

DE, AT, CH:

BEDIENUNGS– UND INSTALLATIONSANLEITUNG

GB: Instructions for use and installation

FR, BE: Instructions d'utilisation et avis de montage

NL, BE: Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

IT: Istruzioni per l'installazione e per l'uso

ES: Instrucciones de uso y de montaje

PT: Instruções de uso e instalação

SV: Instruktionsbok och monteringsanvisning

GR: Οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης

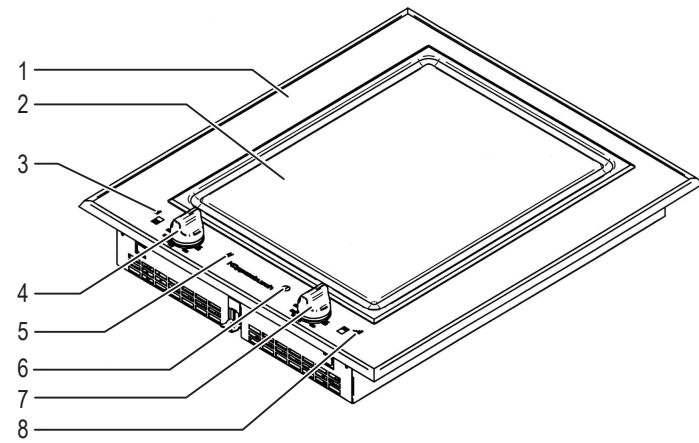
Teppan Yaki

DE: Inhaltsverzeichnis	4
EN: Contens	10
FR: Table des Matières	16
NL: Inhoud	22
IT: Indice	28
ES: Índice	34
PT: Índice	40
SV: Innehåll	46
GR: Περιεχόμενα	52

DE: Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick	5
Sicherheitshinweise	5
für Einbau, Anschluss und Funktion	
für den Betrieb	
Erstreinigung und Inbetriebnahme	
Das Gerät im Gebrauch	6
Grillzonen einschalten und einstellen	
Kochstelle abschalten	
Warmhaltestufe einschalten	
Warmhaltestufe abschalten	
Tipps zum richtigen Grillen, Braten und Garen	
Reinigung und Pflege	7
Grillfläche	
Glaskeramik-Rahmen	
Störfallhilfe	7
Montage und Installation	8
Sicherheitshinweise	
Einbauvoraussetzungen	
Elektro-Anschluss	
Einbau	
Inbetriebnahme	
Technische Daten	9
Leistung und Gerätemaße	

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Rahmen aus Glaskeramik
- 2 Grillfläche
- 3 Aufheizanzeige vordere Grillzone 
- 4 Bedienknebel für vordere Grillzone
- 5 Restwärmeanzeige **H**
- 6 Betriebsanzeige 
- 7 Bedienknebel für hintere Grillzone
- 8 Aufheizanzeige hintere Grillzone 

Sicherheitshinweise



für Einbau, Anschluss und Funktion

Diese Anleitung muss mit dem Benutzer durchgesprochen werden. Sie ist ihm anschließend auszuhändigen.

- Netzanschluss, Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Netzanschluss für das Gerät muss 220-240 V / 50 Hz betragen.
- Entnehmen Sie die technischen Anschlusswerte des Gerätes dem Typenschild.
- Die Reparatur des Gerätes darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen. Bei Reparaturen ist grundsätzlich die Energiezufuhr abzustellen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Grillfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.



für den Betrieb

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten, oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät vom Netz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Die Geräte dürfen nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, nachdem Ihnen der installierende Fachmann das Gerät erklärt hat.
- Bitte lesen Sie zusätzlich die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes. Bedenken Sie, dass Schäden, die durch falsche Bedienung entstehen, nicht unter die Garantie fallen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Ceran-Rahmens das Gerät sofort außer Betrieb setzen.
- Es dürfen keine temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unterhalb des Kochfeldes aufbewahrt werden. Durch auftretende Hitze entsteht Entzündungsgefahr.
- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Gerät nicht zum Heizen von Räumen benutzen.
- Die Oberfläche der Grillfläche wird im Betrieb heiß. Kinder grundsätzlich fernhalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Achten Sie darauf, dass Fette und Öle nicht zu heiß werden. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!
- Das Gerät niemals als Ablage- oder Standfläche verwenden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht auf heiße Grillfläche legen.
- Verwenden Sie zum Wenden der Speisen Spatel. Das Schneiden auf der Grillfläche mit einem Messer ist zwar möglich, aber nicht zu empfehlen, da die Messerklinge dadurch stumpf wird und Kratzer entstehen können. Schneiden Sie nicht mit Keramikmessern auf der Grillfläche.
- Schlagen Sie nie mit dem Spatel oder der Messerspitze auf die Grillfläche, da dies zu Kerben auf der Grillfläche führen kann.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen und reinigen Sie es gründlich um ein Einbrennen von Kochresten zu verhindern.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Gerätes kein Dampfreinigungsgerät oder Wasserdruck - es besteht Kurzschlussgefahr.
- Mit der Zeit bekommt die hartverchromte Grillfläche Gebrauchsspuren, dies beeinträchtigt aber nicht die Qualität des Gerätes.
- Um eine sichere Funktion dieses Kochfeldes zu gewährleisten, darf nur Original-Zubehör verwendet werden.

Erstreinigung und Inbetriebnahme

Beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ (S. 7).

Vor dem ersten Aufheizen:

- Säubern Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und wischen Sie die Flächen anschließend trocken. So verhindern Sie, dass sich eventuelle Verschmutzungen einbrennen.
- Erhitzen Sie das Gerät für einige Minuten auf 260°C.
- Geruchsbildung und evtl. auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Das Gerät im Gebrauch

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf Seite 5!**
- Die Glaskeramik-Umrandung ist sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße und flächige Belastungen. Vermeiden Sie jedoch punktförmige Belastungen, wie z. B. herabfallende Gewürzbehälter oder Flaschen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Rahmens das Gerät sofort außer Betrieb setzen und den Kundendienst rufen. Bei weiterem Gebrauch können z. B. durch übertretendes Fett Schäden im Gerät verursacht werden.

Grillzonen einschalten und einstellen

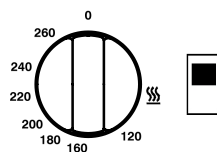
Die Grillfläche ist in eine vordere und eine hintere Grillzone unterteilt. Diese Grillzonen können getrennt oder gemeinsam genutzt werden. Jede Grillzone besitzt einen eigenen Bedienknebel. Welcher Knebel zu welcher Grillzone gehört, können Sie an den Symbolen neben den Bedienknebeln erkennen.

Beispiel: Knebel für die hintere Grillzone:

Die Gar-Temperaturen sind kreisförmig um den Bedienknebel angeordnet. Zusätzlich befinden sich das nachfolgende Symbol neben dem Knebel:

 Warmhaltestufe (ca. 70°C)

- Stellen Sie durch Drehen des Knebels die gewünschte Gar-Temperatur ein.
- Das Gerät heizt jetzt auf. Während des Aufheizvorgangs leuchtet die Aufheizanzeige .
- Sobald die Gar-Temperatur erreicht ist, erlischt die Aufheizanzeige.
- Fetten Sie die Grillfläche mit etwas Öl oder Fett gleichmäßig ein. Benutzen Sie hierzu den mitgelieferten Spatel oder einen hitzebeständigen Pinsel (z.B. Silikonpinsel).
- Legen Sie die Speisen direkt auf die Grillfläche.
- Verwenden Sie zum Wenden des Bratgutes den mitgelieferten Spatel.
- Schlagen Sie nicht mit dem Spatel auf die Grillfläche, da dies zu Kerben auf der Grillfläche führen kann.



Vorsicht heiße Oberfläche kann zu Verbrennungen führen. Gerät erst nach dem Erlöschen der Restwärmanzeige berühren.

Warmhaltestufe einschalten

- Drehen Sie den Bedienknebel auf die Stellung „Warmhaltestufe“.
- Das Gerät heizt jetzt auf ca. 70°C auf. Die Grillfläche kann nun als Warmhaltefläche genutzt werden.

Warmhaltestufe abschalten

- Zum Abschalten den Bedienknebel auf Stellung „0“ drehen.
- Solange das Gerät noch nicht soweit abgekühlt ist, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht, leuchtet die Restwärmanzeige .



Vorsicht heiße Oberfläche kann zu Verbrennungen führen. Gerät erst nach dem Erlöschen der Restwärmanzeige berühren.

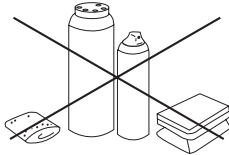
Tipps zum richtigen Grillen, Braten und Garen

- Warten Sie mit dem Auflegen des Bratgutes bis die Aufheizanzeige erlischt.
- Bedenken Sie beim Auflegen der Speisen, dass es in der Mitte einer Grillzone heißer ist als an ihrer Randzone. Bei Grillgut mit unterschiedlichen Garzeiten können Sie die Speisen, die eine kürzere Garzeit haben weiter nach außen legen.
- Achten Sie darauf, dass Fleischstücke sich beim Garen nicht berühren und wenden Sie sie erst, wenn sie sich leicht von der Platte lösen lassen. Ansonsten werden Fasern zerstört und es kann Flüssigkeit austreten, was zum Austrocknen des Fleisches führt.
- Stechen oder schneiden sie Fleisch vor oder während des Garens nicht ein, um den Austritt von Fleischsaft zu verhindern.
- Salzen Sie Fleisch erst nach dem Garvorgang, ansonsten werden ihm während des Garens Wasser und lösliche Nährstoffe entzogen.
- Beim Braten nur hoch erhitzbare, zum Braten geeignete Öle und Fette (z.B. Butterschmalz oder raffinierte Pflanzenöle) verwenden. Achten Sie darauf, dass natives Olivenöl oder Margarine nur bis zu einer Gartemperatur von max. 160°C verwendet werden kann.
- Um das Einbrennen von Gargut zu verhindern, empfiehlt es sich zwischen durch die Verschmutzungen mit dem Spatel zu entfernen. Zum Anlösen der Verschmutzungen können Sie vorher etwas Öl oder Fett auf die Grillfläche geben.

Reinigung und Pflege

Grillfläche

- Keine Scheuermittel und -schwämme (insbesondere keine Stahlwolle) bzw. scharfe Reinigungsmittel verwenden! Chemische Ofenreiniger, Bleichmittel, Rost- und Fleckentferner können ätzend wirken und die Oberfläche verletzen.
- Säure- oder chlorhaltige Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden.



Reinigung im heißen Zustand:

- Kaltes, mit Spülmittel vermisches Wasser auf die noch heiße Grillfläche geben.
- Vorsicht, dabei steigt heißer Dampf auf!
- Nun die Grillfläche mit einem weichen Schwamm reinigen und mit einem Tuch trockenwischen.
- Danach die Grillfläche mit Geschirrspülmittel reinigen, mit klarem Wasser nachwischen und anschließend trockenreiben.

Reinigung im kalten Zustand:

- Kochendes, mit Spülmittel vermisches Wasser auf die Grillfläche geben. Die Grillfläche mit einem Schwamm reinigen und mit einem Tuch trockenwischen.
- Eiweißverschmutzungen sollten in kaltem Zustand mit Essig oder Zitrone abgerieben werden.
- Vermeiden Sie das Festbrennen von Verschmutzungen.
- Verwenden Sie zur Beseitigung grober Grillrückstände ausschließlich den beigefügten Spatel.

Glaskeramik-Rahmen

- Warten Sie mit der Reinigung immer, bis die Restwärme erlischt. Ausnahme: Zucker und geschmolzener Kunststoff (s. u.).
- Verkrustungen und übergekochte Speisen mit einem Glasschaber entfernen.
- Zucker und geschmolzener Kunststoff sofort bei heißer Oberfläche mit einem Glasschaber entfernen.
- Stärkere Verschmutzungen und Flecken, die perlmuttartig schillern, können mit Edelstahlreiniger entfernt werden.
- Keine Reinigungstücher oder -schwämme verwenden, die für andere Zwecke in Gebrauch sind. Dies kann zu einer Verfärbung der Oberfläche führen, die aber erst beim nächsten Gebrauch des Gerätes sichtbar wird.
- Zum Schutz und zur Pflege des Ceran-Rahmens empfehlen wir speziell entwickelte Mittel wie z.B VSR Cleaner oder VSR O-Fix . Diese Mittel können über den Küppersbusch Ersatzteildienst bezogen werden. Sie schützen den Rahmen durch einen dünnen, wasser- und schmutzabweisenden Schutzfilm.

Störfallhilfe

 Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

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

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenfrei, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie einen Hinweis in der Störfallhilfe nicht beachtet haben. Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

Störung	Ursache	Abhilfe
Gerät funktioniert nicht.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Stromausfall.	
Grillzone heizt nicht auf bzw. lässt sich nicht abschalten.	Regler oder Grillzone defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Restwärmeanzeige leuchtet trotz heißer Grillfläche nicht.  Verbrennungsgefahr, da keine Warnung vor heißer Grillfläche.	Lampe defekt.	Kundendienst rufen.



Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät muss nach den geltenden Bestimmungen installiert werden und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Vor Installation und Inbetriebnahme des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten.
- Das Gerät darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Un-sachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Am eingebauten Gerät dürfen betriebsisolierte Teile nicht berührbar sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Änderungen am Gerät sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers erlaubt.
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Gerät bei Nichtzugänglichkeit des Anschlusssteckers durch allpolige Trennvorrichtung, wie LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite absichern.
- Bei Anschluss und Reparatur ist das Gerät mit einer der vorstehend genannten Einrichtungen stromlos zu machen.

Einbauvoraussetzungen

Prüfen Sie das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden. Sollten solche festgestellt werden, geben Sie diese sofort an Ihren Lieferanten weiter.

Das Kochfeld wird in einen Arbeitsplattenausschnitt eingebaut, der entsprechend den nachfolgend angegebenen Einbaumaßen herzustellen ist.

Die Geräteunterseite und die Gerätevorderseite müssen im Unterschrank vor Berührung geschützt werden (z.B. zufälliges Einführen von Messern etc. durch Belüftungsschlitze, oder Berühren der basisisolierten Leitungen).

Das Gerät darf nur in Küchenzeilen eingebaut werden, deren angrenzende Möbel nicht über die Muldenoberfläche hinausragen.

Die Wand oberhalb der Grillfläche muss aus nichtbrennbarem Material bestehen. Holz, Kunststoff, PVC-Folien etc. entsprechen nicht diesen Anforderungen. Bei angrenzenden Möbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Der Mindestabstand von Hängeschränken über der Grillfläche beträgt 650 mm. Bei Dunstabzugshauben gelten die Angaben des Herstellers.

Elektro-Anschluss

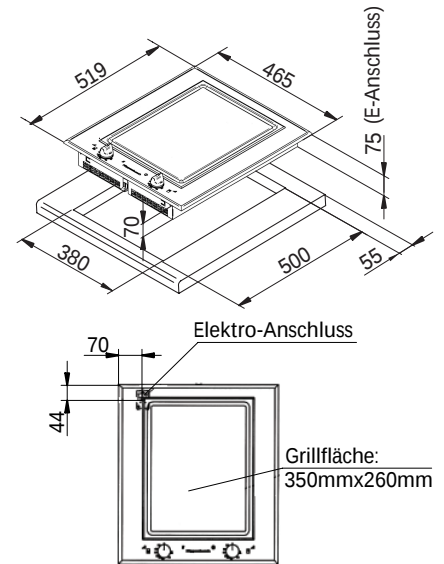
Für den Elektro-Anschluss ist eine geerdete Schutzkontakt-Steckdose erforderlich. Der elektrische Anschluss muss gemäß den VDE-Richtlinien vorgenommen werden und ist ebenfalls vorzugsweise in einem Nebenschrank vorzusehen. Der Netzanschluss für das Gerät muss 220-240 V/50 Hz betragen. Die elektrische Leistungsaufnahme entnehmen Sie bitte den Technischen Daten auf Seite 9.

Die Anschlussleitung ist so zu führen, dass sie beim Betrieb des Gerätes nicht durch Wärme beschädigt wird.

Einbau

Einbaumaße

Die Arbeitsplattenstärke muss zwischen 30 und 40 mm betragen. Der seitliche Abstand zu Hochschränken muss mindestens 55 mm betragen. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte jedoch ein Abstand von ca. 300 mm nicht unterschritten werden. Es ist ein Zugriffschutz unterhalb des Gerätes, beispielsweise durch einen Zwischenboden vorzusehen. Es ist ein Mindestabstand von 100mm von Arbeitsplattenoberkante zur Belüftung des Gerätes frei zuhalten.



Vorbereitungen zum Einbau

- Arbeitsplattenausschnitt nach den vorgegebenen Maßen möglichst exakt mit einem geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse herstellen. Die Schnittkanten sollten danach versiegelt werden damit keine Feuchtigkeit eindringt.
- Gerät aus der Verpackung entnehmen.
- Danach Gerät wie beschrieben einbauen.

Gerätemontage

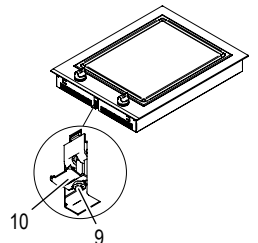
- Geräteseitigen Stromanschluss gemäß den auf Seite 8 gemachten Angaben vorbereiten.
- Kochfeld vorsichtig in den vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.



Achtung Bruchgefahr!

Gerät nicht mit der Kante des Glasrahmens auf Arbeitsplatte anstoßen. Gerät vorsichtig in den Arbeitsplattenausschnitt einführen. Nicht fallen lassen.

- Das Gerät genau mittig im Arbeitsplattenausschnitt positionieren, dabei sicherstellen, dass umlaufend mindestens 5 mm Freiraum zwischen Gerät und Arbeitsplatte besteht, um eine Überhitzung der Arbeitsplatte zu vermeiden.
- Spannklemmern (10) unter den Ausschnittsrand drücken und Schrauben (9) anziehen.



Versorgungsleitungen prüfen

Stromversorgung

- Überprüfen Sie die Verlegung des Anschlusskabels. Es darf nicht eingeklemmt sein oder so geführt werden, dass es bei Betrieb des Gerätes durch Wärme beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht die Unterseite des Gerätes berührt und direkt nach außen geführt wird.

Inbetriebnahme

- Den Stecker in eine Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
- Bei Beschädigungen an der Netzanschlussleitung oder dem Stecker ist das Gerät sofort außer Betrieb zu nehmen.
- Wenn die Netzanschlussleitung oder der Stecker dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät vom Installateur auf einwandfreie Funktion überprüft werden. Danach ist das Gerät betriebsbereit.



Der Installateur muss dem Betreiber die Bedienung des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung erklären. Die Gebrauchsanleitung anschließend dem Betreiber aushändigen.

Technische Daten

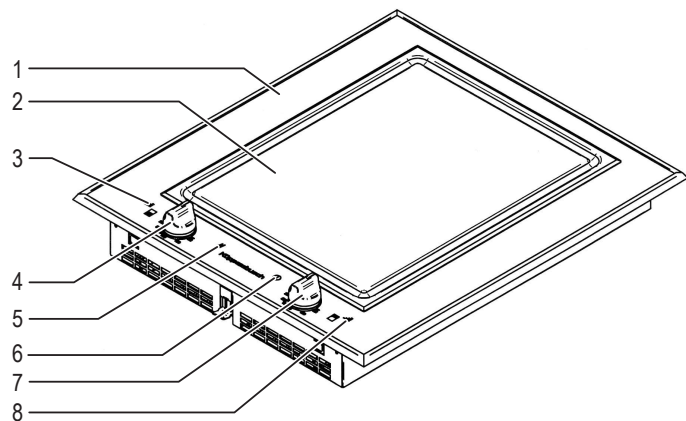
Leistung und Gerätemaße

Anschlusswerte	
Nennaufnahme	2700-3200 W
Nennspannung	220-240 V / 50 Hz
Gerätemaße/mm	
Kochfeld B x T x H	465 x 519 x 75
Ausschnitt B x T	380 x 500

EN: Contens

Your appliance at a glance.....	11
Safety instructions	11
Installation, connection and function	
Operation	
Initial Cleaning and Start-Up	
Using the appliance.....	12
Switching on and setting the grill zones	
Switching Off the Cooking Zone	
Keep warm function	
Switching off the keep warm function	
Tips for grilling, frying and braising	
Cleaning and maintenance	13
Grilling surface	
Glass ceramic frame	
What to do if trouble occurs.....	13
Assembly and installation	14
Safety instructions	
Conditions for building in the appliance	
Electrical connection	
Installation	
Start of operation	
Technical data	15
Power and installation dimensions	

Your appliance at a glance



- 1 Glass ceramic frame
- 2 Grilling surface
- 3 Heating-up indicator for front grill zone 
- 4 Control knob for front grill zone
- 5 Hot surface indicator 
- 6 "On" indicator 
- 7 Control knob for rear grill zone
- 8 Heating-up indicator for rear grill zone 

Safety instructions



Installation, connection and function

These operating and installation instructions must be discussed with the users and then handed over to them. It must be then given to the user.

- Connection to the mains, maintenance and repair of the appliance must only be done by a duly authorized and qualified expert in accordance with the applicable safety regulations. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- The appliance has been designed for a mains supply of 220-240 V / 50 Hz.
- The technical connection data can be found on the rating label of the appliance.
- All maintenance and repair work should only be carried out by a qualified gas fitter trained by the manufacturer. Always ensure to disconnect the appliance from the energy supply when repairs are being carried out. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- Wall units must be at least 650 mm above the grilling surface. Please take note of the instructions of the respective manufacturer of the cooker hood.



Operation

- This appliance is not meant to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or by persons with insufficient experience of and/or knowledge about its proper use, unless supervised by a person responsible for their safety or following a responsible person's instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply in order to rule out the risk of electric shock.
- The appliances must not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not switch the appliance on until the installing gas fitter has explained the appliance to you.
- In addition you should carefully read the information in these operating and installation instructions. Here you will find important notes concerning safety and how to use the appliance. You should remember that any damage due to improper operation does not fall within the scope of the guarantee.
- Please keep this manual in a safe place.
- In the event of damage to the glass ceramic frame, such as cracks, chipping or breakage, switch off the appliance immediately.
- Do not store temperature-sensitive or combustible substances (e.g. aerosol cans, cleaning agents) underneath the hob. There is a risk of explosion due to the heated surface.
- The appliance is designed solely for the preparation of food in the home.
- Never use the appliance to heat a room.
- The surface of the grilling surface becomes hot when in operation. Always keep children away!
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Ensure that fats or oils do not become too hot. Never extinguish ignited fats and oils with water!
- Keep the surface of the appliance clear - never use it as a storage surface!
- Do not lay connection cables from electrical appliances on the grilling surface.
- Use a spatula to turn food. It is possible to use a knife to cut on top of the grilling surface, but this is not recommended, as it is likely to blunt the blade of the knife and scratch the surface. Do not use ceramic knives to cut on the grilling surface.
- Never hit the grilling surface with the spatula or the point of the knife, as this could dent the grilling surface.
- You may require additional ventilation for the appliance in cases of long and intensive use, e.g. opening a window, or switching the ventilation mechanism on the appliance to a higher level.
- Allow the appliance to cool down after use and clean it thoroughly to pre-

vent any food remaining on the surface from encrusting.

- Do not use a steam cleaning or water jet device to clean the appliance, as this could cause a short circuit.
- The hard chromium plated grilling surface will show signs of wear over time. This, however, does not affect the quality of the appliance's performance.
- Only original fittings produced by the manufacturer may be used in order to ensure safe operation of this hob.

Initial Cleaning and Start-Up

Please heed the instructions in the chapter "Cleaning and Maintenance" (pg. 13).

Before heating up the oven for the first time:

- Clean the appliance with a damp cloth and then wipe the surfaces dry. This will prevent any dirt that may be on the hob from getting burning on.
- Heat up the appliance for a few minutes to 260°C.
- Any odour or steam will disappear quickly and do not indicate an incorrect connection or fault in the appliance.

Using the appliance

- **Please note the safety instructions on page 11!**
- The glass ceramic edge is very robust and can easily withstand light to medium impact and load on the surface. However, avoid any punctual impacts, such as, e.g. dropping spice jars or bottles on the hob.
- If damage to the glass ceramic frame occurs, such as cracks, chipping or breakage, switch off the appliance immediately and call customer service. Further use of the appliance can lead to damage in the appliance, caused by fat that has burst out, for example.

Switching on and setting the grill zones

The grilling surface is divided into two front and rear grill zones. These grill zones can be used separately or simultaneously. Each grill zone has its own control knob. The symbols next to the knobs indicate which grill zone that particular knob controls.

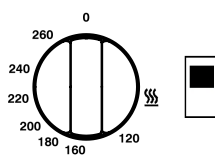
Example: Knob for the rear grill zone

The cooking temperatures are displayed around the control knobs. The following symbol is also beside the control knob:



Keep warm function (approx. 70°C)

- Set the desired cooking temperature by turning the switch.
- The appliance heats up. The heating-up indicator is illuminated during the heating-up process.
- As soon as the desired cooking temperature is reached, the heating-up indicator goes off.
- Lubricate the grilling surface evenly with a little oil or fat. Use the spatula provided or a heat-resistant brush (e.g. silicone brush) to distribute the oil or fat.
- Place the food directly on the grilling surface.
- Use the spatula provided to turn the food.
- Do not hit the grilling surface with the spatula, as this could dent the surface.



Switching Off the Cooking Zone

- Turn the control knob to the "0" setting to switch the grill zone off.
- The residual heat indicator stays illuminated until the appliance has cooled down enough for there to be no danger of burns.



Warning - hot surface can cause burns. Only touch the appliance after the residual heat indicator has gone out.

Keep warm function

- Turn the control knob to the "keep warm" function position.
- The appliance heats up to approx. 70°C. The grilling surface can now be used to keep food warm.

Switching off the keep warm function

- Turn the control knob to the "0" setting to switch the grill zone off.
- The residual heat indicator stays illuminated until the appliance has cooled down enough for there to be no danger of burns.



Warning - hot surface can cause burns. Only touch the appliance after the residual heat indicator has gone out.

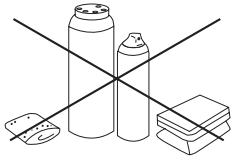
Tips for grilling, frying and braising

- Do not place the food on the grilling surface until the heating-up indicator has gone off.
- When placing the food on the grilling surface, bear in mind that the grill zone is hotter in the centre than at the edge. If the food items you are cooking have different cooking times, place the food that has a shorter cooking time towards the edge of the zone.
- Ensure that pieces of meat do not touch each other when cooking and only turn them once they can easily be lifted from the surface. Otherwise, fibres will be destroyed which can lead to moisture escaping and cause the meat to dry out.
- Do not pierce or cut the meat while cooking to prevent juices escaping.
- Only salt the meat after it has been cooked, otherwise it will lose water and soluble nutrients.
- When frying, only use oils and fats which can be heated to a high temperature and are suitable for frying (e.g. clarified butter or refined vegetable oils). Note that virgin olive oil or margarine can only be used for cooking temperatures up to 160°C.
- To prevent food items you are cooking from encrusting, remove anything which could become encrusted with the spatula while cooking. You should apply a little oil or fat to the grilling surface beforehand to prevent such foodstuffs encrusting.

Cleaning and maintenance

Grilling surface

- Do not use any abrasive agents and sponges or sharp cleaning agents! Chemical oven cleaners, bleaching agents, rust and spot removers can have a corrosive effect and damage the surface of your hob.
- Cleaning agents containing acid or chlorine must not be used.



Cleaning the appliance when hot:

- Apply cold water mixed with washing-up liquid to the hot surface.
- Warning: hot steam rises from the appliance when you do this.
- Clean the grilling surface with a soft sponge and wipe dry with a cloth.
- Clean the grilling surface with washing-up liquid, rinse with clear water and then wipe dry.

Cleaning the appliance when cold:

- Apply boiling water mixed with washing-up liquid to the grilling surface. Clean the grilling surface with a sponge and wipe dry with a cloth.
- Residue from egg white should be rubbed off with vinegar or lemon when the appliance is cold.
- Avoid dirt burning and becoming encrusted.
- Use the spatula provided to remove coarse cooking residues.

Glass ceramic frame

- Do not start cleaning until the residual heat indicator goes off. Exception: sugar and melted plastic (see below).
- Encrusted dirt and food which has boiled over should be removed with a glass scraper.
- Immediately remove any sugar and melted plastic with a glass scraper while the surface is still hot.
- Heavy dirt and spots which glitter like mother of pearl can be removed with a cleaning agent for stainless steel.
- Do not use any cleaning cloths or sponges that are used for other purposes. This can discolour the surface, but the discoloration will not become visible the next time you use the appliance.
- For the protection and maintenance of the ceramic frame, we recommend agents produced especially for such surfaces, such as VSR Cleaner or VSR O-Fix. You can obtain these agents via the Küppersbusch replacement part service. They protect the frame with a thin, water-repellent and soil-resistant protective film.

What to do if trouble occurs

 Replacement may only be carried out by an authorised gas fitter!

First check whether there has been any operating error. You can deal with some problems that occur yourself.

Repairs during the guarantee period are not free of charge, when they are caused by operating errors or non-observance of the following instructions.

Should you need to contact Customer service or order spare parts, always quote the information printed on the model identification plate.

Fault	Cause	Remedy
Appliance is not working.	Blown fuse.	Check and replace fuse, if necessary.
	Mains plug is non in the wall socket.	Plug the main plug into the wall socket.
	Power failure.	
Grill zone does not heat up or will not switch off.	Defective controller or grill zone.	Switch off fuse, Call Customer service.
Residual heat indicator does not illuminate even though the grilling surface is hot.  Danger of burns, as there is no warning that the grilling surface is hot.	Defective light.	Call Customer service.

Assembly and installation



Safety instructions

- This appliance must be installed in accordance with the ruling regulations and may only be used in well ventilated rooms. Please read the instructions before installing and commissioning the appliance.
- The appliance should only be used in its newly installed condition.
- Connection to the mains, maintenance and repair of the appliance must only be done by a duly authorized and qualified expert in accordance with the applicable safety regulations. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- When the appliance has been built in it should not be possible to come into contact with parts that are under electric current.
- If the power supply cable of this device is damaged, it must be replaced by a special supply cable available from the manufacturer directly or the customer service.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- No changes may be made to the appliance unless with the express approval of the manufacturer.
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- If the connection plug is not accessible, protect the appliance with an all-pole isolating device such as line safety switches, fuses, or contactors with a contact opening gap of at least 3 mm.
- When the appliance is being connected up and when repair work is being carried out on it, the appliance should be disconnected from the electricity supply using one of these devices.

Conditions for building in the appliance

When unpacking the appliance, check it for transport damage. Report any such damage to your supplier immediately.

The hob is built into a worktop opening, which must be cut in accordance with the dimensions specified below.

The underside and front of the appliance must be protected from contact with floor cupboards (e.g. knives, etc. accidentally poking through ventilation holes, or contact with base-insulated cables).

The appliance must only be installed in fitted kitchen sections, where adjacent furniture does not just out over the edge of the surface.

The wall above the wall connection strip in the area around the appliance must be made of non-inflammable material. Wood, plastic, PVC foil etc. do not meet this requirement.

The plastic finish or the veneer of built-in kitchen furniture must have been produced using a heat-resistant adhesive (100°C).

Minimum distance to adjacent wall cupboards hung high above the hob is 650 mm. Please take note of the instructions of the respective manufacturer of the cooker hood.

Electrical connection

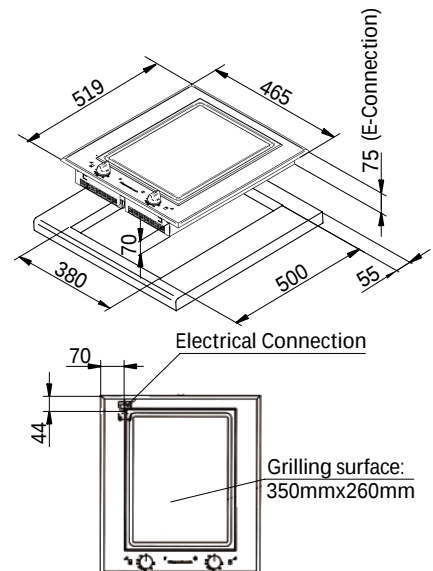
An earthed shockproof socket is required for electrical connection. The electrical connection must be carried out in compliance with VDE guidelines and should preferably be in an adjacent cabinet. The appliance has been designed for a mains supply of 220-240 V/50 Hz. For details of electrical power input, please refer to the Technical Data on page 15.

The connection cables must be laid in such a way that they do not heat up and become damaged when the appliance is in operation.

Installation

Installation dimensions

The worktop should be between 30 mm and 40 mm thick. The side clearance between the hob and wall units must be at least 55 mm. However, for practical reasons, a clearance of at least approx. 300 mm should be ensured. Prevent access below the appliance by installing an intermediate floor, for example. There must be a minimum gap of 100 mm from the top edge of the worktop to ventilate the appliance.



Preparing for installation

- Cut out the worktop recess as accurately as possible according to the measurements provided with a straight saw blade or a surface milling cutter. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.
- Remove the appliance from the packaging.
- Then install the appliance in the described manner.

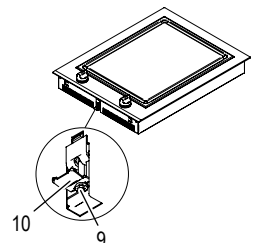
Installing the appliance

- Set up the power connection for the appliance as described in the instructions on page 14.
- Insert the hob into the previously-prepared worktop recess.



Warning: Risk of breakage

Do not hit the worktop of the appliance with the edge of the ceramic frame. Carefully insert the appliance into the worktop opening. Do not allow the appliance to fall.



- Position the appliance directly in the middle of the worktop opening, making sure that there is at least 5 mm of free space all around between the appliance and the worktop to avoid overheating the worktop.
- Push the clips (10) beneath the edge of the opening and tighten the screws (9).

Checking the supply lines

Power supply

- Check the installation of the connection cable.
It must not be jammed nor laid in such a way that it could be damaged by heat when the appliance is in operation.
- Ensure that the supply cable does not touch the underside of the appliance and is fed directly out.

Start of operation

- Insert the plug into an earthed shock-proof socket.
- If damage to the power supply cable or plug occurs, switch off the appliance immediately.
- If the power supply cable or the plug of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service, or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.



Before putting the appliance into operation it must be checked by the fitter for perfect functioning. The appliance is then ready for operation.



The fitter must explain to the operator how to work the appliance on the basis of the instructions for use. These instructions must then be handed over to the user.

Technical data

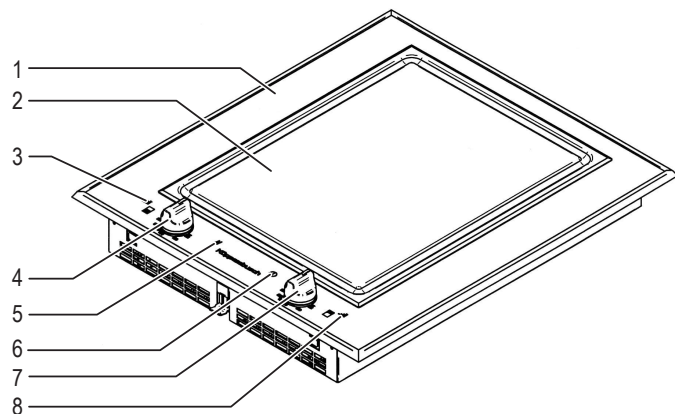
Power and installation dimensions

Electrical connection	
Nominal wattage	2700-3200 W
Nominal voltage	220-240 V / 50 Hz
Appliance dimensions/mm	
Hob W x D x H	465 x 519 x 75
Cutout W x D	380 x 500

FR: Table des Matières

Vue d'ensemble de votre appareil.....	17
Consignes de sécurité	17
pour l'installation, le branchement et le fonctionnement	
pour le service	
Premier nettoyage et mise en service	
Utilisation de l'appareil	18
Allumage et réglage des zones du gril	
Eteindre le brûleur	
Activez la fonction de chauffe-plats	
Désactivation de la fonction de chauffe-plats	
Conseils pour griller, rôtir et cuire	
Nettoyage et entretien	19
Grill	
Cadre en vitrocéramique	
Aide en cas de panne	19
Montage et installation.....	20
Consignes de sécurité	
Conditions d'installation	
Raccordement électrique	
Montage	
Mise en service	
Caractéristiques techniques	21
Puissance et cotes de montage	

Vue d'ensemble de votre appareil



- 1 Cadre en vitrocéramique
- 2 Grill
- 3 Témoin de chauffe pour la zone de grill avant
- 4 Bouton de commande pour la zone de grill avant
- 5 Indicateur de chaleur résiduelle **H**
- 6 Indicateur de fonctionnement **I**
- 7 Bouton de commande pour la zone de grill arrière
- 8 Témoin de chauffe pour la zone de grill arrière

Consignes de sécurité



pour l'installation, le branchement et le fonctionnement

Le contenu de ce mode d'emploi doit être expliqué à l'utilisateur. Ensuite, la brochure doit lui être remise.

- Seul un spécialiste habilité est autorisé à effectuer le raccordement au réseau, ainsi que les travaux de maintenance et de réparation des appareils, selon les dispositions de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Le raccordement au réseau doit être de 220-240 V / 50 Hz.
- Pour les valeurs de raccordement techniques de l'appareil, voir la plaque signalétique.
- Seul un technicien du service clientèle du fabricant, formé par ce dernier, est autorisé à effectuer les travaux de réparation sur l'appareil. Avant d'effectuer des travaux de réparation, débrancher impérativement le four. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- L'écart entre les placards en hauteur de la cuisine et la surface du grill doit être au minimum de 650 mm. Pour les hottes aspirantes, respectez les indications du fabricant.

pour le service



- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou qui disposent d'une expérience/de connaissances insuffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- AVERTISSEMENT : Si la surface présente des fendillements, l'appareil doit être débranché du secteur pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Il est interdit de nettoyer l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.
- Pour les hottes aspirantes, respectez les indications du fabricant.
- Ne mettez l'appareil en service que lorsque l'installateur gazier qualifié ayant effectué l'installation vous en aura expliqué le fonctionnement. Veuillez lire en outre avec soin les informations contenues dans cette brochure. Ces informations vous fourniront des indications importantes concernant la sécurité et l'utilisation de l'appareil.
- En cas de pannes, coupez immédiatement l'alimentation de gaz.
- Si le cadre du grill en vitrocéramique présente des fissures, fêlures ou cassures, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil.
- Il est interdit de ranger des produits sensibles à la température ou inflammables (p. ex. bombes d'aérosols, produits nettoyants) sous la table de cuisson. La production de chaleur par le grill génère en effet un risque d'incendie.
- Pour garantir un fonctionnement parfait de cette table de cuisson, n'utiliser exclusivement des accessoires d'origine du fabricant.
- Les aliments doivent être cuisis directement sur la surface du grill.
- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.
- Lorsque le grill est en service, sa surface devient brûlante. Éloignez systématiquement les enfants.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Veillez à ce que les matières grasses et les huiles ne deviennent pas brûlantes. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau !
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support ou pour y poser des objets !
- Ne posez pas les câbles de raccordement d'appareils électriques sur la zone brûlante du grill.

- Utilisez une spatule de cuisine pour retourner les aliments. Bien qu'il soit possible de découper les aliments avec un couteau directement sur la surface du gril, il est déconseillé de le faire car cela peut émousser la lame du couteau et rayer la surface du gril. Ne coupez pas d'aliments sur la surface du gril à l'aide de couteaux en céramique.
- Ne donnez jamais de coups avec la spatule ou la pointe d'un couteau sur la surface du gril, car cela pourrait la rayer.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut rendre une ventilation supplémentaire nécessaire, p. ex. Exiger l'ouverture d'une fenêtre ou la mise en marche d'une ventilation efficace, p. ex. la mise en service d'un dispositif de ventilation mécanique sur un régime plus élevé.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, laissez-le d'abord refroidir, puis nettoyez-le soigneusement pour éviter la calcination de restes d'aliments lors des prochaines utilisations.
- N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou à eau sous pression pour nettoyer l'appareil car il y a risque de court-circuit.
- Au fil du temps, des traces d'usure se forment sur la surface chromée dur du gril, mais celles-ci n'affectent aucunement la qualité de fonctionnement de l'appareil.
- Veuillez noter que les dommages provoqués par une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

- Dès que la température de cuisson est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint.
- Enduisez uniformément la surface du gril avec un peu d'huile ou de matière grasse. Utilisez pour cela la spatule fournie ou un pinceau résistant à la chaleur (p. ex. un pinceau de cuisine en silicone).
- Posez les aliments directement sur la surface du gril.
- Pour retourner les aliments à rôtir, utilisez la spatule fournie.
- Ne donnez pas de coup avec la spatule ou la pointe d'un couteau sur la surface du gril, car cela pourrait la rayer.

Eteindre le brûleur

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande sur la position " 0 ".
- Tant que l'appareil n'a pas suffisamment refroidi pour éliminer tout risque de brûlure, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé. **H**.



Attention, surface chaude, peut entraîner des brûlures. Ne touchez l'appareil qu'une fois que le témoin de chaleur résiduelle est éteint.

Activez la fonction de chauffe-plats

- Tournez le bouton de commande sur la position " Fonction de chauffe-plats ".
- L'appareil chauffe maintenant à env. 70 °C. Vous pouvez maintenant utiliser la surface du gril comme surface chauffe-plat.

Désactivation de la fonction de chauffe-plats

- Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande sur la position " 0 ".
- Tant que l'appareil n'a pas suffisamment refroidi pour éliminer tout risque de brûlure, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé. **H**.



Attention, surface chaude, peut entraîner des brûlures. Ne touchez l'appareil qu'une fois que le témoin de chaleur résiduelle est éteint.

Conseils pour griller, rôtir et cuire

- Avant de poser l'aliment à rôtir sur le gril, attendez que le témoin de chauffe se soit éteint.
- Lorsque vous déposez un aliment sur le gril, rappelez-vous que le centre du gril est plus chaud que les bords. Lorsque vous posez sur le gril des aliments ayant des temps de cuisson différents, placez les aliments avec les temps de cuisson les plus courts près des bords du gril.
- Veillez à ce que les morceaux de viande ne se touchent pas pendant la cuisson et ne les retournez que lorsqu'ils se détachent facilement de la surface du gril. Sinon, des fibres de viande peuvent se détacher, libérant du jus et la viande risque de sécher.
- Ne piquez pas la viande avant ou pendant la cuisson pour éviter que du jus ne s'en écoule.
- Salez la viande seulement après la cuisson, sinon le sel provoquera la perte d'eau et de substances nutritives pendant la cuisson.
- Lorsque vous faites rôtir des aliments, n'utilisez que des huiles et des matières grasses pour cuisson à haute température (p. ex. du beurre fondu ou des huiles végétales raffinées). Veillez à n'utiliser de l'huile d'olive vierge ou de la margarine que pour des températures de cuisson ne dépassant pas 160 °C.
- Pour empêcher que les aliments ne brûlent, il est recommandé d'éliminer de temps à autre les résidus de cuisson à l'aide de la spatule. Pour détacher ces résidus, répandez d'abord un peu d'huile ou de matière grasse sur la surface du gril.

Premier nettoyage et mise en service

Veillez observer les instructions du chapitre " Nettoyage et entretien " (voir 19). Avant la première utilisation :

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide, puis essuyez-en la surface pour la sécher. Vous éviterez ainsi la carbonisation d'éventuelles salissures.
- Chauffez l'appareil pendant quelques minutes à une température de 260 °C.
- La formation éventuelle d'odeurs et de vapeurs disparaît en peu de temps et ne signifie pas que l'appareil est mal raccordé ou défectueux.

Utilisation de l'appareil

- **Respectez les consignes de sécurité mentionnées en page 17!**
- La bordure en vitrocéramique est très stable et supporte sans problème les coups légers à moyens et les charges de surface. Éviter cependant les charges non réparties, comme dans le cas d'une chute de pots d'épices ou de bouteilles.
- Si le cadre en vitrocéramique présente des fissures, fêlures ou cassures, arrêter immédiatement l'utilisation de l'appareil et appeler le service clientèle. Si vous continuez à utiliser l'appareil, des matières grasses peuvent p. ex. déborder et l'endommager.

Allumage et réglage des zones du gril

La surface du gril est divisée en une zone avant et une zone arrière. Ces zones peuvent être utilisées séparément ou simultanément. Chaque zone du gril dispose d'un bouton de commande propre. Les symboles à côté de chaque bouton de commande indiquent quel bouton correspond à quelle zone du gril.

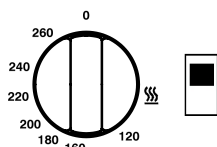
Exemple : Bouton pour la zone de gril arrière :

Les températures de cuisson sont disposées en cercle autour des boutons de commande. A côté de chaque bouton se trouve également le symbole suivant :



Température pour la fonction Chauffe-plats (env. 70 °C)

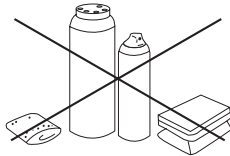
- Réglez la température de cuisson souhaitée en tournant le bouton de commande.
- L'appareil se met à chauffer. Pendant la phase de chauffe, le témoin de chauffe est allumé. .



Nettoyage et entretien

Grill

- N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni d'éponge abrasive, ni de détergents agressifs ! Les décapants chimiques pour fours, les décorticants, les produits détachants et antirouille peuvent avoir un effet agressif et attaquer la surface.
- N'utilisez pas de produits détergents contenant des acides ou du chlore.



Nettoyage de l'appareil chaud:

- Répandez de l'eau froide additionnée de produit nettoyant sur la surface encore chaude du grill.
- Attention, il se dégage alors une vapeur brûlante !
- Nettoyez maintenant la surface du grill avec une éponge douce et séchez-la en l'essuyant avec un chiffon.
- Nettoyez ensuite la surface du grill avec du produit vaisselle, rincez-la à l'eau claire et essuyez-la jusqu'à ce qu'elle soit sèche.

Nettoyage de l'appareil refroidi:

- Répandez de l'eau bouillante additionnée de produit nettoyant sur la surface du grill. Nettoyez ensuite la surface du grill avec une éponge douce et séchez-la en l'essuyant avec un chiffon.
- Pour éliminer les restes de blancs d'œufs sur l'appareil refroidi, il est conseillé de les frotter avec du vinaigre ou du citron.
- Evitez de faire brûler des impuretés à répétition.
- Pour éliminer les gros résidus de cuisson, utilisez uniquement la spatule fournie avec l'appareil.

Cadre en vitrocéramique

- Attendez toujours que le témoin de chaleur résiduelle se soit éteint avant de procéder au nettoyage.
Exception : Le sucre et les plastiques fondus (voir ci-dessous).
- Enlevez les incrustations et les traces de débordements avec une racle en verre.
- Eliminez cependant immédiatement toute trace de sucre ou de plastique fondu en utilisant un racloir spécial verre.
- Les fortes salissures et tâches, aux reflets nacrés, peuvent être enlevées avec un détergent pour acier inoxydable.
- N'utilisez pas de chiffon ni d'éponges nettoyantes déjà employés pour un autre usage. Cela pourrait modifier la couleur de la surface. Ce changement de teinte peut être constaté lors de l'utilisation suivante.
- Pour protéger et entretenir le cadre en vitrocéramique, nous recommandons d'utiliser des produits spécialement conçus à cet effet, p. ex. VSR Cleaner ou VSR O-Fix. Il est possible de se procurer ces produits auprès du service des pièces de rechange de Küpperbusch. Ces produits protègent le cadre en vitrocéramique en y déposant une mince couche de protection résistante aux salissures et hydrofuge.

Aide en cas de panne



Seul un spécialiste est autorisé à effectuer les réparations !

Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation. Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes.

Les réparations effectuées pendant la période de garantie ne seront pas facturées en cas d'erreur de manipulation ou s'il s'avère que vous n'avez pas respecté un avis du tableau d'aide en cas de panne.

En cas de panne et lors de la commande de pièces détachées, veuillez indiquer les caractéristiques inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

Anomalie	Cause	Remède
L'appareil est en panne.	Défaut au niveau du fusible domestique.	Contrôlez ou remplacez le fusible.
	Enfichez la prise secteur.	Brancher la fiche secteur.
	Panne de courant.	
La zone du grill ne chauffe pas ou ne peut pas être désactivée.	Le régulateur ou la zone du grill est défectueux.	Désactivez le fusible, Contactez le service après-vente .
Le témoin de chaleur résiduelle n'est pas allumé bien que la surface du grill soit chaude.  Il y a risque de brûlure, car aucun témoin lumineux n'avertit l'utilisateur que la surface du grill est chaude.	La lampe est défectueuse.	Contactez le service après-vente .



Consignes de sécurité

- Cet appareil doit être installé conformément aux prescriptions légales en vigueur et doit être utilisé uniquement dans des locaux correctement ventilés. Veuillez lire la notice d'utilisation correspondante avant toute utilisation et mise en service de l'appareil.
- L'appareil ne doit être mis en service qu'après avoir été préalablement monté.
- Seul un spécialiste habilité est autorisé à effectuer le raccordement au réseau, ainsi que les travaux de maintenance et de réparation des appareils, selon les dispositions de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Sur l'appareil encastré, il ne doit pas être possible de toucher des organes de fonctionnement isolés.
- Si le câble de branchement au secteur de cet appareil subit des dommages, il doit être remplacé par un câble de branchement particulier, à se procurer auprès du fabricant ou de son service clientèle.
- La ligne de terre doit être assez longue pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, cette ligne ne soit soumise à traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- Les modifications de l'appareil nécessitent l'accord exprès préalable du fabricant.
- Il convient de respecter intégralement, sur ce point, les prescriptions légales en vigueur et les conditions de raccordement de la compagnie locale d'approvisionnement en gaz.
- S'il est impossible d'accéder à la fiche de raccordement, sécuriser l'appareil au moyen d'un dispositif de coupure tous pôles, comme un disjoncteur de protection du circuit, des fusibles ou des contacteurs-disjoncteurs avec des contacts d'au moins 3 mm d'ouverture.
- Lors du raccordement et des réparations, mettez l'appareil hors tension électrique à l'aide d'un de ces dispositifs.

Conditions d'installation

Au cours du déballage, vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage de transport. Si vous constatez de tels dommages, indiquez les immédiatement à votre fournisseur.

La table de cuisson est encastrée dans une découpe du plan de travail.

Les faces inférieure et avant de l'appareil doivent être protégées dans un meuble de montage pour éviter tout contact avec des objets (p. ex. l'insertion par erreur d'une pointe de couteau, etc. à travers les fentes de ventilation, de même que tout contact avec des conduites à isolation de base).

L'appareil doit uniquement être monté dans un meuble de cuisine qui n'est pas encastré entre des meubles surplombant la platine.

La paroi surplombant le bandeau de raccord mural situé derrière l'appareil doit être en matériau ininflammable. Le bois, le plastique, les films PVC ne satisfont pas à ces exigences.

Pour les meubles encastrés, le revêtement plastique ou l'aggloméré doivent être collés avec des colles résistantes à la chaleur (100°C).

L'écart minimum avec les meubles suspendus au-dessus de la table de cuisson est de 650 mm. Pour les hottes aspirantes, respectez les indications du fabricant.

Raccordement électrique

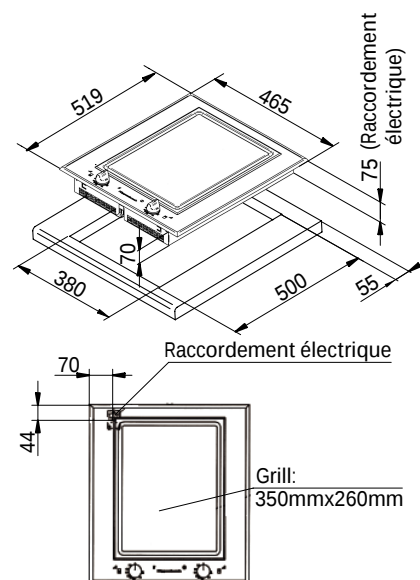
Pour effectuer le raccordement électrique, il est indispensable d'installer une prise avec contacts de sécurité et raccordement à la terre. Le raccord électrique doit être effectué selon les directives du VDE (Association des Electro-techniciens allemands) et doit aussi être prévu de préférence dans une armoire annexe. Le raccordement au réseau doit être de 220-240 V/50 Hz. La puissance électrique absorbée est indiquée dans les Caractéristiques techniques à la page 21.

Guider le cordon d'alimentation de manière à éviter tout contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Montage

Cotes d'encastrement

Le plan de travail doit être d'une épaisseur entre 30 et 40 mm. La distance latérale par rapport à un meuble en hauteur doit être de 55 mm minimum. Pour des raisons techniques de travail, la distance minimum devrait être de 300 mm environ. Il convient d'empêcher l'accès sous l'appareil, par exemple à l'aide d'un faux fond. Il convient d'observer un écart minimal de 100 mm par rapport à la bordure supérieure du plan de travail pour assurer la ventilation de l'appareil.



Préparatifs relatifs à l'encastrement

- Effectuer la découpe dans le plan de travail en respectant les cotes indiquées et la réaliser de manière très précise à l'aide d'une lame de scie droite ou d'une défonceuse. Les arêtes de coupe devront ensuite être vernies de manière à empêcher toute pénétration d'humidité.
- Sortir l'appareil de l'emballage.
- Puis monter l'appareil conformément aux instructions.

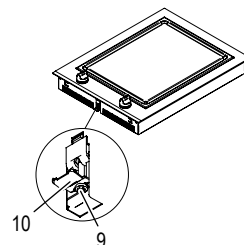
Montage de l'appareil

- Préparez le raccordement électrique de l'appareil conformément aux indications figurant à la page 20.
- Insérez avec précaution la table de cuisson dans la découpe du plan de travail.



Attention, risque de fêlure !

Ne cognez pas les bords du cadre en vitrocéramique de l'appareil contre le plan de travail. Insérez avec précaution l'appareil dans la découpe du plan de travail. Ne faites pas tomber l'appareil.



- Positionner l'appareil exactement au centre de la découpe dans le plan de travail, en s'assurant qu'au moins 5 mm d'espace libre sont conservés entre le plan de travail et l'appareil, afin d'empêcher toute surchauffe de ce dernier.
- Appuyez sur les pinces de serrage (10) sous la bordure de la découpe et serrez les vis (9).

Contrôler les conduites d'alimentation

Alimentation électrique

- Contrôlez la pose correcte du câble d'alimentation électrique.
Il ne faut pas le coincer au cours du montage, ou le poser de telle façon qu'il puisse être endommagé par la chaleur lors de la mise en service de l'appareil.
- Veillez à ce que le câble de branchement n'entre pas en contact avec la face inférieure de l'appareil et qu'il soit dirigé directement vers l'extérieur.

Mise en service

- Enfichez le connecteur dans une prise de sécurité.
- En cas d'endommagement du câble de branchement au secteur ou de la fiche du câble, mettre l'appareil immédiatement hors service.

- Si le câble de branchement au secteur ou la fiche du câble subit des dommages, le câble doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle ou par une personne disposant d'une qualification identique, afin d'éviter tout risque ou danger.



Avant la mise en service de l'appareil, faites contrôler le bon fonctionnement de celui-ci par un installateur. Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.



L'installateur doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice d'utilisation. Ensuite, il doit remettre la notice à l'utilisateur.

Caractéristiques techniques

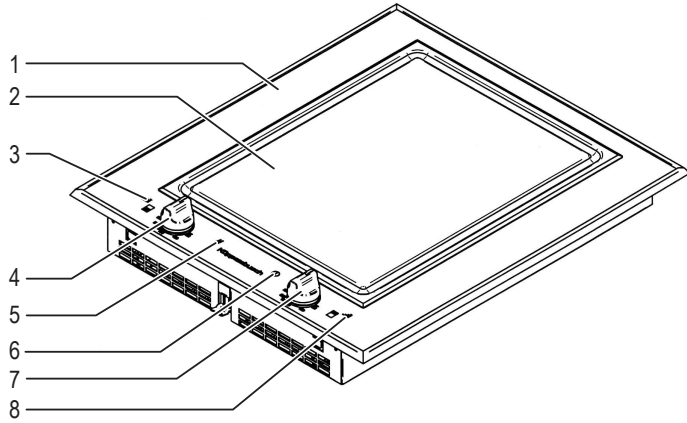
Puissance et cotes de montage

Raccordement	
Puissance nominale	2700-3200 W
Tension nominale	220-240 V / 50 Hz
Dimensions de l'appareil/mm	
Table de cuisson l x P x H	465 x 519 x 75
Extrait l x P	380 x 500

NL: Inhoud

Overzicht van het apparaat	23
Veiligheidsinstructies	23
voor montage, aansluiting en werking	
voor het gebruik	
Eerste reiniging en inbedrijfstelling	
Het gebruik van het apparaat	24
Grillzones inschakelen en instellen	
Kookzone uitschakelen	
Warmhoudniveau inschakelen	
Warmhoudniveau uitschakelen	
Tips voor het grillen, braden en garen	
Reiniging en onderhoud	25
Griloppervlak	
Glaskeramisch frame	
Hulp bij storingen	25
Montage en installatie	26
Veiligheidsinstructies	
Inbouwvoorwaarden	
Elektrische aansluiting	
Inbouw	
Inbedrijfstelling	
Technische gegevens	27
Vermogen en afmetingen apparaat	

Overzicht van het apparaat



- 1 Glaskeramisch frame
- 2 Grilloppervlak
- 3 Opwarmindicatie voorste grillzone
- 4 Bedieningsknop voor voorste grillzone
- 5 Restwarmte-indicatie **H**
- 6 Bedrijfsindicatie
- 7 Bedieningsknop voor achterste grillzone
- 8 Opwarmindicatie achterste grillzone

Veiligheidsinstructies



voor montage, aansluiting en werking

Deze handleiding moet samen met de gebruiker worden overlopen. Deze handleiding moet samen met de gebruiker worden overlopen.

- Aansluiting op het stroomnet, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkende vakman, overeenkomstig de geldende veiligheidsbepalingen uitgevoerd worden. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- De netvoeding van het apparaat moet 220-240 V / 50 Hz bedragen.
- De technische aansluitwaarden vindt u op de kenplaat van het apparaat.
- Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een technicus van de klantendienst die is opgeleid door de fabrikant. Bij reparaties moet de stroomtoevoer altijd uitgeschakeld worden. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- De minimale afstand van hangkasten boven de grillplaat is 650 mm. Bij afzuigkappen gelden de gegevens van de fabrikant.



voor het gebruik

- Dit apparaat mag niet door personen (inclusief kinderen) met een beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke vaardigheid gebruikt worden. Tevens is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken bij te weinig ervaring of te weinig kennis. U mag het alleen gebruiken als er iemand toezicht houdt die voor uw veiligheid verantwoordelijk is of als deze verantwoordelijke u instructies heeft gegeven over het gebruik van het apparaat.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gescheurd is, moet het apparaat van het stroomnet losgekoppeld worden om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
- De apparaten mogen niet in een stoomreiniger gereinigd worden.
- Neem het apparaat pas in gebruik nadat de gasfitter die het heeft geïnstalleerd u het gebruik ervan heeft uitgelegd.
- Lees zorgvuldig de informatie in deze handleiding. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor de veiligheid en het gebruik van het apparaat. Denk eraan dat beschadigingen die te wijten zijn aan een foutief gebruik niet door de garantie worden gedekt.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig.
- Bij scheuren, sprongen of breuken in het Ceran-frame het apparaat onmiddellijk buiten werking stellen.
- Er mogen geen temperatuurgevoelige en brandgevaarlijke stoffen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder het kookveld worden opgeborgen. Door optredende hitte ontstaat gevaar voor ontvlaming.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden.
- Het voedsel mag alleen direct op de grillplaat worden bereid.
- Het apparaat niet gebruiken om ruimtes te verwarmen.
- Het oppervlak van de grill wordt tijdens het gebruik heet. Kinderen steeds uit de buurt houden.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen spontaan ontbranden. Let erop dat vetten en oliën niet te heet worden. Brandend vet of olie nooit met water blussen!
- Het apparaat nooit gebruiken om voorwerpen op neer te leggen of zetten.
- Aansluitsnoeren van elektrische apparaten niet op hete grillplaat leggen.
- Gebruik een spatel om het voedsel om te draaien. Het is weliswaar mogelijk om met een mes op de grillplaat te snijden, maar het wordt niet aanbevolen, omdat het lemmet daardoor bot wordt en krassen kunnen ontstaan. Snijd niet met keramische messen op de grillplaat.
- Sla nooit met de spatel of de punt van het mes op de grillplaat, omdat dit kan leiden tot kerven in de grillplaat.

- Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een bijkomende ventilatie, bijv. door het openen van een raam of een doelgerichte ventilatie, bijv. het gebruik van de mechanische beluchtingsinstallatie op een hogere stand, noodzakelijk maken.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen en reinig het grondig om te voorkomen dat etensresten in het oppervlak branden.
- Gebruik bij het reinigen van het apparaat geen stoomreiniger of waterdruk - gevaar voor kortsluiting.
- Na verloop van tijd vertoont de hardverchroomde grillplaat sporen van gebruik; dit is echter niet nadelig voor de kwaliteit van het apparaat.
- Om een veilige werking van deze kookplaat te garanderen, mag alleen origineel toebehoren van de fabrikant worden gebruikt.

Eerste reiniging en inbedrijfstelling

Neem de aanwijzingen in acht in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" (pag. 25).

Vóór het eerste opwarmen:

- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en wrijf de oppervlakken vervolgens droog. Zo voorkomt u dat eventuele verontreinigingen inbranden.
- Verwarm het apparaat gedurende enkele minuten tot 260°C.
- Geurvorming en evt. optredende damp gaan na korte tijd weg en duiden niet op een verkeerde aansluiting of defect in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat

- **Gelieve de veiligheidsinstructies op pagina 23 te lezen!**
- De glaskeramische rand is zeer stabiel en verdraagt zonder meer lichte tot middelmatige stoten en vlakke belastingen. Vermijd echter puntvormige belastingen, bijv. vallende kruidenpotjes of flessen.
- Stel het apparaat bij scheuren, sprongen of breuk van het glaskeramische frame buiten werking en bel de klantendienst. Als het apparaat verder gebruikt wordt, kunnen bij v. beschadigingen veroorzaakt worden door uittredend vet.

Grillzones inschakelen en instellen

De grillplaat is verdeeld in een voorste en een achterste grillzone. Deze grillzones kunnen gescheiden of gemeenschappelijk worden gebruikt. Elke grillzone heeft een eigen bedieningsknop. Aan de symbolen naast de bedieningsknoppen kunt u herkennen welke knop bij welke grillzone hoort.

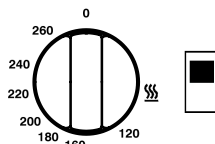
Voorbeeld: Knop voor de achterste grillzone:

De gaartemperaturen staan in een cirkel om de bedieningsknop heen. Bovenin staat het volgende symbool naast de knop:



Warmhoudniveau (ca. 70°C)

- Stel de gewenste gaartemperatuur in door de knop te draaien.
- Het apparaat warmt nu op. Tijdens het opwarmen brandt de opwarmindicatie .
- Zodra de gaartemperatuur is bereikt, gaat de opwarmindicatie uit.
- Smeer de grillplaat gelijkmatig in met een beetje olie of vet. Gebruik hiervoor de meegeleverde spatel of een hittebestendige kwast (bijv. siliconen kwast).
- Leg het voedsel direct op de grillplaat.
- Gebruik de meegeleverde spatel om het te braden voedsel om te draaien.
- Sla niet met de spatel op de grillplaat, omdat dit kan leiden tot kerven in de grillplaat.



Kookzone uitschakelen

- Draai de bedieningsknop in de stand "0" om uit te schakelen.
- Zolang het apparaat nog niet voldoende is afgekoeld om verbrandingsgevaar te voorkomen, brandt de restwarmte-indicatie .



Voorzichtig: heet oppervlak kan verbrandingen veroorzaken. Raak het apparaat pas aan als de restwarmte-indicatie uit is.

Warmhoudniveau inschakelen

- Draai de bedieningsknop in de stand "Warmhoudniveau".
- Het apparaat warmt nu tot ca. 70°C op. De grillplaat kan nu worden gebruikt als warmhouder.

Warmhoudniveau uitschakelen

- Draai de bedieningsknop in de stand "0" om uit te schakelen.
- Zolang het apparaat nog niet voldoende is afgekoeld om verbrandingsgevaar te voorkomen, brandt de restwarmte-indicatie .



Voorzichtig: heet oppervlak kan verbrandingen veroorzaken. Raak het apparaat pas aan als de restwarmte-indicatie uit is.

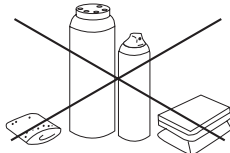
Tips voor het grillen, braden en garen

- Leg het te braden voedsel pas op de plaat als de opwarmindicatie uit is.
- Als u het voedsel op de plaat legt, moet u bedenken dat de grillzone in het midden heter is dan aan de zijkant. Als u voedsel met verschillende gaartijden grilt, kunt u de ingrediënten die een kortere gaartijd hebben, verder naar buiten leggen.
- Let erop dat de stukken vlees zich bij het garen niet aanraken en draai ze pas om als ze niet meer aan de plaat hechten en makkelijk losgehaald kunnen worden. Anders worden er vezels kapot gemaakt en kan er vocht uittreden, waardoor het vlees uitdroogt.
- Steek of snijd voor of tijdens het garen niet in het vlees om te voorkomen dat het vleesvocht eruit komt.
- Doe pas na het garen zout op het vlees om te voorkomen dat er tijdens het garen water en oplosbare voedingsstoffen worden onttrokken aan het vlees.
- Gebruik bij het braden alleen oliën en vetten die tot een zeer hoge temperatuur verhit kunnen worden en geschikt zijn voor het braden (bijv. boterolie of geraffineerde plantaardige oliën). Let erop dat natuurlijke olie of margarine slechts tot een gaartemperatuur van max. 160°C kan worden gebruikt.
- Om te voorkomen dat het te garen voedsel in de plaat brandt, strekt het tot de aanbeveling om de verontreinigingen tussentijds met de spatel te verwijderen. Om de verontreinigingen eraf te halen kunt u eerst een beetje olie of vet op de grillplaat doen.

Reiniging en onderhoud

Grilloppervlak

- Geen schuurmiddelen en -sponsjes (vooral geen staalwol) of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken! Chemische ovenreinigers, bleekmiddelen, roest- en vlekkenproducten kunnen een bijtend effect hebben en het oppervlak beschadigen.
- Zuur- of chloorhoudende schoonmaakproducten mogen niet worden gebruikt.



Reiniging in hete toestand:

- Doe koud water gemengd met afwasmiddel op de nog hete grillplaat.
- Voorzichtig, hierbij komt hete stoom omhoog!
- Reinig de grillplaat nu met een zachte spons en wrijf deze met een doek droog.
- Grillplaat daarna met afwasmiddel reinigen, afspoelen met schoon water en droog wrijven.

Reiniging in koude toestand:

- Doe kokend water gemengd met afwasmiddel op de grillplaat. Reinig de grillplaat met een spons en wrijf deze met een doek droog.
- Verontreinigingen met eiwit moeten in koude toestand met azijn of citroensap eraf geschuurd worden.
- Vermijd het vastbranden van verontreinigingen.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde spatel om grove resten van het grillen te verwijderen.

Glaskeramisch frame

- Wacht altijd met de reiniging tot de restwarmte weg is. Uitzondering: suiker en gesmolten kunststof (zie lager).
- Verkorstingen en overgekookte spijzen met een glasschraper verwijderen.
- Suiker en gesmolten kunststof onmiddellijk met een glasschraper verwijderen als de plaat nog heet is.
- Sterkere verontreinigingen en vlekken met een parelmoeren glans kunnen met een schoonmaakproduct voor roestvrij staal worden verwijderd.
- Geen schoonmaakdoeken of sponsjes gebruiken die al voor iets anders worden gebruikt. Daardoor kan het oppervlak verkleuren, wat echter pas zichtbaar wordt als de kookplaat weer wordt gebruikt.
- Voor de bescherming en het onderhoud van het Ceran-frame raden wij speciaal ontwikkelde middelen als VSR Cleaner of VSR O-Fix aan. Deze middelen zijn bij de onderdelendienst van Küppersbusch verkrijgbaar. Deze beschermen het frame door middel van een dunne, water- en vuilafstotende bescherm laag.

Hulp bij storingen



Reparaties alleen door een erkende vakman laten uitvoeren!

Kijk eerst na of u geen bedieningsfout hebt gemaakt. Een aantal storingen kunt u zelf oplossen.

Reparaties tijdens de garantieperiode zijn niet kosteloos wanneer het probleem aan een bedieningsfout te wijten is of wanneer u een voorschrift in het hoofdstuk „Hulp bij storingen” niet hebt nageleefd.

Als u de klantenservice nodig hebt of als u reservedelen bestelt, vermeld dan de gegevens op het typeplaatje.

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Apparaat werkt niet.	Huishoudzekering defect.	Zekering controleren en ev. vervangen.
	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	Stroomstoring	
Grillzone warmt niet op resp. kan niet worden uitgeschakeld.	Regelaar of grillzone defect.	Zekering uitschakelen, bel de klantenservice.
Restwarmte-indicatie brandt ondanks hete grillplaat niet.  Verbrandingsgevaar, omdat geen waarschuwing voor hete grillplaat.	Lamp defect.	bel de klantenservice.



Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat moet volgens de geldende bepalingen worden geïnstalleerd en mag alleen in goed beluchte ruimten worden gebruikt. Voor installatie en ingebruikname van het apparaat moeten deze handleiding worden gelezen.
- Het apparaat mag alleen in ingebouwde toestand in bedrijf genomen worden.
- Aansluiting op het stroomnet, onderhoud en reparatie van de apparaten mogen alleen door een erkende vakman, overeenkomstig de geldende veiligheidsbepalingen uitgevoerd worden. Ondeskundig uitgevoerde werken vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als het apparaat is ingebouwd, mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die tijdens het gebruik onder stroom staan.
- Als de aansluitkabel van dit apparaat beschadigd raakt, moet hij door een bijzondere aansluitkabel vervangen worden die alleen bij de fabrikant of via de klantenservice verkrijgbaar is.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trektoelasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- Wijzigingen aan het apparaat zijn alleen met uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant toegelaten.
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Beveilig het apparaat, als u niet bij de stekker kunt, met een alpolige onderbreking, zoals een vermogensschakelaar, zekeringen of veiligheidsschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm.
- Bij aansluiting en reparatie moet het apparaat met één van de bovengenoemde voorzieningen stroomloos worden gemaakt.

Inbouwvoorwaarden

Controleer het apparaat bij het uitpakken op transportschade. Mocht er sprake van transportschade zijn, meld dit dan onmiddellijk bij uw leverancier.

De kookplaat wordt in een uitsparing in het aanrechtblad ingebouwd; deze uitsparing moet volgens de aangegeven inbouwmaten worden uitgezaagd.

De onder- en voorzijde van het apparaat moeten in de onderkast tegen aanrakingen worden beveiligd (bijv. toevallig insteken van messen, etc. door de ventilatiesleuf of aanraken van de kabels met basisisolatie).

Het apparaat mag alleen in keukenblokken worden ingebouwd, waarvan het aangrenzende meubilair niet over het oppervlak van de plaat steekt.

De muur boven de muurstrip moet in de nabijheid van het apparaat uit onbrandbaar materiaal bestaan. Hout, kunststof, PVC-folie enz. voldoen niet aan deze vereisten.

Bij inbouwmeubels moet de kunststofbekleding of het fineer met een hittebestendige lijm (100°C) zijn aangebracht.

De minimumafstand van hangkasten boven de kookplaat bedraagt 650 mm. Bij afzuigkappen gelden de gegevens van de fabrikant.

Elektrische aansluiting

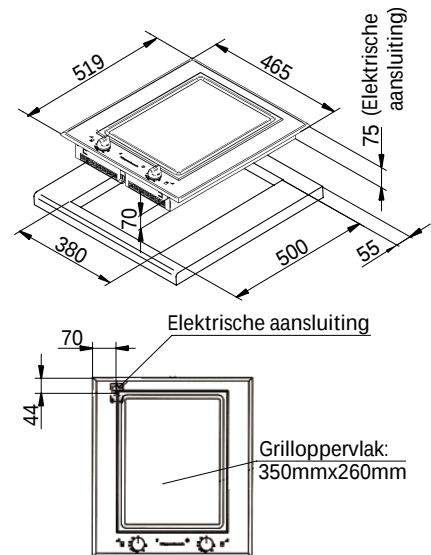
Voor de elektrische aansluiting is een geaarde veiligheidswandcontactdoos vereist. De elektrische aansluiting moet in overeenstemming met de VDE-richtlijnen worden uitgevoerd en moet bij voorkeur in een extra kast worden ondergebracht. De netvoeding van het apparaat moet 220-240 V/50 Hz bedragen. De elektrische vermogensopname vindt u bij de Technische gegevens op pagina 27.

De aansluitleiding moet zo worden gelegd dat ze bij het werken met het apparaat niet door de warmte wordt beschadigd.

Inbouw

Inbouwmaten

De dikte van het aanrechtblad moet tussen 30 en 40 mm bedragen. De afstand aan de zijkant t.o.v. hoge kasten moet ten minste 55 mm bedragen. Om goed te kunnen werken mag de afstand echter niet minder dan ca. 300 mm bedragen. Onder het apparaat moet een toegangsbeveiliging aangebracht worden, bijvoorbeeld met een tussenplaat. Er dient een minimale afstand van 100 mm aan de bovenkant van het aanrechtblad vrijgehouden te worden voor de ventilatie van het apparaat.



Vorbereidingen voor het inbouwen

- De uitsparing in het aanrechtblad volgens de opgegeven maten zo exact mogelijk met een recht zaagblad of een bovenfrees uitzagen. De snijkanten dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht binnendringt.
- Apparaat uit de verpakking nemen.
- Het apparaat daarna zoals beschreven monteren.

Montage van het apparaat

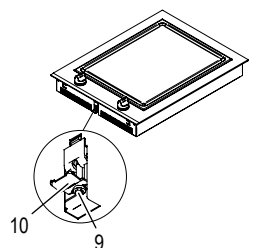
- Bereid de stroomaansluiting aan de apparaatzijde voor conform de op pagina 26 vermelde gegevens.
- Het kookplaat in de voorbereide uitsparing in het aanrechtblad plaatsen.



Attentie Gevaar voor breuken!

Apparaat niet met de kant van het glazen frame tegen het aanrechtblad stoten. Apparaat voorzichtig door de opening in het aanrechtblad voeren. Niet laten vallen.

- Plaats het apparaat precies in het midden van de opening van het aanrechtblad. Controleer daarbij of eromheen minstens 5 mm ruimte vrijgehouden wordt tussen apparaat en aanrechtblad, zodat oververhitting van het aanrechtblad voorkomen wordt.
- Spanclips (10) onder de rand van de opening drukken en schroeven (9) vastdraaien.



Toevoerleidingen controleren

Stroomvoorziening

- Controleer de installatie van de aansluitkabel.
De kabel mag niet ingeklemd zijn of zodanig gelegd worden dat hij tijdens gebruik van het apparaat door hitte beschadigd kan raken.
- Let erop dat de aansluitkabel niet de onderzijde van het apparaat aanraakt en direct naar buiten gevoerd wordt.

Inbedrijfstelling

- De stekker in een geaarde contactdoos steken.
- Bij beschadigingen aan de aansluitkabel of de stekker dient het apparaat onmiddellijk buiten bedrijf gesteld te worden.
- Als de aansluitkabel of de stekker van dit apparaat beschadigd raakt, moeten ze door de fabrikant of zijn klantendienst of een overeenkomstig gekwalificeerde persoon vervangen worden, om risico's te voorkomen.



Voor ingebruikneming moet de installateur controleren of het apparaat correct functioneert. Daarna is het apparaat klaar voor gebruik.



De installateur moet de gebruiker de werking van het apparaat a.d.h. van de gebruiksaanwijzing verklaren. De gebruiksaanwijzing vervolgens aan de gebruiker overhandigen.

Technische gegevens

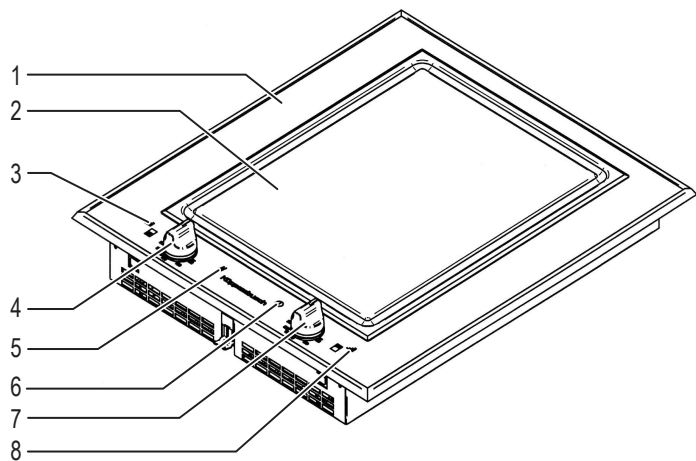
Vermogen en afmetingen apparaat

Aansluitwaarden	
Nominale opname	2700-3200 W
Nominale spanning	220-240 V / 50 Hz
Afmetingen apparaat in mm	
Kookplaat B x D x H	465 x 519 x 75
Uitsparing B x D	380 x 500

IT: Indice

Panoramica dell'apparecchio	29
Avvertenze per la sicurezza	29
per il montaggio, il collegamento ed il funzionamento	
Per il funzionamento	
Prima pulizia e messa in funzione	
Uso dell'apparecchio	30
Inserimento e regolazione della zona griglia	
Spegnimento della zona di cottura	
Inserimento del livello di mantenimento della temperatura	
Disinserimento del livello di mantenimento della temperatura	
Suggerimenti per grigliare, arrostiti e cuocere correttamente	
Pulizia e cura	31
Superficie griglia	
Telaio in vetroceramica	
Guida per la risoluzione dei problemi	32
Montaggio e installazione	32
Avvertenze per la sicurezza	
Esigenze per il montaggio	
Collegamento elettrico2	
Montaggio	
Messa in funzione	
Dati tecnici	33
Potenza e dimensioni degli apparecchi	

Panoramica dell'apparecchio



- 1 Telaio in vetroceramica
- 2 Superficie griglia
- 3 Indicazione riscaldamento zona griglia anteriore
- 4 Manopola di regolazione per zona griglia anteriore
- 5 Indicazione del calore residuo **H**
- 6 Indicazione di servizio **ⓘ**
- 7 Manopola di regolazione per zona griglia posteriore
- 8 Indicazione riscaldamento zona griglia posteriore

Avvertenze per la sicurezza



per il montaggio, il collegamento ed il funzionamento

Queste istruzioni per l'uso devono essere illustrate all'utente. Infine devono essere consegnate all'utente stesso.

- L'allacciamento alla rete elettrica, la manutenzione e le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguiti solamente da un tecnico specializzato in conformità con le norme di sicurezza vigenti. I lavori eseguiti non a regola d'arte compromettono la sicurezza.
- Il collegamento alla rete per l'apparecchio deve essere pari a 220 V / 240 Hz.
- I valori tecnici di collegamento dell'apparecchio sono riportati nella targhetta delle caratteristiche.
- La riparazione degli apparecchi deve essere effettuata esclusivamente da un tecnico del servizio di assistenza clienti istruito dal produttore. Per le riparazioni è necessario, fondamentalmente, disinserire l'alimentazione di energia. I lavori eseguiti non a regola d'arte compromettono la sicurezza.
- La distanza minima dai pensili sopra la superficie della griglia è di 650 mm. Per le cappe aspiranti valgono le indicazioni del produttore.

Per il funzionamento



- Questo apparecchio non è previsto per utenti (compresi) i bambini che presentino limitazioni; fisiche, sensoriali e mentali oppure che non abbiano l'esperienza e/o le conoscenze necessarie. E' ammesso l'uso ai suddetti utenti solo, se sorvegliati o istruiti, sull'uso dell'apparecchio, da persone responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie presenta delle fessurazioni (rotture), l'apparecchio deve essere separato dalla rete per evitare una possibile scarica elettrica.
- Gli apparecchi non devono essere puliti con un pulitore a vapore.
- Mettere in funzione l'apparecchio solamente dopo che l'operaio specializzato responsabile dell'installazione ha illustrato il funzionamento.
- Leggere inoltre con attenzione le informazioni riportate in questo fascicolo. Queste forniscono indicazioni importanti per la sicurezza e per l'uso dell'apparecchio. Si ricordi che i danni derivanti da un uso errato dell'apparecchio non rientrano nella garanzia del produttore.
- Conservare con cura le istruzioni per l'uso.
- In caso di crepe oppure rotture del telaio in vetroceramica, mettere immediatamente l'apparecchio fuori servizio.
- Sotto il piano di cottura non deve essere custodito alcuna sostanza/prodotto sensibile alla temperatura e infiammabile (ad es. bombolette spray, detersivi). A causa della produzione di calore sussiste il pericolo di infiammabilità.
- L'apparecchio serve esclusivamente alla preparazione di pietanze nell'ambiente domestico.
- I cibi devono essere preparati solo direttamente sulla superficie della griglia.
- Non utilizzare l'apparecchio per il riscaldamento di locali.
- Durante il funzionamento la superficie della griglia si riscalda. Tenere assolutamente lontano i bambini.
- Grassi e oli surriscaldati possono autoincendiarsi. Fare attenzione affinché i grassi e gli oli non diventino troppo caldi. Non spegnere mai l'incendio di grassi e oli con acqua!
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di appoggio!
- Non appoggiare il cavo di collegamento delle apparecchiature elettriche sulla superficie calda della griglia.
- Per girare i cibi usare una spatola. Tagliare i cibi sulla griglia è possibile

però non è raccomandabile poiché la lama del coltello si spunta ed inoltre la griglia può venire graffiata. Non tagliare i cibi sulla griglia con coltelli di ceramica.

- Non battere mai la spatola o la punta del coltello sulla griglia, altrimenti possono essere causati degli intagli sulla superficie della griglia.
- Un uso intenso e duraturo dell'apparecchio può rendere necessaria un'ulteriore aerazione, come p. es. l'apertura di una finestra, oppure un'aerazione efficiente come per esempio la regolazione del dispositivo meccanico di aerazione su un livello di potenza maggiore.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare l'apparecchio e pulirlo a fondo onde evitare che i resti dei cibi si possano incrostare.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare nessun pulitore a vapore o a getto d'acqua - sussiste il pericolo di cortocircuiti.
- Con il passare del tempo la superficie della griglia con cromatura dura presenterà qualche traccia dovuta all'uso, questo tuttavia non compromette la qualità dell'apparecchio.
- Per garantire un funzionamento sicuro di questo piano di cottura utilizzare esclusivamente accessori originali.

Prima pulizia e messa in funzione

Rispettare le indicazioni riportate nel capitolo "Pulizia e cura" (pag. 31).

Prima di accendere (riscaldare) la griglia per la prima volta:

- Pulire l'apparecchio con un panno umido e dopo asciugare le superfici. In questo modo è possibile evitare la permanenza di residui sulla superficie.
- Riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti fino a 260 °C.
- La formazione di odori o eventuali vapori si dissolvono dopo poco tempo e non indicano un allacciamento errato oppure un difetto dell'apparecchio.

Uso dell'apparecchio

- **Osservare le indicazioni per la sicurezza riportate a pagina 29!**
- Il bordo in vetroceramica è molto stabile e resiste a colpi leggeri o più intensi e a carichi piani. Evitare carichi puntiformi come p.es. la caduta di contenitori di spezie oppure bottiglie.
- In caso di crepe, incrinature oppure rotture del telaio del piano di cottura in vetroceramica, mettere immediatamente l'apparecchio fuori servizio e chiamare il servizio di assistenza clienti. Con l'ulteriore impiego possono essere causati dei danneggiamenti nell'apparecchio ad es. a causa dello strappare del grasso.

Inserimento e regolazione della zona griglia

La superficie della griglia è suddivisa in una zona griglia anteriore e una posteriore. Queste zone griglia possono essere usate separatamente oppure insieme. Ogni zona griglia è dotata di una propria manopola di regolazione. Dai simboli riportati accanto a ciascuna manopola è possibile riconoscere quale manopola appartiene a quale zona griglia.

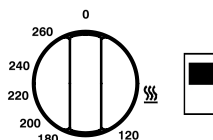
Esempio: Manopola per la zona griglia posteriore.

Le singole posizioni di regolazione per le temperature di cottura sono disposte in circolo attorno alla manopola. Inoltre accanto ad ogni manopola c'è anche il seguente simbolo:



Livello di mantenimento della temperatura (ca. 70 °C)

- Regolare la temperatura di cottura desiderata girando la manopola di regolazione.
- Adesso la griglia si riscalda. Durante il processo di riscaldamento si accende l'indicazione di "riscaldamento".
- Quando è stata raggiunta la temperatura di cottura, l'indicazione si spegne.
- Ungere la superficie della griglia uniformemente con dell'olio o del grasso. Utilizzare per questo scopo la spatola fornita a corredo oppure un pennello resistente alle alte temperature (ad es. pennello di silicone).
- Mettere i cibi direttamente sulla superficie della griglia.
- Per girare i cibi utilizzare la spatola fornita a corredo.
- Non battere mai la spatola sulla griglia, altrimenti possono essere causati degli intagli sulla superficie della griglia.



Spegnimento della zona di cottura

- Per spegnere girare la manopola nella posizione "0".
- Finché l'apparecchio non si è raffreddato, in maniera tale da non sussistere più il pericolo di ustioni, l'indicazione del calore residuo è accesa.



Attenzione la superficie calda può causare delle ustioni. Toccare l'apparecchio solo dopo che si è spenta l'indicazione del calore residuo.

Inserimento del livello di mantenimento della temperatura

- Girare la manopola nella posizione "Livello mantenimento temperatura".
- Adesso l'apparecchio riscalda fino a ca. 70 °C. La superficie della griglia può essere usata come superficie per mantenere a caldo.

Disinserimento del livello di mantenimento della temperatura

- Per spegnere girare la manopola nella posizione "0".
- Finché l'apparecchio non si è raffreddato, in maniera tale da non sussistere più il pericolo di ustioni, l'indicazione del calore residuo è accesa. **H**.



Attenzione la superficie calda può causare delle ustioni. Toccare l'apparecchio solo dopo che si è spenta l'indicazione del calore residuo.

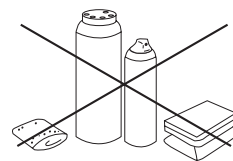
Suggerimenti per grigliare, arrostiti e cuocere correttamente

- Prima di mettere i cibi sulla griglia, attendere che l'indicazione di "riscaldamento" della griglia si sia spenta.
- Quando si pongono i cibi sulla griglia, osservare che la parte centrale della griglia è più calda rispetto a quella vicino al bordo. Con i cibi che necessitano di un tempo di cottura differente, quelli con un tempo di cottura minore possono essere posti verso l'esterno.
- Fare attenzione, durante la cottura, che i pezzi di carne non si tocchino e girarli solo se si lasciano girare facilmente (non si attaccano). Altrimenti vengono distrutte le fibre e può fuoriuscire del liquido e questo a sua volta rende la carne secca.
- La carne prima e durante la cottura non deve essere punta o tagliata in modo tale da evitare che perda il suo succo.
- Salare la carne dopo la cottura altrimenti vengono sottratti l'acqua e le sostanze nutritive solubili.
- Per gli arrostiti utilizzare solo oli e grassi adatti per alte temperature (ad es. burro fuso oppure oli vegetali raffinati). Osservare che l'olio di oliva o la margarina possono essere usati per una temperatura di cottura di fino ad un massimo di 160 °C.
- Per evitare che i cibi si possano bruciare, si consiglia di rimuovere, di tanto in tanto, lo sporco con la spatola. Lo sporco può essere rimosso mettendo prima un po' di olio o grasso sulla superficie della griglia.

Pulizia e cura

Superficie griglia

- Non utilizzare polveri, spugne abrasive (in particolare la lana minerale) oppure detergenti aggressivi! Detergenti per il forno chimici, ammoniaci, smacchiatori e antiruggine possono essere irritanti e rovinare la superficie.
- Non utilizzare detergenti a base di cloro o acidi.



Pulizia a caldo:

- Versare sulla griglia ancora calda, dell'acqua fredda con aggiunta di detersivo.
- Fare attenzione, facendo ciò si sviluppano dei vapori caldi!
- Quindi con una spugna morbida pulire la superficie della griglia e asciugare con un panno.
- Quindi pulire la superficie della griglia con detersivo per stoviglie, risciacquare con dell'acqua pulita ed infine asciugare strofinando.

Pulizia a freddo:

- Versare sulla griglia dell'acqua calda con aggiunta di detersivo. Quindi pulire la superficie della griglia con una spugna e asciugare con un panno.
- Le incrostazioni devono essere rimosse con aceto o limone quando si sono raffreddate.
- Rimuovere i residui di sporcizia prima che si attacchino alla superficie in modo permanente.
- Per eliminare i residui più grossolani dalla griglia, utilizzare solo ed unicamente la spatola in dotazione.

Telaio in vetroceramica

- Prima di pulire, attendere sempre che l'indicazione del calore residuo si sia spenta. Eccezione: zucchero e plastica fusa (vedere in basso).
- Rimuovere le incrostazioni e i residui di alimenti bruciati con un raschietto per vetro.
- Rimuovere zucchero e plastica fusa subito, con la superficie di cottura calda, servendosi di un raschietto per vetro.
- Macchie e residui perlacci persistenti possono essere rimossi con un detergente per acciaio inox.
- Non utilizzare panni o spugne già in uso per altri scopi. Questo potrebbe provocare uno sbiadimento della superficie visibile solamente all'uso successivo dell'apparecchio.
- Per la cura e la protezione del telaio in vetroceramica consigliamo dei prodotti specifici per questo scopo come ad es. VSR Cleaner oppure VSR O-Fix. Questi prodotti possono essere ordinati presso il Servizio di assistenza Küppersbusch. Questi proteggono il telaio mediante una sottile pellicola protettiva idrorepellente e antimacchia.

Guida per la risoluzione dei problemi



Le riparazioni devono essere eseguite solamente da un operaio specializzato autorizzato!

Assicurarsi in primo luogo che non vi siano errori nell'uso dell'apparecchio. Alcuni problemi possono essere risolti dall'utente.

Le riparazioni durante il periodo di garanzia non sono gratuite se vengono riscontrati errori nell'uso dell'apparecchio oppure se non è stata rispettata un'indicazione nella guida alla risoluzione di problemi.

Indicare, in caso di bisogno di assistenza tecnica oppure nell'ordinazione di componenti di ricambio, i dati riportati nella targhetta delle caratteristiche.

Problema	Causa	Possibile risoluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile oppure sostituirlo.
	Presa di corrente non inserita.	Inserire la presa di corrente.
	Caduta di corrente.	
La zona griglia non riscalda oppure non può essere spenta.	Regolatore o zona griglia difettosa.	Disinserire il fusibile, chiamare il servizio di assistenza clienti.
L'indicazione di calore residuo non si accende nonostante la griglia sia calda.  Pericolo di ustioni, poiché non vi è nessuna avvertenza per la griglia calda.	Lampada difettosa.	chiamare il servizio di assistenza clienti.

Montaggio e installazione



Avvertenze per la sicurezza

- L'apparecchio deve essere installato conformemente alle norme vigenti e può essere utilizzato solamente in locali sufficientemente aerati. Prima di installare e di mettere in funzione l'apparecchio consultare le istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio deve essere messo in funzione solo nello stato montato (incorporato).
- L'allacciamento alla rete elettrica, la manutenzione e le riparazioni degli apparecchi devono essere eseguiti solamente da un tecnico specializzato in conformità con le norme di sicurezza vigenti. I lavori eseguiti non a regola d'arte compromettono la sicurezza.
- Sull'apparecchio montato, non deve essere più possibile venire a contatto con i componenti isolati.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo di collegamento particolare, disponibile presso il produttore o il Servizio assistenza clienti.
- Il conduttore di terra deve essere sufficientemente dimensionato in modo tale che, se lo scarico della trazione non dovesse funzionare, questo viene sollecitato alla trazione solo dopo i fili conduttori sotto corrente del cavo di allacciamento.
- Le modifiche all'apparecchio possono essere apportate solamente con l'approvazione esplicita del produttore.
- Le disposizioni legislative e le condizioni di collegamento dell'azienda locale di erogazione della corrente elettrica devono essere interamente rispettate.
- In caso di inaccessibilità del connettore, assicurare l'apparecchio mediante un dispositivo di separazione su tutti i poli, come ad es. interruttore automatico, fusibili o contattori con almeno 3 mm di larghezza di apertura di contatto.
- Per il collegamento e la riparazione separare l'apparecchio, mediante uno dei dispositivi citati, dall'alimentazione della corrente.

Esigenze per il montaggio

Quando l'apparecchio viene disimballato, controllare che non presenti danni causati dal trasporto. Nel caso in cui vengano riscontrati dei danneggiamenti informare subito il fornitore.

Il piano di cottura viene incassato nell'apertura di un piano di lavoro che deve essere prodotto in corrispondenza delle dimensioni d'ingombro indicate qui di seguito.

La parte inferiore e anteriore dell'apparecchio devono essere protette, nella base, da un eventuale contatto (ad es. accidentale introduzione di coltelli ecc. attraverso le fessure di ventilazione oppure dal contatto con i conduttori isolati nella base).

L'apparecchio deve essere montato solo nelle cucine componibili, i cui mobili adiacenti non sporgono oltre la superficie dell'incasso.

La parete al di sopra del piano di cottura deve essere in materiale infiammabile. Legno, plastica, pellicole in PVC ecc. non rispondono a questi requisiti.

Per i mobili confinanti il rivestimento in plastica oppure il compensato deve essere trattato con un collante termoresistente (100 °C).

La distanza minima tra il piano di cottura e i pensili posti al di sopra di esso è pari a 650 mm. Per le cappe aspiranti valgono le indicazioni del produttore.

Collegamento elettrico

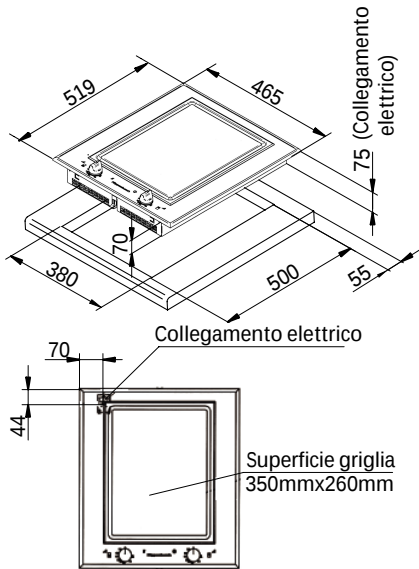
Per il collegamento elettrico è necessaria una presa di corrente con contatto di terra. Il collegamento elettrico deve essere eseguito conformemente alle direttive della VDE (associazione elettrotecnica tedesca) e deve anche essere predisposto in un armadio laterale. Il collegamento alla rete per l'apparecchio deve essere pari a 220-240 V/50 Hz. L'assorbimento di potenza elettrica è riportato nel capitolo relativo ai dati tecnici a pagina 33.

La linea di collegamento deve essere posata in modo tale che durante l'esercizio dell'apparecchio non venga danneggiata dal calore.

Montaggio

Dimensioni di montaggio

Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra i 30 e i 40 mm. La distanza laterale dagli armadi a colonna deve essere di almeno 55 mm. Per motivi tecnici deve essere mantenuta una distanza non inferiore ai 300 mm. Deve essere prevista una protezione contro l'accesso alla parte inferiore dell'apparecchio mediante un doppiofondo. Deve essere mantenuta una distanza libera di 100 mm dal bordo superiore del piano di lavoro alla ventilazione dell'apparecchio.



Preparazione per il montaggio

- L'apertura del piano di lavoro deve essere creata con la massima precisione secondo le dimensioni indicate, utilizzando una sega a lama dritta oppure una fresatrice verticale. I bordi di taglio devono in seguito essere sigillati in modo tale da evitare l'ingresso di umidità.
- Disimballare l'apparecchio.
- In seguito montare l'apparecchio come descritto.

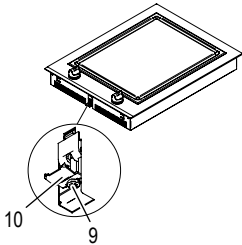
Montaggio dell'apparecchio

- Preparare l'allacciamento della corrente per l'apparecchio conformemente alle indicazioni riportate a pagina 32.
- Inserire, con cautela, il piano di cottura nell'apertura del piano di lavoro.



Attenzione pericolo di rottura!

Non urtare i bordi del telaio di vetro sul piano di lavoro. Inserire, con cautela, l'apparecchio nell'apertura del piano di lavoro. Non farlo cadere.



- Posizionare l'apparecchio esattamente al centro della sezione del piano di lavoro, contemporaneamente assicurarsi che tutto intorno ci siano almeno 5 mm di gioco tra l'apparecchio e il piano di lavoro, in maniera tale da evitare un surriscaldamento del piano di lavoro.
- Premere le linguette di fissaggio (10) sotto il bordo dell'apertura e stringere le viti (9).

Controllo delle condutture di alimentazione

Alimentazione di corrente

- Controllare la posa del cavo di collegamento.
Non deve essere incastrato oppure posato in una maniera tale che possano insorgere dei danneggiamenti dell'apparecchio a causa del calore.
- Osservare, che la linea di allacciamento non venga a contatto con la parte inferiore dell'apparecchio e che venga condotta direttamente verso l'esterno

Messa in funzione

- Inserire la spina in una presa di corrente con contatto di terra.
- In caso di danneggiamenti del cavo di collegamento alla rete o della spina elettrica, l'apparecchio deve essere messo immediatamente fuori servizio.
- Se il cavo di collegamento alla rete o la spina elettrica di questo apparec-

chio vengono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore oppure dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona qualificata per questo lavoro, onde evitare dei rischi per la sicurezza.



Prima della messa in funzione, l'installatore deve controllare il funzionamento a regola d'arte dell'apparecchio. Quindi l'apparecchio è pronto per il funzionamento.



L'installatore deve illustrare all'utente l'uso dell'apparecchio sulla base delle istruzioni per l'uso. Consegnare infine le istruzioni per l'uso all'utente.

Dati tecnici

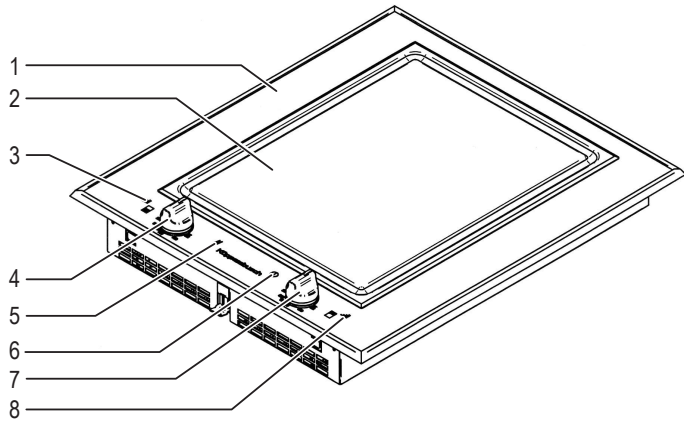
Potenza e dimensioni degli apparecchi

Valori di allacciamento	
Assorbimento nom. di potenza	2700-3200 W
Tensione nom.	220-240 V / 50 Hz
Dimensioni apparecchio/mm	
Piano di cottura l x p x h	465 x 519 x 75
Apertura l x p	380 x 500

ES: Índice

Vista general de su aparato	35
Advertencias de seguridad	35
para montaje, conexión y manejo	
para el funcionamiento	
Primera limpieza y puesta en funcionamiento	
Utilización del aparato	36
Encendido y ajuste de las zonas de grill	
Apagar el quemador	
Conectar el nivel de conservación del calor	
Desconectar el nivel de conservación del calor	
Consejos para unos correctos parrilla, asado y cocción	
Limpieza y cuidado	37
Superficie de grill	
Marco de vitrocerámica	
Ayuda en caso de averías	37
Montaje e instalación	38
Advertencias de seguridad	
Condiciones de instalación	
Conexión eléctrica	
Montaje	
Puesta en servicio	
Datos técnicos	39
Potencia y dimensiones de instalación	

Vista general de su aparato



- 1 Marco de vitrocerámica
- 2 Superficie de grill
- 3 Indicador de calentamiento de la zona de grill delantera
- 4 Mando para la zona de grill delantera
- 5 Indicador de calor residual **H**
- 6 Indicador de funcionamiento **I**
- 7 Mando para la zona de grill trasera
- 8 Indicador de calentamiento de la zona de grill trasera

Advertencias de seguridad



para montaje, conexión y manejo

Estas instrucciones deben ser conversadas con el usuario. A continuación se debe hacer entrega de las mismas.

- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación del aparato sólo los debe realizar un especialista autorizado bajo observación de las disposiciones vigentes en materia de seguridad. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- La conexión de la red para el aparato debe ser de 220-240 V / 50 Hz.
- Extraiga los valores técnicos de conexión del aparato de la placa de características.
- La reparación del aparato sólo debe ser realizada por técnicos del servicio al cliente instruidos por el fabricante. A la hora de realizar cualquier reparación, el aparato se debe desconectar siempre de la red eléctrica. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- La distancia mínima entre los armarios y la superficie de grill debe ser de 650 mm. Con campanas extractoras valen las indicaciones del fabricante.

para el funcionamiento



- Este aparato no está concebido para el uso por parte de personas (niños inclusive) con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, a no ser que lo hagan acompañados de una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones de ésta sobre el manejo del aparato.
- Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato.
- AVISO: Si la superficie presenta grietas, se debe desenchufar el aparato de la toma de corriente para evitar eventuales descargas eléctricas.
- Los aparatos no se deben limpiar con aparatos de limpieza al vapor.
- Ponga el aparato en marcha una vez que el instalador de gas le haya explicado el aparato.
- Sírvase además de leer minuciosamente las informaciones detalladas en este folleto. Estas informaciones le proporcionan indicaciones importantes para la seguridad y el servicio del aparato. Tenga en cuenta, que daños ocasionados por un uso inadecuado no entrarán en la garantía.
- Conserve estas instrucciones cuidadosamente.
- Si se producen grietas, fisuras o roturas en el marco de vitrocerámica, apague inmediatamente el aparato.
- Debajo de la superficie de grill, no se deben guardar materiales termosenesibles ni inflamables (p. ej., latas de spray, productos de limpieza). El calor producido puede suponer peligro de inflamación.
- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.
- Los alimentos sólo se deben cocinar sobre la misma superficie de grill.
- No utilizar el aparato para calentar ambientes.
- La superficie de grill se calienta durante el funcionamiento. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Asegúrese de que las grasas y los aceites no se calientan demasiado. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados!
- No utilice nunca el aparato como superficie para colocar objetos.
- No coloque los cables de conexión de otros aparatos eléctricos sobre la superficie caliente de grill.
- Para volver los alimentos, utilice la espátula. Cortar con un cuchillo sobre la superficie de grill es posible, pero no recomendable: la cuchilla se desafiliza y se pueden hacer arañazos. No corte con cuchillos de cerámica sobre la superficie de grill.
- No golpee nunca la superficie de grill con la espátula o con la punta del cuchillo: ello puede provocar incisiones en la superficie de grill.

- Si se va a utilizar el aparato de forma intensiva durante mucho tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, p. ej., abriendo una ventana, o una ventilación efectiva, p. ej., un dispositivo de ventilación de alta potencia.
- Después de haberlo utilizado, deje el aparato enfriarse y límpielo a fondo para evitar que los restos de comida se quemen.
- A la hora de limpiar el aparato, no utilice ningún aparato de limpieza al vapor o de agua a presión, existe el peligro de que se produzca un cortocircuito.
- Con el tiempo, la superficie de grill de cromado duro adquiere señales de uso, esto no influye en la calidad del aparato.
- Con objeto de garantizar un funcionamiento seguro de esta encimera, sólo se deben emplear accesorios originales del fabricante.

Primera limpieza y puesta en funcionamiento

Observe las indicaciones del capítulo "Limpieza y cuidado" (v. 37).

Antes del primer calentamiento:

- Limpie el aparato con un paño húmedo y púlalo a continuación con uno seco. De este modo evitará que se queme la eventual suciedad.
- Caliente el aparato hasta 260 °C durante unos minutos.
- Los olores y humos que se producen se disipan al poco tiempo y no son señal de una falsa conexión del aparato.

Utilización del aparato

- ¡Observar las indicaciones de seguridad en la página 35!
- El borde de vitrocerámica es muy estable y soporta solo golpes de intensidad suave a media y cargas planas. Evite sin embargo las cargas agudas, como la caída de frascos de condimentos o de botellas.
- Si se producen grietas, fisuras o roturas en el marco de vitrocerámica, apague inmediatamente el aparato y llame al servicio al cliente. Si lo sigue utilizando, se corre el riesgo de deteriorar el aparato, p. ej., por grasa que rebosa.

Encendido y ajuste de las zonas de grill

La superficie de grill se divide en dos zonas, una delantera y otra trasera. Estas zonas de grill se pueden utilizar por separado o juntas. Cada zona de grill dispone de su mando propio. Los símbolos que se encuentran junto a los mandos le indican qué mando pertenece a qué zona de grill.

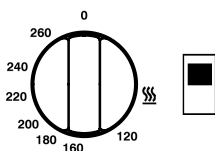
Ejemplo: Mando para la zona de grill trasera:

Las temperaturas de grill están dispuestas en círculo alrededor del mando. Además, junto a cada mando se encuentra el símbolo siguiente:



Nivel de conservación del calor (aprox. 70 °C)

- Girando el mando, ajuste la temperatura de grill que desee.
- El aparato se calienta ahora. Durante el proceso de calentamiento, el indicador de calentamiento luce.
- En cuanto se alcanza la temperatura de grill, el indicador de calentamiento se apaga.
- Aplique homogéneamente algo de aceite o grasa sobre la superficie de grill. Para ello, utilice la espátula suministrada o un cepillo resistente al calor (p. ej., un cepillo de silicona).
- Coloque los alimentos sobre la misma superficie de grill.
- Para volver los alimentos, utilice la espátula suministrada.
- No golpee nunca la superficie de grill con la espátula: ello puede provocar incisiones en la superficie de grill.



Apagar el quemador

- Para apagar, lleve el mando a la posición "0".
- Hasta que el aparato se enfría por completo de modo que no exista peligro de sufrir quemaduras, el indicador de calor residual luce. .



Cuidado: la superficie caliente puede ser causa de quemaduras. No toque el aparato mientras que el indicador de calor residual siga encendido.

Conectar el nivel de conservación del calor

- Gire el mando a la posición "Nivel de conservación del calor".
- El aparato se calienta ahora a aprox. 70 °C. La superficie de grill se puede utilizar ahora como superficie de conservación del calor.

Desconectar el nivel de conservación del calor

- Para apagar, lleve el mando a la posición "0".
- Hasta que el aparato se enfría por completo de modo que no exista peligro de sufrir quemaduras, el indicador de calor residual luce. .



Cuidado: la superficie caliente puede ser causa de quemaduras. No toque el aparato mientras que el indicador de calor residual siga encendido.

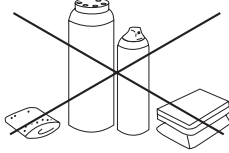
Consejos para unos correctos parrilla, asado y cocción

- No coloque el alimento a asar hasta que el indicador de calentamiento se haya apagado.
- A la hora de colocar los alimentos, recuerde que el centro de una zona de grill está más caliente que la zona del borde. A la hora de preparar alimentos con diferentes tiempos de cocción, los de menor tiempo de cocción se pueden colocar en la zona exterior.
- Procure que los trozos de carne no se toquen mientras se están haciendo y no los vuelva hasta que se despeguen fácilmente de la placa. De otro modo, se pueden destruir fibras y provocar una salida de líquidos que reseca la carne.
- No trinche ni corte la carne antes de hacerla y mientras se esté haciendo para que el jugo de la carne no se salga de ésta.
- No sale la carne hasta que esté cocinada, de otro modo, eliminará durante la cocción agua y sustancias nutritivas solubles.
- Para asar, utilice sólo aceites y grasas adecuados que alcancen altas temperaturas (p. ej., mantequilla o aceites vegetales refinados). Recuerde que el aceite de oliva virgen o la margarina sólo se pueden utilizar a una temperatura máxima de 160 °C.
- Para evitar que se quemen los restos de comida, se recomienda limpiar la suciedad de vez en cuando con la espátula. Para que la suciedad se suelte, puede poner algo de aceite o grasa sobre la superficie de grill.

Limpieza y cuidado

Superficie de grill

- ¡No utilice abrasivos o esponjas, ni agentes limpiadores agresivos! Los limpiadores químicos de hornos, lejías, removedores de óxido y de manchas pueden actuar de forma corrosiva y dañar la superficie.
- No pueden ser utilizados agentes de limpieza ácidos o con contenido de cloro.



Limpieza en estado caliente:

- Eche agua fría mezclada con detergente para la vajilla en la superficie de grill aún caliente.
- Cuidado, al hacerlo se produce vapor caliente.
- Limpie ahora la superficie de grill con una esponja suave y séquela frotando con un paño seco.
- Seguidamente, limpie la superficie de grill con detergente para la vajilla, aclare con un paño humedecido en agua limpia y seque frotando con un paño seco.

Limpieza en estado frío:

- Eche agua hirviendo mezclada con detergente para la vajilla en la superficie de grill aún caliente. Limpie la superficie de grill con una esponja y séquela frotando con un paño seco.
- La suciedad provocada por la clara de huevo se debe limpiar en estado frío con vinagre o limón.
- Evite que la suciedad se queme.
- Para eliminar los restos de grill más gruesos, utilice sólo la espátula suministrada.

Marco de vitrocerámica

- Antes de proceder a la limpieza, espere hasta que el indicador de calor residual se apague.
Excepción: azúcar y plásticos fundidos (ver abajo).
- Remover incrustaciones o comidas volcadas con una rasqueta para vidrio.
- Retire inmediatamente el azúcar o el plástico fundido de la superficie caliente con rascador de vidrio.
- Suciedad mas intensa y manchas que brillan de forma perlada, pueden ser eliminados con un limpiador de acero inoxidable.
- No utilizar paños o esponjas de limpieza que estén siendo utilizados para otros fines. Esto puede teñir la superficie, pero solamente se torna visible después de la próxima utilización del aparato.
- Para proteger y cuidar el marco de vitrocerámica, recomendamos el uso de productos especialmente fabricados para ello, como VSR Cleaner o VSR O-Fix. Estos productos pueden adquirirse del servicio de repuestos de Küppersbusch. Éstos protegen el marco mediante una delgada película protectora contra el agua y la suciedad.

Ayuda en caso de averías

 Las reparaciones las deben realizar sólo especialistas autorizados. Verifique primero por favor, si está ante un error de mando. Algunas averías pueden ser subsanadas por uno mismo.

Las reparaciones durante el periodo de garantía no están exentas de costes si se está ante errores de mando o no se ha observado alguna indicación de la ayuda para casos de averías.

En caso de tener que recurrir al Servicio postventa y en caso de encargar piezas de repuesto, hay que proporcionar los datos indicados en la placa de características.

Avería	Causa	Solución
El aparato no funciona.	Fusible de la casa defectuoso.	Comprobar el fusible o recambiar.
	Enchufe de red no enchufado.	Enchufar el enchufe del red.
	Corte del suministro eléctrico.	
La zona de grill no se calienta o no se puede apagar.	Regulador o zona de grill defectuoso(a).	Desconecte el fusible, Llame al servicio al cliente.
El indicador de calor residual no luce pese a que la superficie de grill está caliente.  Existe peligro de sufrir quemaduras por la falta de aviso de que la superficie de grill está caliente.	Lámpara defectuosa.	Llame al servicio al cliente.

Montaje e instalación



Advertencias de seguridad

- Este aparato tiene que ser instalado en conformidad con las prescripciones vigentes y sólo puede utilizarse en un espacio bien ventilado. Antes de la instalación y de la puesta en servicio del aparato hay leer estas instrucciones y atenerse a ellas.
- El aparato sólo se debe poner en funcionamiento estando montado.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos sólo los debe realizar un especialista autorizado bajo observación de las disposiciones vigentes en materia de seguridad. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- En aparatos incorporados, las piezas aisladas de servicio no deben poder ser tocadas.
- Si el cable de conexión eléctrica de este aparato se deteriora, deberá ser sustituido por un cable de conexión especial que se puede adquirir del fabricante o del servicio al cliente.
- El conductor neutro debe dimensionarse con la longitud suficiente para que, caso de caer el soporte de cable, se someta a tiro sólo después del cable conductor de electricidad.
- Modificaciones en el aparato solamente están permitidas con expresa conformidad del fabricante.
- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- Si no hay acceso al enchufe de conexión, hay que proteger el aparato mediante un dispositivo de desconexión en todos los polos como, por ejemplo, automáticos de línea, fusibles o contactores con distancia de contactos abiertos de 3 mm como mínimo.
- Durante la conexión y reparación, el aparato debe ser desconectado de la tensión mediante alguno de los elementos arriba mencionados.

Condiciones de instalación

Al desembalar el aparato, compruebe si ha sufrido daños de transporte. Si detecta algún daño de transporte, informe de ello inmediatamente al proveedor. La encimera de cocción es montada en un recorte de la placa de trabajo que ha de ser realizado conforme a las dimensiones de montaje indicadas más abajo.

La parte inferior y la parte delantera del aparato deben estar protegidas por el armario inferior contra el contacto (p. ej., contra la entrada causal de cuchillos, etc. por las ranuras de ventilación o contra el contacto con los cables aislados de la base).

El aparato debe utilizarse sólo en hileras de cocina cuyos muebles limítrofes no sobresalgan de la superficie de la encimera.

La pared situada por encima del listón de junta con la pared en la zona del aparato, debe estar constituida de material incombustible. Madera, plásticos, folios de PVC etc. no se corresponden con estas exigencias.

En muebles incorporados el revestimiento de material plástico o el chapeado debe estar procesado con adhesivo resistente a altas temperaturas (100 °C). La distancia mínima de armarios colgantes es de 650 mm. Con campanas extractoras valen las indicaciones del fabricante.

Conexión eléctrica

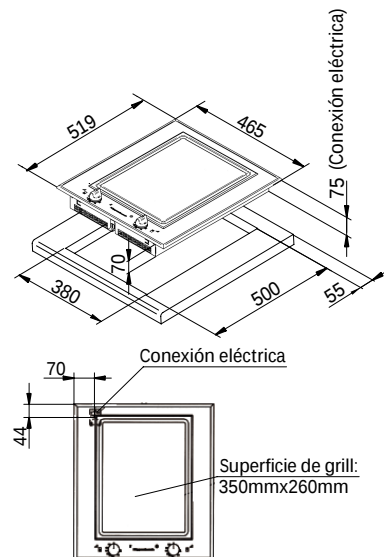
Para la conexión eléctrica es necesaria una caja de enchufe con contacto de protección. La conexión eléctrica se debe establecer según las directivas de la VDE, preferiblemente en un armario eléctrico. La conexión de la red para el aparato debe ser de 220-240 V/50 Hz. El consumo de potencia eléctrica lo puede consultar en los Datos técnicos de la página 39.

El conductor de conexión debe ser tenido de tal manera que no sea dañado por calor durante el servicio del aparato.

Montaje

Medidas para el montaje

El grosor de la placa de trabajo tiene que ser de entre 30 y 40 mm. La distancia lateral con respecto a los armarios altos tiene que ser como mínimo de 55 mm. Por motivos técnicos de trabajo, la distancia no debe ser inferior de aproximadamente unos 300 mm. Se ha de prever una protección contra el contacto debajo del aparato, por ejemplo, mediante un fondo intermedio. Se debe mantener una distancia de 100 mm al borde superior de la superficie de trabajo para posibilitar la ventilación del aparato.



Preparaciones para instalación

- Realizar el recorte de la placa de trabajo lo más exactamente posible según las medidas prescritas con una hoja de sierra recta o con una cajeadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados para que no pueda penetrar la humedad.
- Sacar el aparato del embalaje.
- A continuación, monte el aparato tal y como se ha descrito.

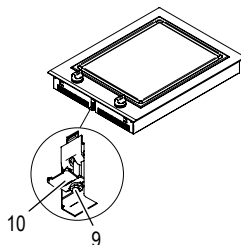
Montaje del aparato

- Prepare la conexión de corriente del aparato según los datos que se dan en la página 38.
- Coloque la placa de cocina con cuidado en el recorte preparado en la superficie de trabajo.



Atención: Peligro de rotura.

No golpee el aparato con el borde del marco de vitrocerámica sobre la superficie de trabajo. Introduzca el aparato con cuidado en el recorte de la superficie de trabajo. No lo deje caer.



- Posicionar el aparato exactamente centrado en el recorte en la superficie de trabajo, asegurando que haya un espacio libre de 5 mm como mínimo en todas las direcciones entre el aparato y la superficie de trabajo para evitar un sobrecalentamiento de la última.
- Presione las grapas de sujeción (10) por debajo del borde del recorte y apriete los tornillos (9).

Verificar las líneas de alimentación

Alimentación eléctrica

- Verifique el tendido de los cables.
No debe quedar pillado ni tendido de modo que se pueda ver deteriorado por el calor durante el funcionamiento del aparato.
- Cerciórese de que el cable de conexión no toca la cara inferior del aparato y se conduce directamente hacia fuera.

Puesta en servicio

- Enchufar el enchufe en una toma de electricidad con contacto de seguridad.
- En caso de deterioros en el cable de conexión eléctrica o el enchufe, hay que desconectar inmediatamente el aparato.

- Si se deteriora el cable de conexión eléctrica o el enchufe de este aparato, deberá ser sustituido por el fabricante o el servicio al cliente del mismo u otra persona con calificación similar para evitar riesgos.



Antes de la puesta en servicio, un instalador debe comprobar que el aparato funcione debidamente. A continuación el aparato está disponible para el uso.



El instalador debe explicar al usuario las condiciones del aparato a partir de las instrucciones de empleo. Entregar a continuación las instrucciones de empleo al usuario.

Datos técnicos

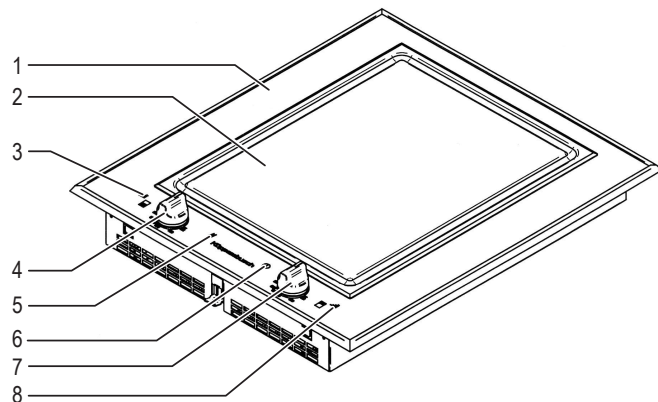
Potencia y dimensiones de instalación

Valores de conexión	
Consumo nominal	2700-3200 W
Tensión nominal	220-240 V / 50 Hz
Dimensiones del aparato/mm	
Placa de cocina An x Pro x Al	465 x 519 x 75
Recorte A x P	380 x 500

PT: Índice

Uma vista geral do seu aparelho	41
Indicações de segurança	41
para instalação, conexão e funcionamento	
para operação	
Primeira limpeza e início de uso	
Utilização do aparelho	42
Ligar e ajustar as zonas do grelhador	
Desligar o fogareiro	
Ligar o nível de manter quente	
Desligar o nível de manter quente	
Conselhos para grelhar, assar e cozinhar	
Limpeza e conservação	43
Superfície para grelhar	
Estrutura em vitrocerâmica	
Auxílio em caso de falhas	43
Montagem e instalação	44
Indicações de segurança	
Condições prévias para a montagem	
Ligação eléctrica	
Instalação	
Colocação em funcionamento	
Dados técnicos	45
Potência e dimensões do aparelho	

Uma vista geral do seu aparelho



- 1 Estrutura em vitrocerâmica
- 2 Superfície para grelhar
- 3 Indicação de aquecimento da zona dianteira para grelhar
- 4 Botões de comando para zona dianteira de grelhar
- 5 Indicador de calor residual **H**
- 6 Indicador de operação **I**
- 7 Botões de comando para zona traseira de grelhar
- 8 Indicação de aquecimento da zona traseira para grelhar

Indicações de segurança



para instalação, conexão e funcionamento

Este manual tem de ser discutido com o utilizador. Em seguida tem de ser entregue ao mesmo.

- A ligação à rede, manutenção e reparação do aparelho só podem ser efectuados por um técnico autorizado, de acordo com as normas de segurança em vigor. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- A ligação eléctrica para o aparelho tem de ser 220-240 V / 50 Hz.
- Consulte na placa de identificação os valores técnicos de ligação do aparelho.
- A reparação do aparelho só pode ser efectuada por um técnico do serviço de assistência, instruído pelo fabricante. Durante as reparações deve-se cortar por completo o fornecimento de energia. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- A distância mínima dos armários suspensos acima da superfície para grelhar é de 650 mm. Em relação a exaustores são válidas as indicações do fabricante.

para operação



- Este aparelho não é adequado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos insuficientes, a menos que sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido as suas indicações acerca de como o aparelho deve ser utilizado.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- AVISO: Se a superfície estiver gasta, o aparelho deve ser desligado da rede para evitar um possível choque eléctrico.
- Os aparelhos não podem ser limpos com um aparelho de limpeza a vapor.
- Não coloque o aparelho em funcionamento antes de o instalador de gás que o instala lhe explicar o funcionamento do mesmo.
- Leia atentamente as informações contidas neste manual. Estas informações contêm indicações importantes para a segurança e a utilização do aparelho. Tenha em consideração que os danos provocados por uma operação incorrecta não têm garantia.
- Guarde cuidadosamente este manual de instruções.
- Em caso de fissuras ou fendas na estrutura cerâmica, desligar de imediato.
- Não podem ser armazenados por baixo da placa de cozinhar quaisquer materiais sensíveis à temperatura e inflamáveis (p.ex. latas de spray, detergentes). O calor que a placa emana pode representar perigo de inflamação.
- O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.
- Os alimentos só podem ser preparados directamente sobre a superfície de grelhar.
- Não use o aparelho para aquecer ambientes.
- A superfície do grelhador fica muito quente durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Tenha atenção para que os óleos e gorduras nunca fiquem demasiado quentes. Gorduras e óleos em chamas nunca devem ser apagados com água!
- Nunca utilizar o aparelho como prateleira ou suporte.
- Não colocar o cabo de ligação de aparelhos eléctricos sob a superfície quente.
- Para mexer, utilize a espátula para alimentos. É possível mas não aconselhável cortar os alimentos com uma faca sobre a superfície de grelhar, visto a lâmina da faca poder ficar romba e poder provocar riscos. Não corte os alimentos sobre a superfície de grelhar utilizando facas de cerâmica.
- Nunca bata com a espátula ou a ponta da faca na superfície de grelhar,

pois tal poderia provocar fendas na superfície de grelhar.

- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer ventilação adicional, p. ex. janela aberta ou um ventilador eficiente, p.ex. uma instalação de ventilação mecânica ligada em potência máxima.
- Depois da utilização, deixe o aparelho arrefecer e limpe-o bem, para evitar que os restos de alimentos queimem e deixem marcas.
- Para limpar o aparelho, não utilize um aparelho de limpeza a vapor nem a pressão de água - existe perigo de curto-circuito.
- Com o passar do tempo, a superfície de grelhar em cromado duro começa a apresentar vestígios de utilização, o que no entanto não influencia a qualidade de funcionamento do aparelho.
- Use apenas acessórios originais do fabricante para garantir um funcionamento seguro desta placa de cozinhar.

Primeira limpeza e início de uso

Observe as instruções no capítulo "Limpeza e conservação" (p. 43).

Antes de aquecer pela primeira vez:

- Limpe o aparelho com um pano húmido e, de seguida, seque bem as superfícies. Isto evitará incrustações de eventuais alimentos queimados.
- Aqueça o aparelho por alguns minutos a 260 °C.
- O cheiro e eventual fumo que se pode formar desaparecem após algum tempo e não são indicação de qualquer ligação incorrecta ou defeito do aparelho.

Utilização do aparelho

- **Observe as indicações de segurança da página 41!**
- A margem da vitrocerâmica é muito estável e suporta bem impactos leves e médios e cargas sobre a superfície. Evite, porém, cargas localizadas, como p. ex. queda de recipientes de condimentos ou de garrafas.
- Em caso de fissuras, fendas ou quebras na estrutura em vitrocerâmica, deve desligar imediatamente o aparelho e chamar o serviço de assistência a clientes. No caso de continuar a utilizar o aparelho, podem surgir danos no aparelho, provocados p. ex. devido a gordura que escorre.

Ligar e ajustar as zonas do grelhador

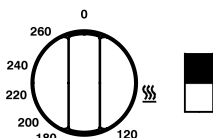
A superfície de grelhar está dividida em duas zonas, uma dianteira e uma traseira. Estas zonas podem ser utilizadas em conjunto ou separadas. Cada zona possui o seu próprio botão de comando. Pode reconhecer que botão pertence a cada zona do grelhador através dos símbolos junto aos botões de comando. Exemplo: Botão para a zona traseira do grelhador:

As temperaturas de cozedura estão organizadas em círculo, em torno do botão de comando. Pode encontrar adicionalmente o seguinte símbolos, junto ao botão:



Nível de manter quente (aprox. 70 °C)

- Rodando o botão, ajuste a temperatura pretendida para a preparação dos alimentos.
- O aparelho começa a aquecer. Durante o processo de aquecimento acende-se a indicação de aquecimento
- Mal seja atingida a temperatura de cozedura apaga-se a indicação de aquecimento.
- Unte uniformemente a superfície de grelhar com um pouco de óleo ou gordura. Para isso, utilize a espátula fornecida ou um pincel resistente ao calor (p.ex. pincel de silicone).
- Coloque os alimentos directamente sobre a superfície de grelhar.
- Para virar o alimento utilize a espátula fornecida.
- Não bata com a espátula na superfície de grelhar, pois tal poderia provocar fendas na mesma.



Desligar o fogareiro

- Para desligar, rodar o botão de comando até à posição "0".
- Enquanto o aparelho ainda não tiver arrefecido o suficiente para não existir perigo de queimaduras, acende-se a indicação de calor residual **H**.



Cuidado: as superfícies quentes podem provocar queimaduras. Só se deve tocar no aparelho depois de se apagar a indicação de calor residual.

Ligar o nível de manter quente SSS

- Rode o botão de comando para a posição "Nível de manter quente".
- O aparelho aquece agora a aprox. 70 °C. A superfície de grelhar pode agora ser utilizada como superfície para manter quente.

Desligar o nível de manter quente

- Para desligar, rodar o botão de comando até à posição "0".
- Enquanto o aparelho ainda não tiver arrefecido o suficiente para não existir perigo de queimaduras, acende-se a indicação de calor residual **H**.



Cuidado: as superfícies quentes podem provocar queimaduras. Só se deve tocar no aparelho depois de se apagar a indicação de calor residual.

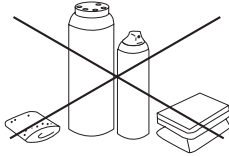
Conselhos para grelhar, assar e cozinhar

- Aguarde até que e apague a indicação de aquecimento antes de colocar o alimento.
- Ao fazê-lo, tenha em atenção que, no centro da zona para grelhar é mais quente do que na zona à volta desta. No caso de alimentos com diferentes tempos de preparação pode colocar os alimentos com tempo de preparação mais reduzido nas partes mais exteriores do grelhador.
- Tenha em atenção que os pedaços de carne não se devem mexer durante a sua preparação e só devem ser virados quando se soltam ligeiramente da placa. Caso contrário, as fibras são danificadas e pode escorrer o suco da carne, o que levaria a que ficasse seca.
- Não dê golpes ou picadelas na carne antes ou durante a sua preparação, de modo a evitar que esta perca o seu suco.
- Tempere a carne com sal apenas depois do processo de preparação pois, caso contrário, o sal perde água e nutrientes solúveis durante a preparação do alimento.
- Ao assar, utilize apenas óleos e gorduras adequados para aquecer a elevadas temperaturas (p.ex. manteiga clarificada ou óleo vegetal refinado). Tenha em atenção que o azeite comum ou margarina só podem ser utilizados até uma temperatura máxima de 160 °C.
- Para impedir que o alimento queime aconselha-se remover frequentemente a sujidade com a ajuda da espátula. Para soltar a sujidade pode ser aplicada previamente um pouco de óleo ou gordura sobre a superfície de grelhar.

Limpeza e conservação

Superfície para grelhar

- Não use produtos e esponjas abrasivos (principalmente palha de aço) nem produtos de limpeza agressivos! Produtos de limpeza químicos para fornos, agentes de branqueamento e removedores de ferrugem e manchas podem ter um efeito agressivo e danificar a superfície.
- Não use produtos de limpeza que contenham ácido ou cloro.



Limpeza a quente:

- Aplicar água fria, misturada com detergente, sobre a superfície ainda quente.
- Cuidado, esta operação gera vapor quente!
- Agora limpe a superfície com uma esponja suave e seque com um pano.
- De seguida, limpar a superfície com detergente para a loiça, enxaguar com água limpa e, por fim, secar.

Limpeza em frio:

- Aplicar água a ferver, misturada com detergente, sobre a superfície. Limpe a superfície com uma esponja e seque com um pano.
- A sujidade resultante de clara de ovo deve ser removida com vinagre ou limão, com a placa fria.
- Evite queimar novamente sujidades detectadas.
- Para remover grandes resíduos de alimentos grelhados, utilize apenas a espátula fornecida.

Estrutura em vitrocerâmica

- Antes da limpeza, espere sempre que se apague a indicação de calor residual.
Excepção: açúcar e plástico derretido (ver em baixo).
- Remova incrustações e restos de comida seca com um raspador para vidro.
- O açúcar e plástico derretido devem ser imediatamente removidos da superfície ainda quente, utilizando uma espátula.
- Sujidades mais fortes e manchas com brilho tipo madrepérola podem ser removidas com um produto de limpeza para aço-inox.
- Não use esponjas nem panos de limpeza que sejam usados para outras finalidades. Isso pode levar a uma coloração da superfície que só se torna visível quando o aparelho for usado da próxima vez.
- Para proteger e cuidar a estrutura em cerâmica aconselhamos produtos especialmente desenvolvidos, como p.ex. VSR Cleaner ou VSR O-Fix. Estes produtos podem estar relacionados através do Serviço de Peças de Substituição da Küppersbusch. Pode proteger a placa com uma fina película protectora, que repele a água e a sujidade.

Auxílio em caso de falhas

 Reparos só por profissional autorizado!

Verifique primeiro se há um erro de manejo. Algumas falhas podem ser reparadas pelo próprio utilizador do aparelho.

As reparações durante o tempo de garantia não são gratuitas, se existirem erros de utilização.

Em caso de serviço de Assistência Técnica e ao encomendar peças de reposição, indique os dados que encontra na placa de identificação.

Problema	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	Disjuntor/fusível da rede elétrica com defeito.	Testar o fusível ou substituí-lo.
	A ficha de rede não foi conectada.	Conectar a ficha de rede.
	A corrente eléctrica falhou.	
A zona de grelhar não aquece ou não se consegue desligar.	Regulador ou zona de grelhar avariados.	Desligar o fusível, Chamar a assistência técnica.
Apesar da superfície de grelhar estar quente, a indicação de calor residual não acende.  Perigo de queimadura, visto não existir aviso contra superfície quente.	Lâmpada avariada.	Chamar a assistência técnica.



Indicações de segurança

- Este aparelho deve ser instalado segundo as normas vigentes e só pode ser utilizado em compartimentos bem arejados. Observe este manual antes da instalação e da colocação em funcionamento do aparelho.
- O aparelho só pode ser colocado em funcionamento quando montado.
- A ligação à rede, manutenção e reparação do aparelho só podem ser efectuados por um técnico autorizado, de acordo com as normas de segurança em vigor. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- No aparelho instalado, as partes isoladas de funcionamento não podem ser tocáveis.
- Se o cabo de ligação à rede deste aparelho estiver danificado deve ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível através do fabricante ou do seu Apoio ao Cliente.
- O condutor de protecção precisa de ser tão longo que, em caso de falha da redução de estiragem, seja submetido a uma estiragem apenas após os fios condutores de corrente.
- Alterações no aparelho apenas são permitidas com a autorização expressa do fabricante.
- Devem ser respeitadas as normas legais e as condições de ligação da empresa local de abastecimento de energia eléctrica.
- No caso da ficha de ligação não estar acessível, proteja o aparelho através de um dispositivo de corte multipolar, como interruptores de protecção da potência, fusíveis ou contactores com, pelo menos, 3 mm de abertura de contacto.
- Para a ligação e a reparação do aparelho é necessário desligar o aparelho da rede eléctrica por intermédio de um dos dispositivos antes mencionados.

Condições prévias para a montagem

Ao desembalar, verifique o aparelho quanto a danos resultantes do transporte. Caso sejam detectados danos, transmita-os de imediato ao fornecedor.

A placa de cozinhar é integrada num entalhe do balcão de serviço que deve ser efectuado conforme as medidas de montagem a seguir indicadas.

A parte inferior e dianteira do aparelho devem ser protegidas contra contacto no armário inferior (p.ex. introdução acidental de facas etc. nas ranhuras de ventilação ou tocar nos cabos isolados).

O aparelho só pode ser montado em cozinhas, cujos móveis adjacentes não ultrapassem a superfície de cavidade onde são embutidos.

As paredes na área do aparelho tem que ser constituída por um material não inflamável. Madeira, plástico, películas de PVC, etc. não correspondem a estes requisitos.

No caso de móveis embutidos, o revestimento de plástico ou os entalhes devem ser tratados com cola resistente ao calor (100 °C).

A distância mínima até aos armários altos e aos exaustores acima da zona de cozinhar é equivalente a 650 mm. Em relação a exaustores são válidas as indicações do fabricante.

Ligação eléctrica

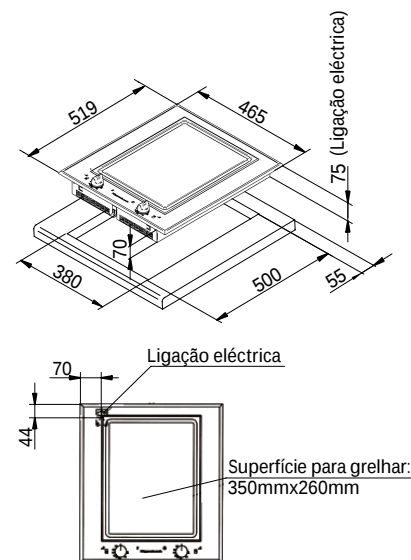
Para a ligação eléctrica é necessária uma tomada de contacto de segurança ligada à terra. A conexão eléctrica deve ser feita segundo as diretrizes VDE e também deve ser prevista preferencialmente em um armário lateral. A ligação eléctrica para o aparelho tem de ser 220-240 V/50 Hz. A potência eléctrica de alimentação consta dos dados técnicos na página 45.

O cabo de ligação tem de ser colocado de forma a que, quando o aparelho estiver em funcionamento, não se danifique devido ao calor.

Instalação

Medidas para instalação

A espessura do balcão de serviço tem que estar entre 30 e 40 mm. A distância lateral em relação a armários altos tem de equivaler no mínimo a 55 mm. Todavia, por motivos de manejo deve-se manter uma distância mínima de 300 mm. Deve ser aplicada uma protecção de acesso por baixo do aparelho, isto pode ser efectuado, p. ex., através de um fundo falso. Deve-se manter uma distância mínima de 100 mm da parte superior da placa de trabalho, para permitir uma boa ventilação do aparelho.



Preparação para a instalação

- Efectue com a máxima precisão possível o entalhe no balcão de serviço seguindo as medidas indicadas com uma lâmina de serra plana ou uma fresa vertical. A seguir, as arestas de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.
- Retire o aparelho da embalagem.
- Em seguida, instalar o aparelho conforme a descrição.

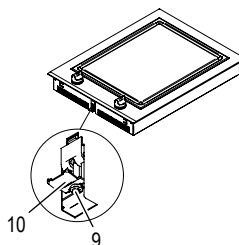
Montagem do aparelho

- Preparar a ligação à corrente do aparelho, de acordo com as indicações da página 44.
- Colocar a placa de cozinha cuidadosamente no espaço preparado para encastrar na bancada.



Atenção, Perigo de quebra!

Não bata com o canto da estrutura em vidro do aparelho na bancada. Introduzir cuidadosamente o aparelho no espaço para encastrar na bancada. Não deixar cair.



- Posicionar o aparelho exactamente no centro do espaço para encastrar, certificando-se que existe um espaço livre de pelo menos 5 mm a toda a volta entre o aparelho e a bancada para evitar um sobreaquecimento da bancada.
- Premir os grampas de aperto (10) por baixo da margem do entalhe e apertar os parafusos (9).

Testar os condutores de alimentação

Alimentação de corrente eléctrica

- Verifique o assentamento do cabo de ligação .
Não pode ficar apertado ou ser introduzido de modo a que, durante o funcionamento do aparelho, possa ser danificado pelo calor que este emana.
- Preste atenção para que o cabo de ligação não entre em contacto com a parte inferior do aparelho e para que este seja conduzido directamente para o exterior.

Colocação em funcionamento

- Insira a ficha numa tomada com ligação à terra.
- Em caso de danos no cabo de ligação à rede ou na ficha, o aparelho de ser desligado imediatamente.

- Se o cabo de ligação à rede ou a ficha deste aparelho estiverem danificados, estes têm de ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência ou um técnico com qualificação equiparada para evitar perigos.



Antes da colocação em funcionamento, o aparelho deve ser verificado por um técnico, quanto a um funcionamento perfeito. A seguir o aparelho está pronto para entrar em funcionamento.



O instalador tem que explicar ao utilizador a utilização do aparelho com o manual de instruções. A seguir o manual de instruções é entregue ao utilizador.

Dados técnicos

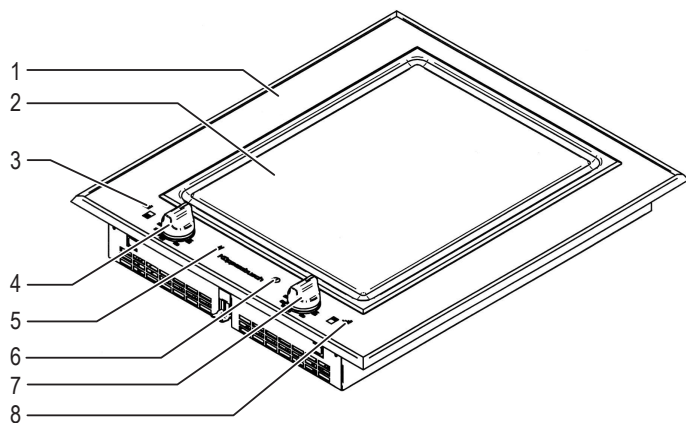
Potência e dimensões do aparelho

Valores de ligação	
Potência nominal	2700-3200 W
Tensão nominal	220-240 V / 50 Hz
Dimensões do aparelho/mm	
Placa de cozinhar B x T x H	465 x 519 x 75
Entalhe L x P	380 x 500

SV: Innehåll

Översikt över apparaten	47
Säkerhetsanvisningar	47
för inbyggnad, anslutning och funktion	
för drift	
Första rengöringen och idrifttagning	
Användning av apparaten	48
Slå på grillzonerna och ställ in dem.	
Stäng av kokplatsen	
Slå på värmehållningssteget	
Stäng av värmehållningsläget	
Tips för att grilla, steka och tillaga på rätt sätt	
Rengöring och skötsel	49
Grillyta	
Glaskeramisk ram	
Hjälp vid störning.	49
Montering och installation	50
Säkerhetsanvisningar	
Villkor för inbyggnad	
Elanslutning	
Montering	
Idrifttagning	
Tekniska Uppgifter	51
Effekt och apparatmått	

Översikt över apparaten



- 1 Glaskeramisk ram
- 2 Grillyta
- 3 Värmeindikator för främre grillzonen
- 4 Kontrollvred för främre grillzonen
- 5 Indikator för eftervärme H
- 6 Driftindikator
- 7 Kontrollvred för bakre grillzonen
- 8 Värmeindikator för bakre grillzonen

Säkerhetsanvisningar



för inbyggnad, anslutning och funktion

Denna anvisning måste gås igenom tillsammans användaren. Anvisningen ska i anslutning till detta överlämnas till användaren.

- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av apparaten får endast göras av en auktoriserad fackman enligt de gällande säkerhetsbestämmelserna. Felaktigt utfört arbete äventyrar din säkerhet.
- Nätanslutningen till apparaten måste vara 220-240 V / 50 Hz.
- Läs av de tekniska anslutningsvärdena från typskylten till apparaten.
- Apparaten får endast repareras av en tekniker som tillverkaren godkänner. Vid reparationer ska energiförsörjningen frångöras. Felaktigt utfört arbete äventyrar din säkerhet.
- Minimivstånd till skåpen ovanför grillytan är 650 mm. För fläktkåpor gäller tillverkarens uppgifter.



för drift

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer med bristande erfarenhet eller kunskap om de inte har uppsikt av en person som ansvarar för deras säkerhet eller som ger instruktioner om hur apparaten ska användas.
- Håll uppsikt över barn så att de inte leker med apparaten.
- VARNING: Om ytan är repig ska nätdriften frångöras för att undvika elchocker.
- Apparaterna får inte rengöras med ånga.
- Använd inte apparaten förrän den fackman som monterar apparaten har gett dig instruktioner.
- Läs dessutom noggrant igenom den information som ingår i häftet. Denna innehåller viktiga anvisningar för apparatens säkerhet och drift. Observera att skador som uppkommer till följd av felaktig användning inte omfattas av garantin.
- Var rädd om bruksanvisningen.
- Om ceranramen är repad, sprucken eller bruten ska apparaten omedelbart tas ur drift.
- Inga värmekänsliga eller brandfarliga material (t.ex. sprayburkar, rengöringsmedel) får förvaras under kokhällen. Genom hettan finns risk för antändning.
- Apparaten får endast användas för tillredning av matvaror i hushållet.
- Maten får bara tillredas direkt på grillytan.
- Apparaten får inte användas för uppvärmning av rummen.
- Grillytan blir varm vid användning. Låt inte barn vara i närheten.
- Upphettat fett och olja kan självantända. Se till att inte fett och olja blir för varma. Släck aldrig brinnande fett och olja med vatten!
- Använd aldrig apparaten som förvarings- eller uppställningsplats.
- Lägg inte anslutningskabeln på den heta grillytan.
- Vänd maten med stekspaden. Det är knappt möjligt att skära på grillytan och rekommenderas inte eftersom kniveggen blir oskarp och kan ge upphov till skrapmärken. Skär inte med keramiska knivar på grillytan.
- Slå aldrig med en stekspade eller knivspets på grillytan, eftersom detta kan ge upphov till skårar på grillytan.
- En intensiv och långvarig användning av apparaten göra det nödvändigt med extra luftning, t.ex. öppna ett fönster eller en aktiv ventilation, t.ex. användning av mekaniska ventilationsanordningar med högre effekt.
- Låt apparaten svalna efter användning och rengör grundligt för att inte matrester ska bränna fast.
- Rengör inte med ånga eller vattentryck p.g.a. kortslutningsrisken.
- Med tiden får den hårdkromade grillytan spår av användning, vilket dock inte påverkar apparatens kvalitet.
- För att kokhällen ska fungera korrekt får endast originaltillbehör från KÜPPERSBUSCH användas.

Första rengöringen och idrifttagning

Följ anvisningarna i kapitel "Rengöring och skötsel" (S. 49).

Före första uppvärmningen:

- Rengör apparaten med fuktad trasa och torka ytorna torra. Därigenom förhindrar du att eventuell smuts bränns in.
- Värm apparaten under några minuter på 260 °C.
- Lukt och rök som bildas försvinner snabbt och är inte en indikation om en felaktig anslutning eller defekt apparat.

Användning av apparaten

- **Följ säkerhetsanvisningarna på sidan 47!**
- Den glaskeramiska gränsmarkeringen är mycket stabil och hjälper hällen att motstå stötar och klara av belastningen av ytan. Undvik trots detta belastning av enskilda punkter, t.ex. genom nedfallande kryddburar eller flaskor.
- När det finns bristningar, sprickor eller brott i glaskeramikramen skall produkten inte användas mer och kundservice måste kontaktas. Vid fortsatt användning kan skador förorsakas på produkten, t. ex. av fett som spills ut.

Slå på grillzonerna och ställ in dem.

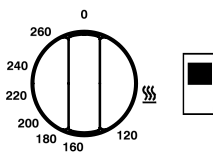
Grillytan är uppdelad i en främre och en bakre grillzon. Grillzonerna kan användas var för sig eller tillsammans. Det finns ett kontrollvred för varje grillzon. Symbolerna bredvid kontrollvreden visar vilket vred som hör till respektive grillzon.

Exempel: Vred för bakre grillzonen:

Tillagningstemperaturerna visas som en cirkel runt kontrollvredet. Dessutom sitter följande symbol bredvid vredet:

 Varmhållningsläge (ca 70 °C)

- Vrid vredet till önskad tillagningstemperatur.
- Apparaten påbörjar uppvärmningen. Under uppvärmningen lyser symbolen för uppvärmning .
- När tillagningstemperaturen är uppnådd slockar symbolen för uppvärmning.
- Fetta in grillytan jämnt med lite olja eller fett. Använd den medföljande stekspaden eller den värmebeständiga penseln (t.ex. silikonpensel).
- Lägg maten direkt på grillytan.
- Använd den medföljande stekspaden för att vända den stekta maten.
- Slå aldrig med spatel eller en knivspets på grillytan, eftersom detta kan ge upphov till skårar på grillytan.



Stäng av kokplatsen

- Stäng av genom att vrida kontrollvredet till läge "0".
- Så länge apparaten inte har svalnat och det fortfarande finns risk för att bränna sig lyser indikatorn för eftervärme. .

 Observera att varma ytor kan leda till brännskador. Vidrör inte apparaten förrän indikatorn för eftervärme har slocknat.

Slå på varmhållningssteget

- Vrid kontrollvredet till läge "Varmhållning".
- Apparaten värms nu till ca 70 °C. Grillytan kan nu användas som varmhållningsyta.

Stäng av varmhållningsläget.

- Stäng av genom att vrida kontrollvredet till läge "0".
- Så länge apparaten inte har svalnat och det fortfarande finns risk för att bränna sig lyser indikatorn för eftervärme. .



Observera att varma ytor kan leda till brännskador. Vidrör inte apparaten förrän indikatorn för eftervärme har slocknat.

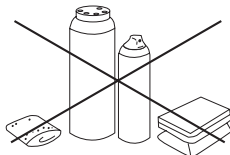
Tips för att grilla, steka och tillaga på rätt sätt

- Vänta med att lägga på maten som ska stekas tills uppvärmningsindikatorn slocknar.
- Tänk på att det är varmare i mitten av grillytan än i kanterna. När du grillar matvaror med olika tillagningstid kan du lägga mat med kortare tillagningstid längs kanten.
- Se till att köttstyckena inte har kontakt innan de är tillagade och vänd dem när de lossnar lätt från plattan. Annars förstörs fibrerna vilket leder till att vätska kan sippra ut och att köttet därigenom blir torrt.
- Varken stick eller skär i köttet under tillagning för att inte kötsaften ska sippra ut.
- Salta först efter tillagningen för att inte vatten och lösliga näringsämnen ska dras ur under tillagningen.
- Använd endast upphettningsbar och lämplig olja och fett (t.ex. smält smör eller raffinerad plantolja) till stekning. Observera att naturlig olivolja eller margarin bara kan användas upp till en tillagningstemperatur på max 160 °C.
- För att undvika att matrester bränner sig fast rekommenderas du att emellanåt avlägsna smuts med stekspaden. För att lösa upp smutsen kan du hålla i lite olja eller fett.

Rengöring och skötsel

Grillyta

- Använd inte skurmedel och - svamp (i synnerhet ingen stålull) eller starka rengöringsmedel! Kemiska ugsnrengöringsmedel, blekmedel, rost- och fläckborttagare kan ha en etsande effekt och skada ytan.
- Syra- och klorhaltiga rengöringsmedel får inte användas.



Rengöring i varmt tillstånd:

- Häll kallt vatten blandat med diskmedel på den varma grillytan.
- Var försiktig så att inte varm ånga stiger uppåt!
- Torka nu av grillytan med mjuk svamp och torka torrt med en trasa.
- Därefter ska grillytan rengöras med maskindiskmedel. Eftertorka med rent vatten och gnugga torrt.

Rengöring i kallt tillstånd:

- Häll kokande vatten blandat med diskmedel på den varma grillytan. Rengör grillytan med mjuk svamp och torka torrt med en trasa.
- Äggvita ska avlägsnas i kallt tillstånd med ättika eller citron.
- Låt inte smuts bränna fast.
- Använd den medföljande stekspaden för att avlägsna stora vid delar på grillen.

Glaskeramisk ram

- Vänta med att rengöra spisen tills eftervärmen har försvunnit. Undantag: Socker och smält plast (se nedan).
- Vidbrända matrester ska avlägsnas med en glasskrapa.
- Socker och smält plast måste omedelbart avlägsnas med glasskrapa från den varma ytan.
- Kraftig smuts och fläckar som skiftar i pärlemor kan avlägsnas med metallrengöring.
- Använd inga torktrasor eller tvättsvampar som används för andra ändamål. Dessa kan ge ytan en färgförändring som blir synlig nästa gång apparaten används.
- Som skydd och för skötsel av ceranramen rekommenderar vi ett specialanpassat medlet som t.ex. VSR Cleaner eller VSR O-Fix. Dessa medel kan beställas hos Küppersbusch reservdelsservice. Medlet skyddar ramen genom en tunn, vatten- och smutsavvisande skyddshinna.

Hjälp vid störning



Reparationer får endast utföras av en auktoriserad fackman!

Kontrollera först om det är fråga om ett användningsfel. Vissa störningar kan du avhjälpa själv.

Reparationer som görs under garantitiden är inte gratis om det är fråga om handhavandefel eller om en anvisning inte har beaktats.

Uppge de data som står på typskylten när du kontaktar kundtjänst och beställer reservdelar.

Störning	Orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Defekt hushållssäkring.	Kontrollera eller byt säkringen.
	Nätkontakten sitter inte i.	Stick in nätkontakten.
	Strömavbrott.	
Grillområdet värms inte upp eller kan inte slås på.	Regleringen eller grillområdet är defekt.	Koppla från säkringen, ring kundtjänsten.
Värmeskåpet lyser inte trots att grillområdet är varmt.  Brandrisk eftersom ingenting varnar för den heta grillytan.	Defekt lampa.	ring kundtjänsten.

Montering och installation



Säkerhetsanvisningar

- Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande bestämmelser och får endast användas i rum med god ventilation. Före installation och idrifttagning ska anvisningarna följas.
- Apparaten får bara användas när den har byggts in.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av apparaten får endast göras av en auktoriserad fackman enligt de gällande säkerhetsbestämmelserna. Felaktigt utfört arbete äventyrar din säkerhet.
- Driftisolerade delar ska inte kunna vidröras när apparaten är inbyggd.
- Om nätanslutningssladden till apparaten skadas ska den ersättas genom en särskild anslutningsledning som kan tillgås från tillverkaren eller kundtjänst.
- Skyddsledaren måste vara tillräckligt lång för att den vid tekniska fel på dragavlastningen inte ska påfresta den strömförande delen av anslutningskabeln.
- Ändringar av apparaten är endast tillåtna efter uttryckligt tillstånd från tillverkaren.
- Föreskrifterna och anslutningsvillkoren för lokala elförsörjningsföretag måste följas helt.
- När anslutningskontakten inte är åtkomlig ska produkten säkras med allpolig brytare, som t.ex. LS-brytare, säkringar eller kontaktor, med minst 3mm brytavstånd.
- Vid anslutning och reparation ska apparaten först göras strömlös med hjälp av en av de tidigare nämnda anordningarna.

Villkor för inbyggnad

Packa upp apparaten och kontrollera om den har transportskador. Om transportskador skulle fastställas ska leverantörerna omedelbart informeras om detta.

Kokhällen måste monteras i ett utrymme som följer de angivna dimensionerna. Apparats undersida och framsida måste säkras från beröring (t.ex. genom att knivar o.d. förs in genom ventilationsskåror eller genom att grundisolerade ledningar vidrörs).

Apparaten får inte byggas in i skåp där angränsande möbler hänger över kokhällen.

Väggen ovanför kokyten måste bestå av icke brännbara material. Trä, plast, PVC-plast osv. motsvarar inte dessa krav.

Plastbeläggning och fanér på angränsande möbler måste behandlas med värmetåligt klister (100 °C).

Avståndet mellan överskåp och kokyten måste minst vara 650 mm. För fläktkåpor gäller tillverkarens uppgifter.

Elanslutning

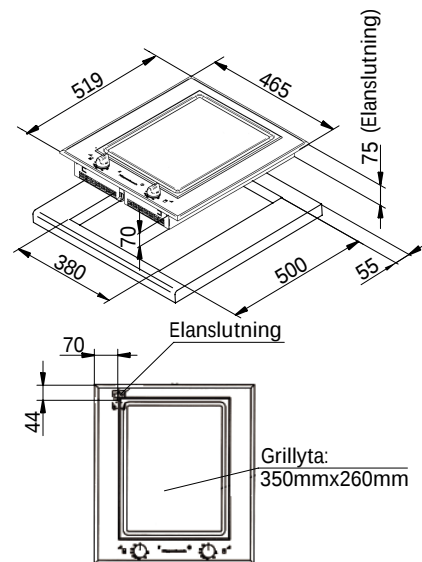
Elanslutningen kräver ett jordat vägguttag. Elanslutningen måste följa VDE-bestämmelserna och ska företrädesvis sitta i ett intilliggande skåp. Nätanslutningen till apparaten måste vara 220-240 V / 50 Hz. Effektoppgifterna hittar du bland de tekniska datan på sidan 51.

Anslutningsledningen skall dras på ett sådant sätt att den inte kan skadas av värmen från hällen.

Montering

Monteringsmått

Arbetsplattan måste vara mellan 30 och 40 mm tjock. Sidoavståndet till överskåpen måste minst vara 55 mm. Av arbetstekniska skäl ska avståndet inte vara mindre än ca 300 mm. Ett åtkomstskydd skall monteras under produkten, t.ex. en mellanplatta. Till överkanten av arbetsbänken fordras ett minimiavstånd på 100 mm för att ventilationen ska vara tillräcklig.



Förberedelser för inbyggnad

- Den utsågade delen av arbetsbänken måste följa de angivna måtten så exakt som möjligt. Använd såg eller handöverfräs. Skärytan ska tätas mot fukt.
- Ta ur apparaten ur förpackningen.
- Bygg in apparaten enligt beskrivning.

Montering av apparaten

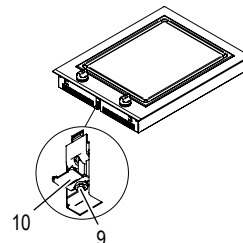
- Förbered strömanslutning av apparaten enligt uppgifterna på sidan 50.
- Sätt försiktigt i kokhällen i den ursågade delen av arbetsbänken.



Varning! Risk för sprickning!

Stöt inte i glasramens kanter mot arbetsbänken. Sänk försiktig ned apparaten i den ursågade delen av arbetsbänken. Tappa den inte.

- Placera produkten exakt i mitten av utfasningen i arbetsplattan och se till att det finns minst 5 mm avstånd runt om mellan produkt och arbetsplatta för att undvika att plattan blir för varm.
- Tryck fast spännklämmor (10) under kanten på den ursågade delen och fäst skruvarna (9).



Kontrollera matningsledningarna

Strömförsörjning

- Kontrollera placeringen av anslutningskabeln.
Den får inte ligga i kläm eller dras på ett sätt så att den kan ta skada av värmen från apparaten.
- Se till att inte anslutningssladden berör produktens undersida samt att sladden dras direkt utåt.

Idrifttagning

- Stick in kontakten i ett vägguttag.
- Om det finns skador på nätsladden eller kontakten skall produkten inte användas mer.
- Om produktens nätsladd eller kontakt skadas måste den, för att undvika risker, bytas ut av tillverkaren, dennes kundservice eller av person med liknande kvalifikation.



Innan apparaten tas i drift måste en montör kontrollera att apparaten fungerar felfritt. Därefter är apparaten klar att användas.



Montören måste utifrån bruksanvisningen beskriva för användaren hur apparaten ska användas. Ge bruksanvisningen till användaren i anslutning till detta.

Tekniska Uppgifter

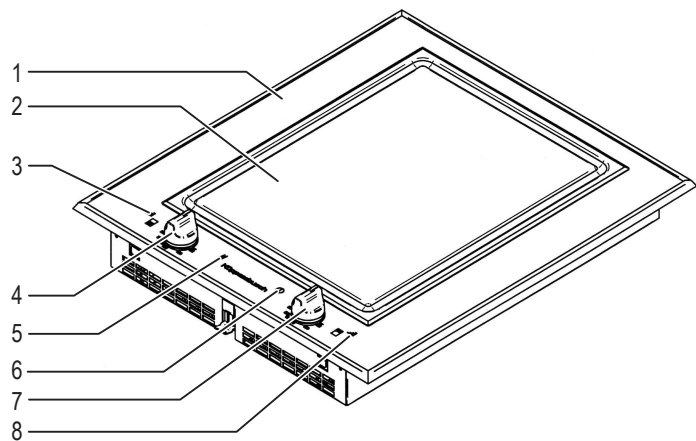
Effekt och apparatmått

Anslutningsvärden	
Nominell förbrukning	2700-3200 W
Märkspänning	220-240 V / 50 Hz
Apparatens mått (mm)	
Kokhäll B x D x H	465 x 519 x 75
Utskärning B x D	380 x 500

GR: Περιεχόμενα

Η συσκευή Σας συνοπτικά	53
Υποδείξεις ασφαλείας	53
Για την εγκατάσταση, τη σύνδεση και τη λειτουργία	
Για τη λειτουργία	
Πρώτος καθαρισμός και έναρξη λειτουργίας	
Η συσκευή κατά τη λειτουργία	54
Ενεργοποίηση και ρύθμιση των ζώνων ψησίματος	
Απενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος	
Ενεργοποίηση της βαθμίδας ζεστής διατήρησης	
Απενεργοποίηση της βαθμίδας ζεστής διατήρησης	
Συμβουλές για το σωστό ψήσιμο στη σχάρα, το	
κανονικό ψήσιμο και το μαγείρεμα	
Καθαρισμός και φροντίδα	56
Επιφάνεια ψησίματος	
Πλαίσια απο υαλοκεραμικό	
Βοήθεια σε περιπτώσεις βλάβης	56
Συναρμολόγηση και εγκατάσταση	57
Υποδείξεις ασφαλείας	
Προϋποθέσεις εγκατάστασης ⁷	
Ηλεκτρική σύνδεση	
Εγκατάσταση	
Έναρξη λειτουργίας	
Τεχνικά Στοιχεία	59
Ισχύς και διαστάσεις συσκευής	

Η συσκευή Σας συνοπτικά



- 1 Πλαίσια από υαλοκεραμικό
- 2 Επιφάνεια ψησίματος
- 3 Λυχνία για το ζέσταμα της μπροστινής ζώνης ψησίματος
- 4 Διακόπτης λειτουργίας της μπροστινής ζώνης ψησίματος
- 5 Λυχνία υπόλοιπης θερμότητας H
- 6 Λυχνία λειτουργίας ①
- 7 Διακόπτης λειτουργίας της πίσω ζώνης ψησίματος
- 8 Λυχνία για το ζέσταμα της πίσω ζώνης ψησίματος

Υποδείξεις ασφαλείας



Για την εγκατάσταση, τη σύνδεση και τη λειτουργία

Αυτές οι οδηγίες πρέπει να συζητηθούν με το χρήστη. Στο τέλος πρέπει να παραδοθούν σε αυτόν.

- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, μόνο ένας εξουσιοδοτημένος τεχνικός επιτρέπεται να αναλάβει την ηλεκτρική σύνδεση, τη συντήρηση και την επισκευή της συσκευής. Οι λανθασμένες εργασίες θέτουν σε κίνδυνο την ασφαλεία Σας.
- Η ηλεκτρική σύνδεση για τη συσκευή πρέπει να ανέρχεται στα 220-240 V / 50 Hz.
- Τις τεχνικές τιμές σύνδεσης θα τις βρείτε στην ετικέτα της συσκευής.
- Την επιδιόρθωση της συσκευής πρέπει να την αναλάβει μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, ο οποίος έχει εκπαιδευτεί από τη κατασκευάστρια εταιρία. Κατά την επιδιόρθωση πρέπει να διακόπτεται η ηλεκτρική τροφοδοσία. Οι λανθασμένες εργασίες θέτουν σε κίνδυνο την ασφαλεία Σας.
- Η ελάχιστη απόσταση των κρεμαστών ραφιών πάνω από την επιφάνεια ψησίματος ανέρχεται στα 650 mm. Για τους απορροφητήρες ισχύουν τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Για τη λειτουργία



- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από ανθρώπους (συμπεριλαμβανομένων και παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, τεχνικές και νοητικές ικανότητες ή ανθρώπους με ελλιπή εμπειρία ή και γνώση. Σε αυτή τη περίπτωση, και για την ασφαλεία Σας, είναι απαραίτητο να παρευρίσκεται κάποιος αρμόδιος για την επιτήρηση και τη παροχή οδηγιών χρήσης της συσκευής.
- Για να σιγουρευτείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή, η επιτήρηση τους θεωρείται απαραίτητη.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σε περίπτωση που η επιφάνεια έχει ρωγμές, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Απαγορεύεται ο καθαρισμός των συσκευών με συσκευή ατμού.
- Θέστε τη συσκευή αρχικά σε λειτουργία αφότου λάβετε τις απαραίτητες οδηγίες χρήσης της συσκευής από το τεχνικό που την εγκατέστησε.
- Διαβάστε επιπλέον τις πληροφορίες που βρίσκονται σε αυτό το εγχειρίδιο επιμελώς. Αυτές παρέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφαλεία και τη χρήση της συσκευής. Λάβετε υπόψη ότι η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που προκύπτουν από εσφαλμένη χρήση.
- Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης επιμελώς.
- Θέστε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας σε περίπτωση που το πλαίσιο Ceran παρουσιάσει χαραγές, ρωγμές ή σπάσιμο.
- Κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος απαγορεύεται η φύλαξη ευφλεκτών υλικών και υλικών που θεωρούνται ευαίσθητα σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. ψεκαστικά, μέσα καθαρισμού). Λόγω της προκαλούμενης ζέστης υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.
- Η συσκευή χρησιμεύει αποκλειστικά για την προετοιμασία φαγητών στο σπίτι Σας.

- Τα φαγητά επιτρέπεται να προετοιμάζονται μόνο πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το ζέσταμα χώρων.
- Η επιφάνεια ψησίματος είναι ζεστή κατά τη λειτουργία. Κρατήστε τα παιδιά κατά βάση μακριά.
- Λίπη και λάδια που έχουν ζεσταθεί πολύ μπορούν να αναφλεχθούν. Προσέχετε, να μην ζεσταθούν πολύ λίπη και λάδια. Μη σβήνετε ποτέ αναφλεγόμενα λίπη και λάδια με νερό!
- Μη χρησιμοποιήστε ποτέ τη συσκευή για να ακουμπάτε πράγματα ή να στηρίζετε.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο σύνδεσης ηλεκτρικών συσκευών πάνω στη ζεστή επιφάνεια ψησίματος.
- Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα. Το κόψιμο με μαχαίρι επάνω στην επιφάνεια είναι βέβαιο δυνατό, εν τούτοις δεν συνιστάται αφού οι λεπίδες των μαχαιριών αχρηστεύονται και προκαλούνται γρατζουνιές. Μην κόβετε με κεραμικά μαχαίρια πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Μην χτυπάτε ποτέ την επιφάνεια ψησίματος με τη σπάτουλα ή με τις άκρες των μαχαιριών αφού αυτό ενδέχεται να προκαλέσει χαραγιές στην επιφάνεια ψησίματος.
- Η έντονη και μεγάλη σε χρονική διάρκεια χρήση της συσκευής απαιτεί επιπλέον αερισμό, για παράδειγμα το άνοιγμα ενός παραθύρου ή ένα αποτελεσματικό εξαερισμό π.χ τη λειτουργία της μηχανικής ρύθμισης εξαερισμού σε υψηλότερη βαθμίδα.
- Μετά τη χρήση αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε την καλά για να εμποδίσετε το κάψιμο των υπολειμμάτων φαγητών.
- Κατά το καθαρισμό της συσκευής μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό ή πίεση νερού αφού υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος.
- Με τον καιρό η επιφάνεια ψησίματος παρουσιάζει ίχνη χρήσης, εν τούτοις αυτό δεν μειώνει τη ποιότητα της συσκευής.
- Για την εξασφάλιση της σωστής λειτουργίας της επιφάνειας μαγειρέματος, επιτρέπεται μόνο η χρήση αυθεντικών εξαρτημάτων της εταιρίας KÜPPERSBUSCH.

Πρώτος καθαρισμός και έναρξη λειτουργίας

Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα» (σελ. 55).

Πριν το πρώτο ζέσταμα:

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα βρεγμένο πανί και τέλος σκουπίστε και στεγνώστε τις επιφάνειες. Έτσι εμποδίζετε το κάψιμο τυχόν λεκέδων.
- Ζεστάνετε τη συσκευή για μερικά λεπτά στους 260°C.
- Η δημιουργία οσμών και ο καπνός που πιθανώς εμφανιστεί δεν υποδεικνύουν μία λάθος σύνδεση ή κάποιο ελάττωμα της συσκευής.

Η συσκευή κατά τη λειτουργία

- Διαβάστε τις υποδείξεις ασφάλειας στη σελίδα 53!
- Το περίγραμμα από υαλοκεραμικό είναι πολύ σταθερό και μπορεί να αντέξει δίχως άλλο ελαφριές έως και μεσαίου βάρους χτυπήματα και επίπεδα βάρη. Εν

τούτοις αποφύγετε βάρη που έχουν άκρες, όπως π. χ. δοχεία μπαχαρικών ή μπουκάλια που μπορούν να πέσουν κάτω.

- Σε περίπτωση που το πλαίσιο μαγειρέματος από υαλοκεραμικό παρουσιάσει χαραγές, ρωγμές ή σπάσιμο θέστε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας και καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αν συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μπορούν να προκληθούν βλάβες λόγω π. χ. λίπους που χύνεται.

Ενεργοποίηση και ρύθμιση των ζώνων ψησίματος

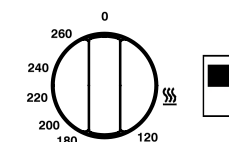
Η επιφάνεια ψησίματος είναι χωρισμένη σε μία μπροστινή και μία πίσω ζώνη ψησίματος. Αυτές οι ζώνες ψησίματος μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξεχωριστά ή μαζί. Κάθε ζώνη ψησίματος έχει το δικό της διακόπτη λειτουργίας. Τα σύμβολα δίπλα στους διακόπτες λειτουργίας υποδηλώνουν ποιός διακόπτης ανήκει σε ποιά ζώνη ψησίματος.

Παράδειγμα: Διακόπτης για τη πίσω ζώνη ψησίματος:

Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος έχουν ταξινομηθεί κυκλικά γύρω από το διακόπτη χειρισμού. Επιπλέον μπορείτε να βρείτε το παρακάτω σύμβολο δίπλα στο διακόπτη:

 Βαθμίδα ζεστής διατήρησης (περίπου 70°C)

- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το διακόπτη.
- Τώρα η συσκευή ζεσταίνεται. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζεστάματος ανάβει η λυχνία ζεστάματος .
- Μόλις φτάσει στην θερμοκρασία μαγειρέματος, η λυχνία ζεστάματος σβήνει.
- Λαδώστε την επιφάνεια ψησίματος ομοιόμορφα με λίγο λάδι ή λίπος. Για αυτό το λόγο χρησιμοποιήστε τη συνοδευτική σπάτουλα ή ένα πινέλο ανθεκτικό στη θερμότητα (π.χ ένα πινέλο από σιλικόνη).
- Τοποθετήστε τα φαγητά απευθείας στην επιφάνεια ψησίματος.
- Για το γύρισμα του ψητού χρησιμοποιήστε τη συνοδευτική σπάτουλα.
- Μην χτυπάτε την επιφάνεια ψησίματος με τη σπάτουλα αφού αυτό ενδέχεται να προκαλέσει χαρακιές στην επιφάνεια του ψησίματος.



Απενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος

- Για την απενεργοποίηση γυρίστε το διακόπτη στη θέση «0».
- Όσο η συσκευή δεν έχει κρυώσει αρκετά ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος, ανάβει η λυχνία υπόλοιπης θερμότητας H.

 Προσοχή, η ζεστή επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Ακουμπήστε τη συσκευή μόνο μετά το σβήσιμο της λυχνίας υπόλοιπης θερμότητας.

Ενεργοποίηση της βαθμίδας ζεστής διατήρησης

- Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση «Βαθμίδα ζεστής διατήρησης».
- Η συσκευή ζεσταίνει γύρω στους 70°C. Η επιφάνεια ψησίματος μπορεί τώρα να χρησιμοποιηθεί ως επιφάνεια ζεστής διατήρησης.

Απενεργοποίηση της βαθμίδας ζεστής διατήρησης

- Για την απενεργοποίηση γυρίστε το διακόπτη στη θέση «0».
- Όσο η συσκευή δεν έχει κρυώσει ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος, ανάβει η λυχνία υπόλοιπης θερμότητας Η .

 Προσοχή, η ζεστή επιφάνεια μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Ακουμπήστε τη συσκευή μόνο μετά το σβήσιμο της λυχνίας υπόλοιπης θερμότητας.

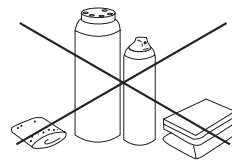
Συμβουλές για το σωστό ψήσιμο στη σχάρα, το κανονικό ψήσιμο και το μαγείρεμα

- Πριν τη τοποθέτηση ψητών περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία ζεστάματος.
- Κατά τη τοποθέτηση των φαγητών λάβετε υπόψη ότι η μέση επιφάνεια της ζώνης ψησίματος είναι πιο ζεστή από τα άκρα της επιφάνειας της. Στο ψήσιμο με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, μπορείτε να τοποθετήσετε τα φαγητά που χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος προς τα έξω.
- Προσέξτε τα κομμάτια κρέατος να μην ακουμπάνε μεταξύ τους στο μαγείρεμα και γυρίστε τα μόνο όταν αυτά αρχίσουν να ξεκολλούν από την πλάκα ελαφρά. Διαφορετικά καταστρέφονται οι ίνες και διαρρέει υγρό, κάτι που μπορεί να αφήσει το κρέας στεγνό.
- Για να εμποδίσετε τη διαρροή του υγρού του κρέατος, μην τρυπάτε ή κόβετε το κρέας πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Βάλτε αλάτι στο κρέας μόνο μετά τη διαδικασία ψησίματος, διαφορετικά αφαιρείται το νερό και οι διαλυτές θρεπτικές ουσίες του κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για κανονικό ψήσιμο χρησιμοποιήστε μόνο κατάλληλα για ψήσιμο λάδια και λίπη που θερμαίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες (π.χ λίπος βουτύρου ή φυτικά λάδια). Λάβετε υπόψη Σας, ότι το φυσικό ελαιόλαδο ή η μαργαρίνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μέχρι μία μέγιστη θερμοκρασία μαγειρέματος 160°C.
- Για να εμποδίσετε το κάψιμο του ψητού συνιστάται η ενδιάμεση απομάκρυνση των λεκέδων με μία σπάτουλα. Για την αφαίρεση των λεκέδων μπορείτε προηγούμενα να λαδώσετε την επιφάνεια ψησίματος με λίγο λάδι ή λίπος.

Καθαρισμός και φροντίδα

Επιφάνεια ψησίματος

- Μη χρησιμοποιείτε πανιά και σφουγγάρια (ιδιαίτερα σύρματα) δηλαδή κοφτερά μέσα καθαρισμού! Χημικά καθαριστικά φούρνου, λευκαντικά, καθαριστικά ενάντια στη σκουριά και στους λεκέδες μπορούν να δράσουν καυστικά και να καταστρέψουν την επιφάνεια.
- Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε οξυγονούχα καθαριστικά ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο.



Καθαρισμός όταν η συσκευή είναι ζεστή:

- Βρέξτε την ακόμα ζεστή επιφάνεια ψησίματος με κρύο νερό ανακατεμένο με απορρυπαντικό.
- Προσοχή, δημιουργείται ζεστός ατμός!
- Τώρα καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος με ένα απαλό σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα πανί.
- Μετά καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος με απορρυπαντικό για τα πιάτα, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και τέλος σκουπίστε μέχρι να στεγνώσει.

Καθαρισμός όταν η συσκευή είναι κρύα:

- Βρέξτε την επιφάνεια ψησίματος με καυτό νερό ανακατεμένο με απορρυπαντικό. Τώρα καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος με ένα απαλό σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα πανί.

- Οι λεκέδες από πρωτεΐνες πρέπει να τριφτούν με ξύδι ή λεμόνι όταν είναι κρύοι.
- Αποφύγετε το συνεχές κάψιμο των λεκέδων.
- Για τη καταπολέμηση χοντρών κατάλοιπων ψησίματος χρησιμοποιήστε αποκλειστικά την πρόσθετη σπάτουλα.

Πλαίσια απο υαλοκεραμικό

- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό περιμένετε πάντα μέχρι να φύγει η υπόλοιπη θερμότητα. Εξαιρεση: Ζάχαρη και λιωμένο πλαστικό (βλ. παρακάτω).
- Αφαιρέστε κρούστες και φαγητά που έχουν μαγειρευτεί για πολύ ώρα με ένα γυάλινο ξύστη.
- Σε περίπτωση που η επιφάνεια είναι ζεστή, αφαιρέστε αμέσως τη ζάχαρη και το λιωμένο πλαστικό με ένα γυάλινο ξύστη.
- Με ένα καθαριστικό για ανοξείδωτα σκεύη μπορείτε να αφαιρέσετε τις επίμονες βρωμιές και τους λεκέδες που αστράφτουν.
- Μη χρησιμοποιήσετε πανιά ή σφουγγάρια καθαρισμού τα οποία χρησιμεύουν για άλλους σκοπούς Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε μία αλλαγή χρώματος της επιφάνειας, η οποία όμως θα γίνει ορατή στην επόμενη χρήση της συσκευής.
- Για τη προστασία και τη φροντίδα του πλαισίου από Ceraflon συνιστούμε ένα ειδικά εξελιγμένο μέσο όπως π.χ το VSR Cleaner ή το VSR O-Fix. Αυτά τα μέσα μπορείτε να τα προμηθευτείτε μέσω του τμήματος ανταλλακτικών της εταιρίας Küppersbusch. Προστατεύουν το πλαίσιο μέσω μίας λεπτής μεμβράνης προστασίας η οποία είναι ανθεκτική στο νερό και στη βρωμιά.

Βοήθεια σε περιπτώσεις βλάβης

 Οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό!

Πρώτα ελέγξτε αν υπάρχει σφάλμα στο χειρισμό. Ορισμένες βλάβες μπορείτε να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

Οι επισκευές κατά τη διάρκεια του χρόνου κάλυψης της εγγύησης δεν είναι δωρεάν όταν υπάρχουν λάθη χειρισμού ή σε περίπτωση που Εσείς δεν λάβατε υπόψην Σας μία υπόδειξη για βοήθεια σε περίπτωση βλάβης.

Σε περίπτωση που θέλετε να παραγγείλετε ανταλλακτικά, δώστε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα.

Βλάβη	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Βλάβη στην ασφάλεια του σπιτιού.	Έλεγχος και αλλαγή της ασφάλειας.
	Μη συνδεδεμένος ρευματολήπτης.	Συνδέστε το ρευματολήπτη.
	Διακοπή ρεύματος.	
Η ζώνη ψησίματος δεν ζεσταίνει ή αντίστοιχα δεν απενεργοποιείται.	Βλάβη του ρυθμιστή ή της ζώνης ψησίματος.	Απενεργοποιήστε την ασφάλεια. Καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Η λυχνία υπόλοιπης θερμότητας δεν ανάβει παρ' όλο τη ζεστή επιφάνεια ψησίματος.  Πιθανός κίνδυνος εγκαύματος λόγω έλλειψης προειδοποίησης για τη ζεστή επιφάνεια ψησίματος.	Βλάβη της λυχνίας.	Καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Συναρμολόγηση και εγκατάσταση



Υποδείξεις ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο σε χώρους που αερίζονται καλά. Πριν την εγκατάσταση και έναρξη λειτουργίας της συσκευής διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
- Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργήσει μόνο αφότου έχει εγκατασταθεί.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, μόνο ένας εξουσιοδοτημένος τεχνικός επιτρέπεται να αναλάβει την ηλεκτρική σύνδεση, τη συντήρηση και την επισκευή της συσκευής. Οι λανθασμένες εργασίες θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια Σας.
- Σε ενσωματωμένη συσκευή δεν επιτρέπεται να υπάρχει δυνατότητα επαφής με τα μονωμένα εξαρτήματά της.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο σύνδεσης ρεύματος της συσκευής παρουσιάσει βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης το οποίο μπορείτε να προμηθευτείτε από την κατασκευάστρια εταιρία ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρίας.
- Ο αγωγός ασφαλείας πρέπει να είναι τόσο μακρύς ώστε σε περίπτωση αποτυχίας της ανακούφισης έλξης αυτός να υποστεί καταπόνηση εφελκυσμού μόνο μετά από τους ηλεκτροφόρους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης.
- Οι αλλαγές στη συσκευή επιτρέπονται μόνο αφότου ζητηθεί αποκλειστική άδεια από τη κατασκευάστρια εταιρία.
- Οι νομικοί κανονισμοί και οι όροι σύνδεσης της τοπικής εταιρίας παροχής ρεύματος πρέπει να τηρούνται πλήρως.
- Σε περίπτωση που το φως σύνδεσης δεν είναι προσιτό, προστατέψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα σύστημα διακοπής όλων των πόλων, όπως ένα διακόπτη LS, ασφάλειες ή ρελέ με πλάτος ανοίγματος επαφών τουλάχιστον 3 mm.
- Σε περίπτωση που θέλετε να συνδέσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή, μπορείτε να το κάνετε αποσυνδέοντας τη συσκευή από το ρεύμα μέσω των προαναφερομένων διατάξεων.

Προϋποθέσεις εγκατάστασης

Κατά το άνοιγμα της συσκευασίας, ελέγξτε εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση που παρατηρηθούν ζημιές, πληροφορήστε αμέσως τους υπεύθυνους μεταφοράς.

Η επιφάνεια μαγειρέματος επιτρέπεται να εγκατασταθεί σε ένα πάγκο εργασίας ο οποίος πρέπει να κατασκευαστεί με τις ακόλουθες διαστάσεις.

Η κάτω και η μπροστινή πλευρά της συσκευής πρέπει να προστατεύονται από άγγιγμα στο κάτω ντουλάπι (π.χ από τυχόν εισαγωγή μαχαιριών κ.τ.λ μέσα στις σχισμές εξαερισμού ή από άγγιγμα των μονωμένων καλωδίων).

Η συσκευή επιτρέπεται να εγκατασταθεί μόνο σε κουζίνες, των οποίων τα έπιπλα, που βρίσκονται δίπλα στη συσκευή, δεν προεξέχουν από την επιφάνεια των κοιλωμάτων.

Ο τοίχος πάνω από την επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να είναι φτιαγμένος από μη αναφλέξιμο υλικό. Υλικά όπως ξύλο, πλαστικό και φύλλα PVC δεν ανταποκρίνονται σε

αυτή την απαίτηση.

Σε περίπτωση που υπάρχουν έπιπλα δίπλα στη συσκευή, το πλαστικό κάλυμμα ή αντίστοιχα ο καπλαμάς πρέπει να έχει υποστεί επεξεργασία με κόλλα ανθεκτική στη θερμότητα (100 °C).

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ των κρεμαστών ντουλαπιών της κουζίνας και της επιφάνειας μαγειρέματος ανέρχεται στα 650 mm. Για τους απορροφητήρες ισχύουν τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ηλεκτρική σύνδεση απαιτείται μία γειωμένη πρίζα σούκο. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες του VDE και επίσης να γίνεται κατά προτίμηση μέσα σε έναν ηλεκτρικό πίνακα. Η ηλεκτρική σύνδεση για τη συσκευή πρέπει να ανέρχεται στα 220-240 V / 50 Hz. Η ηλεκτρική ισχύς αναγράφεται στα τεχνικά στοιχεία στη σελίδα 58.

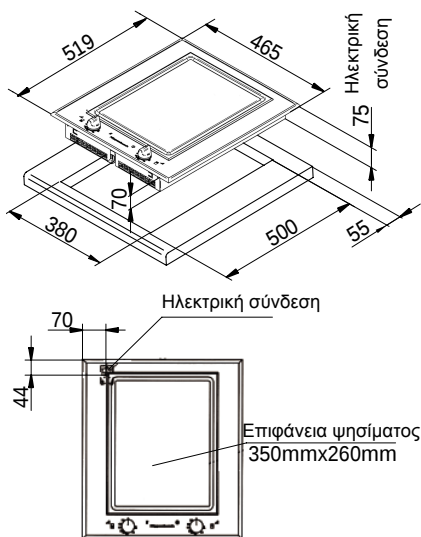
Κατά τη λειτουργία της συσκευής το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να βρίσκεται σε σημείο που να μην μπορεί να υποστεί βλάβες λόγω θερμότητας.

Εγκατάσταση

Διαστάσεις εγκατάστασης

Το πάχος του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι μεταξύ 30 και 40 mm. Η πλαϊνή απόσταση από όρθια ντουλάπια πρέπει να είναι τουλάχιστον 55 mm. Εν τούτοις, για τεχνικούς λόγους η απόσταση δεν πρέπει να είναι κάτω από 300 mm. Θα πρέπει να υπάρχει ένα προστατευτικό διάφραγμα κάτω από τη συσκευή, όπως για παράδειγμα ένα ενδιάμεσο δάπεδο.

Κρατήστε μία ελάχιστη απόσταση 100mm από τη πάνω άκρη του πάγκου εργασίας για τον εξαερισμό της συσκευής



Προετοιμασία για την εγκατάσταση

- Με μία ίσια πριονολεπίδα ή μία φρέζα κόψτε στον πάγκο εργασίας ένα κομμάτι με τις προκαθορισμένες διαστάσεις και όσο το δυνατόν με περισσότερη ακρίβεια. Οι άκρες τομής πρέπει έπειτα να στεγανοποιηθούν ώστε να μην εισχωρεί υγρασία.
- Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία.
- Εγκαταστήστε τη συσκευή όπως περιγράφεται.

Συναρμολόγηση της συσκευής

- Προετοιμάστε τη σύνδεση ρεύματος στη πλαϊνή πλευρά της συσκευής σύμφωνα με τα στοιχεία της σελίδας 57.

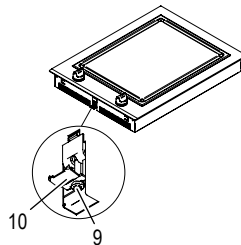
- Τοποθετήστε προσεκτικά την επιφάνεια μαγειρέματος στον προετοιμασμένο πάγκο εργασίας.



Προσοχή, σπασίματος!

κίνδυνος

Μη χτυπάτε τη συσκευή με την άκρη του γυάλινου πλαισίου πάνω στον πάγκο εργασίας. Βάλτε τη συσκευή προσεκτικά μέσα στην κομμένη υποδοχή. Μη την αφήσετε να πέσει κάτω.



- Τοποθετήστε τη συσκευή ακριβώς στη μέση στο κομμένο τμήμα της επιφάνειας εργασίας, φροντίζοντας ταυτόχρονα να υπάρχει περιμετρικά μία ελεύθερη απόσταση 5 mm ανάμεσα στη συσκευή και στην επιφάνεια, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση της επιφάνειας εργασίας.
- Πιέστε τους σφιγκτήρες (10) κάτω από την άκρη του κομμένου τμήματος και σφίξτε τις βίδες (9) .

Έλεγχος των αγωγών τροφοδοσίας

Τροφοδοσία ρεύματος

- Ελέγξτε την τοποθέτηση του καλωδίου σύνδεσης. Το καλώδιο δεν πρέπει να στερεωθεί ή να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω θερμότητας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Προσέξτε εδώ ώστε το καλώδιο σύνδεσης να μην ακουμπάει στην κάτω πλευρά της συσκευής και να οδηγείται κατευθείαν προς τα έξω.

Έναρξη λειτουργίας

- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μία πρίζα σούκο.
- Αν προκληθούν φθορές στο καλώδιο ρεύματος ή στο φις, θέστε αμέσως τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- Αν το καλώδιο ρεύματος ή το φις αυτής της συσκευής υποστούν ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από ένα ειδικευμένο τεχνίτη ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.



Πριν την έναρξη λειτουργίας η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί από τον ηλεκτρολόγο ως προς την άψογη λειτουργία της. Μετά η συσκευή είναι έτοιμη να λειτουργήσει.



Ο ηλεκτρολόγος οφείλει να εξηγήσει στο χρήστη τη λειτουργία της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης. Τέλος οι οδηγίες χρήσης πρέπει να παραδοθούν στο χρήστη.

Τεχνικά Στοιχεία

Ισχύς και διαστάσεις συσκευής

Τιμές σύνδεσης	
Ονομαστική κατανάλωση	2700-3200 W
Ονομαστική τάση	220-240 V / 50 Hz
Διαστάσεις συσκευής/mm	
Επιφάνεια μαγειρέματος Π x Β x Υ	465 x 519 x 75
Κομμένο τμήμα Π x Β	380 x 500

