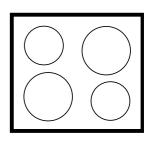
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- (B) Instructions for use and installation instructions
- F Instructions d'utilisation et avis de montage
- © Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Istruzioni di uso e di montaggio
- Instrucciones de uso y de montaje
- Instruções de uso e de montagem
- S Bruksanvisning i monteringanvisningar
- ©R) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

EKE 304.0 / EGE 304.0





Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG Küppersbuschstraße 16 45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65 Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15 e-mail: kundendienst@kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr Freitag von 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr Samstag von 9^{00} Uhr bis 13^{00} Uhr

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

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.

Eitnergasse 13 1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15 Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

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

Bitte beachten Sie:

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

- 1. Ihre genaue Anschrift
- 2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
- 3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
- 4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
- 5. Das Kaufdatum
- 6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

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

- 1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
- Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch, Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungsoder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
- 3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reperatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und soweit hiervon abweichend das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
- 4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
- Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
- 6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Gelsenkirchen im April 2003 KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG

(GB)	Contents	10
E	Sommaire	17
$\overline{\mathbb{N}}$	Inhoud	24
	Contenuto	31
E	Contenido	38
P	Conteúdo	45
S	Innehåll	52
(GR)	Περιεχόμενα	59

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihre Grillfläche/Kochfläche in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel "Wenn etwas nicht funktioniert" nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Bedienungsanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Folgende Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

⚠ Das Warndreieck weist Sie auf Gefahren für Ihre Gesundheit hin oder auf Schäden, die an dem Gerät verursacht werden können.

Hier finden Sie Tips und Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Sicl	herheitshinweise	3
	Gebrauch der Kochflächen/Grillfläche	1
	Die Kochfläche/Grillfläche	
	brauch der Kochzonen Kochfeld einschalten Die Kochstufen Angewählte Kochzone wieder abschalten: Die Ankochautomatik Die Kochzonen-Wärmeanzeigen Zweikreis-Kochzone Einige Hinweise zu den richtigen Töpfen Die Schnellabschaltung Sensor-Verriegelung (Kindersicherung) Die Betriebsdauerbegrenzung (Urlaubsschaltung) Grillen	4
	nigung und Pflege	7
Wei	nn etwas nicht funktioniert	7
	Typenschild	
	ntageanweisung für Fachpersonal	8
	Einbaubedingungen Elektrischer Anschluß Maße und Abstände Einbau Sonderfall: Einbau in eine Arbeitsplatte aus Stein	

Sicherheitshinweise



- Die Grillfläche/Kochfläche muß in eine Arbeitsplatte eingebaut werden! Sie darf nicht ohne Einbau benutzt werden!
- Einbau, Netzanschluß, Wartung und Reparatur des Gerätes darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Verbrennungsgefahr! Die Grillfläche/Kochfläche wird beim Betrieb heiß. Daher Vorsicht: Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.



- Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Das Glaskeramikfeld 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. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch der Grillfläche/Kochfläche führen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch der Grillfläche/Kochfläche das Gerät sofort abschalten. Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Das Anschlußkabel darf nicht mit der heißen Grillfläche/Kochfläche in Berührung kommen.
- Vorsicht: Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!
- Die Grillfläche/Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlußleitungen dürfen nicht mit der heißen Grillflächen/Kochflächen in Berührung kommen.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Grillfläche/Kochfläche legen. Von der heissen Grillfläche/Kochfläche alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie und Zucker. Angeschmolzenes umgehend im heißen Zustand mit dem beigelegten Reinigungsschaber von der Grillfläche/Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.
- Kalkablagerungen schaden der Grillfläche/Kochfläche.
- Verwenden Sie zur Pflege der Grillfläche keinesfalls silikonhaltige Pflegemittel! Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise.

Der Gebrauch der Kochflächen/ Grillfläche

Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Zubereiten von Speisen die Grillfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Anschließend mit einem fusselfreien Tuch trocken nachwischen.

Die Kochfläche/Grillfläche

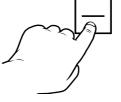
- Die Grillfläche/Kochfläche ist temperaturschockfest (gegen Kälte und Hitze) und auch sehr widerstandsfähig.
- Beim Einschalten der Grillfläche/Kochfläche kann kurzfristig ein Summen der Beheizung vernehmbar sein. Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluß.
- Wir weisen darauf hin, daß durch unsachgemäße Reinigung oder das Schneiden mit Messern auf der Grillfläche/Kochfläche entstandene Kratzer keinen negativen Einfluß auf die Funktion des Gerätes haben. Sie beeinträchtigen lediglich das Aussehen.

Die Kochstufen



Die Stufe der Kochzone wird über den Minus-Sensor angewählt werden: Beim ersten berühren wird auf Stufe 4 ge-

Anschließend mit Plus und Minus auf die gewünschte Stufe stellen.



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

Grillstufe	Geeignet zum
1-4	Warmhalten
5-7	Schwaches Grillen
6-9	Starkes Grillen

Gebrauch der Kochzonen



Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Nach dem ersten Anschluß und nach einem Stromausfall erfolgt ein Selbsttest der Steuerung.

Wichtig:

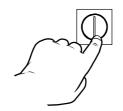
Beim Selbsteinstellen der Sensorempfindlichkeit dürfen keine Gegenstände auf den Sensoren liegen.

Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze die Glaskeramikoberfläche auf den Kreisen mit Symbol kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Kochfeld einschalten

Den Ein-Aus-Sensor berühren bis ein Signal ertönt.).

Die Kochstufen-Anzeigen der Kochzonen zeigen eine "0" an. Das Gerät ist in Funktionsbereitschaft (Stand-by-Modus

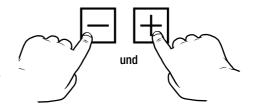


Die Funktionsbereitschaft schaltet sich automatisch wieder aus, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone aktiviert wird.

Angewählte Kochzone wieder abschalten:

Minus-Sensor berühren bis die Kochstufe 0 angezeigt wird, oder

Plus- und Minus-Sensor gleichzeitig berühren.

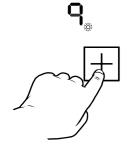


Die Ankochautomatik

Je eine Kochzone/die Grillzone verfügt über eine Ankochautomatik. Der Ankochstoß erfolgt mit maximaler Leistung. Die Dauer des Ankochstoßes ist abhängig von der nach der Aktivierung gewählten Kochstufe.

Nach Ablauf der Ankochdauer schaltet die Kochzone auf die gewählte Stufe zurück.

Kochstufe	Länge
	Ankochstoß
	in Min:Sek
1	01:22
2	02:44
3	04:24
4	05:28
5	06:50
6	01:22
7	02:44
8	02:44
9	-:-



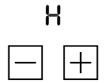
Mit dem Plus-Sensor die Kochstufe 9 wählen.

In der Kochstufen-Anzeige leuchtet ein Punkt.

Jetzt innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Fortkochstufe 1 - 8 mit dem Minus-Sensor einstellen.

Erfolgt die Wahl der Fortkochstufe nachdem der Dezimalpunkt erloschen ist, so ist die Ankochautomatik nicht aktiviert.

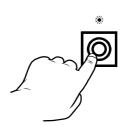
Die Kochzonen-Wärmeanzeigen



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

Zweikreis-Kochzone

Standardgemäß wird der kleinste Kochzonen-Durchmesser beheizt. Für große Töpfe oder Bräter schalten Sie die äußeren Kochzonenkreise zu.



Die Zweikreiszuschaltung, der Kochzone kann nur nach dem Aktivieren und Einschalten der Kochzone erfolgen.
Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
Durch Betätigen der Mehrkreistaste den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

Für das Ausschalten der Zweikreiszuschal-

tung muß die entsprechenden Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste schalten sich die äusseren Heizkreise aus. Die Kontrolllampe erlöscht.

Einige Hinweise zu den richtigen Töpfen

Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glattem Boden.





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

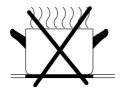
Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzone.

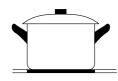




Sie sparen dadurch Energie und Kochzeit und vermeiden eine Überhitzung der Kochfläche.

Setzen Sie nach Möglichkeit immer einen Deckel auf den Kochtopf.





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

EKE/EGE 304 5



Mit dem Ein-Aus-Sensor können alle Kochzonen schnell abgeschaltet werden.

Sensor-Verriegelung (Kindersicherung)

Mit der Sensor-Verriegelung kann das Gerät vor unbeabsichtigter Betätigung geschützt werden.

Folgende Funktionen sind auch bei aktivierter Verriegelung verfügbar:

- n Die Schnellabschaltung (Ein-Aus-Sensor)
- n Das Aufheben der Verriegelung

Die Verriegelung aktivieren:



Den Verriegelungs-Sensor solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet und erlischt nach wenigen Sekunden. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt. Beim berühren eines Sensors ertönt ein Signal und die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet kurz auf. Die Verriegelung bleibt auch nach dem Ausschalten (mit Ein-Aus Sensor) aktiv

Die Verriegelung aufheben:



Den Verriegelungs-Sensor solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet und erlischt nach wenigen Sekunden.

Die Betriebsdauerbegrenzung (Urlaubsschaltung)

Das Gerät besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Sie verhindert, daß das Gerät ungewollt über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist.

Der Zeitablauf der Betriebsdauerbegrenzung ist abhängig von der eingestellten Kochstufe, d.h.:

Je höher die eingestellte Kochstufe, desto schneller wird ausgeschaltet.

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

Die Betriebsdauerbegrenzung arbeitet für jede Kochzone getrennt.

6

Falls die Sicherheitsabschaltung angesprochen hat, erscheint ein "H" bei vorhandener Restwärme in der Anzeige. Nach Betätigung des Ein-Aus-Sensor ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Grillen

 \triangle

A Bitte verwenden Sie zum Grillen kein Olivenöl. Eingebrannte Olivenölreste lassen sich nur sehr schwer wieder entfernen.

- Den Grill unmittelbar vor dem Grillen ca. 5 Minuten auf Stufe 9 vorheizen.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf die Glaskeramik. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder ähnliches.
- Das Grillgut bei Stufe 9 von jeder Seite grillen, bis es sich von der Grillfläche löst. So verbleibt der Fleischsaft im Grillgut.
- Dann eventuell herunterschalten (z.B. auf Stufe 6) und fertiggrillen. Dicke Fleischstücke und Wurst mehrmals wenden.
- Nach jedem Grillvorgang die Grillrückstände mit dem Reinigungsschaber entfernen.
- Wenn das Gerät auf kleiner Grillstufe betrieben wurde, heizen Sie vor dem Auflegen von neuem Grillgut den Grill erneut auf Stufe 9 vor.
- Die Grillfläche nicht mit Öl einfetten. Mageres Fleisch kann mit Öl bestrichen werden.
- Beim Grillen von sehr fetten Lebensmitteln das austretende Fett während des Grillens vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen.
- Bei eingelegtem Fleisch überschüssiges Fett und grobe Gewürze (wie Zwiebeln, Blätter oder Thymian) entfernen.
- Bitte bedenken Sie, daß große Mengen Grillgut längere Garzeiten benötigen als kleine. Wir empfehlen daher, mehrmals hintereinander kleinere Mengen zu grillen.

Reinigung und Pflege



Zucker, zuckerhaltige Speisen (wie z. B. Marmelade) und geschmolzener Kunststoff müssen sofort mit dem Reinigungsschaber von der heißen Grillfläche/Kochfläche geschoben werden, sonst kann die Oberfläche beim Erkalten zerstört werden!



Verwenden Sie keinesfalls silikonhaltige Reinigungsmittel. Diese hinterlassen einen Schutzfilm auf der Grillfläche, der beim nächsten Grillen in das Grillgut ziehen könnte. Beachten Sie deshalb unbedingt die diesbezüglichen Hinweise der jeweiligen Hersteller.

- Reinigen Sie die Grillfläche nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie zur Beseitigung grober Grillrückstände ausschließlich den beigefügten Reinigungsschaber.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel wie z.B. Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden!
- Achten Sie darauf, daß keinerlei Reinigungsmittelrückstände auf der Grillfläche verbleiben.
- Rückstände von Reinigungsmitteln können beim nächsten Aufheizen Verfärbungen hervorrufen. Auch durch Tücher oder Schwämme, die zum Reinigen anderer Flächen in Gebrauch sind, können Verfärbungen entstehen.
- Wir empfehlen Ihnen, die Grillfläche mit einer halben Zitrone oder mit Zitronensaft abzureiben. Leichte Eiweißverschmutzungen z. B. von Fleisch werden entfernt und die Grillfläche glänzt wieder.

Verwendung eines Reinigungsschaber



Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge eines Reinigungsschabers ist sehr



Achtung: Bei der Reinigung der Grillfläche/Kochfläche mit der Spitze des Reinigungsschabers nicht zwischen Grillfläche/Kochfläche und Gehäuse

Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach auf und schieben Sie die Verkrustungen weg



Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers



Reinigen der Grillfläche/Kochfläche



⚠ Achten Sie darauf, daß keinerlei Reinigungsmittelrückstände auf der Grillfläche/Kochfläche verbleiben.

- Zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Reinigungsschaber von der heißen Grillfläche/Kochfläche entfernen.
- Reinigen Sie die Grillfläche/Kochfläche mit Wasser und etwas Handspülmittel
- Mit klarem Wasser nachwischen und anschließend trockenreiben.
- Sollten nach der Reinigung noch restliche Schmutzpartikel auf der Grillfläche/Kochfläche verblieben sein, so können diese leicht und schnell mit einem Spezialreiniger, z.B. VSR O-FIX-C entfernt werden (erhältlich beim KÜPPERSBUSCH Kundendienst). Danach die gesamte Grillfläche/Kochfläche naß abwischen und trokkenreiben.

Wenn etwas nicht funktioniert

Das Gerät niemals aufschrauben! Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Einige der Störungen können Sie selbst beseitigen. Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienfehler vorliegen oder Sie einen der folgenden Hinweise nicht beachtet haben.

Störung	mögliche Ursache	Abhilfe
Abschalten der Grillflä-	Elektronisches Bau-	Sicherung ausschalten und
che/Kochfläche nicht	teil ist defekt.	Kundendienst rufen.
möglich.		
LED-Anzeige für Kochstu-	LED-Anzeige defekt.	Kundendienst rufen.
fen bzw. Wärmeanzeige		Verbrennungsgefahr, da
leuchtet nicht oder nur		Warnung vor Temperatur
teilweise.		nicht gewährleistet ist.
Die Grillfläche/Kochflä-	Haushalts-Sicherung	Sicherung überprüfen oder
che heizt nicht auf.	defekt.	erneuern.
	Sensor-Verriegelung	Sensor-Verriegelung
	(Kindersicherung)	(Kindersicherung) entrie-
	nicht entriegelt.	geln.
	Grillfläche/Kochflä-	Kundendienst rufen.
	che defekt.	
	Innerer Kreis einer	Funktionierenden äußeren
	Mehrkreis-Kochzone	Kreis auf keinen Fall wei-
	defekt.	terbetreiben.
		Sofort den Kundendienst
		rufen.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Gerätes und auf der Titelseite dieser Anleitung.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an.

7 FKF/FGF 304

Montageanweisung für Fachpersonal

allgemeine Hinweise

- Heben Sie die Glaskeramikfläche nur an den Seiten an, nie an der Frontleiste!
- Hebeln Sie das Kochfeld nicht mit einem Schraubendreher aus dem Ausschnitt Sie beschädigen damit den Rahmen des Kochfeldes. Drücken Sie das Kochfeld beim Ausbau von unten aus dem Ausschnitt heraus.

Einbaubedingungen

- Bei den Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Arbeitsplatze muß unbedingt waagerecht ausgerichtet sein und sauber ausgeschnitten werden.
- Unterhalb des Arbeitsplattenausschnitts dürfen keine Traversleisten liegen. Sie sind mindestens bis auf Ausschnittgröße zurückzuschneiden.
- Nach jedem eventuellen Ausbau ist die Einbaudichtung zu erneuern.

Elektrischer Anschluß

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein
- Die Steckdose darf unterhalb der Arbeitsplatte unter der Grillfläche/Kochfläche oder in einem Nebenschrank in der Wand angebracht sein. Sie darf nicht über der Grillfläche/Kochfläche sitzen!

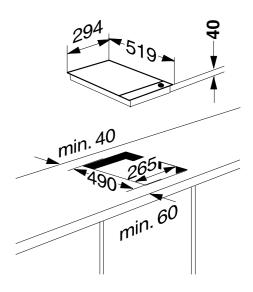
Anschluß erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose

	EKE	EGE
Gesamtleistung	230 V: 2,9 kW 240 V: 3,2 kW	230 V: 1,4 kW 240 V: 1,5 kW
Anschlußwerte	230-240 V, 50 Hz	230-240 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	16 A	16 A

Maße und Abstände

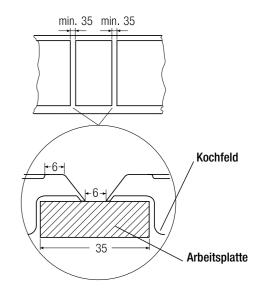
- Dieses Gerät darf mit an zwei Seiten an eine Raumwand oder eine Schrankwand mit einem Abstand von mindestens 40 mm eingebaut werden. An der dritten Seite darf maximal ein gleich hohes Gerät sein.
- Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Gründen mindestens 300 mm betragen.
- Über der Grillfläche/Kochfläche angebrachte Dunstabzugshauben oder Wandschränke müssen einen Mindestabstand von 650 mm zur Grillfläche/ Kochfläche haben.

Einbaumaße:



Beim Einbau mehrerer Mulden nebeneinander sind die in der nachfolgenden Zeichnung dargestellten Mindestabstände zwischen den Arbeitsplattenausschnitten zu beachten:

Draufsicht



Detail

Einbau

Bei Steinarbeitsplatten kann die Grillfläche/Kochfläche nicht mit Clipsen befestigt werden. Siehe Abschnitt "Sonderfall: Einbau in eine Arbeitsplatte aus Stein" auf S. 9.

Ausschnitt ausschneiden

Zunächst den Arbeitsplattenausschnitt sauber ausschneiden.
 Die Abstände des Muldenausschnitts vorn, hinten und seitlich zur Wand müssen eingehalten werden!

Ausschnitt versiegeln

 Wir empfehlen, die Schnittflächen des Arbeitsplattenausschnitts mit einem wasserfesten Schutzanstrich zu versiegeln.

Dichtung überprüfen oder austauschen

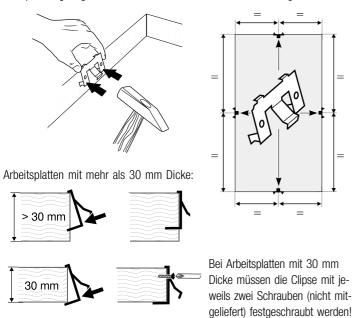
- Prüfen Sie, ob die Dichtung gut sitzt und keine Lücke vorhanden ist.

Bei unebenen Arbeitsplatten (z.B. Fliesen) müssen Sie das Dichtungsband entfernen und eine temperaturbeständige und dauerelastische Dichtungsmasse aufbringen:

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

Clipse einschlagen

- Clipse sorgfältig ausrichten und mit einem Hammer einschlagen.

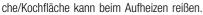


Grillfläche/Kochfläche einclipsen

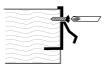
 Nun die Grillfläche/Kochfläche links anlegen (1), ausrichten (2) und einclipsen (3).
 Anschlußkabel dabei nicht einklemmen!



Die Grillfläche/Kochfläche muß unbedingt eben und bündig aufliegen, eine unter Spannung stehende Grillflä-



Wenn die Grillfläche/Kochfläche nicht fest im Ausschnitt sitzt, ist der Ausschnitt ein wenig zu groß geraten. Schrauben Sie in diesem Fall die Clipse mit jeweils zwei Schrauben fest (nicht mitgeliefert), um die Federspannung zu erhöhen.



Netzstecker einstecken

- Netzstecker in die Steckdose einstecken.
- Die überschüssige Kabellänge muß aus dem Einbaubereich herausgezogen

Sonderfall: Einbau in eine Arbeitsplatte aus Stein

Bei einer Arbeitsplatte aus Marmor, Granit oder ähnlichem muß die Grillfläche/ Kochfläche von unten festgeklemmt werden. Die Clipse werden nicht benötigt.

- Setzen Sie die Grillfläche/Kochfläche in den Ausschnitt ein.
- Verschrauben Sie die Grillfläche/Kochfläche von unten mit den beiliegenden Spannelementen.

