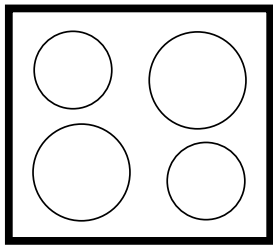
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation instructions
F Instructions d'utilisation et avis de montage
NL Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
I Istruzioni di uso e di montaggio
E Instrucciones de uso y de montaje
P Instruções de uso e de montagem
S Bruksanvisning i monteringanvisningar
GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ



EKE 304.0 / EGE 304.0

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

224745 L83

Όροι εγγύησης

Οι όροι εγγύησης για αυτό το προϊόν δημοσιεύονται από τον αντιπρόσωπο στην εκάστοτε χώρα. Μπορείτε να μάθετε τις λεπτομέρειες που αφορούν αυτούς τους όρους εγγύησης από το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας. Όταν κάνετε εργασίες που αναγνωρίζονται από την εγγύηση, πρέπει να προσκομίζετε την απόδειξη αγοράς.

Εδώ θα βρείτε...

Παρακαλείσθε να διαβάσετε με προσοχή τις πληροφορίες σε αυτό το εγχειρίδιο πριν θέσετε σε λειτουργία την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος. Εδώ θα βρείτε σημαντικές οδηγίες που αφορούν την ασφάλειά σας, τη χρήση, την περιποίηση και τη συντήρηση της συσκευής, ώστε να μπορέσετε να τη χαρείτε για πολύ καιρό.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δείτε πρώτα τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Αν κάτι δεν λειτουργεί». Πολλές φορές μπορείτε να αποκαταστήσετε και μόνοι σας μικρές βλάβες κι έτσι δεν αναγκάζεστε να πληρώσετε για ένα σέρβις που δεν είναι απαραίτητο.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης και δώστε τις και σε ενδεχόμενους νέους ιδιοκτήτες για την πληροφόρηση και την ασφάλειά τους.

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα σύμβολα:

⚠ Το προειδοποιητικό τρίγωνο αναφέρεται σε κινδύνους για την υγεία σας ή σε ζημίες που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή σας.

☞ Σε αυτό το σύμβολο θα βρείτε συμβουλές και υποδείξεις.

Περιεχόμενα

Υποδείξεις ασφαλείας 59

Η χρήση της επιφάνειας γκριλ/μαγειρέματος 60
- Πριν από την πρώτη χρήση
- Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος

Χρήση των ζωνών μαγειρέματος 60
- Ενεργοποίηση πεδίου μαγειρέματος
- Οι βαθμίδες μαγειρέματος
- Απενεργοποίηση επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος:
- Αυτόματο σύστημα προκαταρκτικής θέρμανσης
- Οι ενδείξεις θερμότητας στις ζώνες μαγειρέματος
- Ζώνη μαγειρέματος δύο κύκλων
- Μερικές υποδείξεις για σωστά σκεύη μαγειρικής
- Γρήγορη απενεργοποίηση
- Κλείδωμα αισθητηρίων (ασφάλεια για παιδιά)
- Περιορισμός της διάρκειας λειτουργίας (Διακόπτης διακοπών)
- Ψήσιμο στο γκριλ

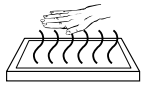
Καθάρισμα και περιποίηση 63
- Χρήση της ξύστρας καθαρισμού
- Καθάρισμα της επιφάνειας γκριλ

Αν κάτι δεν λειτουργεί 63
- Πινακίδα τύπου

Οδηγίες συναρμολόγησης για τους ειδικούς 64
- Γενικές οδηγίες
- Προδιαγραφές τοποθέτησης
- Ηλεκτρική σύνδεση
- Διαστάσεις και αποστάσεις
- Τοποθέτηση
- Ειδική περίπτωση: Εντοιχισμός σε πάγκο εργασίας από πέτρα

Υποδείξεις ασφαλείας

- Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος πρέπει να εντοιχιστεί σε πάγκο εργασίας! Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται χωρίς να εντοιχιστεί!
- Ο εντοιχισμός, η σύνδεση στο δίκτυο, η συντήρηση και η επισκευή της συσκευής επιτρέπεται να γίνουν μόνο από εξουσιοδοτημένο ειδικό τεχνίτη σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Εργασίες που δεν γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.
- **Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία της. Γι' αυτό προσοχή: Κρατάτε τα παιδιά πάντα μακριά από τη συσκευή.



- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητών στο σπίτι.
- Το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος είναι πολύ σταθερό και αντέχει χωρίς πρόβλημα χτυπήματα μικρής έως μεσαίας έντασης όπως και επίπεδα χτυπήματα. Αποφεύγετε ωστόσο χτυπήματα με μυτερά αντικείμενα, όπως το να πέσει ένα βαζάκι μπαχαρικών ή ένα μπουκάλι. Τα χτυπήματα από μυτερά αντικείμενα μπορεί να προκαλέσουν το σπάσιμο της επιφάνειας γκριλ/μαγειρέματος.
- Αν η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος έχει σχισίματα, ραγίσματα ή θραύσματα απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή. Κατεβάστε την ασφάλεια του σπιτιού και καλέστε το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
- **Μην παρασκευάζετε ποτέ ψλαμπέ φαγητά κάτω από τον απορροφητήρα – τα λίπη που υπάρχουν στο φίλτρο μπορεί να αναφλεχθούν!**
- Το καλώδιο σύνδεσης δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τη ζεστή επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.
- **Προσοχή:** Λίπη και λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορούν να αναφλεχθούν. Επιτηρείτε πάντα φαγητά που μαγειρεύονται με λίπος και λάδι. Ποτέ μη σβήνετε με νερό, λίπη και λάδια που έχουν πάρει φωτιά!
- Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως επιφάνεια εναπόθεσης αντικειμένων.
- Προσοχή όταν εργάζεστε και με άλλες συσκευές! Τα καλώδια σύνδεσης δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες γκριλ/μαγειρέματος.
- **Μην βάζετε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά πάνω στην επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.** Κρατάτε μακριά από τη ζεστή επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος οτιδήποτε μπορεί να λιώσει, π.χ. συνθετικά υλικά, πλαστικές μεμβράνες και ζάχαρη. Απομακρύνετε αμέσως από την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος **ό,τι έχει λιώσει όσο είναι ακόμη ζεστό** με την ξύστρα καθαρισμού που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή, για να μην προκληθούν ζημίες στη συσκευή.
- Αποφεύγετε να καίγονται επανειλημμένως ακαθαρσίες.
- Τα κατάλοιπα αλάτων προκαλούν ζημίες στην επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.
- Για την περιποίηση της επιφάνειας γκριλ μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα περιποίησης με σιλικόνη!
  Ακολουθήστε τις οδηγίες σχετικά με το καθάρισμα και την περιποίηση της συσκευής.

Η χρήση της επιφάνειας γκριλ/ μαγειρέματος

Πριν από την πρώτη χρήση

– Πριν ψήσετε για πρώτη φορά, καθαρίστε την επιφάνεια γκριλ με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
Μετά σκουπίστε την με ένα πανί χωρίς χνούδια για να στεγνώσει.

Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος

- Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος είναι ανθεκτική στις γρήγορες εναλλαγές θερμοκρασίας (ψύχους και ζέστης).
- Κατά την ενεργοποίηση της επιφάνειας γκριλ/μαγειρέματος μπορεί να ακουστεί για λίγο ένα βουητό της θέρμανσης. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν επηρεάζει την ποιότητα και τη λειτουργία.
- Θα θέλαμε να τονίσουμε ότι οι γρατσουνιές που δημιουργούνται στην επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος από μαχαίρια ή λόγω ακατάλληλου καθαρισμού, δεν επηρεάζουν αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Χαλούν απλώς την εμφάνισή της.

Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Προσέξτε τις οδηγίες ασφαλείας!

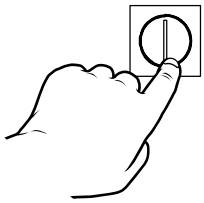
Μετά την πρώτη σύνδεση και μετά από διακοπή ρεύματος ακολουθεί ένας αυτοέλεγχος του συστήματος διεύθυνσης.

Σημαντικό:
Στη διάρκεια αυτορύθμισης της ευαισθησίας των αισθητηρίων δεν επιτρέπεται να βρίσκονται αντικείμενα πάνω στα αισθητήρια.

Τα πλήκτρα-αισθητήρια κλειτουργούν ως εξής: αγγίξτε με την άκρη του δακτύλου σας για λίγο την υαλοκεραμική επιφάνεια στους κύκλους με το σύμβολο. Κάθε σωστή ενεργοποίηση επιβεβαιώνεται με ένα ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση πεδίου μαγειρέματος

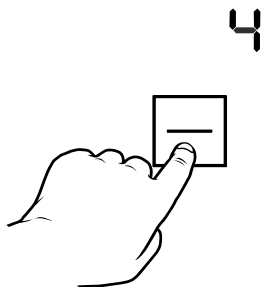
Αγγίξτε το αισθητήριο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



Στις ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται ένα «0».
Η συσκευή είναι σε ετοιμότητα λειτουργίας (Stand-by).

Η ετοιμότητα λειτουργίας απενεργοποιείται αυτομάτως αν μέσα σε 10 δευτερόλεπτα δεν ενεργοποιηθεί κάποια ζώνη μαγειρέματος.

Οι βαθμίδες μαγειρέματος



Η βαθμίδα της ζώνης μαγειρέματος επιλέγεται με το αισθητήριο Μείον: Αγγίζοντάς το για πρώτη φορά επιλέγεται η βαθμίδα 4.

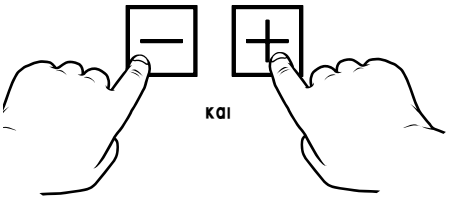
Μετά ρυθμίστε τη βαθμίδα που θέλετε με το Συν και Μείον.

Βαθμίδα μαγειρέματος	Κατάλληλη για
1-3	Αρχικό ζέσταμα, διατήρηση σε ζεστό προετοιμασία οσπρίων, απόψυξη
4-5	Σοτάρισμα, μαγείρεμα στον ατμό βράσιμο
6-8	Τηγάνισμα
9	Ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων

Βαθμίδα γκριλ	Κατάλληλη για
1-4	Διατήρηση σε ζεστό
5-7	Χαμηλό γκριλ
6-9	Δυνατό γκριλ

Απενεργοποίηση επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος:

Αγγίξτε το αισθητήριο Μείον μέχρι στην ένδειξη να εμφανιστεί η βαθμίδα μαγειρέματος 0 ή
Αγγίξτε συγχρόνως τα αισθητήρια Συν και Μείον.

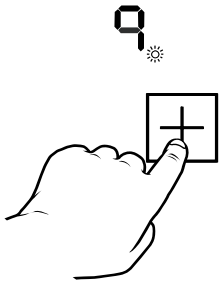


Αυτόματο σύστημα προκαταρκτικής θέρμανσης

Κάθε ζώνη μαγειρέματος και η ζώνη γκριλ διαθέτει ένα αυτόματο σύστημα προκαταρκτικής θέρμανσης. Το αρχικό μαγείρεμα γίνεται με πλήρη ισχύ. Η διάρκειά του εξαρτάται από τη βαθμίδα μαγειρέματος που επιλέχτηκε μετά την ενεργοποίηση.

Μετά το πέρας της προκαταρκτικής θέρμανσης, η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην επιλεγμένη βαθμίδα.

Βαθμίδα μαγειρέ-ματος	Διάρκεια αρχικού μαγειρέματος σε λεπτά:δευτ.
1	01:22
2	02:44
3	04:24
4	05:28
5	06:50
6	01:22
7	02:44
8	02:44
9	– : –



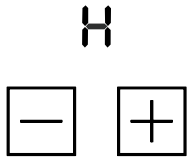
Με το αισθητήριο Συν επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Στην ένδειξη της βαθμίδας μαγειρέματος ανάβει μια τελεία.

Τώρα ρυθμίστε μέσα σε 10 δευτερόλεπτα τη βαθμίδα που θέλετε για το υπόλοιπο μαγείρεμα 1 - 8 με το αισθητήριο Μείον.

Αν η επιλογή της βαθμίδας για το υπόλοιπο μαγείρεμα γίνει αφού σβήσει η τελεία, τότε το αυτόματο σύστημα προκαταρκτικής θέρμανσης δεν έχει ενεργοποιηθεί.

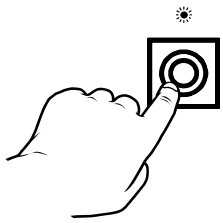
Οι ενδείξεις θερμότητας στις ζώνες μαγειρέματος



Μετά την απενεργοποίηση της ζώνης μαγειρέματος και όσο αυτή είναι ακόμη ζεστή, στην ένδειξη εμφανίζεται ένα «Η».

Ζώνη μαγειρέματος δύο κύκλων

Κανονικά, θερμαίνεται η μικρότερη διάμετρος της ζώνης μαγειρέματος.
Για μεγάλα σκεύη ενεργοποιήστε και τον εξωτερικό κύκλο της ζώνης μαγειρέματος.

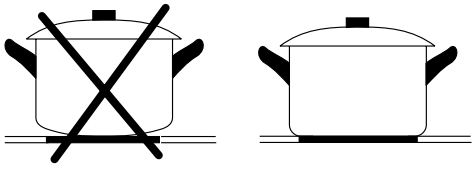


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και τον εξωτερικό κύκλο της ζώνης μαγειρέματος μόνο αφού ενεργοποιηθεί η ζώνη μαγειρέματος.
Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1-9. Πατήστε το πλήκτρο περισσότερων κύκλων για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο κύκλο θέρμανσης. Η λυχνία ελέγχου ανάβει.

Για την απενεργοποίηση των δύο κύκλων πρέπει να είναι ενεργοποιημένη η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Πατώντας ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων απενεργοποιούνται οι εξωτερικοί κύκλοι θέρμανσης. Η λυχνία ελέγχου σβήνει.

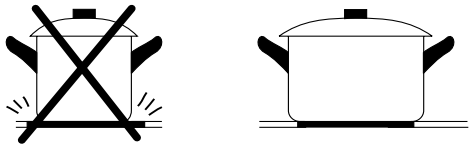
Μερικές υποδείξεις για σωστά σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδο και λείο πάτο.



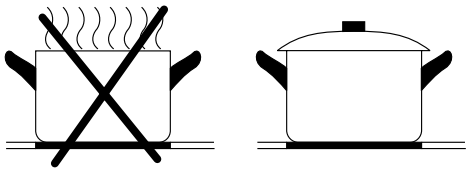
Σκεύη με κοίλο πάτο παρατείνουν κατά πολύ το χρόνο μαγειρέματος και αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας. Όταν ο πάτος δεν είναι λείος, τα σκεύη γρατζουνούν την υαλοκεραμική επιφάνεια μαγειρέματος καθώς μετατοπίζονται. Για τα σκεύη από πυρίμαχο γυαλί ή πορσελάνη, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή τους.

Επιλέγετε τη διάμετρο του σκεύους που ταιριάζει στη ζώνη μαγειρέματος.



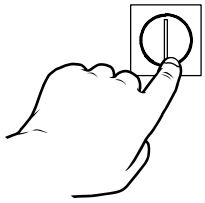
Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και χρόνο μαγειρέματος και αποφεύγετε την υπερθέρμανση της επιφάνειας μαγειρέματος.

Αν είναι δυνατόν, κλείνετε πάντα τα σκεύη με τα καπάκια τους.



Εξοικονομείτε πολλή ενέργεια μαγειρεύοντας με σκεπασμένα σκεύη. Υγρά και φαγητά υπερχειλίζουν μόνο όταν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ακριβή θερμοκρασία για τις ζώνες μαγειρέματος. Με λίγη εξάσκηση, θα επιλέγετε με ευκολία τη σωστή βαθμίδα μαγειρέματος και δεν θα ξεχειλίζει πλέον τίποτα, ακόμη και με σκεπασμένο το σκεύος.

Γρήγορη απενεργοποίηση



Με το αισθητήριο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης μπορείτε να απενεργοποιήσετε γρήγορα όλες τις ζώνες μαγειρέματος.

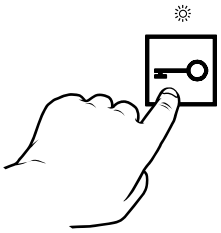
Κλείδωμα αισθητηρίων (ασφάλεια για παιδιά)

Κλειδώνοντας τα αισθητήρια μπορείτε να προστατεύσετε τη συσκευή από την κατά λάθος ενεργοποίησή της.

Οι ακόλουθες λειτουργίες υπάρχουν ακόμη και όταν έχουν κλειδώσει τα αισθητήρια:

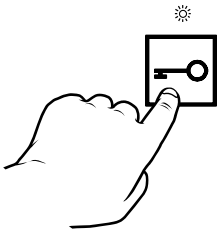
- Γρήγορη απενεργοποίηση (αισθητήριο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης)
- Ακύρωση του κλειδώματος

Ενεργοποίηση κλειδώματος αισθητηρίων:



Πατήστε το αισθητήριο κλειδώματος μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία ελέγχου κλειδώματος ανάβει και σβήνει μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Το κλείδωμα αισθητηρίων έχει ενεργοποιηθεί, τα πλήκτρα έχουν κλειδώσει. Αν αγγίξετε κάποιο αισθητήριο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία ελέγχου κλειδώματος ανάβει για λίγο. Το κλείδωμα παραμένει ενεργό ακόμη και μετά την απενεργοποίηση (με το αισθητήριο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης).

Απενεργοποίηση του κλειδώματος αισθητηρίων:



Πατήστε το αισθητήριο κλειδώματος μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία ελέγχου κλειδώματος ανάβει και σβήνει μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

Περιορισμός της διάρκειας λειτουργίας (Διακόπτης διακοπών)

Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα αυτόματου περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας. Το σύστημα αυτό εμποδίζει την άσκοπη λειτουργία της συσκευής για μεγάλα χρονικά διαστήματα (π.χ. κατά τη διάρκεια των διακοπών).

Η ταχύτητα ενεργοποίησης του συστήματος περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας εξαρτάται από τη βαθμίδα μαγειρέματος που θα ρυθμιστεί, δηλαδή:
Όσο πιο υψηλή η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος, τόσο πιο γρήγορα απενεργοποιείται η συσκευή.

Βαθμίδα μαγειρέματος	Απενεργοποίηση μετά από
9	1 ώρα
8 **7** **6**	2 ώρες
5	3 ώρες
4	4 ώρες
3 **2**	5 ώρες
1	10 ώρες

Το αυτόματο σύστημα περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας λειτουργεί για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

Αν έχει ενεργοποιηθεί το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας, στην ένδειξη εμφανίζεται ένα «H» εφόσον υπάρχει ακόμη θερμότητα. Αφού πατήσετε το αισθητήριο ενεργοποίησης-απενεργοποίησης, το σύστημα διεύθυνσης είναι πάλι έτοιμο για λειτουργία.

Ψήσιμο στο γκριλ

⚠ Για το ψήσιμο στο γκριλ μη χρησιμοποιείτε ελαιόλαδο. Τα καμένα υπολείμματα του ελαιόλαδου καθαρίζονται εξαιρετικά δύσκολα.

– Προθερμάνετε το γκριλ για περίπου 5 λεπτά στη βαθμίδα 9 αμέσως πριν ψήσετε.
– Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας πάνω στην κεραμική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή κάτι παρόμοιο.
– Ψήστε το φαγητό στο γκριλ από κάθε πλευρά του στη βαθμίδα 9 μέχρι να ξεκολλά από την επιφάνεια του γκριλ. Έτσι το φαγητό διατηρεί τους χυμούς του.
– Μετά ενδεχομένως μειώνετε τη θερμοκρασία (π.χ. στη βαθμίδα 6) και συνεχίζετε το ψήσιμο. Γυρίζετε πολλές φορές τα χοντρά κομμάτια κρέας και τα λουκάνικα.
– Μετά από κάθε ψήσιμο απομακρύνετε τα υπολείμματα με το ειδικό εργαλείο καθαρισμού.

☞ **Αν η συσκευή λειτουργούσε σε χαμηλότερη βαθμίδα γκριλ, προθερμάνετε ξανά στη βαθμίδα 9 πριν τοποθετήσετε το επόμενο φαγητό που θέλετε να ψήσετε.**

☞ Μην αλείφετε με λάδι την επιφάνεια του γκριλ. Μπορείτε να αλείψετε με λάδι το κρέας αν είναι άπαχο.

☞ Όταν ψήνετε τρόφιμα με πολύ πάχος, σκουπίζετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος προσεκτικά με χαρτί κουζίνας το λίπος που βγάζουν.

☞ Αν το κρέας είναι μαριναρισμένο, αφαιρέστε το λίπος που περισσεύει και τα μεγάλα κομμάτια μυρωδικών (κρεμμύδια, ψύλλα ή θυμάρι).

☞ Παρακαλούμε μην ξεχνάτε ότι τα μεγάλα κομμάτια χρειάζονται περισσότερη ώρα για να ψηθούν από ό,τι τα μικρά. Γι' αυτό σας συστήνουμε να ψήνετε πολλά μικρά κομμάτια το ένα μετά το άλλο.

Καθάρισμα και περιποίηση

⚠ **Η ζάχαρη, τα φαγητά που περιέχουν ζάχαρη** (όπως π.χ. μαρμελάδες) και **τα λιωμένα συνθετικά υλικά** πρέπει να καθαρίζονται **αμέσως** από τη ζεστή επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος με την ξύστρα καθαρισμού, αλλιώς μπορεί η επιφάνεια να καταστραφεί όταν κρυώσει!

⚠ Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση μέσα καθαρισμού με σιλικόνη. Αφήνουν ένα προστατευτικό στρώμα στην επιφάνεια του γκριλ, το οποίο μπορεί να απορροφηθεί από το φαγητό την επόμενη φορά που θα ψήσετε. Γι' αυτό προσέχετε τις σχετικές οδηγίες του εκάστοτε κατασκευαστή.

- Καθαρίζετε την επιφάνεια γκριλ μετά από κάθε χρήση.
- Για να απομακρύνετε τα μεγάλα υπολείμματα φαγητών χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το ειδικό εργαλείο καθαρισμού που συνοδεύει τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρισμού, όπως π.χ. σύρμα ή λειαντικό σαπούνι!
- Προσέχετε να μην μένουν καθόλου υπολείμματα από τα μέσα καθαρισμού στην επιφάνεια του γκριλ.

☞ Τα υπολείμματα των απορρυπαντικών μπορεί να προκαλέσουν αποχρωματισμούς την επόμενη φορά που θα ζεσταθεί η επιφάνεια. Αποχρωματισμοί μπορεί να δημιουργηθούν και από πανιά ή σφουγγάρια που χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα άλλων επιφανειών.

- Σας συνιστούμε να τρίβετε την επιφάνεια γκριλ με μισό λεμόνι ή με χυμό λεμονιού. Έτσι ψεύγουν οι ελαφρές ακαθαρσίες από πρωτεΐνες, π.χ. από το κρέας, και η επιφάνεια λάμπει και πάλι.

Χρήση της ξύστρας καθαρισμού

⚠ Προσοχή, κίνδυνος να κοπείτε! Η λεπίδα της ξύστρας είναι πολύ κοφτερή.

⚠ **Προσοχή!** Κατά το καθάρισμα της επιφάνειας γκριλ/μαγειρέματος μην βάζετε τη μύτη του εργαλείου καθαρισμού ανάμεσα στην επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος και τη συσκευή!

Κρατάτε την ξύστρα πάντα οριζόντια και σπρώχνετε τις κρούστες.

⚠ Μην γρατζουνάτε με τη μύτη της ξύστρας.

Καθάρισμα της επιφάνειας γκριλ

⚠ Προσέχετε να μην μένουν καθόλου υπολείμματα από τα μέσα καθαρισμού στην επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.

– Πρώτα καθαρίζετε τη ζεστή επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος από όλα τα υπολείμματα φαγητών και τα λίπη με το ειδικό εργαλείο καθαρισμού.
– Καθαρίστε την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος με νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
– Ξεπλένετε με καθαρό νερό και σκουπίζετε να στεγνώσει.

☞ Αν μετά το καθάρισμα έχουν μείνει πάνω στη ζώνη μαγειρέματος μικρά υπολείμματα ακαθαρσιών, μπορείτε να τα καθαρίσετε γρήγορα και εύκολα με ένα ειδικό καθαριστικό, π.χ. VSR O-FIX-C (μπορείτε να το προμηθευτείτε από το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της KÜPPERSBUSCH). Μετά καθαρίστε με ένα υγρό πανί όλη την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος και σκουπίστε την να στεγνώσει.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

⚠ Μην ξεβιδώνετε ποτέ τη συσκευή! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Μερικές βλάβες μπορείτε να τις διορθώσετε μόνοι σας. Ελέγξτε αρχικά, αν πρόκειται για λάθος χειρισμού. Οι επισκευές κατά τη διάρκεια της εγγύησης δεν είναι δωρεάν αν πρόκειται για εσφαλμένη χρήση ή αν δεν έχετε τηρήσει μια από τις ακόλουθες οδηγίες.

Βλάβη	**Ενδεχόμενη αιτία**	**Αποκατάσταση**
Η επιφάνεια γκριλ/ μαγειρέματος δεν απενεργοποιείται.	Το ηλεκτρονικό στοιχείο είναι χαλασμένο.	Κατεβάστε την ασφάλεια, καλέστε το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Η ένδειξη για τις βαθμίδες μαγειρέματος δεν ανάβει ή ανάβει μόνο εν μέρει.	Ένδειξη χαλασμένη.	Καλέστε αμέσως το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών. Κίνδυνος εγκαυμάτων, γιατί δεν υπάρχει προειδοποίηση για τη θερμοκρασία.
Η Η επιφάνεια γκριλ/ μαγειρέματος δε ζεσταίνεται.	Η ασφάλεια του σπιτιού έχει καεί.	Ελέγξτε την ασφάλεια ή αντικαταστήστε την.
	Κλείδωμα αισθητηρίων (ασφάλεια για παιδιά) δεν απενεργοποιήθηκε.	Απενεργοποιήστε το κλείδωμα αισθητηρίων (ασφάλεια για παιδιά).
	Χαλασμένη Επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.	Καλέστε αμέσως το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
	Εσωτερικός κύκλος μιας ζώνης πολλών κύκλων χαλασμένος.	Σε καμία περίπτωση μη συνεχίσετε να λειτουργείτε το μεγαλύτερο κύκλο. καλέστε αμέσως το τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στην κάτω πλευρά της συσκευής και στην πρώτη σελίδα αυτών των Οδηγιών.
Όταν καλείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών κι όταν παραγγέλνετε ανταλλακτικά δίνετε τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.

Οδηγίες συναρμολόγησης για τους ειδικούς

Γενικές οδηγίες

- Σπκώνετε την κεραμική επιφάνεια μόνο από τα πλάγια, ποτέ από μπροστά!
- Μην βγάζετε το πεδίο μαγειρέματος με κατσαβίδι από το άνοιγμα που είναι τοποθετημένο – Θα προκληθούν ζημίες στο πλαίσιο του πεδίου. Πιέστε το πεδίο μαγειρέματος από κάτω μέσα από το άνοιγμα, για να το βγάλετε από τη θέση του.

Προδιαγραφές τοποθέτησης

- Σε εντοιχισμένα έπιπλα η συνθετική επικάλυψή τους ή ο καπλαμάς πρέπει να έχουν κολληθεί με κόλλα ανθεκτική σε μεγάλες θερμοκρασίες (100 °C).
- Ο πάγκος εργασίας πρέπει να είναι οπωσδήποτε τεντωμένος οριζοντίως και να έχει κοπεί καθαρά.
- Κάτω από το άνοιγμα του πάγκου εργασίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν τραβέρσες. Πρέπει να κοπούν τουλάχιστον μέχρι το μέγεθος του ανοίγματος.
- Μετά από κάθε ενδεχόμενη αφαίρεση των συσκευών, πρέπει να ανανεώνεται η στεγανοποίηση εντοιχισμού.

Ηλεκτρική σύνδεση

- Πρέπει να τηρούνται πλήρως οι νομικές προδιαγραφές και οι όροι σύνδεσης της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.
- Με τον εντοιχισμό, πρέπει να εξασφαλίζεται η πλήρης προστασία από άγγιγμα.
- Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση στο δίκτυο ηλεκτρισμού και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε ρευματοδότη με προστασία από άγγιγμα τοποθετημένο σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Η μεταφορά του ρευματοδότη ή η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ηλεκτρολόγο λαμβάνοντας υπόψη τις σχετικές προδιαγραφές.
- Αν μετά τον εντοιχισμό, δεν φτάνετε το ρευματοδότη, πρέπει – για να πληρούνται οι ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας – να υπάρχει μια εγκατάσταση διαχωρισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ.
- Ο ρευματοδότης επιτρέπεται να τοποθετηθεί κάτω από τον πάγκο εργασίας κάτω από την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος ή σε ένα πλαϊνό ντουλάπι στον τοίχο. Δεν επιτρέπεται να βρίσκεται πάνω από την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος!

Σύνδεση βάλτε την πρίζα στο ρευματοδότη.

	EKE	EGE
Συνολική ισχύς	230 V: 2,9 kW 240 V: 3,2 kW	230 V: 1,4 kW 230 V: 1,5 kW
Τιμές σύνδεσης	230-240 V 50 Hz	230-240 V 50 Hz
Ασφάλεια	16 A	16 A

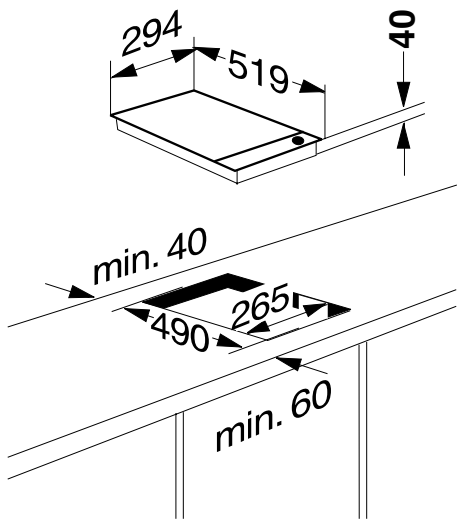
Διαστάσεις και αποστάσεις

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να εντοιχιστεί με δύο πλευρές να ακουμπούν σε έναν τοίχο του δωματίου ή σε ένα ντουλάπι τοίχου με απόσταση τουλάχιστον 40 mm. Στην τρίτη πλευρά της επιτρέπεται να βρίσκεται συσκευή με το πολύ το ίδιο ύψος.

☞ Η απόσταση από τα πλαϊνά ψηλά ντουλάπια θα έπρεπε για τεχνικούς λόγους να είναι τουλάχιστον 300 mm.

- Απορροφητήρες ή κρεμαστά ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος πρέπει να έχουν μια απόσταση τουλάχιστον 650 mm από την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος.

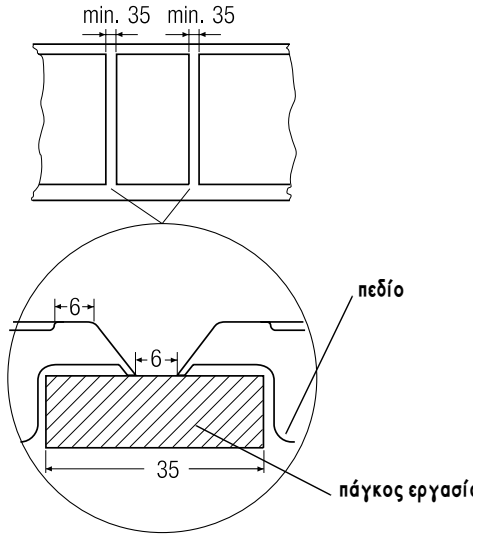
Διαστάσεις εντοιχισμού:



- Αν τοποθετηθούν περισσότερες λεκάνες δίπλα-δίπλα, πρέπει να τηρηθούν οι ελάχιστες αποστάσεις μεταξύ των ανοιγμάτων του πάγκου εργασίας, οι οποίες απεικονίζονται στο ακόλουθο σχεδιάγραμμα:

Κάτοψη

λεπτομέρεια



Τοποθέτηση

☞ Σε πάγκους εργασίας από ξύλο, η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος δεν μπορεί να στερεωθεί με κλιπς. Βλέπε «Ειδική περίπτωση: Εντοιχισμός σε πάγκο εργασίας από πέτρα» στη σελ. 65.

Κοπή ανοίγματος

– Αρχικά κόψτε καθαρά και λείο το άνοιγμα του πάγκου εργασίας.
Πρέπει να τηρηθούν οι αποστάσεις του ανοίγματος για τη λεκάνη μπροστά, πίσω και πλευρικά προς τον τοίχο!

Στεγανοποίηση ανοίγματος

– Συνιστούμε να στεγανοποιείτε τις επιφάνειες κοπής με ένα υδατοστεγές προστατευτικό στρώμα.

Έλεγχος ή αντικατάσταση στεγανοποίησης

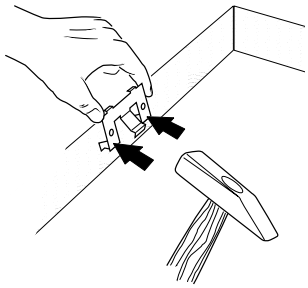
– Ελέγξτε αν η στεγανοποίηση εφαρμόζει καλά και δεν υπάρχουν κενά.

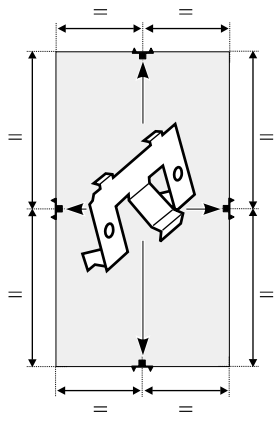
Αν ο πάγκος εργασίας δεν είναι λείος (π.χ. πλακάκια) πρέπει να βγάλετε το λάστιχο στεγανοποίησης και να περάσετε μια στεγανοποιητική μάζα ανθεκτική στη θερμοκρασία και με ελαστικότητα διαρκείας:

– Καθαρίστε τις επιφάνειες σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία του υλικού, περάστε τη στεγανοποιητική μάζα σε μορφή λουκάνικου και πιέστε επάνω της τη λεκάνη.
– Κόψτε τη μάζα που περισσεύει και καθαρίστε αμέσως με νερό την περιοχή γύρω από την επιφάνεια μόνωσης.

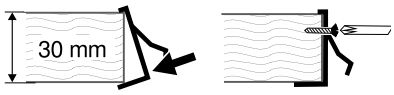
Τοποθετήστε τα κλιπς

– Τεντώστε προσεκτικά τα κλιπς και τοποθετήστε τα με ένα σφυρί.





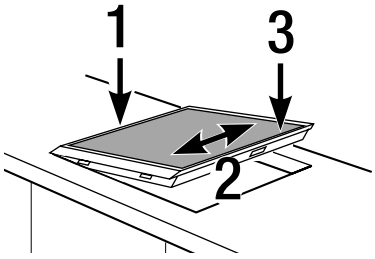
Πάγκοι εργασίας με πάχος μεγαλύτερο από 30 χλστ.:



Σε πάγκους εργασίας με πάχος 30 χλστ. τα κλιπς πρέπει να βιδωθούν με εκάστοτε δύο βίδες (δεν υπάρχουν στη συσκευασία)!

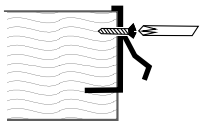
Σύνδεση επιφάνειας γκριλ/μαγειρέματος με κλιπς

– Τοποθετήστε τώρα την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος αριστερά (1), τεντώστε την (2) και συνδέστε την με τα κλιπς (3).
Προσέξτε μην σφηνώσει το καλώδιο σύνδεσης!



⚠ Η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος πρέπει οπωσδήποτε να εφαρμόζει καλά και ίσια, γιατί αν είναι πολύ τεντωμένη μπορεί να παρουσιάσει ρωγμές όταν θερμανθεί.

☞ Αν η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος δεν εφαρμόζει σταθερά στο άνοιγμα, σημαίνει ότι το άνοιγμα έγινε κάπως μεγάλο. Σε αυτή την περίπτωση βιδώστε τα κλιπς με εκάστοτε δύο βίδες (δεν υπάρχουν στη συσκευασία), για να αυξήσετε την ελαστικότητά τους.



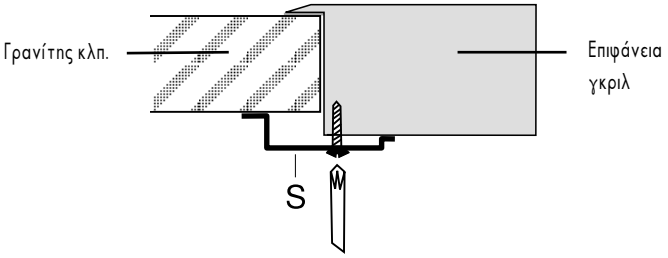
Βάλτε την πρίζα δικτύου

– Βάλτε την πρίζα στο ρευματοδότη.

■ Το μήκος του καλωδίου που περισσεύει πρέπει βγει έξω από την περιοχή εντοιχισμού.

Ειδική περίπτωση: Εντοιχισμός σε πάγκο εργασίας από πέτρα

Αν ο πάγκος εργασίας είναι από μάρμαρο, γρανίτη ή παρόμοιο υλικό, η επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος πρέπει να στερεωθεί από κάτω. Τα κλιπς δεν χρειάζονται.

– Τοποθετήστε την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος στο άνοιγμα.

– Βιδώστε την επιφάνεια γκριλ/μαγειρέματος από κάτω με τα στοιχεία τάνυσης που υπάρχουν στη συσκευασία.