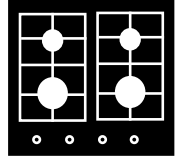


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE

EN

NL

GMS9751.0E



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

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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

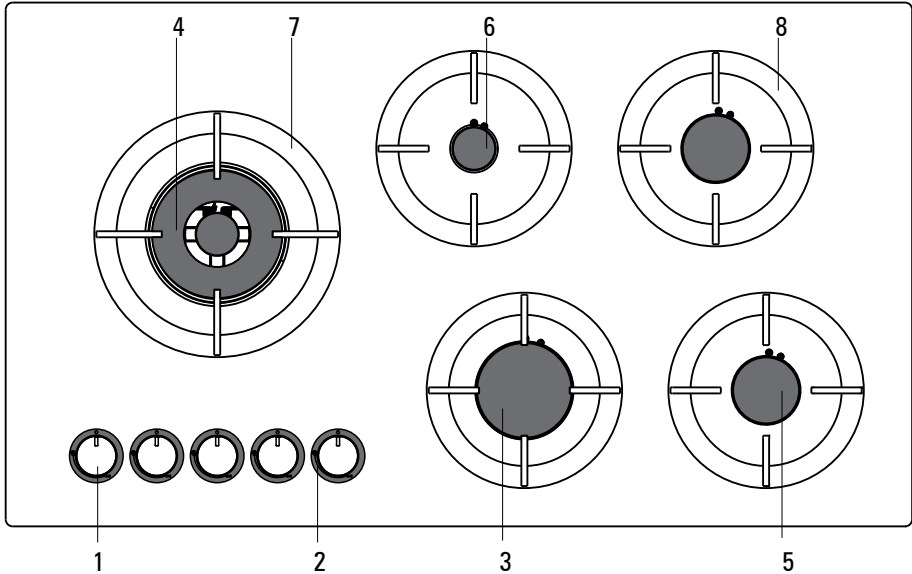
Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhoudsopgave

GMS9751.0E kookplaat uitleg	04
Componenten	05
Hoofdstuk 1	
1.1 Introductie	06
1.2 Beschrijving	06
Hoofdstuk 2	
2.1 Veiligheidsvoorschriften	07
2.2 Veilig gebruik	09
2.3 In gebruikname	11
2.4 Montagevoorschrift	12
Hoofdstuk 3	
3.1 Symboliek bedienknoppen	14
3.2 Ontsteken van de branders	15
3.3 Instellen van de branders	15
3.4 Uitschakelen van de branders	15
3.5 Juiste pankeuze	16
Hoofdstuk 4	
4.1 Reiniging algemeen	17
4.2 Pannendragers en bedieningsknoppen	17
4.3 Branders	17
4.4 Nuttige tips	18
Hoofdstuk 5	
5.1 Elektrische aansluiting	19
5.2 Gassproeiers	20
5.2.1 Laagstandsproeiers afstellen LPG	20
5.2.1.1 Laagstandsproeiers wok	20
5.2.1.2 Laagstandsproeiers sterk/normaal/sudder	21
5.2.1.3 Laagstandsproeiers afstellen aardgas	21
5.2.2 Hoogstandsproeiers wisselen	21
5.2.2.1 Hoogstandsproeiers wok	21
5.2.2.2 Hoogstandsproeiers sterk/normaal/sudder	22
5.2.3 Branders testen	22
5.3 Gasaansluiting	22
5.4 Electrisch schema	24
CE-Verklaring	26

GMS9751.0E kookplaat uitleg

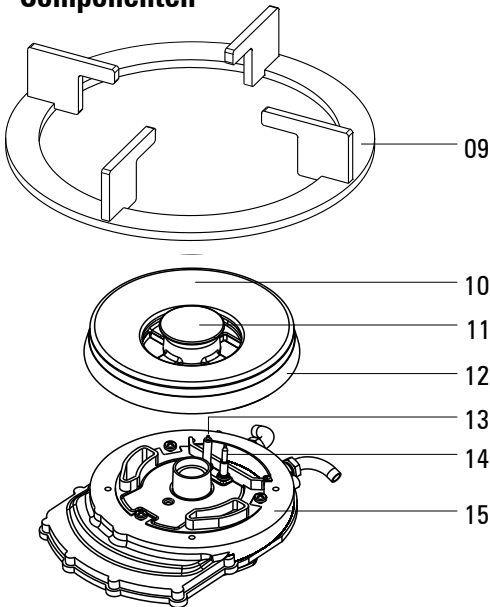


GMS9751.0E voorbeeld toepassing

- 1 bedieningsknop gasbrander
- 2 knopsymboliek
- 3 sterkrbrander | max 3,0kW
- 4 wokbrander 2-rings | max 5,0kW
- 5 normaalbrander | max 1,75kW
- 6 sudderbrander | max 1,0kW
- 7 pandrager wok | geëmailleerd
- 8 pandrager sterk-, normaal-,
sudderbrander | geëmailleerd.

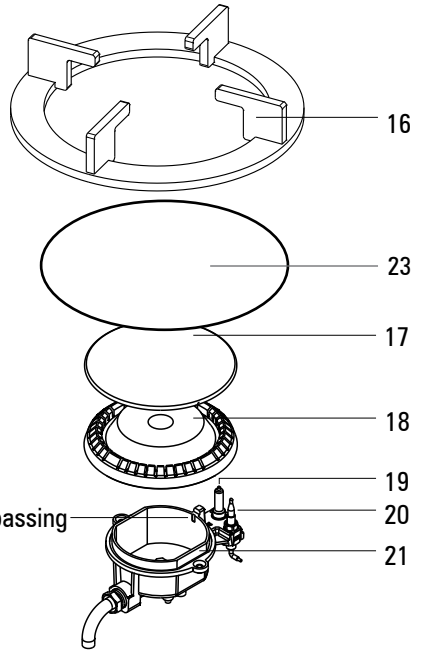
Küppersbusch

Componenten



Wokbrander

- 9 pandrager geëmailleerd
- 10 branderdeksel
- 11 branderdeksel binnen
- 12 gasverdeler
- 13 vonkontsteking
- 14 thermokoppel
- 15 branderhuis

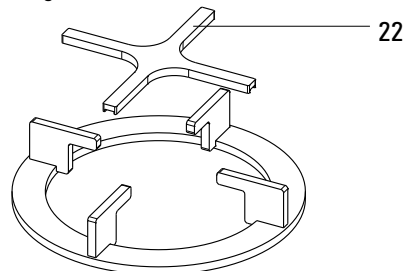


Sterk- | normaal- | sudderbrander

- 16 pandrager geëmailleerd
- 17 branderdeksel
- 18 gasverdeler
- 19 vonkontsteking
- 20 thermokoppel
- 21 branderhuis

Toebehoren

- 22 combi-kruis tbv kleine pannen [optie]
- 23 bighead voor sudder



Hoofdstuk 1

1.1 Introductie

Met de aanschaf van uw Küppersbusch gaskookplaat heeft u zondermeer gekozen voor een kwaliteitsproduct.

Alvorens de kookplaat in gebruik te nemen, adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen. Bij normaal gebruik en zorgvuldig onderhoud zult u jarenlang probleemloos van dit product gebruik kunnen maken.

Het koken op uw gaskookplaat is bedoeld voor regulier en dagelijks gebruik als consument. Mochten er onverhoopt storingen optreden dan verzoeken wij u contact op te nemen met uw leverancier.

1.2 Beschrijving

De GMS9751.0E gaskookplaten kunnen geleverd worden in verschillende samenstellingen en aantallen branders en zijn geschikt voor inbouw in alle type werkbladen, zoals b.v. RVS, composiet natuursteen, glas, gemelamineerde spaanplaat of beton.



LET OP: Deze toepassing mag uitsluitend volgens de wettelijke voorschriften geïnstalleerd en gebruikt worden in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies aandachtig voor het installeren en in gebruik nemen.

Hoofdstuk 2

2.1 Veiligheidsvoorschriften

Deze kookplaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Bij ondeskundig gebruik bestaat het risico op persoonlijk of materieel letsel.

Wij raden u aan deze gebruiks-aanwijzing daarom aandachtig door te lezen voor het gebruik. U vindt in deze handleiding belangrijke instructies voor, veiligheid, dagelijks gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding zorgvuldig en geef hem door aan een mogelijk toekomstig gebruiker.

Deze kookplaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik geschikt voor het bereiden van gerechten. Ander gebruik is niet toegestaan en kan tot gevaar leiden. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade ontstaan door foutieve bediening of gebruik voor andere doeleinden.

Deze kookplaat mag alleen gebruikt worden door personen die in staat zijn het veilig te bedienen en die volledig op de hoogte zijn van de inhoud van deze handleiding.

2.1.1 Kinderen

Hou kinderen in de gaten in de buurt van deze kookplaat en laat ze er nooit mee spelen.

De kookplaat wordt tijdens het gebruik heet en geeft ook warmte af aan zijn directe omgeving. Ook na het gebruik is de kookplaat en omgeving nog geruime tijd heet. Hou

kinderen daarom ook na gebruik op afstand totdat er geen verbrandings-gevaar meer is.

Zorg ervoor dat kinderen geen pannen van de kookplaat kunnen trekken tijdens of vlak na het gebruik. Bij uw keukenspecialist zijn hiervoor speciale rekken verkrijgbaar.

Verpakkingsmateriaal zoals folies en piepschuim kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verstikkingsgevaar! bewaar het betreffende verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en zorg voor een snelle afvoer van deze materialen.

2.1.2 Technische veiligheid

Controleer de kookplaat vóór gebruik op zichtbare gebreken. Neem bij twijfel deze niet in gebruik. Een beschadigde kookplaat kan uw veiligheid in gevaar brengen. Controleer vóór ingebruikname de aansluitgegevens op het typeplaatje met de waarden van het electriciteitsnet [spanning en frequentie] Deze waarden dienen altijd overeen te komen om beschadiging te voorkomen.

Raadpleeg bij twijfel uw installateur.

De elektrische veiligheid is alleen gegarandeerd, wanneer de toepassing wordt aangesloten op een aardings-systeem dat volgens de geldende veiligheidsbepalingen is geïnstalleerd.

Wees er zeker van dat aan deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde is voldaan en laat bij twijfel dit door uw installateur inspecteren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door een ontbrekende of beschadigde aarddraad [bv. een elektrische schok].

Deze kookplaat mag uitsluitend door een erkend vakman worden aangesloten op het gas- en elektriciteitsnet. Hij kent de landelijke voorschriften van het energiebedrijf en dient zich hier strikt aan te houden. Wanneer er bij installatie van de toepassing fouten worden gemaakt, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgschade.

Open in geen geval zelf de behuizing van deze kookplaat. Wanneer onderdelen worden aangeraakt die onder spanning staan, of mechanische delen worden veranderd, kan dit gevaarlijk zijn voor de gebruiker. Tevens kan het toestel op deze manier worden beschadigd en niet meer goed functioneren.

Laat alle onderhouds-, installatie en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant wor-

den erkend. Ondeskundig uitgevoerde reparaties of werkzaamheden leveren risico's op voor u als gebruiker. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld.

Wanneer de aansluitkabel beschadigd is, dient deze door een speciale kabel te worden vervangen. U kunt een dergelijke kabel verkrijgen via Küppersbusch.

Defecte onderdelen mogen alleen door originele onderdelen worden vervangen. Alleen deze onderdelen voldoen gegarandeerd aan de veiligheidseisen.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden, dient het apparaat eerst spanningsvrij te worden gemaakt. Dit is alleen het geval als aan één van de volgende voorwaarden is voldaan:

- Uitschakelen van de hoofdschakelaar van de huisinstallatie.
- Verwijderen van de zekering uit de huisinstallatie
- Stekker uit het stopcontact trekken. Trek hierbij aan de stekker en niet aan de aansluitkabel!

Sluit deze toepassing niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet aan. Hiermee kan de veiligheid in het gebruik niet worden gegarandeerd. Oververhitting kan het gevolg zijn.

2.2 Veilig gebruik

De gaskookplaat wordt bij gebruik erg heet en blijft na uitschakeling ook nog geruime tijd heet. Raak tijdens en direct na gebruik de toepassing daarom niet aan.

Gebruik altijd ovenwanten of pannenlappen als u met de kookplaat werkt. Zorg ervoor dat deze niet te dicht bij de vlammen komen. De pannenlappen mogen niet nat of vochtig zijn, omdat ze de warmte dan beter geleiden. U kunt zich daardoor branden.

Verwarm geen dichte blikken e.d. op de kookplaat. Door overdruk kunnen de blikken uiteenspatten, waardoor letsel of brandgevaar ontstaat.

Gebruik de kookplaat niet om er een ruimte mee te verwarmen. Door de hoge temperaturen kunnen brandbare voorwerpen in de buurt, vlam vatten. Bovendien wordt de levensduur van het apparaat verkort.

Plaats en gebruik het apparaat niet in de open lucht.

Zorg dat alle branderdelen op de juiste wijze zijn gemonteerd, voordat u de brander ontsteekt.

Gebruik alleen pannen waarvan de bodemdiameter niet groter of kleiner is dan in deze gebruiksaanwijzing staat aangegeven. Als de diameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg. Wanneer de diameter te groot

is, worden de verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd, wat schade kan opleveren aan werkblad, niet hittebestendige wanden of onderdelen van de kookplaat. Voor deze schade kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld.

Waarschuwing!

Na het plaatsen van de kookplaat moet de afstand tussen het hart van de wokbrander en zijwanden minimaal 305mm zijn. En de afstand tussen het hart van de wokbrander en de achterwand moet minimaal 250mm zijn. Als deze afstanden te klein worden kan dit onvolledige verbrandig en CO vorming tot gevolg hebben en leiden tot levensgevaarlijke situaties. Tevens kunnen de zijwanden te warm worden.

Zorg tijdens gebruik, dat de vlammen van de brander niet onder de pan vandaan komen.

Zorg dat op een ontstoken brander altijd een pan staat. Een afzuigkap boven de kookplaat kan anders beschadigd raken of vlam vatten.

Gebruik geen serviesgoed van kunststof of aluminiumfolie, dit smelt bij hoge temperaturen. Brandgevaar!

Bewaar geen licht ontvlambare voorwerpen in de buurt van de kooktoepassing.

Dek de kooktoepassing nooit af met een doek of iets dergelijks. Indien de kookplaat nog heet is of in werking, bestaat er brandgevaar.

Hou altijd toezicht wanneer u met olie of vetten werkt. Oververhit vet en oververhitte olie kunnen vlam vatten. Daarbij kan ook de afzuigkap in brand raken. Brandgevaar!

Mocht onverhoopt het vet of de olie vlam vatten gebruik dan nooit water om te blussen! Doof de vlammen met een geschikt deksel, vochtige doek of iets dergelijks.

Flambeer nooit onder een afzuigkap. De afzuigkap kan de vlammen aanzuigen en daardoor in brand raken.

Gebruik geen kookgerei met een te dunne bodem. Verhit kookgerei ook nooit leeg, tenzij de fabrikant van het kookgerei dit uitdrukkelijk toestaat. Uw kooktoepassing kan anders beschadigd raken.

Bij gebruik van de kookplaat ontstaan warmte, verbrandingsgassen en vocht. Zorg daarom voor een goede ventilatie in de ruimte waar de toepassing wordt gebruikt. Open een raam of zorg voor voldoende mechanische afzuiging, bv via een goede afzuigkap.

Wanneer de kookplaat lang en intensief gebruikt is of wordt, raden wij aan de ruimte

extra te ventileren of de afzuigkap op een hogere stand te gebruiken.

Wanneer er een stopcontact in de buurt van de kookplaat is, zorg dan dat de aansluitkabels van de betreffende apparaten niet in aanraking komen met de [nog] hete kookplaat of branders. De isolatie van de kabels kan beschadigd raken, waardoor u een elektrische schok kunt krijgen.

Zorg tijdens het koken dat gerechten altijd voldoende worden verhit. Eventuele bacteriën in het voedsel worden alleen gedood, wanneer de temperatuur hoog genoeg is [hoger dan 70°C] en lang genoeg worden aangehouden [minimaal 10 minuten].

Bij gebruik van een lade onder uw kookplaat, zonder tussenbodem, dient u er op te letten geen brandbare of licht ontvlambare stoffen hierin te bewaren. Een eventuele bestekbak dient van hittebestendig materiaal te zijn.

Gebruik voor reiniging nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Wanneer de kookplaat gedurende een zeer lange tijd niet is gebruikt, adviseren wij eerst een grondige reiniging van de delen. Laat de correcte werking indien nodig, controleren door een vakman.

Wanneer de gaskookplaat binnen de garantietermijn defect raakt, mag hij alleen door Küppersbusch worden gerepareerd, anders vervalt de garantie.

Toebehoren

Accessoires en toebehoren mogen alleen worden gebruikt als deze uitdrukkelijk door de fabrikant zijn vrijgegeven. Het gebruik van andere delen is niet toegestaan en leidt tot het vervallen van de garantie en productaansprakelijkheid

Als de veiligheidsinstructies, waarschuwingen en inbouw instructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die daar het gevolg van is.

2.3 In gebruikname

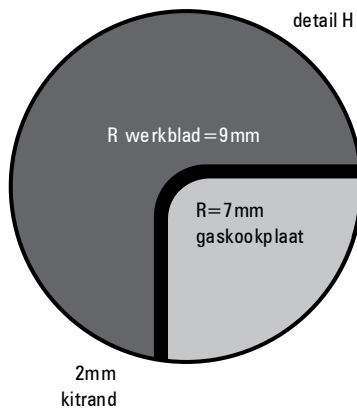
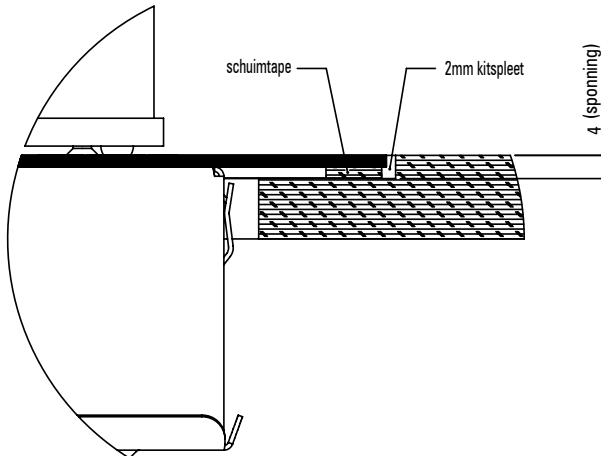
Reinig voor ingebruikname de afneembare onderdelen van het toestel in een sopje met afwasmiddel. Wrijf de onderdelen daarna goed droog en zet ze vervolgens weer op de correcte manier in elkaar. let daarbij speciaal op de passingsnokjes die in de brander aanwezig zijn en de uitsparingen voor thermokoppel en ontsteking.

[zie tekening pagina 5 | **componenten**]

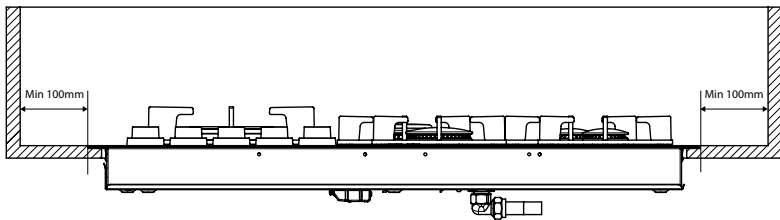
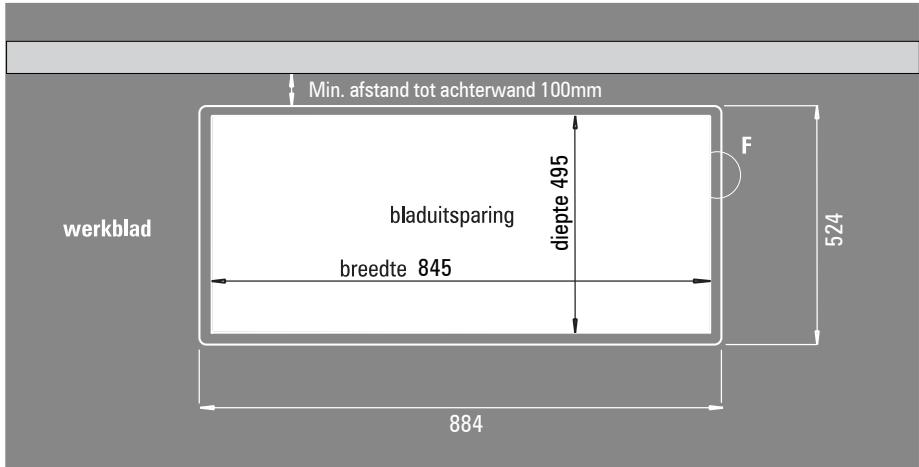
2.4 Inbouwvoorschrift

Vlak inbouw richtlijnen

Onderstaande schets toont de inbouw voorziening die gemaakt moet worden om de kookplaten vlak in te bouwen in een werkblad. Maatvoering altijd in het werk te controleren!
Let op! Belangrijk aspect is dat het meegeleverde isolatieband onder de gaskookplaat geplaatst wordt, om directe oplegging op temperatuur-kritische werkblad-materialen te voorkomen. Rondom wordt de gaskookplaat na montage met siliconenkit in het werkblad afgewerkt.

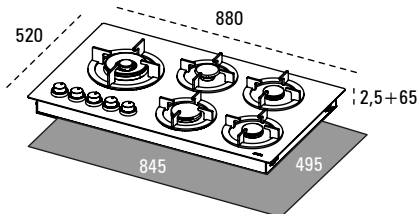


bovenaanzicht



SECTION A-A

Opbouw richtlijnen



- Snijvlakken met waterwerende kit verzegelen.
- Temperatuurbestendige, blijvend elastische afdichtingsmassa gebruiken om randen en oneffenheden te egaliseren.

Hoofdstuk 3

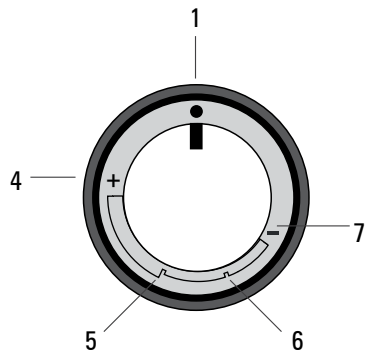
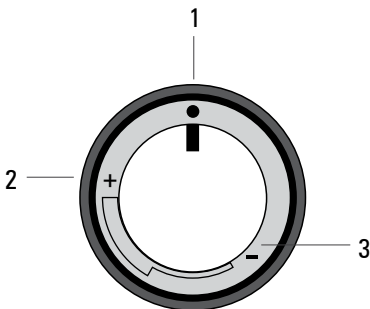
3.1 Symboliek bedienknoppen

Sterk- | normaal- | sudderbrander

- 1 Gastoevoer is afgesloten
- 2 Grootste vlam
- 3 Kleinste vlam

Wokbrander

- 1 gastoevoer is afgesloten
- 4 Grootste vlam
binnenste en ringbrander staan op de hoogste stand
- 5 Grote vlam
ringbrander op de laagste stand
binnenste brander op de hoogste stand
- 6 Kleine vlam
buitenste brander uit
binnenste brander op hoogste stand
- 7 Kleinste vlam
buitenste brander uit
binnenste brander op laagste stand



3.2 Ontsteken van de branders

De kookplaat heeft een snel reagerende geïntegreerde vonk-ontsteking. Het ontsteken van de branders werkt als volgt:

1. Druk de gasknop in en draai hem tegen de klok in naar de hoogste stand. De vonk-ontsteking en gastoevoer worden zo bedient.
2. Nadat de brander is ontstoken, dient u de knop ca 5 tellen ingedrukt te houden om te voorkomen dat het thermokoppel de gastoevoer uitschakelt.
3. De gewenste vlamgrootte kan door het draaien van de knop nu worden ingesteld.

Mocht de brander niet direct reageren, draai dan de knop terug naar de nulstand, wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert en ventileer ondertussen de ruimte. Mocht na een tweede poging de brander nog niet ontsteken, raadpleeg dan het hoofdstuk "tips."

3.3 Instellen van de branders

Stel de brander zo in dat de vlammen niet teveel onder de pan uitkomen. Daar de vlam aan zijn uiteinde het warmst is, moeten de punten van de vlam de panbodem raken om een goede warmte overdracht te realiseren. Wanneer de vlammen voorbij de panbodem branden, kunnen de pangrepen beschadigd raken en neemt de kans op verbranding bij het hanteren van de pannen toe.

U kunt de branders traploos instellen op een stand tussen de grootste en de kleinste vlam, met uitzondering van de wokbrander.

Wokbrander

De wokbrander heeft tussen de hoge en lage standen een blokkering. Om voorbij de blokkering te komen dient de knop ingedrukt verdraaid te worden.

Na passeren kan de knop weer losgelaten worden en de vlam in dit bereik traploos worden ingesteld. Dit dient zowel van groot naar klein, als van klein naar groot te gebeuren.

3.4 Uitschakelen van de branders

Wanneer de bedieningsknop naar de stand „•„ wordt gedraaid, wordt de gas toevoer gestopt en zal de vlam doven.

Uw kookplaat is voorzien van een thermoelectrische vlambeveiliging; wanneer de vlam dooft, bijvoorbeeld door overkoken, wordt de gastoevoer uitgeschakeld. Door de bedieningsknop naar de „•„ stand te draaien wordt de blokkering opgeheven. Schakel de brander op de normale manier weer in.

3.5 Juiste pankeuze

Gebruik alleen pannen waarvan de diameter niet groter of kleiner is dan in onderstaande tabel staat aangegeven. Als de bodemdiameter te klein is, staat de pan niet stevig genoeg.

Wanneer de pandiameter te groot is, dan worden de hete verbrandingsgassen te ver naar de zijkant gevoerd, waardoor werkblad, een niet hittebestendige wand of onderdelen van de kookplaat beschadigd raken. Voor schade die op deze wijze ontstaat, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.

3.5.1 Voor koken op gas zijn geen speciale pannen nodig. Wel dient het materiaal hittebestendig te zijn.

3.5.2 Gebruik altijd een pan die in diameter bij de brander past: gebruik hiervoor de vuistregel:

grote diameter voor een grote brander,
kleine diameter voor een kleine brander.

3.5.3 Gebruik bij voorkeur pannen met een dikke bodem, dit zorgt voor een betere warmteoverdracht. Bij gebruik van een dunne bodem zult u vaker de gerechten moeten doorroeren om verbranding tegen te gaan.

3.6.4 Kook energiebewust, bij voorkeur met een deksel op uw pan, dit is energiezuiniger omdat er minder warmte ontsnapt.

Gebruik wanneer u kleinere pannen wilt gebruiken dan in de tabel aangegeven, het separaat te bestellen kombi-kruis.

soort brander	pan Ø [cm]	
	min	max
wokbrander	15	26
sterkbrander	12	24
normaalbrander	10	22
sudderbrander	10	22

Hoofdstuk 4

4.1 Reiniging algemeen

Reinig de kookplaat na elk gebruik en wrijf het daarna weer droog. Let op dat alle onderdelen voldoende zijn afgekoeld alvorens te beginnen.

Gebruik voor het reinigen nooit een stoomreiniger. De stoom kan in aanraking komen met delen die onder spanning staan en zo kortsluiting veroorzaken.

Gebruik geen puntige voorwerpen om de kitranden mee schoon te maken.

Gebruik nooit onderstaande middelen, vanwege aantasting van de oppervlakten: zand-, soda-/alkali-, zuur- of chloride houdende reinigingsmiddelen, grill- of ovensprays, reinigingsmiddelen voor vaatwassers, vlekken of roest-verwijderaars, schuurmiddelen of sponzen/borstels met een schurend oppervlak.

Verwijder zouthoudende gerechten of vloeistoffen meteen grondig van de kookplaat om aantasting van het oppervlak te voorkomen.

De ontstekingsselectrode van de brander mag niet nat worden, anders kan er geen vonk worden afgegeven. Na reiniging wrijft u de kookplaat droog met een schone doek, om kalkafzetting te voorkomen.

4.2 Pannendragers en bedieningsknoppen

Verwijder de pannendragers en maak ze met een spons of doekje, afwasmiddel en warm water schoon. Aangekoekte resten kunt u het beste laten inweken. Na afloop de delen drogen met een schone doek.

4.3 Branders

Wacht totdat de branders voldoende zijn afgekoeld alvorens ze te verwijderen.

Reinig de afneembare delen in heet water met afwasmiddel. Let erop dat de delen goed worden afgedroogd, ook in de gleuven.

De niet afneembare delen schoonmaken met een spons of doekje met warm water en afwasmiddel. Zorg ervoor dat deze delen, met name thermokoppel en ontstekingselectrode goed drooggewreven worden voor nieuw gebruik.

Zorg bij terugplaatsen ervoor dat de delen met hun passingsnokken goed gepositioneerd worden.

Zie pagina 5 voor de juiste volgorde en passingspositie.

4.4 Nuttige tips

Reparaties aan elektrische apparaten en gaskooktoepassingen mogen uitsluitend door vakmensen worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties leveren gevaar op voor de gebruiker.

Brander ontsteekt niet

Controleer achtereenvolgens of:

1. De brander op correcte wijze in elkaar is gezet.
2. De hoofdgaskraan open staat.
3. De brander schoon en droog is.
4. De gleuven in de brander schoon en droog zijn

Gasvlam gaat na het ontsteken uit.

De gasvlammen dienen tijdens het ontsteken het thermokoppelement te raken, zodat het element heet genoeg wordt. Raken de vlammen het thermo-koppel niet, controleer dan of:-

- De branderdop goed geplaatst is
- Het thermokoppel element zelf verontreinigd is. Verwijder verontreiniging volgens de reiniging en onderhouds-voorschriften.

Elektrische vonkontsteking werkt niet

Controleer achtereenvolgens of:

- De zekering van de huisinstallatie is doorgeslagen, waarschuw indien nodig een installateur.

-Verontreiniging aanwezig is tussen de ontstekingselectrode en de branderkop. Verwijder verontreiniging volgens de reiniging en onderhoudsvoorschriften.

Vlambeeld van de brander is veranderd.

Controleer of de branderdelen op correcte wijze gemonteerd zijn.

Hoofdstuk 5

5.1 Elektrische aansluiting

De kookplaat mag uitsluitend op een goed geaard stopcontact worden aangesloten. Dit stopcontact dient in verband met mogelijke service, toegankelijk te blijven.

Wanneer de aansluitstekker wordt verwijderd, mag het apparaat alleen door een erkend electricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hij is op de hoogte van de landelijke voorschriften en voorschriften van het plaatselijke energiebedrijf. Aansluiting mag alleen gebeuren op een installatie die volgens NEN 1010 is geïnstalleerd.

Wanneer het stopcontact niet toegankelijk is of er een vaste aansluiting wordt gemaakt, dan moet de kookplaat via een schakelaar, met alle polen van de netspanning kunnen worden ontkoppeld. De contactafstand in uitgeschakelde toestand dient minimaal 3mm te bedragen. U kunt hiervoor zelf-uitschakelaars, zekeringen en relais gebruiken. [EN 60 335]

Voor aansluiting dienen de aansluitgegevens van de netspanning [spanning en frequentie] te worden vergeleken met het typeplaatje. Deze waarden dienen overeen te komen.

Aansluitwaarde:

zie typeplaatje van uw toepassing.

Aansluiting:

AC 230V | 50 Hz

Zekering: 10A [type B of C]

Aardlekschakelaar:

volgens EU voorschriften en -richtlijnen voor Nederland wordt geadviseerd om de huisinstallatie van een aardlekschakelaar te voorzien [30mA]

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor directe of indirecte schade als gevolg van ondeskundig inbouwen of door een verkeerde aansluiting. De fabrikant kan bovendien niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die wordt veroorzaakt door een ontbrekende of beschadigde aarddraad [bijvoorbeeld een elektrische schok].

Na inbouw moet zijn gewaarborgd dat onder spanning staande delen niet kunnen worden aangeraakt.

Spanningsvrij maken

Wanneer de toepassing spanningsvrij moet worden gemaakt, ga dan als volgt te werk [afhankelijk van de situatie]:

Zekering

Draai de zekering los en haal deze uit de houder.

Zekeringautomaat

Druk op de testknop [rood] totdat de middelste knop [zwart] eruitspringt.

Inbouwzekeringautomaat

Zelfschakelaar, min. type B of C] Zet de tui-
melschakelaar van 1 [aan] op 0[uit].

Aardlekschakelaar

Zet de hoofdschakelaar van 1 [aan] op
0 [uit] of druk op de testknop.

Let op: Zorg ervoor dat de netspanning niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld.

Vervangen van de aansluitkabel

De aansluitkabel mag alleen door een originele kabel van Küppersbusch worden vervangen. Deze kabel mag alleen door Küppersbusch of een door Küppersbusch aangestelde monteur of erkend electricien worden vervangen. De van toepassing zijnde aansluitwaarden vindt u op het typeplaatje.

5.2 Gassproeiers

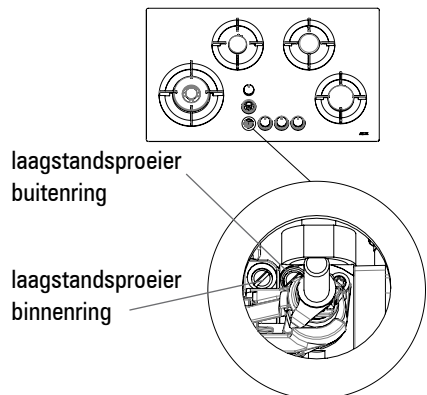
Deze gaskookplaat is af-fabriek gemonteerd met G25/25 (Nederlands aardgas) sproeiers. Om de kookplaat geschikt te maken voor andere gassoorten dienen zowel de laagstand- als de hoogstandsproeiers gewisseld te worden. Dit dient te gebeuren door een erkend installateur.

5.2.1 Laagstandsproeiers afstellen voor LPG

De laagstandsproeiers zijn geplaatst in de gaskraan. Voor het instellen de knop, veer en de onderlegging verwijderen. De laagstandsproeiers zijn afgesteld op aardgas (G25/25 en G20/20). Voor LPG dient de sproeier tot zijn aanslag vastgedraaid te worden (met de klok mee).

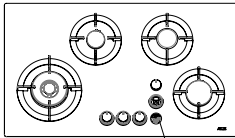
5.2.1.1 Laagstandsproeiers wok

De wok is een dubbelrings brander met een dubbelwerkende kraan met daardoor 2 laagstandsproeiers. Eén voor de buitenring en één voor de binnenring.

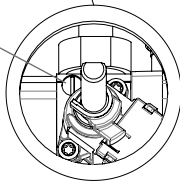


5.2.1.2 Laagstandsproeiers sterk/normaal/sudder brander

Dit zijn enkelrings branders/enkelwerkende kranen met 1 laagstandsproeier.



laagstandsproeier
enkele kraan



5.2.1.3 Laagstand sproeiers afstellen voor aardgas

Voor aardgas dient de sproeier losgedraaid te worden (tegen de klok in) net zolang tot de betreffende brander op de 'kleinste vlam' stand (zie hoofdstuk 3) stabiel blijft branden en niet spontaan uit gaat.

5.2.2 Hoogstandsproeiers wisselen

De hoogstandsproeiers zijn geplaatst in de branders en dienen per gassoort verwisseld te worden

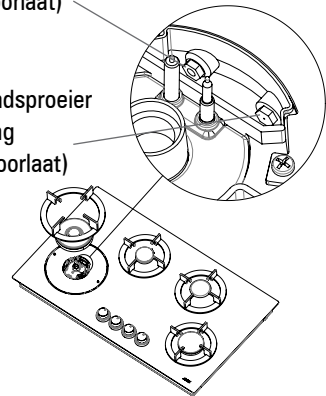
5.2.2.1 Hoogstandsproeiers wok

De wok is een dubbelrings brander met daardoor 2 verschillende hoogstandsproeiers. Eén voor de buitenring en één voor de

binnenring. Verwijder voor het wisselen van de sproeiers eerst de losse branderdelen. De hoogstandsproeier voor de buitenring heeft de grootste doorlaat en is geplaatst aan de linker achterkant. De hoogstandsproeier voor de binnenring heeft de kleinste doorlaat en is geplaatst aan rechter achterkant.

hoogstandsproeier buitenring
(grote doorlaat)

hoogstandsproeier binnenring
(kleine doorlaat)



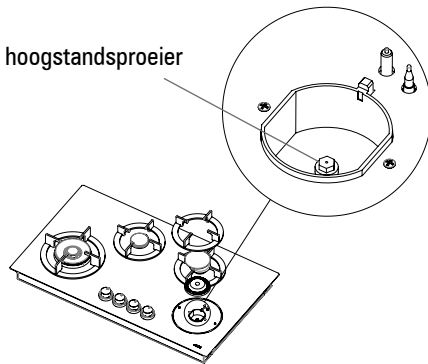
Let op dat de buiten- en de binnenring hoogstandsproeier niet verwisseld worden, hierdoor zal de brander niet functioneren!

De sproeiers zijn gemerkt met een cijfercode welke de grootte van de doorlaat aangeeft. (diameter x 100)

wok 5.0kW	buitenring	binnenring
aardgas G25/25	155	075
aardgas G20/20	148	075
LPG G30/30	095	046

5.2.2.2 Hoogstandsproeiers sterk/ normaal/ sudder brander

Dit zijn enkelrings branders met 1 hoogstandsproeier. Verwijder voor het wisselen van de sproeiers eerst de losse branderdelen. De sproeier is nu direkt van bovenaf zichtbaar



De sproeiers zijn gemerkt met een cijfercode welke de grootte van de doorlaat aangeeft. (diameter x 100)

	sterk	normaal	sudder
aardgas G25/25	130	098	072
aardgas G20/20	127	095	072
LPG G30/30	089	065	050

5.2.3 Branders testen

Sproeierdelen zorgvuldig terugplaatsen (let op de juiste passing) en de branders daarna testen.

5.3 Gasaansluiting

De kookplaat mag alléén door een erkend installateur worden aangesloten of gemodificeerd worden voor andere gassoorten. De installateur is verantwoordelijk dat de toepassing op de plaats van opstelling goed functioneert.

De gasaansluiting dient zo te zijn geplaatst dat de toepassing binnen of buiten het meubel kan worden aangesloten. De gaskraan dient daarbij zichtbaar en toegankelijk te zijn, eventueel na het openen van de deur van het keuken-meubel.

Vraag eventueel aan het plaatselijke gasbedrijf welke gassoort bij u wordt geleverd en vergelijk dit met de gegevens op het typeplaatje. Mocht dit niet overeenkomen dan dient de kookplaat door een erkend installateur geschikt gemaakt te worden voor de door u gebruikte gassoort. Zie hiervoor 5.2.

De kookplaat moet volgens alle geldende voorschriften en richtlijnen op het gas worden aangesloten.

De toepassing kan met een vaste of demontabele koppeling worden aangesloten. Bij demontabele aansluiting dient de veiligheidsarmatuur en veiligheidsgasleiding met aansluitstekker volgens DIN 3383 deel 1, te worden gebruikt.

De gasleiding dient zo te worden aangesloten dat deze niet beschadigd raakt door de warmte die de kookplaat afgeeft tijdens gebruik. Met name de gasleidingen en de gaskraan, mogen niet in aanraking komen met hete verbrandingsgassen.

De gas slang en aansluitkabel mogen niet in aanraking komen met onderdelen van de kookplaat die bij gebruik heet worden, omdat ze dan beschadigd kunnen raken.

Flexibele aansluitingen moeten zodanig worden geplaatst dat deze niet in aanraking

kan komen met bewegende keukendelen, zoals bv laden. Ook aan mechanische belastingen mag de aansluiting niet worden blootgesteld.

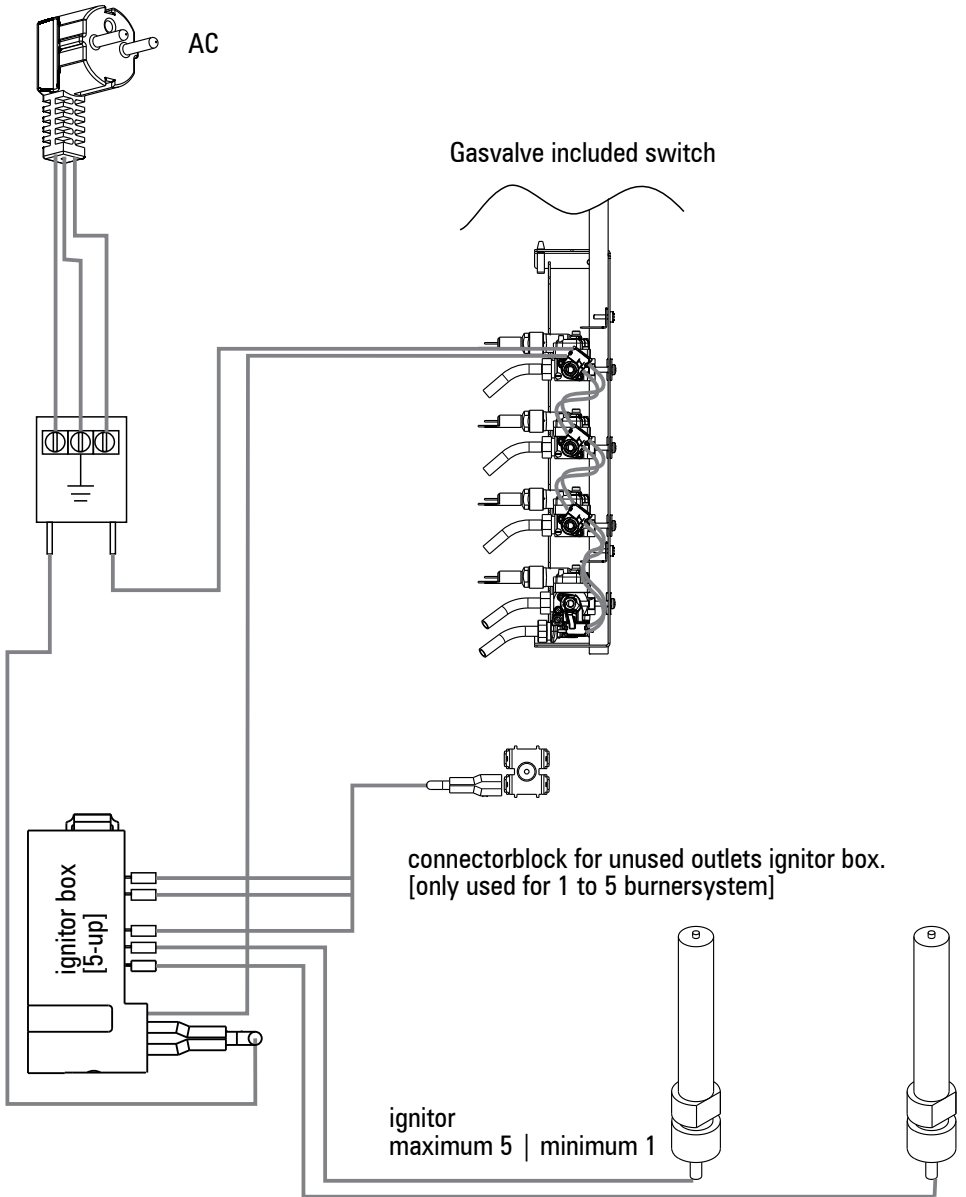
Controleer tenslotte de gasleiding op dichtheid.

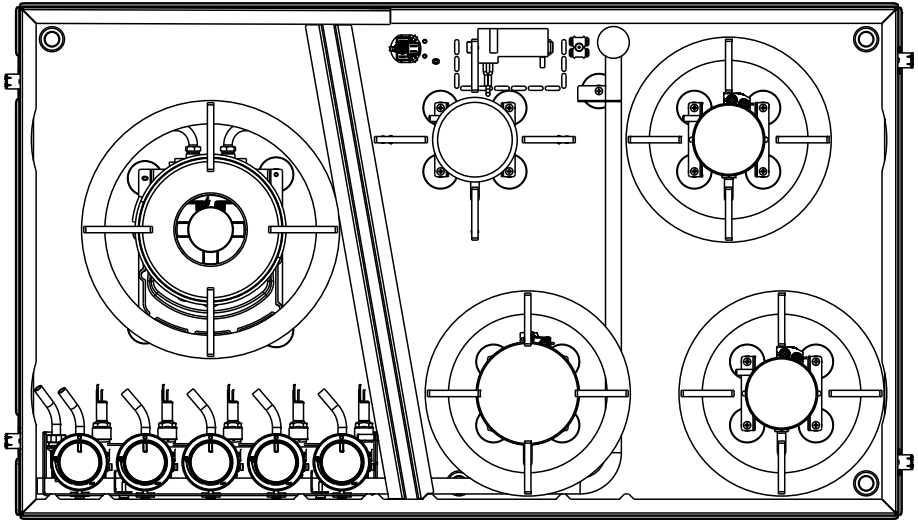
Op deze toepassing zit een 90° gasaansluiting R½ .]

De kookplaat is geschikt voor aardgas. Deze toepassing voldoet aan de eisen van EN 30-1-1:2008.

Vanaf fabriek is deze toepassing afgesteld op aardgas [zie typeplaatje voor specificatie].

verbruik/vermogen	aardgas G25/25			aardgas G20/20			LPG G30/30		
	max verm. kW	min verm. kW	max verbr. m ³ /h	max verm. kW	min verm. kW	max verbr. m ³ /h	max verm. kW	min verm. kW	max verbr. m ³ /h
wokbrander	5,0	0,31	0,556	5,0	0,36	0,486	5,0	0,3	0,149
sterkbrander	3,0	0,62	0,315	3,0	0,67	0,283	2,7	0,6	0,073
normaalbrander	1,75	0,39	0,182	1,75	0,38	0,167	1,75	0,4	0,050
sudderbrander	1,0	0,3	0,105	1,0	0,26	0,094	1,0	0,3	0,029





CE-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Richtlijn 73/23/EEG, bijlage II, onder A

Fabrikant Küppersbusch
Adres Postbus 10 01 32
 D-45801 Gelsenkirchen

Verklaart hiermede dat de kooktoepassing GMS9751.0E:

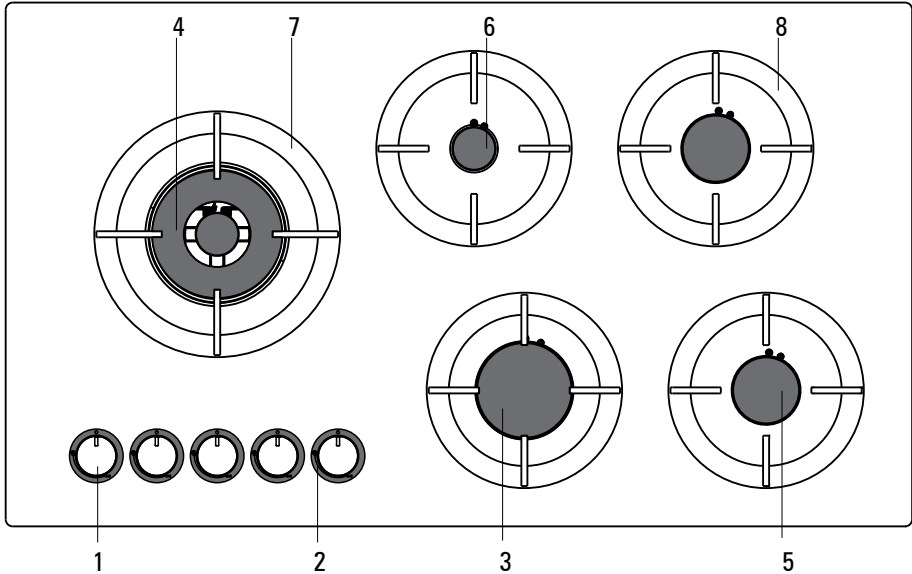
- Voldoet aan de relevante bepalingen van de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC, zoals laatstelijk gewijzigd.
- Voldoet aan de relevante bepalingen van de EMC-richtlijn 2004/108/EC, zoals laatstelijk gewijzigd.
- Voldoet aan de volgende geharmoniseerde normen:
 - NEN-EN 30 1-1-2010 Huishoudelijke gastoestellen veiligheid algemeen
 - NEN-EN 30-2-1-2007 Rationeel gebruik energie
 - NEN-EN-IEC 60335-1-2012 Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen-Veiligheid.

Gelsenkirchen, 1 november 2012

Contents

GMS9751.0E gas hobs explanation	28
Components	29
Chapter 1	
1.1 Introduction	30
1.2 Description	30
Chapter 2	
2.1 Safety instructions	31
2.2 Using the appliance safely	33
2.3 Before getting started	35
2.4 Installation instructions	36
Chapter 3	
3.1 Symbols control knobs	38
3.2 Igniting the burners	39
3.3 Adjusting the burner capacity	39
3.4 Switching off the burners	39
3.5 Choosing the right pan	40
Chapter 4	
4.1 Cleaning in general	41
4.2 Cleaning the pan supports and control knobs	41
4.3 Cleaning the burners	41
4.4 Useful tips	42
Chapter 5	
5.1 Electrical installation	43
5.2 Gas nozzles	44
5.3 Gas connection	46
5.4 Electrical diagram	48
CE-Declaration	50

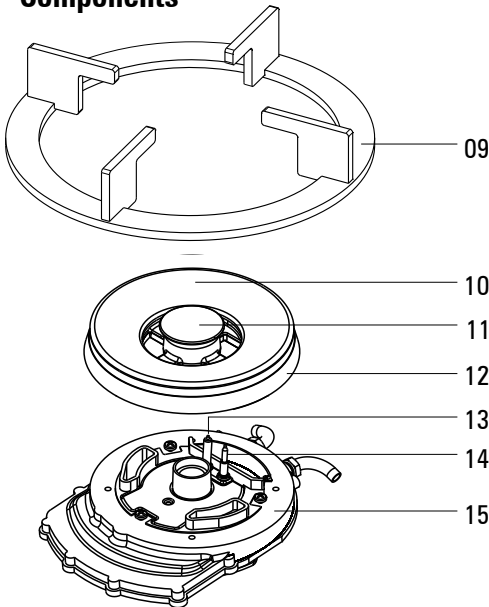
GMS9751.0E gas hobs explanation



GMS9751.0E example

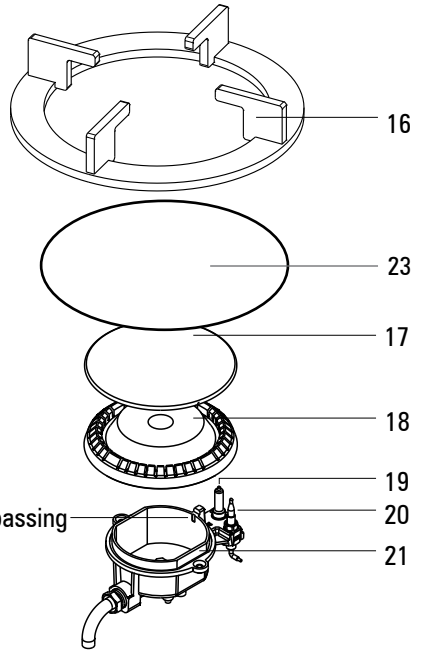
- 1 control knob gas burner
- 2 position indicator burner
- 3 power burner | max 3.1kW
- 4 wok burner 2-rings | max 5.5kW
- 5 standard burner | max 1.75kW
- 6 simmer burner | max 1.0kW
- 7 wok pan support black enamelled
- 8 pan support for strong, black enamelled

Components



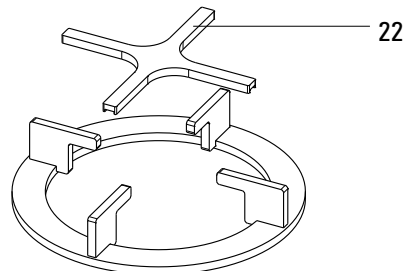
Wok burner

- 09 pan support
[black enamel]
- 10 gas distributor ring
- 11 burner cover
- 12 cover ring air supply
- 13 ignition
- 14 thermo couple
- 15 burner housing



Power | standard | simmer burner

- 16 pan support [black enamel]
 - 17 burner cover
 - 18 spiral burner
 - 19 ignition
 - 20 thermo couple
 - 21 burner housing
- Accessories
- 22 small pan adapter cross
 - 23 bighead for simmer



1.1 Introduction

By purchasing this GMS9751.0E gas hob from Küppersbusch, you have chosen for a quality product.

We advise you to read this manual carefully before starting to install and use the hob. It will function perfectly for many years if maintained carefully and used properly.

The GMS9751.0E hob is designed and suitable for private use only, under normal, daily conditions. If any failure should arise, we advise you to contact your supplier.

1.2 Description

GMS9751.0E products are available in different compositions, with different positions and numbers of burners. These can be fitted into stainless steel, composite, stone, glass or concrete worktops.



ATTENTION: This product may only be fitted according to the legal requirements and in a properly ventilated environment. Read the instructions carefully before installation and use.

2.1 Safety instructions

The GMS9751.0E product meets all current safety instructions. By using it incorrectly, a risk of personal or material injury may arise.

We advise you to read this users manual carefully before use. In this manual you will find the most important instructions for safety, daily use and maintenance. Store this manual in a logical place and pass it on to a possible future user.

This product is only for the domestic preparation of food. Any other use is prohibited and may lead to danger. The manufacturer cannot be held liable for any damages, arisen by incorrect use, or any other use.

The GMS9751.0E product may only be used by persons capable of using it safely and who are informed about the contents of this manual.

2.1.1 Children

When you are using the hob, keep watch of children around you. Never let them play with it.

This products generates heat while and after using it, also radiating this heat to its direct surroundings. Therefore, keep children at a distance while and after using it, until the risk of burning injuries has disappeared.

Make sure that children are not able to pull

panels from the GMS9751.0E product, while or right after, using it. At your local specialist, specially designed safety racks are available for these situations.

Packaging materials like plastic and foam can be dangerous for children, for example the risk of suffocation! Store the supplied packaging materials outside the range of children and make sure these materials are disposed properly, as quick as possible.

2.1.2 Technical safety

Check the product before any use on visible failures. In case of doubt do not use it. A damaged product can harm your safety and health.

Before installing it, compare the information on the product type plate and make sure it meets the values and requirements of your local electricity network [tension and frequency]. These values must meet to prevent damages. In case of doubt, consult a certified fitter.

The electrical safety can only be guaranteed if the product is connected to a earthed system, which is installed according to the current required safety instructions.

Make sure this fundamental security condition has been fulfilled and consult a certified fitter in case of doubt. The manufacturer cannot be held liable for damages, arisen by a missing or damaged earth wire [for example an electrical shock].

This product may only be connected to the gas and electricity network by a certified fitter. He or she is aware of the local regulations and must meet these strictly. When the product is fitted incorrectly, the manufacturer is not responsible for any possible consequential damages.

Never open the housing of the product yourself. If you touch components which are under electrical tension, or if mechanical components are changed, this can be dangerous for the user. Also, this may damage the product itself and even stop functioning properly.

Only skilled, certified professionals, approved by the manufacturer, are allowed to take care of any maintenance, installation and repair activities. Improperly executed repairs or other activities pose a risk for you as user. The manufacturer cannot be held responsible for this.

If the electrical connection cable is damaged, this has to be replaced by a specific new one. Such a required cable is available via Küppersbusch.

Defective components may only be replaced by the original ones. Only these components are guaranteed to meet the safety requirements.

The product must be made tension-free before any installation, maintenance or repair activities. This is only the case if one of the following conditions is met:

- Switching off the main switch of the electrical house installation
- Removing the fuse[s] from the electrical house installation
- Removing the power plug from the power socket. Pull from the plug, not from the cable!

Do not connect this product with a multi-connection power plug or extension cable to the electricity network. In this case a safe use cannot be guaranteed. This may for example result in overheating.

2.2 Using the appliance safely

The GMS9751.0E product becomes very hot and also remains hot a considerable time afterwards. Do not touch the product while or directly after using it.

Always use an oven glove or pot-holder if you are working with the hot cooking appliance. Prevent these from coming too near to the flames. The glove or holder may also not be wet or damp, because then they better conduct heat and may cause burning injuries unexpectedly.

Do not heat closed cans etc. on the appliance. These cans may explode because of over-pressure, possibly causing injury or risk of fire.

Do not use the appliance to heat a room. Because of the high temperatures surrounding objects may catch fire. Moreover, this shortens the lifespan of the appliance.

Do not place and use the appliance in the open air.

Make sure all burner parts are fitted correctly before igniting the burner[s].

Only use pans with a diameter which is not larger or smaller than as stated in this manual. If the pan has a smaller diameter it does not stand firm enough. If the pan diameter is too large, the combustion gasses

are pointed too much to the sides, possibly causing damage to the worktop, non-heat resisting back panel or parts of the appliance. The manufacturer cannot be held responsible for these damages.

After fitting the cooking plate, the distance between the middle of the wok burner and the side panels has to be at least 305mm and between the middle of the wok burner and the back panel at least 250mm. When this distance is too short it can cause incomplete combustion and the formation of CO2 which can lead to dangerous situations. Also the side panels can get too hot.

Make sure while using, that flames remain under the pan.

Make sure that an ignited burner always has a pan on it. Otherwise an extractor above the hob might get damaged or catch fire.

Do not use cookware made from plastic or aluminium because they melt with high temperatures. Risk of fire!

Do not store highly flammable objects near the appliance.

Never cover the appliance with a cloth or something else. If it is working or still hot, this causes a risk of fire.

Always keep watch when you are working with oil and grease products. If these products get overheated they can catch fire. In such a situation your kitchen extractor can also catch fire. Risk of fire!

If the grease or oil should catch fire unexpectedly, never use water to extinct the flames! Extinct the flames with an appropriate cover, damp cloth or something similar.

Never flambe under an extractor. It can extract the flames to the inside and catch fire.

Do not use cookware with a pan bottom which is too thin. Never heat cookware when or until it is dry, unless explicitly stated otherwise by the supplier of the cookware. Otherwise your cookware can get damaged.

When using the appliance, hot combustion gasses and moist arise. Always make sure that the space or room where the appliance is used is ventilated properly. Open a window, or take care of a mechanical extraction, for example by a proper kitchen extractor.

If the GMS9751.0E appliance is or was used intensively, we advise to ventilate the room extra, or switch the kitchen extractor in a higher motor position.

If a power socket is near the appliance, make sure that the cables do not touch the

[still] hot appliance. The insulation of the cables can be damaged, possibly giving you an electrical shock.

Always make sure that the food you are preparing is heated sufficiently. Possible present bacteria are only eliminated if the temperature is high enough [above 70°C] and is kept so long enough [at least 10 minutes].

If you use a drawer under the GMS9751.0E appliance, without a cover panel, make sure here are no [highly] flammable products. In case of a cutlery drawer, it must be made from heat-resistant material.

Never use a steamcleaner to clean the appliance. The steam might get in contact with parts which are under electrical tension. Risk of short circuits!

If the appliance has not been used for a longer period, we advise a thorough cleaning of the parts before re-using it. If necessary, have the appliance checked first by a professional, to check if it works correctly.

If the GMS9751.0E appliance should become defective within the guaranteed period, it may only be repaired by Küppersbusch, otherwise the guarantee expires.

Accessories

Accessories are only to be used if these are explicitly cleared by the manufacturer. The use of other parts is not allowed and leads to expiration of the guarantee and product liability.

The manufacturer cannot be held liable for damages, resulting from not following the safety instructions and warnings.

2.3 Before getting started

Before using the GMS9751.0E appliance for the first time, clean all removable components with hot water and regular detergent. Then rub the parts dry before re-assembling them in the right order. Pay attention to the fitting ridges in the burner and the cut outs for the thermo couple and igniter.

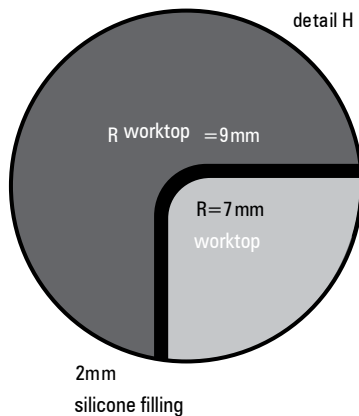
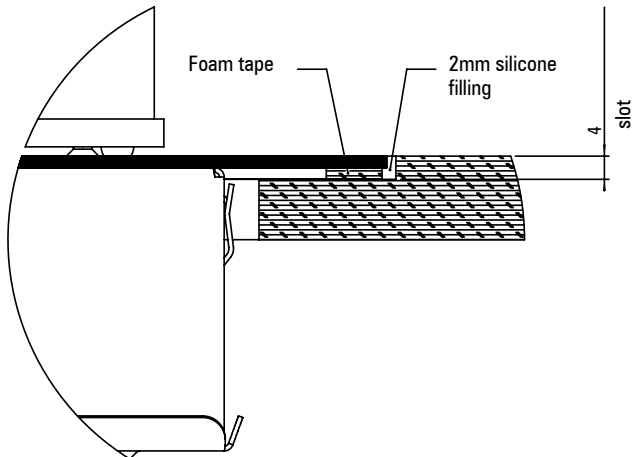
[see drawing on page 29 | components]

2.4 Installation instructions

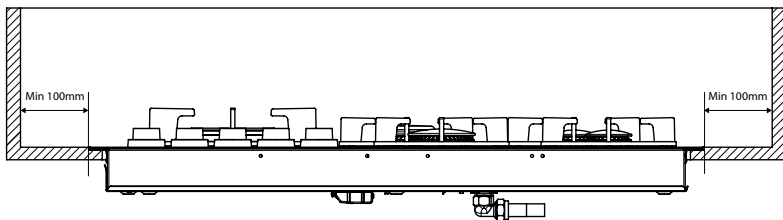
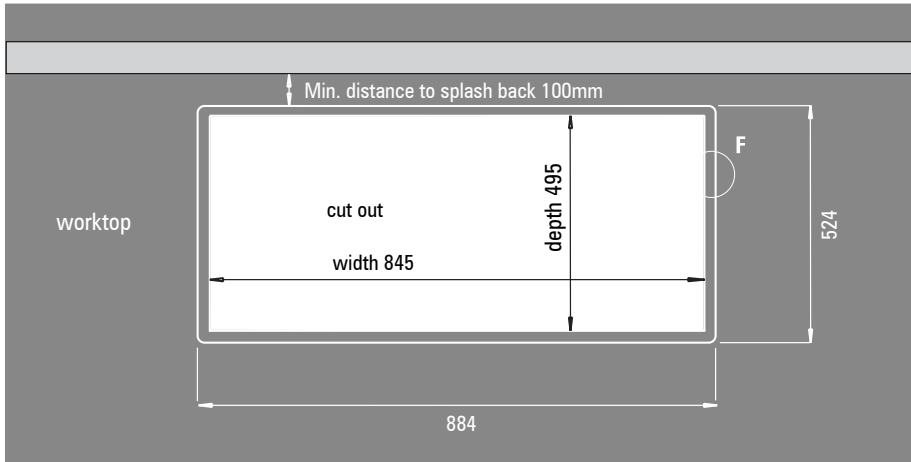
Instructions for flush mount installation

These drawings show the required details to flush mount the gas hobs in a worktop. Make sure to always check the dimensions on site!

Attention! It is important to use the enclosed insulation tape under the gas hob, to avoid any direct contact with heat-sensitive worktop materials. After the installation use a suitable silicone to fill the gap between the lined out hob and the edges of the cut out in the worktop.

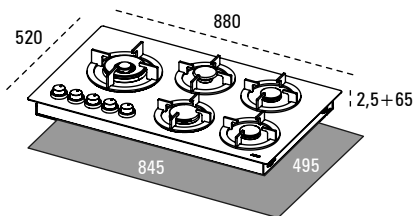


Top view



SECTION A-A

Top mount instructions



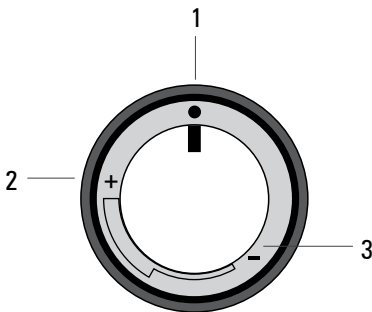
Seal cutting surface between worktop and hob with a water repellent adhesive.
Use temperature resistant and permanently elastic sealing compound to smooth edges and bumps.

Chapter 3

3.1 Symbols control knobs

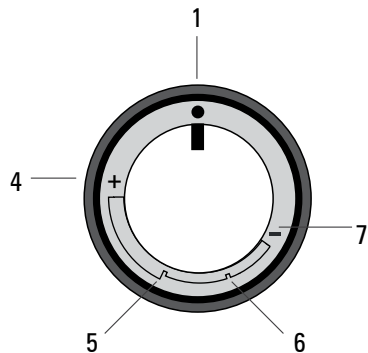
Power | standard | simmer burner

- 1 Gas supply is closed
- 2 Highest flame size
- 3 Lowest flame size



Wok burner

- 1 Gas supply is closed
- 2 Highest flame size
- 3 Lowest flame size
- 4 Highest flame size
inner and outer burner rings at highest capacity
- 5 High flame size
outer burning ring at lowest capacity
inner burner at highest capacity
- 6 Low flame size
outer burning ring switched off
inner burner at highest capacity
- 7 Lowest flame size
outer burning ring switched off
inner burner at lowest capacity



3.2 Igniting the burners

The GMS9751.0E appliance is fitted with a direct responding, electronic spark-ignition. Igniting the burners is simple:

1. Push the gas knob down and turn it anti-clockwise towards the highest flame size indication. This automatically starts the ignition and gas supply.
2. After ignition, the knob has to be pushed down at least three seconds to prevent that the thermo couple [auto-flame detection] automatically switches off the gas supply.
3. The required flame size can be achieved by turning the knob.

In case the burner does not ignite immediately, turn the knob again back into the zero-position, wait one minute before you retry and ventilate the room in the meantime. If the burner should not ignite after a second attempt, please consult the Chapter „Useful tips“.

3.3 Adjusting the burner capacity

Adjust the burner so that no flames are coming out of the underside of the pan. The hottest end parts of the flames should touch the bottom of the pan to realise a good warmth transfer. If the flames burn outside the pan bottom, the pan grips can be damaged which increases the chance of injury when using the pan.

You can adjust each burner steplessly into any position in between the largest and

smallest flame, with exception of the wok burner.

Wok burner

The wok burner has a lock between the high and low flame sizes. To pass this lock, the knob has to be pushed down first and can then be turned further.

After the lock is passed, the knob can be released again to adjust the flame steplessly within this range. Pushing down the button is necessary when switching from the low flame size range to the high flame size range, and the otherway around.

3.4 Switching off the burners

If the knob is turned into the „•“, zero-position, the gas supply is shut down and the flame will extinct.

Your GMS9751.0E appliance is fitted with a thermo-electrical auto-off-flame-safety; if the flame extincts, for example in case of overcooking, the gas supply will be shut down too. By turning the knob again into the „•“, position, the safety lock is released. Now the burner can be switched on again as usual.

3.5 Choosing the right pan

Only use pans with a diameter which is not larger or smaller than the diameters in undermentioned scheme. If the diameter of the pan bottom is too small, the pan is not standing stable enough.

If the diameter is too large, the hot combustion gasses are pushed too much to the outside of the pan, which may damage the worktop, a non-heat resisting wall or parts of the hob. The manufacturer cannot be held liable for damages, arisen from this situation.

3.5.1 For cooking on gas, no special pans are required. The pan material should however be heat resistant.

3.5.2 Always use a pan with a diameter which suits the diameter of the burner. Use the following simple rule of thumb:

large pan diameter for large burner

small pan diameter for small burner

3.5.3 Preferably use pans with a thick bottom, this results in a better heat conduction.

If you use pans with a thin bottom, you will have to stir the ingredients more often to prevent them from burning.

3.6.4 Cook energy-conscious, preferably with a lid on your pan, which prevents warm air escaping unnecessarily.

If you want to use smaller pans than undermentioned diameters, use the optional small pan adapter-cross.

burner	pan Ø [cm]	
	min	max
wok burner	15	26
power burner	12	24
standard burner	10	22
simmer burner	10	22

Chapter 4

4.1 Cleaning in general

Clean the appliance after every use and rub it dry again. Make sure that all parts are cooled down before starting.

Never use a steam cleaner. The steam can get into contact with parts that are under electrical tension and cause a short-circuit.

Do not use any pointy or sharp objects to clean the silicone edges.

Never use undermentioned materials because they damage the surface: sand, soda, alkali, acid or chloride containing cleaning materials, grill or ovensprays, cleaning materials for dishwashers, stain or rust removers, polishing materials or sponges or brushes with a polishing surface.

Remove salt containing dish rests or liquids immediately and thoroughly from the appliance, to prevent damage to the surface.

The ignition electrode of the burner may not get wet, otherwise no spark can be generated. After the cleaning, rub the GMS9751.0E appliance dry with a clean cloth, to prevent chalk deposits.

4.2 Cleaning the pan supports and knobs

Remove the pan supports after they have cooled down and clean them with a sponge or cloth, containing warm water and a detergent. Caked food rests can best be put to soak first. Afterwards, dry the parts with a clean cloth.

4.3 Cleaning the burners

Make sure the burners are cooled down sufficiently before removing them. Clean the removable parts in hot water with a detergent. Make sure the parts are dried properly afterwards, also in the grooves.

Clean the non-removable parts with a sponge or cloth with warm water and a detergent. Make sure these parts, especially the thermo-couple and ignition electrode, are rubbed dry properly before re-using the appliance.

When replacing the parts, check that the fitting ridges are positioned properly. See page 29 for the right order and positions.

4.4 Useful tips

Repairs to electrical appliances and gas hobs are to be done only by certified professionals. Inexpert executed repairs present danger to the user.

Problem:

Burner does not ignite

Check successively if:

1. The burner was fitted correctly.
2. The main gas supply is open.
3. The burner is clean and dry.
4. The grooves in the burner are clean and dry.

Flame extinguishes after ignition

The flames must touch the thermo-couple element during ignition, so that the element is heated sufficiently. If the flames do not touch the thermo-couple, check if-

- The burner cover is placed correctly
 - The thermo-couple element itself is dirty.
- Remove the pollution according to the cleaning and maintenance instructions.

Electrical ignition does not work

Check successively if:

- The fuses in the main house installation have not blown out, warn a fitter if necessary.

-There is pollution between the ignition electrode and the burner cover. Remove the pollution according to the cleaning and maintenance instructions.

The form of the flames are different than usual

Check whether the burner parts are fitted correctly.

Chapter 5

5.1 Electrical installation

The GMS9751.0E appliance may only be connected to a suitable earthed power socket. This power socket must always remain accessible for eventual servicing purposes. If the power plug is removed from the appliance, the appliance may only be connected by a certified electrician to the electricity network. This person is aware of the requirements of the local electricity company. Connection is only allowed to an electrical installation which is fitted accordingly to the NEN 1010 guide lines.

If the power socket is not accessible, or if a permanent connection is made, the appliance must be fitted with a suitable switch, so the appliance can be made tension-free at all times, with all poles. The contact distance in switched off modus must be at least 3mm. For this purpose, auto-off switches, fuses and relays can be used, according to EN 60 335.

Before installation, the present installation data of the electrical network must be compared with those on the type plate on the appliance. These data must be corresponding.

Rated load:

see type plate on your appliance.

Connection:

AC 230V | 50 Hz

Fuse: 10A [type B or C]

Earth leakage contact breaker:

According to EU requirements and guide lines it is advisory to fit the central electrical house installation with a earth leakage contact breaker [30mA].

The manufacturer cannot be held liable for direct and/or indirect damages, resulting from an inexpert installation or incorrect connection.

Moreover, the manufacturer cannot be held liable for damages resulting from a missing or damaged earth wire [for example an electrical hazard].

After installation, it must be secured that parts which are under electrical tension, cannot be touched.

Making the appliance tension-free

If the appliance must be made tension-free, do as follows [depending on the situation]:

Fuse | unscrew the fuse and remove it from the container

Fuse machine | Press the test button [red] until the middle button [black] pops out.

Automatic fuse machine | Automatic switch, at least type B or C: switch the tumbler switch from 1 [on] to 0 [off].

Earth leakage contact breaker | Turn the main switch from 1 [On] to 0 [off] or press the test button.

Attention: Make sure that the net tension cannot accidentally be switched on again.

Replacing the connection cable

The connection cable may only be replaced by an original Küppersbusch cable. This cable may only be replaced by Küppersbusch, or by a fitter or certified electrician, appointed by Küppersbusch. The applicable rated loads can be found on the type plate on the appliance.

5.2 Gas nozzles

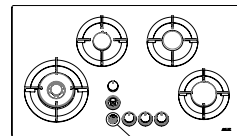
This gas hob is fitted with a G25/25 (for Dutch natural gas) gas nozzle kit. To adapt the hob for installation to another type of gas, both the nozzles for minimum and maximum position must be replaced. The replacement of another gas nozzle kit must be executed by a certified fitter.

5.2.1 Adjusting the minimum position gas nozzles to LPG [bottle gas]

The minimum position nozzles are placed in the gas taps. To adjust these, first remove knob, spring and position indicator ring. These nozzles are adjusted for use with natural gas [G25/25 and G20/20]. To adjust these to LPG, the nozzle has to be tightened [clockwise], until closure.

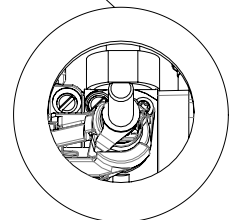
5.2.1.1 Minimum position gas nozzles for wok burner

The wok burner is a double-ring burner, with a double gas tap as well and therefore with 2 minimum position gas nozzles: one for the outer ring and one for the inner ring.



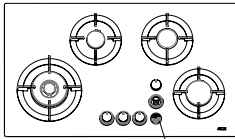
Minimum position
nozzle outer ring

Minimum position
nozzle inner ring

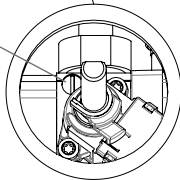


5.2.1.2 Minimum position gas nozzles for power/standard/simmer burner

These burners are single burners, with single functioning gas taps and have just 1 gas nozzle for minimum position.



Minimum position nozzle single tap



5.2.1.3 Adjusting the minimum position gas nozzles to natural gas

To adjust the hob to natural gas, the gas nozzles in the gas tap have to be unscrewed [counter clockwise], until the burner concerned remains burning stable at its "lowest flame size" position [see chapter 3] and does not extinct spontaneously.

5.2.2 Exchanging the maximum position nozzles

The maximum position nozzles are placed in the burners and must be replaced, if the hob is fitted to another gas type.

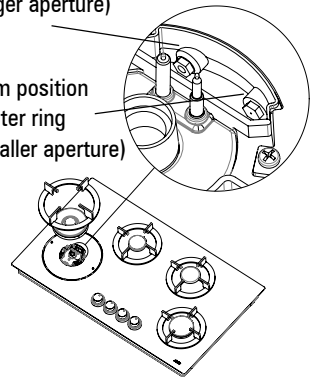
5.2.2.1 Maximum position gas nozzles for wok burner

The wok burner is a double-ring burner, with a double gas tap as well and therefore with 2

maximum position gas nozzles: one for the outer ring and one for the inner ring. Before exchanging the nozzles, please remove all separate burner components. The maximum position nozzle for the outer ring has the largest aperture and is placed on the left rear side. The maximum position nozzle for the inner ring has the smallest aperture and is placed on the right rear side.

Maximum position nozzle outer ring (with larger aperture)

Maximum position nozzle outer ring (with smaller aperture)



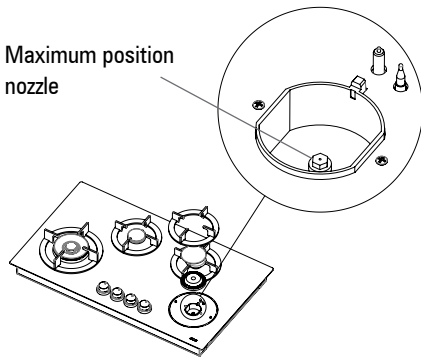
Make sure that the maximum position nozzle for inner and outer ring are placed correctly, if switched the burner will not function!

The nozzles are marked with a number code, indicating the dimensions of the aperture. (diameter x 100)

wok 5.0kW	outer ring	inner ring
natural gas G25/25	155	075
natural gas G20/20	148	075
LPG G30/30	095	046

5.2.2.2 Maximum position gas nozzles for power/standard/simmer burner

These burners are single burners, with just 1 gas nozzle for maximum position. Before exchanging the nozzles, please remove all separate burner components. You can now directly see the nozzle from above.



The nozzles are marked with a number code, indicating the dimensions of the aperture. (diameter x 100)

	power	standard	simmer
natural gas G25/25- G25/20	130	098	072
natural gas G20/20	127	095	072
LPG G30/30	089	065	050

5.2.3 Testing the burners

Place back the nozzle parts carefully [ensure a correct fitting] and test the burners after that.

5.3 Gas connection

The GMS9751.0E appliance may only be fitted or modified for different gas types by a certified fitter. The fitter is responsible for a proper functioning of the appliance, on the location where it is in use.

The gas connection must be positioned in such a way that it can be connected to the gas supply, inside or outside the cabinet. The gas tap must be visible and accessible, eventually after opening a door of the kitchen cabinet.

Ask your local gas company which type of gas you get supplied and compare this with the data on the type plate.

The GMS9751.0E appliance must be installed to the gas supply according to all current and local requirements and guide lines.

The appliance can be connected with a permanent or removable connection. In case of a removable connection, the safety adaptor and safety gas hose with connector according to DIN 3383 part 1, must be used.

The gas-tubes must be installed in such a way that these cannot be damaged by the heat, generated by the appliance itself, when it is in use. Particularly the gas-tubes and gas-tap may not get in contact with hot combustion gasses.

The gas-hose and connection cable may not get in contact with parts of the appliance which might get hot, because otherwise these could get damaged.

Flexible connections must be placed in such a way, that they cannot get in contact with moving parts of the kitchen, for example hinges, drawers or doors. Also, the connection may not be exposed to mechanical tensions.

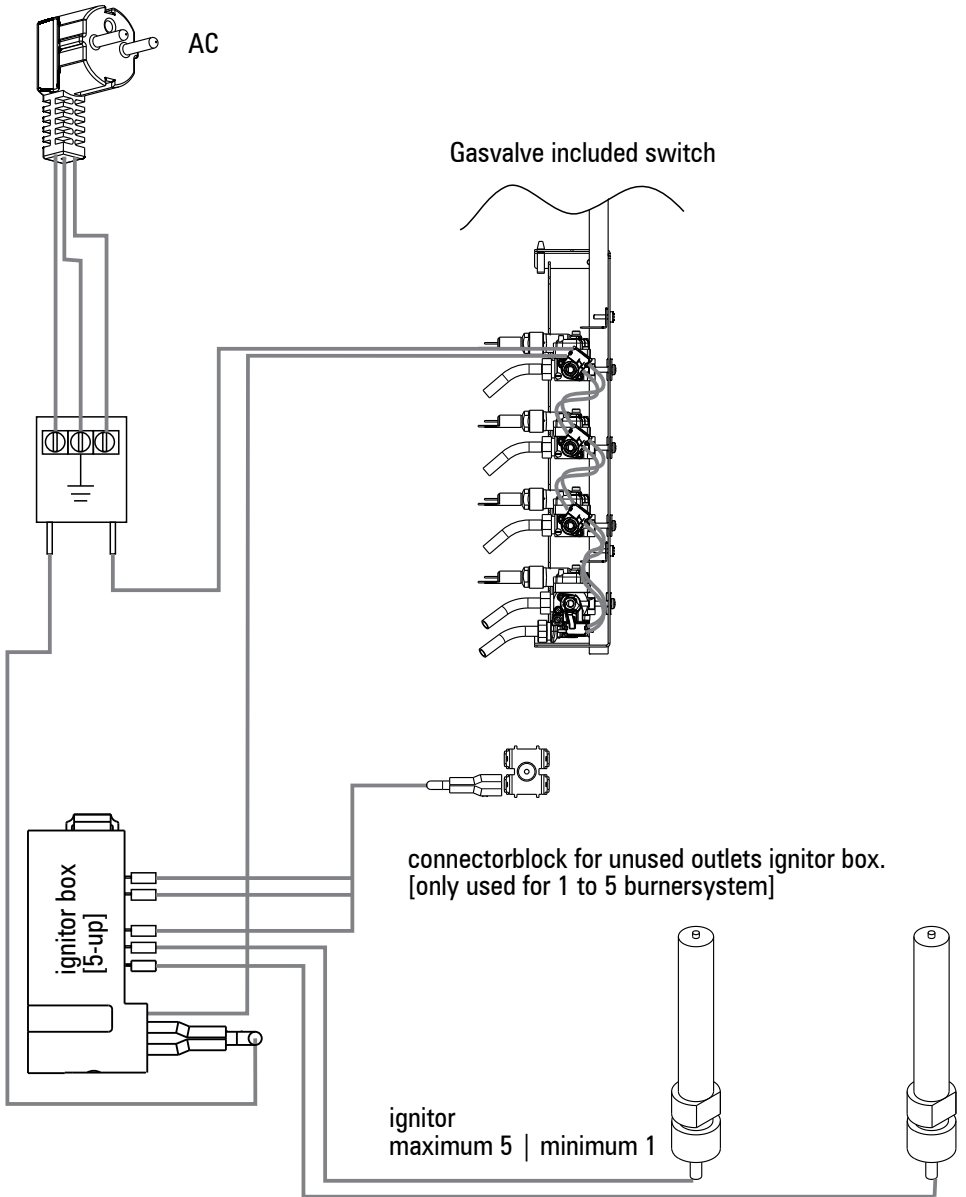
Finally, check if the gas connections are airtight so there is no gas leakage.

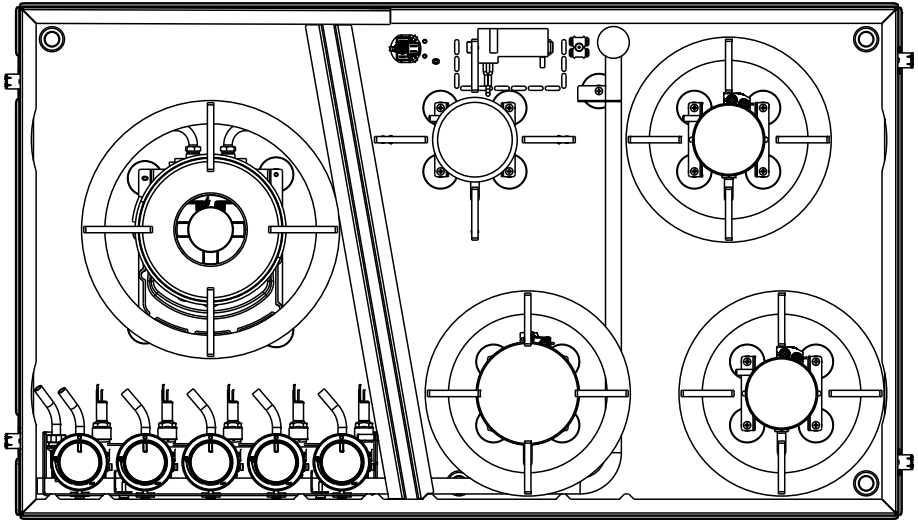
This appliance has a R $\frac{1}{2}$ 90° gas connection.

The GMS9751.0E application is suitable for natural and bottled gas. This appliance meets the EN 30-1-1:2010 requirements.

After production, this appliance was adjusted to natural gas [see type plate for specification]. For adjustment to use with liquid gas, like butane and propane, suitable gas nozzles can be supplied optionally. Consult your dealer, supplier or the Küppersbusch service department. The adjustment to another gas type is explained in the following chapter.

power/consumption	natural gas G25/25			natural gas G20/20			LPG G30/30		
	max kW	min kW	max m ³ /h	max kW	min kW	max m ³ /h	max kW	min kW	max m ³ /h
wok burner	5.0	0.31	0.556	5.0	0.36	0.486	5.0	0.3	0.149
power burner	3.0	0.62	0.315	3.0	0.67	0.283	2.7	0.6	0.073
standard burner	1.75	0.39	0.182	1.75	0.38	0.167	1.75	0.4	0.050
simmer burner	1.0	0.3	0.105	1.0	0.26	0.094	1.0	0.3	0.029





EC DECLARATION OF CONFORMITY

Council Directive 73/23/EC, supplement II, under A

Manufacturer Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Address PO box 10 01 32
 D-45801 Gelsenkirchen

Hereby declares that the extractor:

- is in conformity with all relevant provisions of Council Directive 2006/95/EC, according to most recent version.
- is in conformity with all relevant provisions of Council Directive 2004/108/EC, according to most recent version.

- is in conformity with the following harmonised standards:
NEN-EN 30-1-1-2010 Household gas hobs general safety
NEN-EN 30-2-1-2007 Rational use of energy
NEN-EN-IEC 60335-1-2012 Household and similar electrical appliances-Safety.

Gelsenkirchen, november 1st 2012

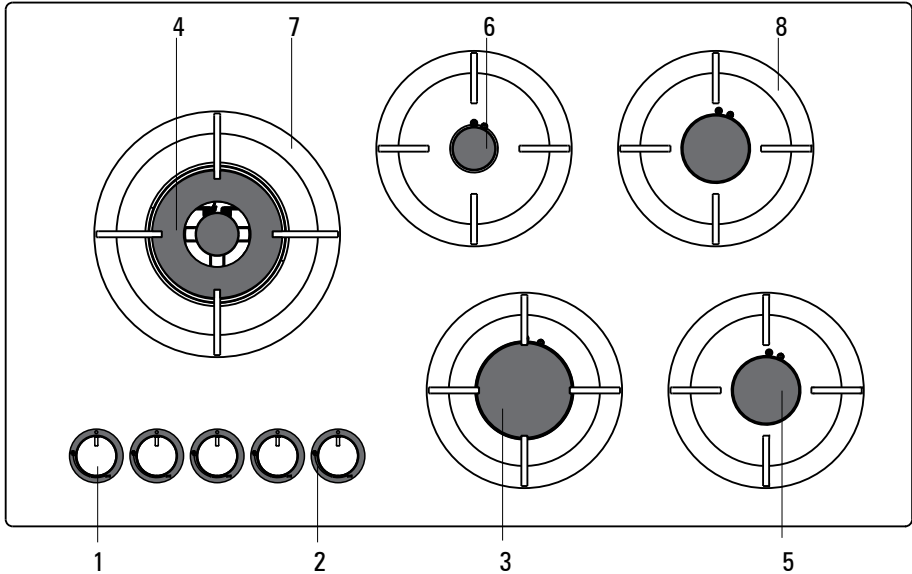
Notes

Notes

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung des GMS9751.0E-Kochfeldes	54
Komponenten	55
Kapitel 1	
1.1 Einleitung	56
1.2 Beschreibung	56
Kapitel 2	
2.1 Sicherheitshinweise	57
2.2 Sichere Verwendung	59
2.3 Inbetriebnahme	61
2.4 Montageanleitung	62
Kapitel 3	
3.1 Symbole auf den Bedienschaltern	64
3.2 Brenner zünden	65
3.3 Einstellen der Brenner	65
3.4 Brenner ausschalten	65
3.5 Geeignetes Kochgeschirr	66
Kapitel 4	
4.1 Allgemeine Reinigung	67
4.2 Topfträger und Bedienschalter	67
4.3 Brenner	67
4.4 Nützliche Tipps	68
Kapitel 5	
5.1 Elektrischer Anschluss	69
5.2 Gasdüsen	70
5.2.1 Kleinbranddüsen einstellen (für Flüssiggas)	70
5.2.1.1 Kleinbranddüsen, Wok	70
5.2.1.2 Kleinbranddüsen Stark-/Normal-/Schmorbrenner	71
5.2.1.3 Kleinbranddüsen einstellen für Erdgas	71
5.2.2 Vollbranddüsen austauschen	71
5.2.2.1 Vollbranddüsen, Wok	71
5.2.2.2 Vollbranddüsen Stark-/Normal-/Schmorbrenner	72
5.2.3 Brenner testen	72
5.3 Gasanschluss	72
5.4 Stromanschlussplan	74
Konformitätserklärung	76

Beschreibung des GMS9751.0E-Kochfeldes

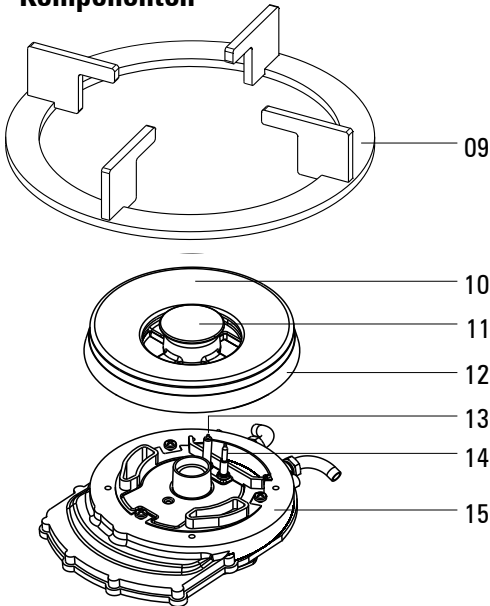


GMS9751.0E – Anwendungsbeispiel

- 1 Bedienschalter Gasbrenner
- 2 Schaltersymbol
- 3 Starkbrenner | max. 3,0 kW
- 4 Wokbrenner, Doppelring | max. 5,0 kW
- 5 Normalbrenner | max. 1,75 kW
- 6 Sparbrenner | max. 1,0 kW
- 7 Topfträger, Wok | emailliert
- 8 Topfträger, Stark-, Normal-, Sparbrenner | emailliert.

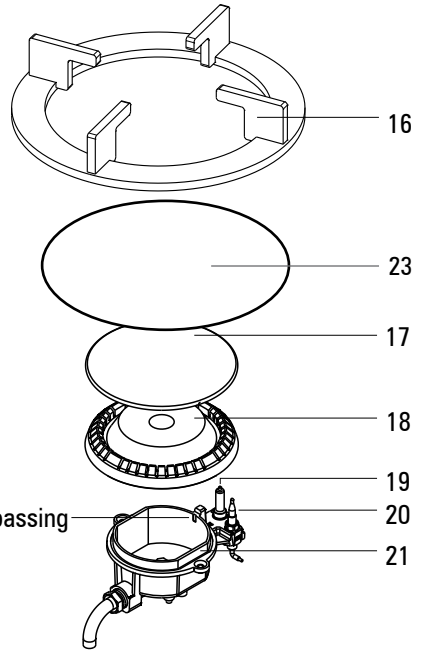
Küppersbusch

Komponenten



Wokbrenner

- 9 Topfträger, emailliert
- 10 Brennerdeckel
- 11 Brennerdeckel, innen
- 12 Gasverteiler
- 13 Funkenzündung
- 14 Thermoelement
- 15 Brennergehäuse

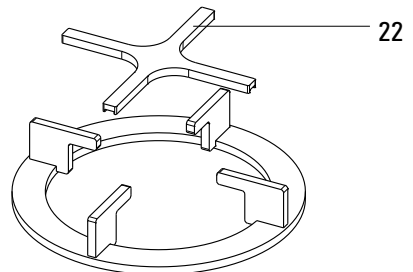


Stark-/Normal-/Sparbrenner

- 16 Topfträger, emailliert
- 17 Brennerdeckel
- 18 Gasverteiler
- 19 Funkenzündung
- 20 Thermoelement
- 21 Brennergehäuse

Zubehör

- 22 Kombi-Aufsatz für kleine Pfannen/Töpfe [Option]
- 23 Großer Aufsatz zum Köcheln und Schmoren



Kapitel 1

1.1 Einleitung

Mit dem Kauf Ihres Küppersbusch Kochfeldes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden.

Bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen, diese Anleitung sorgfältig durchzulesen. Bei normalem Gebrauch und richtiger Pflege können Sie das Gerät viele Jahre problemlos verwenden.

Das Gaskochfeld ist für die regelmäßige oder tägliche Verwendung durch Endverbraucher bestimmt. Sollten unerwartete Störungen auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

1.2 Beschreibung

GMS9751.0E-Kochfelder sind für den Einbau in alle Arten von Oberflächen geeignet, darunter Edelstahl, Kunststein, Glas, Spanplatte oder Beton.



ACHTUNG: Das Produkt muss gemäß den gesetzlichen Vorschriften installiert werden und darf ausschließlich in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Inbetriebnahme beginnen.

Kapitel 2

2.1 SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Kochfeld erfüllt die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden.

Wir empfehlen daher, die vorliegende Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durchzulesen. Sie finden in der Anleitung wichtige Hinweise zur Sicherheit, zum täglichen Gebrauch und zur Wartung. Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig an einem sicheren Ort auf und übergeben Sie sie bei Bedarf an andere Verwender.

Das Kochfeld ist für den Einsatz im Haushalt zur Zubereitung von Speisen bestimmt. Jegliche andere Verwendung ist verboten und kann gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung verursacht werden.

Das Kochfeld darf nur von Personen verwendet werden, die in der Lage sind, dieses sicher zu bedienen. Sie müssen außerdem den vollständigen Inhalt dieser Anleitung kennen.

2.1.1 Kinder

Achten Sie auf Kinder in der Nähe des Kochfelds und lassen Sie diese unter keinen Umständen hiermit spielen.

Das Kochfeld wird während der Verwendung heiß und strahlt die Wärme an seine direkte

Umgebung ab. Auch nach der Verwendung bleiben das Kochfeld und dessen Umgebung noch längere Zeit heiß. Achten Sie daher auch nach der Verwendung darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe befinden, solange die Gefahr von Verbrennungen besteht.

Stellen Sie sicher, dass Kinder beim Kochen oder unmittelbar danach keine Töpfe oder Pfannen vom Kochfeld ziehen können. Sie erhalten von Ihrem Küchenspezialisten spezielle Sicherungsgitter.

Verpackungsmaterialien, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Lagern Sie die Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern und entsorgen Sie diese schnell.

2.1.2 Technische Sicherheit

Überprüfen Sie das Kochfeld vor Gebrauch auf sichtbare Mängel. Verwenden Sie es nicht, wenn Zweifel bestehen. Ein beschädigtes Kochfeld kann Ihre Sicherheit gefährden.

Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Anschlussdaten auf dem Typenschild mit den Werten des Stromnetzes [Spannung und Frequenz] übereinstimmen. Die Werte müssen genau übereinstimmen, um Schäden zu vermeiden.

Erkundigen Sie sich im Zweifelsfall bei Ihrem Installateur.

Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Produkt an eine Erdung angeschlossen ist, die den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht.

Halten Sie diese grundlegenden Sicherheitsanforderungen unbedingt ein. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Installateur. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlende oder beschädigte Erdungskabel verursacht werden [z. B. einen elektrischen Schlag].

Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Fachmann an das Gas- und Stromnetz angeschlossen werden. Er kennt die nationalen Vorschriften des Energieversorgers und ist verpflichtet, diese strikt einzuhalten. Wird bei der Installation ein Fehler gemacht, kann der Hersteller für Folgeschäden nicht haftbar gemacht werden.

Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gehäuse des Kochfeldes. Werden unter Spannung stehende Teile berührt oder mechanische Teile geändert, kann dies für den Anwender gefährlich sein. Darüber hinaus kann das Gerät hierbei beschädigt werden, so dass es nicht mehr einwandfrei funktioniert.

Lassen Sie alle Wartungs- und Installationsarbeiten sowie Reparaturen nur von Fachpersonal durchführen, die vom Hersteller hierzu befugt sind. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen oder Tätigkeiten

können den Anwender gefährden. Der Hersteller kann hierfür nicht haftbar gemacht werden.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel gleichen Typs ersetzt werden. Sie erhalten dieses Kabel bei Küppersbusch.

Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ersetzt werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.

Vor dem Ausführen von Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät zuerst spannungslos geschaltet werden. Dies ist nur der Fall, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

- Der Hauptschalter der Hausinstallation ist ausgeschaltet.
- Die Sicherung aus dem Sicherungskasten des Hauses bzw. der Wohnung ist entfernt worden.
- Der Netzstecker ist gezogen. Ziehen Sie hierbei am Stecker und nicht am Anschlusskabel!

Schließen Sie das Gerät nicht über eine Steckerleiste oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Andernfalls kann die Sicherheit bei der Verwendung nicht gewährleistet werden. Eine Überhitzung kann die Folge sein.

2.2 Sichere Verwendung

Das Kochfeld wird bei der Verwendung sehr heiß und bleibt dies auch nach dem Ausschalten für geraume Zeit. Berühren Sie es daher nicht während und unmittelbar nach der Verwendung.

Verwenden Sie stets einen Ofenhandschuh oder Topflappen, wenn Sie am Kochfeld arbeiten. Achten Sie darauf, dass Sie den Flammen nicht zu nahe kommen. Die Topflappen dürfen weder nass noch feucht sein, da sie dann Wärme besonders gut leiten. Sie könnten sich daher leichter verbrennen.

Erhitzen Sie keine ungeöffneten Konservendosen o. ä. auf dem Kochfeld. Durch den Überdruck können die Dosen platzen, was zu Verletzungen oder Bränden führen kann.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht, um einem Raum zu heizen. Durch die hohen Temperaturen können leicht entflammare Gegenstände in der Nähe in Brand geraten. Darüber hinaus verkürzt sich die Lebensdauer des Geräts.

Stellen Sie das Gerät nicht im Freien auf.

Stellen Sie sicher, dass alle Brennerteile richtig montiert sind, bevor Sie den Brenner zünden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser nicht größer oder kleiner als in dieser Anleitung angegeben ist. Ist der Durchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug. Wenn der Durchmesser zu groß ist, werden die Verbrennungsgase seitlich zu weit abgeführt, wodurch Schäden an Arbeitsfläche,

nicht feuerfesten Wänden oder Teilen des Kochfeldes entstehen können. Für hieraus resultierende Schäden kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

Warnung!

Nach dem Einbau des Kochfeldes muss zwischen der Mitte des Wokbrenners und den Seitenwänden ein Mindestabstand von 305 mm eingehalten werden. Der Abstand zwischen der Mitte des Wokbrenners und der hinteren Wand muss mindestens 250 mm betragen. Werden die genannten Abstände nicht eingehalten kann dies u. U. zu einer unvollständigen Verbrennung führen, bei der Kohlenmonoxid (CO) entsteht, was zu lebensbedrohlichen Situationen führen kann. Auch können sich die Seitenwände übermäßig erhitzen.

Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass die Flamme des Brenners unter dem Topf oder der Pfanne bleibt.

Stellen Sie sicher, dass stets ein Topf oder eine Pfanne auf einem entzündetem Brenner steht. Andernfalls kann eine Dunstabzugshaube über dem Kochfeld beschädigt werden oder Feuer fangen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminium, da dies bei hohen Temperaturen schmilzt. Brandgefahr!

Bewahren Sie keine leicht brennbaren Gegenstände in der Nähe des Aufstellorts in der Küche auf.

Decken Sie das Kochgerät unter keinen Umständen mit einem Tuch o. ä. ab. Sollte das Kochfeld noch heiß sein oder gerade verwendet werden, kann es zu einem Brand kommen.

Seien Sie beim Kochen und Braten mit Öl oder Fett besonders vorsichtig. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Hierbei kann auch die Dunstabzugshaube in Brand geraten. Brandgefahr!

Sollte Fett oder Öl in Brand geraten, dürfen Sie niemals mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einem geeigneten Deckel, feuchten Tuch o. ä.

Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die Dunstabzugshaube kann die Flammen ansaugen und sich dabei entzünden.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit sehr dünnem Boden. Erhitzen Sie niemals leeres Kochgeschirr, wenn der betreffende Hersteller dies nicht ausdrücklich gestattet hat. Andernfalls kann Ihr Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung des Kochfelds entstehen Hitze, Abgase und Feuchtigkeit. Achten Sie daher im Raum, in dem das Gerät steht, stets auf eine ausreichende Belüftung. Öffnen Sie ein Fenster oder sorgen Sie für eine ausreichende mechanische Absaugung, z. B. über eine gute Dunstabzugshaube.

Wenn das Kochfeld lang und intensiv verwendet wird, empfehlen wir, den Raum zusätzlich zu lüften oder die Dunstabzugshaube auf eine höhere Stufe zu stellen.

Wenn es eine Steckdose in der Nähe des Kochfeldes gibt, müssen Sie darauf achten, dass die Anschlusskabel der betreffenden Geräte nicht das [noch] heiße Kochfeld oder die Brenner berühren. Die Isolierung der Kabel kann beschädigt werden, so dass die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

Achten Sie beim Kochen darauf, dass die Gerichte ausreichend durcherhitzt werden. Bakterien, die sich evtl. in den Nahrungsmitteln befinden, werden nur abgetötet, wenn die Temperatur ausreichend hoch ist [mehr als 70 °C] und lange genug herrscht [mindestens 10 Minuten].

Bei Verwendung einer Schublade unter dem Kochfeld, ohne Zwischenboden, müssen Sie sicherstellen, dass sich in dieser keine brennbaren oder leicht entflammaren Materialien befinden. Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls einen Dampfreiniger. Der Dampf kann mit unter Spannung stehenden Teilen in Kontakt kommen und einen Kurzschluss verursachen.

Wenn das Kochfeld über einen sehr langen Zeitraum nicht verwendet wird, empfehlen wir eine gründliche Reinigung der Teile. Lassen Sie die korrekte Funktion bei Bedarf von einem Fachmann überprüfen.

Wenn das Kochfeld innerhalb der Garanzzeit defekt wird, darf es nur von Küppersbusch repariert werden; andernfalls erlischt die Garantie.

Zubehör

Zubehörteile und Erweiterungen dürfen nur verwendet werden, wenn diese ausdrücklich vom Hersteller freigegeben wurden. Die Verwendung anderer Teile ist nicht gestattet und führt dazu, dass die Gewährleistung und Produkthaftung erlischt.

Werden die Sicherheitshinweise, Warnungen und Installationsanweisungen nicht befolgt, kann der Hersteller für Folgeschäden nicht haftbar gemacht werden.

2.3 Inbetriebnahme

Reinigen Sie vor der Inbetriebnahme die abnehmbaren Teile des Gerätes mit Wasser, dem Spülmittel hinzugefügt wurde. Trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig ab und setzen Sie sie dann wieder korrekt zusammen. Achten Sie besonders auf die Rastnasen des Brenners und auf die Aussparungen für Thermoelement und Zünder.

[siehe Zeichnung auf Seite 55 | **Komponenten**]

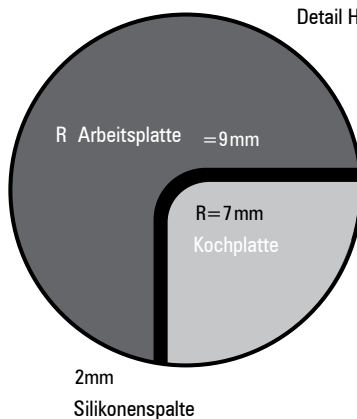
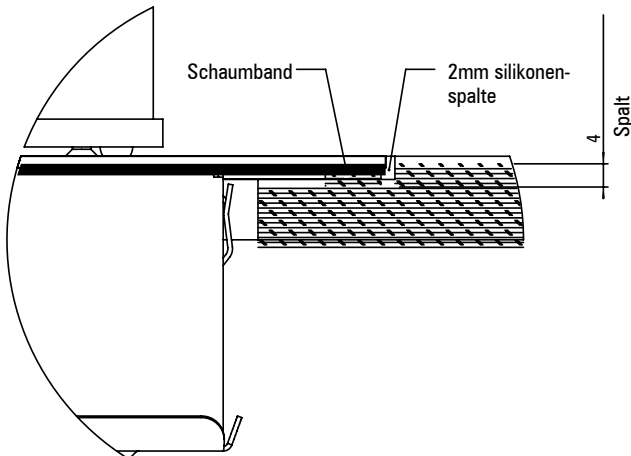
2.4 Montageanleitung

Flächenbündiger Einbau

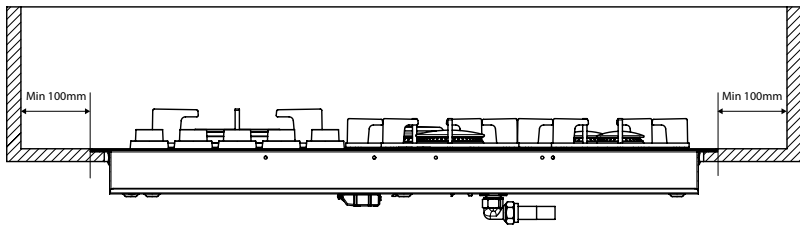
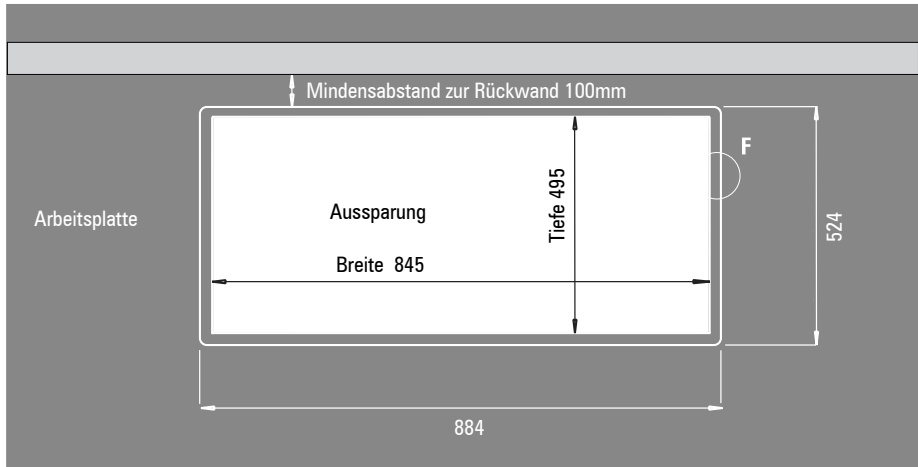
Unterstehende Zeichnung zeigt die Aussparungsdetails, die benötigt werden um die Gasmulde flächenbündig einzubauen. Die Abmessungen sind immer vor Ort noch zu überprüfen!

Achtung: es ist wichtig, die Dichtung unterhalb der Gasmulde zu platzieren, um den direkten Kontakt zu der Arbeitsplatte zu vermeiden.

Die Gasmulde wird nach der Montage rundum mit Silikon in die Arbeitsplatte verarbeitet.

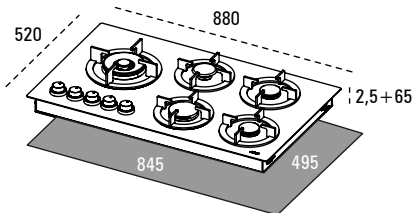


Obenansicht



SECTION A-A

Aufbaumontage



Schneidflächen versiegeln mit einem wasserfesten Dichtungsmasse.

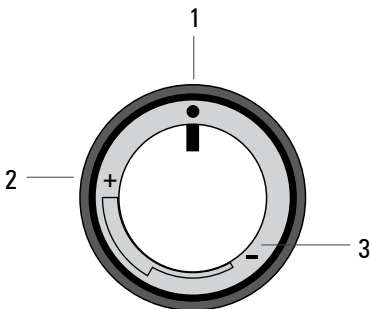
Dauerelastischen und temperaturbeständige Dichtmasse benutzen, um Kanten und Unebenheiten zu glätten.

Kapitel 3

3.1 Symbole auf den Bedienschaltern

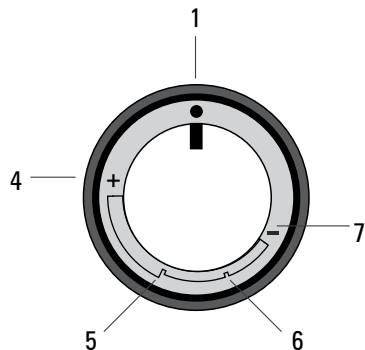
Stark-/Normal-/Sparbrenner

- 1 Gaszufuhr geschlossen
- 2 Größte Flamme
- 3 Kleinste Flamme



Wokbrenner

- 1 Gaszufuhr ist geschlossen
- 4 Größte Flamme
Innen- und Ringbrenner auf höchster Stufe
- 5 Große Flamme
Ringbrenner auf niedrigster Stufe
Innenbrenner auf höchster Stufe
- 6 Kleine Flamme
Außenbrenner aus
Innenbrenner auf höchster Stufe
- 7 Kleinste Flamme
Außenbrenner aus
Innenbrenner auf niedrigster Stufe



3.2 Brenner zünden

Das Kochfeld verfügt über eine schnell ansprechende, integrierte Funkenzündung. Die Zündung der Brenner funktioniert wie folgt:

1. Drücken Sie den Gasschalter ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe. Hierdurch werden Funkenzündung und Gaszufuhr aktiviert.
2. Nachdem der Brenner gezündet ist, müssen Sie den Schalter etwa 5 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement nicht die Gaszufuhr ausschaltet.
3. Die gewünschte Flammenhöhe kann nun durch Drehen des Schalters eingestellt werden.

Wenn der Brenner nicht sofort reagiert, drehen Sie den Schalter wieder auf die Aus-Position. Warten Sie dann eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen und lüften Sie in der Zwischenzeit den Raum. Sollte der Brenner auch beim zweiten Versuch nicht zünden, finden Sie im Kapitel „Tipps“ weiterführende Informationen.

3.3 Einstellen der Brenner

Stellen Sie den Brenner so ein, dass die Flamme nicht allzu weit unter dem Kochgeschirr hervortritt. Da die Flammenspitzen am heißesten ist, müssen sie den Topfboden erreichen, damit eine gute Wärmeübertragung gewährleistet ist. Wenn die Flammen über den Boden des

Kochgeschirrs herausragen, können die Griffe beschädigt werden. Zusätzlich erhöht sich beim Umgang mit dem Kochgeschirr das Risiko von Verbrennungen.

Sie können die Brennerflammen stufenlos zwischen der kleinsten und größten Stufe regeln – mit Ausnahme des Wokbrenners.

Wokbrenner

Der Wok hat zwischen den hohen und niedrigen Stufen eine Sperreinstellung. Um diese Sperre zu entriegeln, muss der Schalter eingedrückt und dann gedreht werden.

Anschließend kann der Schalter wieder losgelassen werden und die Flamme in diesem Bereich stufenlos geregelt werden. Dies ist sowohl von groß nach klein als auch von klein nach groß möglich.

3.4 Brenner ausschalten

Wenn der Bedienschalter auf „•“ gestellt wird, wird die Gaszufuhr unterbrochen und die Flamme erlischt.

Das Kochfeld ist mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet. Wenn die Flamme erlischt, beispielsweise durch Überkochen eines Topfes, wird die Gaszufuhr ausgeschaltet. Die Sperre wird wieder entriegelt, indem der Bedienschalter auf „•“ gestellt wird. Schalten Sie den Brenner auf die übliche Weise wieder ein.

3.5 Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser nicht größer oder kleiner als in der nachfolgenden Tabelle angegeben ist. Ist der Bodendurchmesser zu klein, steht das Kochgeschirr nicht sicher genug.

Ist der Durchmesser hingegen zu groß ist, werden die heißen Verbrennungsgase seitlich zu weit abgeführt, so dass Arbeitsfläche, nicht hitzebeständige Wände oder Teile des Kochfelds beschädigt werden können. Der Hersteller haftet nicht für hierdurch entstehende Schäden.

3.5.1 Für das Kochen mit Gas ist kein besonderes Kochgeschirr erforderlich. Das Material muss jedoch hitzebeständig sein.

3.5.2 Verwenden Sie immer eine Pfanne oder einen Topf mit einem Durchmesser, der zum Brenner passt. Verwenden Sie hierzu die Faustregel:

großer Durchmesser für einen großen Brenner,
kleiner Durchmesser für einen kleinen Brenner.

3.5.3 Verwenden Sie vorzugsweise Kochgeschirr mit einem dicken Boden, da dies eine bessere Wärmeübertragung gewährleistet. Bei Verwendung eines dünnen Bodens müssen Sie die Gerichte häufiger durchrühren, damit das Essen nicht anbrennt.

3.6.4 Kochen Sie energiebewusst, vorzugsweise mit einem Deckel auf Pfanne oder Topf; sie sparen hierbei Energie, da weniger Wärme entweicht.

Verwenden Sie bei Pfannen oder Töpfen, die kleiner sind als in der Tabelle angegeben, den separat erhältlichen Kombi-Aufsatz.

Brennertyp	Kochgeschirr Ø [cm]	
	min	max
Wokbrenner	15	26
Starkbrenner	12	24
Normalbrenner	10	22
Sparbrenner	10	22

Kapitel 4

4.1 Allgemeine Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Verwendung und trocknen Sie es ab. Lassen Sie alle Teile ausreichend abkühlen, bevor Sie beginnen.

Verwenden Sie zum Reinigen keinesfalls einen Dampfreiniger. Der Dampf kann mit unter Spannung stehenden Teilen in Kontakt kommen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Silikonfugen.

Verwenden Sie nie die nachfolgend genannten Produkte, da sie die Oberflächen beschädigen: Reinigungsmittel, die Sand, Soda/Alkali, Säure oder Chlorid enthalten, Grill- oder Ofensprays, Geschirrspülreiniger, Flecken- oder Rostentferner, Scheuermittel oder Schwämme/Bürsten mit scheuernder Oberfläche.

Entfernen Sie salzhaltige Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten sorgfältig sofort vom Kochfeld, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.

Die Zündelektrode des Brenners darf nicht nass werden, da sonst kein Funke gezündet werden kann. Wischen Sie nach der Reinigung die Oberfläche gründlich mit einem sauberen Tuch ab, um Kalkablagerungen vorzubeugen.

4.2 Topfträger und Bedienschalter

Entfernen Sie die Topfträger und reinigen Sie sie mit einem Schwamm oder Tuch sowie mit warmem Wasser, dem Spülmittel hinzugefügt wurde. Weichen Sie eingebrannte Rückstände am besten ein. Danach die Teile mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

4.3 Brenner

Warten Sie vor dem Entfernen der Brenner, bis diese ausreichend abgekühlt sind.

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Wasser, dem Spülmittel hinzugefügt wurde. Achten Sie darauf, dass die Teile gründlich abgetrocknet werden, insbesondere die Aussparungen.

Die nicht abnehmbaren Teile mit einem Schwamm oder Spültuch mit warmem Wasser reinigen, dem Spülmittel hinzugefügt wurde. Stellen Sie sicher, dass diese Teile, insbesondere Thermoelement und Zündelektrode, sorgfältig trocken gerieben sind, bevor sie wieder verwendet werden.

Achten Sie darauf, dass die Teile mit ihren Rastnasen korrekt eingesetzt werden.

Auf Seite 55 finden Sie Angaben zur richtigen Reihenfolge und zu den Einrastpositionen.

4.4 Nützliche Tipps

Reparaturen an Elektrogeräten und Gaskochgeräten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Reparaturen besteht Gefahr für den Anwender.

Brenner zündet nicht

Überprüfen Sie nacheinander, ob:

1. Der Brenner korrekt zusammengesetzt ist.
2. Der Hauptgashahn geöffnet ist.
3. Der Brenner sauber und trocken ist.
4. Die Aussparungen im Brenner sauber und trocken sind.

Gasflamme erlischt nach dem Entzünden.

Die Gasflammen müssen beim Zünden das Thermoelement berühren, damit dieses heiß genug wird. Den Knebel für die entsprechende Flamme ca. 3 Sekunden gedrückt halten. Berühren die Flammen das Thermoelement nicht, müssen Sie kontrollieren, ob:

- Der Brenner richtig positioniert ist.
- Das Thermoelement selbst verunreinigt ist. Entfernen Sie Verschmutzungen gemäß den Reinigungs- und Wartungsvorschriften.

Elektrische Funkenzündung funktioniert nicht

Überprüfen Sie nacheinander, ob:

- Der Stecker in der Steckdose gesteckt ist.
- Die Sicherung im Sicherungskasten ausgelöst hat; informieren Sie ggf. den Installateur.

Kapitel 5

5.1 Elektrischer Anschluss

Das Kochfeld darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden. Diese Steckdose muss für mögliche Servicearbeiten frei zugänglich bleiben.

Wenn der Netzstecker entfernt wurde, darf das Gerät nur von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Diese Fachkraft kennt die nationalen Regeln und die Vorschriften des örtlichen Energieversorgers. Der Anschluss darf nur an eine Installation erfolgen, die nach Norm NEN 1010 installiert wurde.

Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist oder ein Festanschluss angelegt wird, muss das Kochfeld über einen Schalter mit allen Polen vom Netz getrennt werden können. Der Kontaktabstand muss nach dem Ausschalten mindestens 3 mm betragen. Sie können hierzu selbsttätige Ausschalter, Sicherungen und Relais verwenden. [EN 60 335]

Vor dem Anschluss müssen die Anschlussdaten der Netzspannung [Spannung und Frequenz] mit dem Typenschild verglichen werden. Diese Werte müssen übereinstimmen.

Anschlusswert:

Siehe Typenschild Ihres Geräts.

Anschluss:

AC 230V | 50 Hz

Sicherung: 10 A [Typ B oder C]

Fehlerstrom-Schutzschalter:

Nach den für die Niederlande geltenden EU-Verordnungen und -Richtlinien wird empfohlen, einen Fehlerstrom-Schutzschalter in der Hausinstallation zu installieren [30 mA].

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch unsachgemäße Installation oder falschen Anschluss entstehen. Der Hersteller haftet ferner nicht für Schäden, die durch fehlende oder beschädigte Erdungskabel verursacht werden [z. B. einen elektrischen Schlag].

Nach der Installation müssen Sie sicherstellen, dass keine spannungsführenden Teile berührt werden können.

Spannung unterbrechen

Wenn die Spannungsversorgung des Geräts unterbrochen werden muss, ist wie folgt vorzugehen [je nach Situation]:

Sicherung

Lösen Sie die Sicherung und entfernen Sie sie aus der Halterung.

Leitungsschutzschalter

Drücken Sie die Test-Taste [rot], bis der Knopf [schwarz] in der Mitte herausspringt.

Einbausicherungsautomat

Auto-Schalter, min. Typ B oder C]. Stellen Sie den Wippschalter von 1 [Ein] auf 0 [Aus].

Fehlerstrom-Schutzschalter

Stellen Sie den Hauptschalter von 1 [Ein] auf 0 [Aus] oder drücken Sie die Test-Taste.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann.

Anschlusskabel austauschen

Das Anschlusskabel darf nur durch ein Original-Kabel von Küppersbusch ersetzt werden. Dieses Kabel darf nur von Küppersbusch oder von einem durch Küppersbusch beauftragten Techniker bzw. zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Die zugehörigen Anschlusswerte können dem Typenschild entnommen werden.

5.2 Gasdüsen

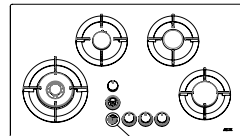
Das Kochfeld ist ab Werk mit G25/25-Düsen (niederländisches Erdgas) ausgestattet. Um das Kochfeld auf andere Gasarten umzurüsten, müssen sowohl die Klein- als auch die Vollbranddüsen ausgetauscht werden. Diese Arbeit muss von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden.

5.2.1 Kleinbranddüsen einstellen (für Flüssiggas)

Die Kleinbranddüsen befinden sich im Gashahn. Zum Einstellen Schalter, Feder und Unterlegscheibe entfernen. Die Kleinbranddüsen sind für Erdgas (G25/25 und G20/20) eingestellt. Für Flüssiggas (LPG) muss die Düse bis zum Anschlag festgezogen werden (im Uhrzeigersinn).

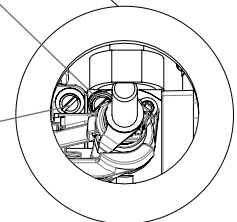
5.2.1.1 Kleinbranddüsen, Wok

Der Wokbrenner ist ein Doppel-Ringbrenner mit doppelt wirkendem Hahn. Daher verfügt er über zwei Kleinbranddüsen: eine für den Außenring und eine für den Innenring.



Kleinbranddüse,
Außenring

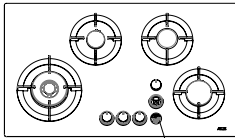
Kleinbranddüse,
Innenring



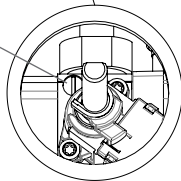
5.2.1.2 Kleinbranddüsen

Stark-/Normal-/Sparbrenner

Herbei handelt es sich um Einzel-Ringbrenner / einfachwirkende Hähne mit 1 Kleinbranddüse.



Kleinbranddüse, einzelner Hahn



5.2.1.3 Kleinbranddüsen einstellen für Erdgas

Für Erdgas muss die Düse so weit gelöst werden (gegen den Uhrzeigersinn drehen), bis der betreffende Brenner auf der „kleinsten Flamme“ (siehe Kapitel 3) stabil bleibt und nicht spontan erlischt.

5.2.2 Vollbranddüsen austauschen

Die Vollbranddüsen sind in den Brennern montiert und müssen ausgetauscht werden, wenn die Art des verwendeten Gases geändert wird.

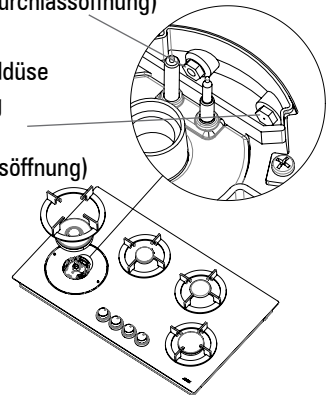
5.2.2.1 Vollbranddüsen, Wok

Der Wokbrenner ist ein Doppel-Ringbrenner und verfügt daher über 2 verschiedene Vollbranddüsen: eine für den Außenring und

eine für den Innenring. Entfernen Sie zunächst die lose Brennerteile, bevor Sie die Düsen austauschen. Die Vollbranddüse für den Außenring hat die größte Durchlassöffnung und befindet sich auf der linken hinteren Seite. Die Vollbranddüse für den Innenring hat die kleinste Durchlassöffnung und befindet sich auf der rechten hinteren Seite.

Vollbranddüse für Außenring (große Durchlassöffnung)

Vollbranddüse Innenring (kleine Durchlassöffnung)



Achten Sie darauf, dass die Vollbranddüsen für den Außen- und den Innenring nicht verwechselt werden – andernfalls funktioniert der Brenner nicht!

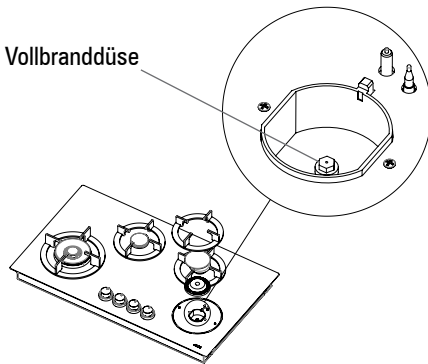
Die Düsen sind mit einem Zahlencode versehen, der die Größe der Durchlassöffnung angibt. (Durchmesser x 100)

Wok 5,0 kW	Außenring	Innenring
Erdgas G25/25	155	075
Erdgas G20/20	148	075
Flüssiggas (LPG) G30/30	095	046

5.2.2.2 Vollbranddüsen

Stark-/Normal-/Sparbrenner

Hierbei handelt es sich um Einzel-Ringbrenner mit 1 Vollbranddüse. Entfernen Sie zunächst die losen Brennerteile, bevor Sie die Düsen austauschen. Die Düse ist nun direkt von oben sichtbar.



Die Düsen sind mit einem Zahlencode versehen, der die Größe der Durchlassöffnung angibt. (Durchmesser x 100)

	stark	normal	spar
Erdgas G25/25	130	098	072
Erdgas G20/20	127	095	072
LPG G30/30	089	065	050

5.2.3 Brenner testen

Die Düsenteile vorsichtig wieder einsetzen (dabei auf korrekten Sitz achten) und anschließend die Brenner testen.

5.3 Gasanschluss

Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Installateur angeschlossen oder auf den Betrieb mit anderen Gasarten umgerüstet werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Aufstellort ordnungsgemäß funktioniert.

Der Gasanschluss muss so platziert werden, dass das Gerät innerhalb oder außerhalb des betreffenden Möbelstücks angeschlossen werden kann. Der Gashahn muss dabei sichtbar und frei zugänglich sein, wenn nötig nach dem Öffnen der Tür des betreffenden Küchenmöbels.

Erfragen Sie ggf. bei Ihrem örtlichen Gasversorgungsunternehmen, mit welcher Gasart Sie beliefert werden, und vergleichen Sie diese mit den Daten auf dem Typenschild. Wenn die Angaben nicht übereinstimmen, muss das Kochfeld von einem qualifizierten Installateur auf die verwendete Gasart umgerüstet werden. Siehe hierzu 5.2.

Das Kochfeld muss gemäß allen anwendbaren Vorschriften und Richtlinien an das Gasnetz angeschlossen werden.

Das Gerät kann mit einer festen oder lösba-
ren Kupplung angeschlossen werden. Bei
einer lösbaeren Kupplung müssen Sicher-
heitsarmatur und Sicherheitsgasleitung mit
Stecker nach Norm DIN 3383, Teil 1, ver-
wendet werden.

Die Gasleitung muss so angeschlossen wer-
den, dass sie während der Verwendung des
Kochfelds nicht durch dessen Hitze beschä-
digt werden kann. Insbesondere dürfen die
Gasleitungen und der Gashahn nicht mit hei-
ßen Verbrennungsgasen in Kontakt kommen.

Gasschlauch und Anschlusskabel dürfen
nicht mit Teilen des Kochfelds in Kontakt
kommen, die bei längerer Verwendung heiß
werden, da sie hierdurch beschädigt wer-
den können.

Flexible Anschlüsse müssen so platziert
werden, dass sie nicht mit beweglichen

Küchenelementen, z. B. Schubladen, in
Berührung kommen können. Der Anschluss
darf außerdem nicht mechanischen
Belastungen ausgesetzt werden.

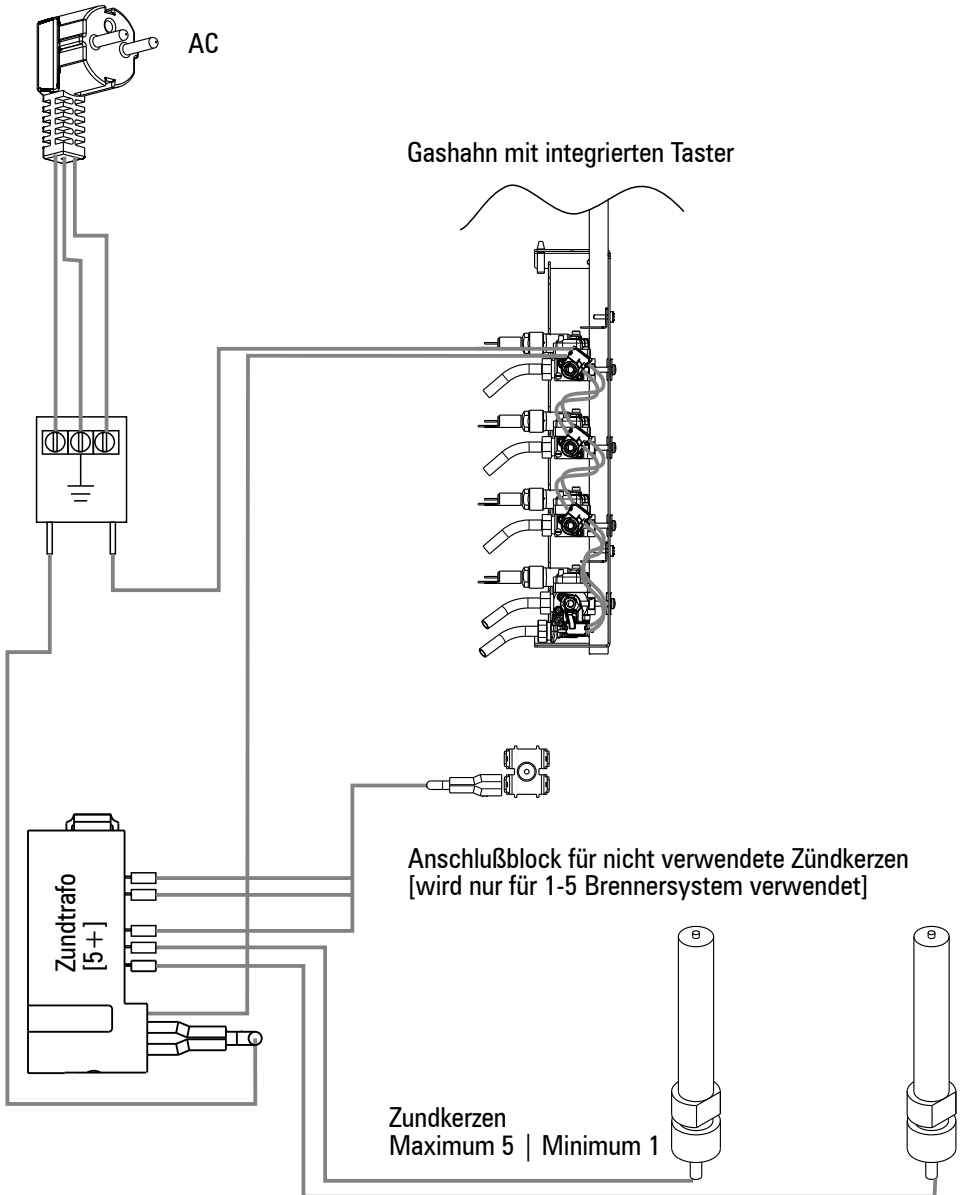
Überprüfen Sie zum Schluss die Gasleitung
auf Dichtigkeit.

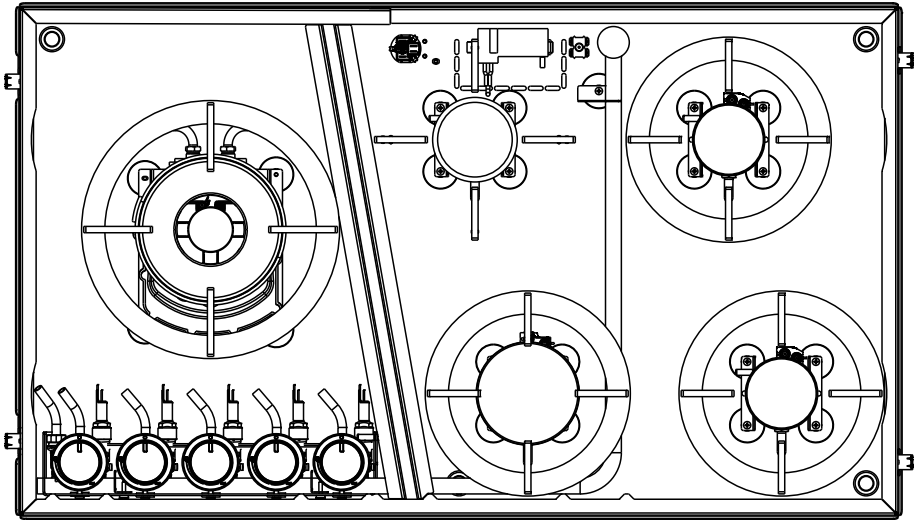
An diesem Gerät ist ein 90°-Gasanschluss
R½ installiert.]

Das Kochfeld ist für Erdgas geeignet. Das
Gerät erfüllt die Anforderungen der Norm
EN 30-1-1:2008.

Ab Werk ist das Gerät auf Erdgas eingestellt
[siehe Typenschild für weitere Details].

Verbrauch/Leistung	Erdgas G25/25			Erdgas G20/20			Flüssiggas (LPG) G30/30		
	max. Leistung kW	min. Leistung kW	max. Verbrauch m³/h	max. Leistung kW	min. Leistung kW	max. Verbrauch m³/h	max. Leistung kW	min. Leistung kW	max. Verbrauch m³/h
Wokbrenner	5,0	0,31	0,556	5,0	0,36	0,486	5,0	0,3	0,149
Starkbrenner	3,0	0,62	0,315	3,0	0,67	0,283	2,7	0,6	0,073
Normalbrenner	1,75	0,39	0,182	1,75	0,38	0,167	1,75	0,4	0,050
Sparbrenner	1,0	0,3	0,105	1,0	0,26	0,094	1,0	0,3	0,029





KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Richtlinie 73/23/EWG, Anhang II, unter A

Der Hersteller Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Adresse Postfach 10 01 32
 D-45801 Gelsenkirchen

Erklärt hiermit, dass das Kochgerät GMS9751.0E:

- allen einschlägigen Bestimmungen der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG entspricht, wie zuletzt geändert.
- allen einschlägigen Bestimmungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entspricht, wie zuletzt geändert.
- den folgenden harmonisierten Normen entspricht:
 - DIN-EN 30 1-1-2010 Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe, Sicherheit, Allgemeines
 - DIN-EN 30-2-1-2007 Rationelle Energienutzung
 - DIN-EN-IEC 60335-1-2012 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke

Gelsenkirchen, den 1. November 2012

Notizen

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung **Bitte beachten Sie:**

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Mo - Do von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Fr von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

Mo - Fr von 8:00 bis 17:00 Uhr

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

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

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

Halten Sie zunächst 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 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.**
- 2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantianspruch. 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 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 Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.**
- 3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.**
- 4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.**
- 5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.**
- 6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungshelfen beruhen – ausgeschlossen.**

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



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

