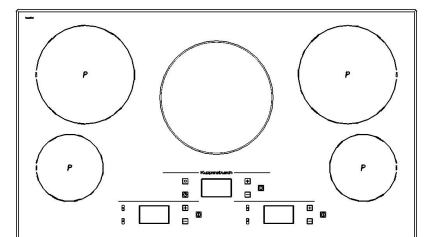


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓒ GB Instructions for use and installation instructions
- Ⓒ F Manuel d'utilisation et instructions de montage
- Ⓒ NL Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Ⓒ E Instrucciones de uso y de montaje
- Ⓒ P Instruções de uso e de montagem



EKIW 9850.0F

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen
Telefon: 01 80 - 5 25 65 65
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 730 Uhr bis 1700 Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien
Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

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

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

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

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

Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
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 Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, 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 Reperatur 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 obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz. Dabei behalten wir uns für den Fall der Ersatzlieferung die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsentschädigung für die bisherige Nutzungszeit vor.
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 Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese 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 Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

D.....	2
GB.....	17
F.....	30
NL.....	43
E.....	56
P.....	69

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

Hier finden Sie...

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

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anweisung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Für Anschluss und Funktion	5
Für das Kochfeld	5
Für Personen	5
Gerätebeschreibung	6
Bedienung	7
Das Kochfeld	7
Topferkennung	7
Betriebsdauerbegrenzung	7
Sonstige Funktionen	7
Überhitzungsschutz	7
Geschirr für Induktionskochfeld	8
Energiespartipps	8
Kochstufen	8
Kochen in der Wok-Pfanne	8
Tastenbetätigung	9
Kochfeld und Kochzone einschalten	9
Kochzone einschalten	9
Kochzone ausschalten	9
Kochfeld abschalten	9
Verriegelung / Kindersicherung	10
Booster-Stufe	10
Powermanagement	10
Abschaltautomatik mit Timer	11
Kurzzeitwecker	11
Reinigung und Pflege	12
Glaskeramik-Kochfeld	12
Spezielle Verschmutzungen	12
Was tun bei Problemen?	13
Montageanweisung	14
Hinweis	14
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	14
Belüftung	14
Einbau	14
Elektrischer Anschluss	16
Technische Daten	16
Inbetriebnahme	16

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (Booster-Stufe) das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**



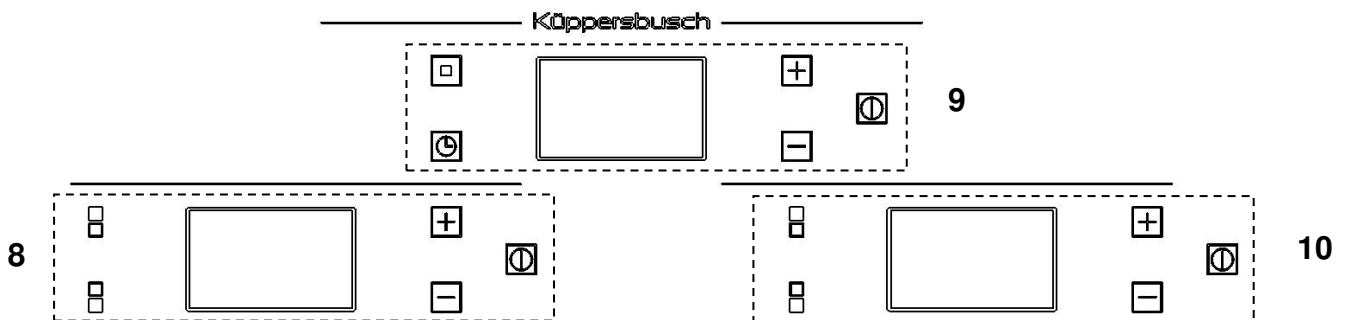
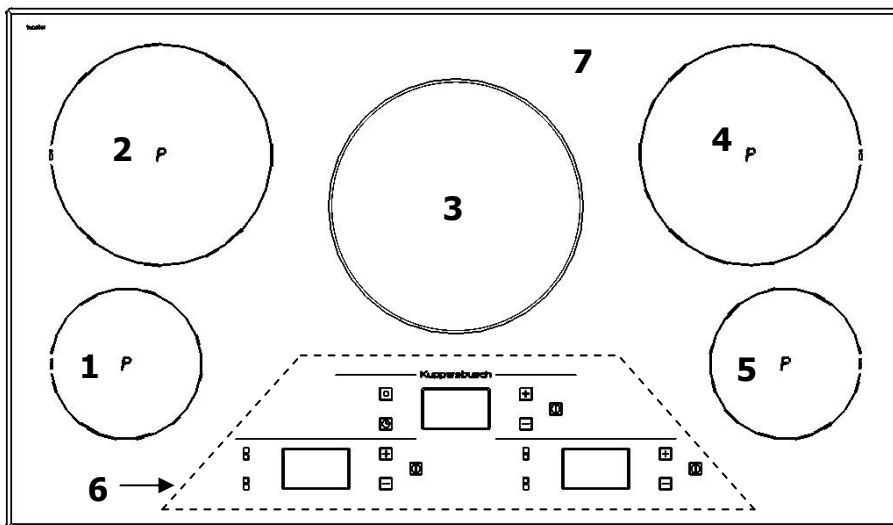
- **Nie einen heißen Topf auf die LCD-Anzeigen stellen!**

- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die **Minus-Taste** ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch unbedingt durch die entsprechenden Tasten ab und nicht allein durch die Topferkennung.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen! Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die **Aus-Taste** zu betätigen!
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

Für Personen

- **Achtung!**
Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!**
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Wok-Kochzone
4. Kochzone hinten rechts
5. Kochzone vorne rechts
6. Boréal-Bedienfeld
7. Glaskeramik-Kochfeld

8. Bedienungstasten Kochzonen links
9. Bedienungstasten Wok-Kochzone
10. Bedienungstasten Kochzonen rechts

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein/Aus-Taste (15, 21, 27)

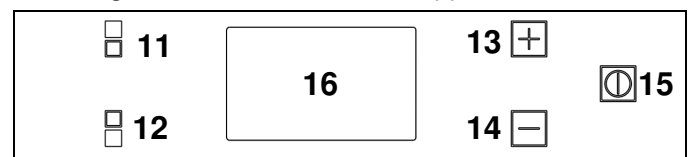
Mit dieser Taste werden die entsprechenden Kochzonen ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Minus-Taste (14, 20, 26) / Plus-Taste (13, 19, 25)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen.

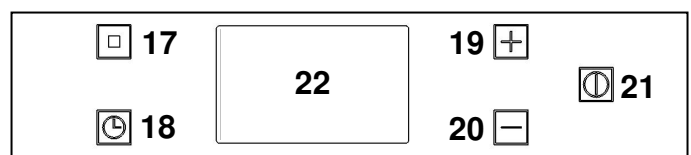
Durch die **Minus-Taste** wird der Anzeigewert verringert, durch die **Plus-Taste** erhöht.

Bedienungstasten der linken Kochzonen (8)



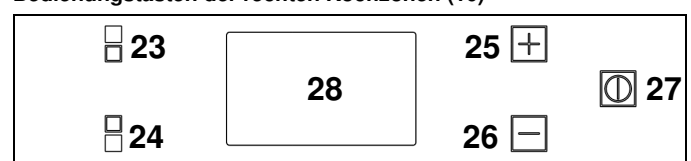
11. Selektionstaste Kochzone hinten links
12. Selektionstaste Kochzone vorne links

Bedienungstasten der Wok-Kochzone (9)



17. Kochstufen-Selektionstaste
18. Timer-Selektionstaste

Bedienungstasten der rechten Kochzonen (10)



23. Selektionstaste Kochzone hinten rechts
24. Selektionstaste Kochzone vorne rechts

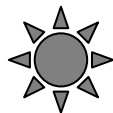
Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.



Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkender orangefarbener Kreis in der Kochzonenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, hört der orangefarbene Kreis für die gewählte Kochzone auf zu blinken. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird; in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkender Kreis.

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Minstdurchmesser Topfboden (mm)
145	90
210	135

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Aus Sicherheitsgründen wird die Kochzone nach einer bestimmten Nutzungsdauer abgeschaltet. Die Dauer des kontinuierlichen Betriebs ist von der gewählten Kochstufe abhängig. Die untenstehende Tabelle zeigt die Betriebsdauerbegrenzung an.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (siehe Kapitel Abschaltautomatik mit Timer).

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std:Min)
1	10 : 00
2	8 : 00
3	6 : 00
4	5 : 00
5	4 : 00
6	3 : 30
7	3 : 00
8	2 : 30
9	2 : 00
10	1 : 30

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es erscheint ein Warnhinweis und ein Signalton ertönt. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Warnhinweises die **Ein/Aus-Taste** betätigen.

Überhitzungsschutz

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollte bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig ER1 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

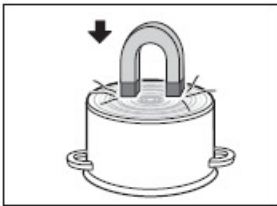
So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Hinweis: Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

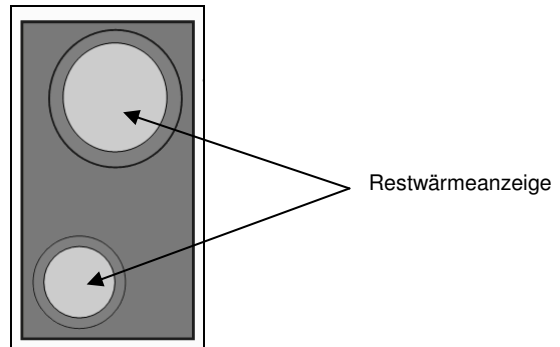
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung
1	Warmhalten von Speisen, Fortkochen kleiner Mengen
2, 3, 4	Fortkochen
5, 6, 7	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
8, 9	Braten, Einbrenne herstellen
10	Ankochen, Anbraten, Braten
„Booster“	Booster-Stufe (höchste Leistung)

Restwärmeanzeige



Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet.

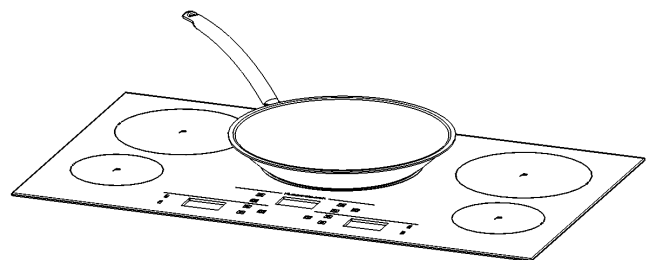
Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, blinkt die Restwärmeanzeige (rote Anzeige), um zu zeigen, daß das Glaskeramik noch heiß ist. Verbrennungsgefahr!

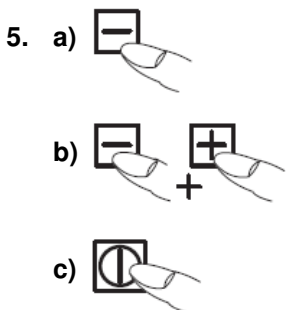
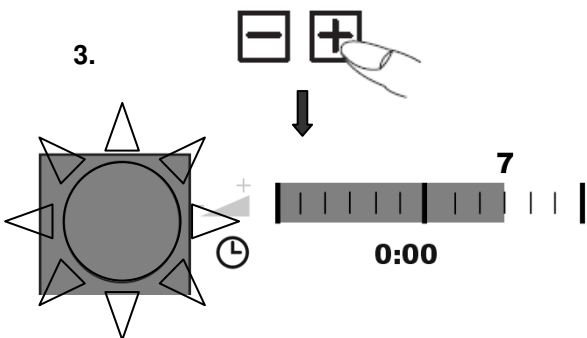
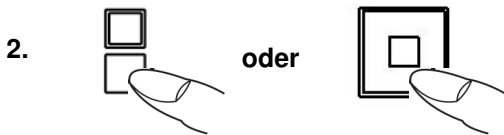
Jedoch kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

Kochen in der Wok-Pfanne

- Zwischen Wok-Pfanne und Kochfeld dürfen sich keine Fremdkörper oder Verschmutzungen befinden. Diese können zu Kratzern führen.
- Die Wok-Pfanne ohne Inhalt nicht zu stark erhitzen!
- Wir empfehlen Ihnen, die Küppersbusch Modell 762 Wok-Pfanne zu benutzen, um das beste Ergebnis zu erhalten. Diese Wok-Pfanne ist nicht mit der Mulde geliefert.





Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Bedienung der Tasten funktioniert nach einem einfachen Prinzip. Jede Tastenbetätigung erweitert **anschließend** die Betätigung einer weiteren Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von **10 Sekunden** begonnen werden. Ansonsten erlischt die Auswahl.

Die **Plus-/ Minus-Tasten** können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** 2 Sekunden betätigen. In der LCD-Anzeige erscheint zunächst 2 Sekunden das KÜPPERSBUSCH-Logo und anschließend das Sicherheitslogo für die LCD-Anzeige. Die Steuerung ist betriebsbereit.

Kochzone einschalten

2. Die gewünschte Kochzone wählen; das Symbol neben der Kochzone blinkt. Für die Wok-Kochzone die Taste betätigen.
3. Mit der **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** einer Kochstelle eine Kochstufe wählen. Durch die **Plus-Taste** wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die **Minus-Taste** die Kochstufe 10.
4. Einen geeigneten Kochtopf auf die Kochzone stellen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein.

So lange kein geeigneter Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, erscheint in der Kochzonenanzeige im LCD-Display ein blinkender orangefarbener Kreis. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 1 Minute abgeschaltet. Hierzu Kapitel „**Topferkennung**“ beachten.

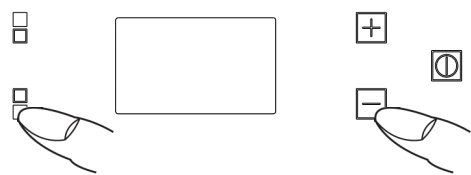
Kochzone ausschalten

5. a) **Minus-Taste** mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
 b) **Minus-Taste** und **Plus-Taste** gleichzeitig betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
 c) **Ein/Aus-Taste** betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

6. **Ein/Aus-Taste** betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

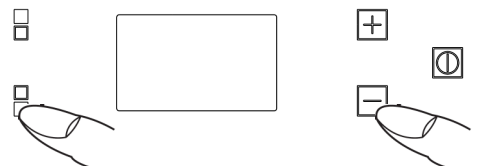
1. a)



b)



c)



Verriegelung / Kindersicherung

Durch die Kindersicherung/ Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die **Ein/Aus-Taste** bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar. Diese Funktion steht unabhängig von der eingestellten Kochstufe zur Verfügung.

Funktion aktivieren

- a) **Kochzonen links:** Die **Selektionstaste Kochzone vorne links** und die **Minus-Taste** gleichzeitig betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint ein Schlüssel. Die Steuerung ist gesperrt.
- b) **Wok:** Die **Timer-Selektionstaste** und die **Minus-Taste** gleichzeitig betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint ein Schlüssel. Die Steuerung ist gesperrt.
- c) **Kochzonen rechts:** Die **Selektionstaste Kochzone vorne rechts** und die **Minus-Taste** gleichzeitig betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Im Display erscheint ein Schlüssel. Die Steuerung ist gesperrt.

Funktion deaktivieren

Die gleichen Tasten wie für die Aktivierung gleichzeitig betätigen. Das Schlüsselssymbol erlischt.

Hinweise:

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

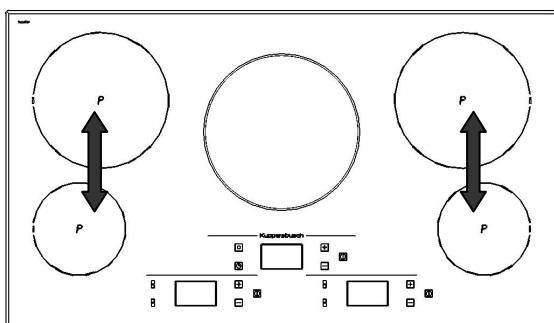
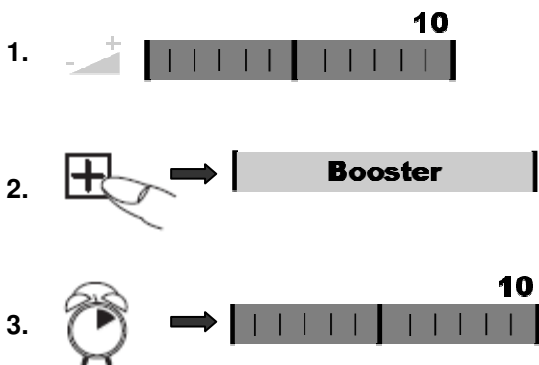
Booster-Stufe

Die Booster-Stufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

Die Booster-Stufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 10 zurückgeschaltet.

1. Kochstufe 10 wählen.
2. Die **Plus-Taste** betätigen. Die Kochstufenanzeige leuchtet rot und „Booster“ wird angezeigt.
3. Nach 10 Minuten wird die Booster-Stufe automatisch abgeschaltet. Die Kochstufenanzeige erscheint wieder normal und zeigt die Kochstufe 10 an; es wird auf Kochstufe 10 zurückgeschaltet.

Hinweis: Zum vorzeitigen Abschalten der Booster-Stufe die **Minus-Taste** betätigen. Es wird auf Kochstufe 10 zurückgeschaltet.

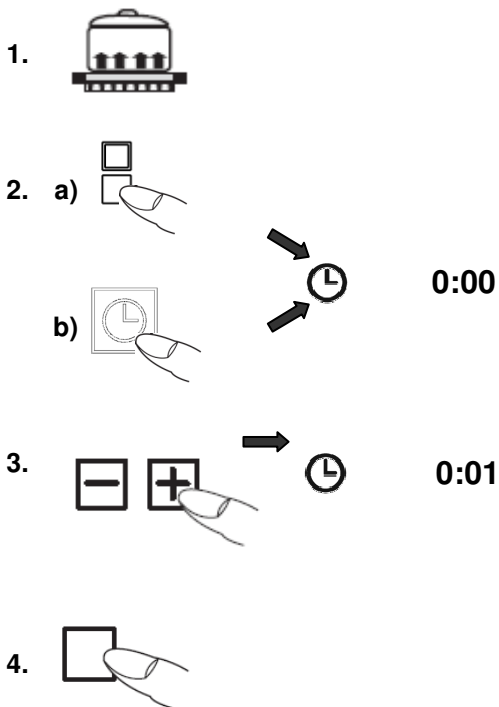


Powermanagement

Technisch bedingt sind die beiden linken Kochzonen zu einer elektronischen Einheit mit einer begrenzten Leistung zusammengefasst. Das Gleiche gilt für die beiden rechten Kochzonen.

Wird der maximale Leistungsbereich überschritten (z.B. beim Einschalten der Booster-Funktion), berücksichtigt das Powermanagement die letzte Eingabe des Benutzers, zum Nachteil der zweiten dazugehörigen Kochzone.

Die Leistung dieser zweiten Kochzone wird also automatisch verringert. In der Anzeige erscheint deshalb die maximal von der Elektronik erlaubten Kochstufe.



Abschaltautomatik mit Timer

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 Minute bis 3 Stunden eingestellt werden.

1. An einer Kochzone eine Kochstufe wählen und Kochgeschirr aufsetzen.
2. a) Für die Kochzonen rechts und links die jeweilige **Kochzonen-Selektionstaste** betätigen, bis das entsprechende Symbol blinkt.
b) Für die Wok-Kochzone die **Timer-Taste** betätigen.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** die Kochzeit von 0:00 bis 3:00 eingeben.

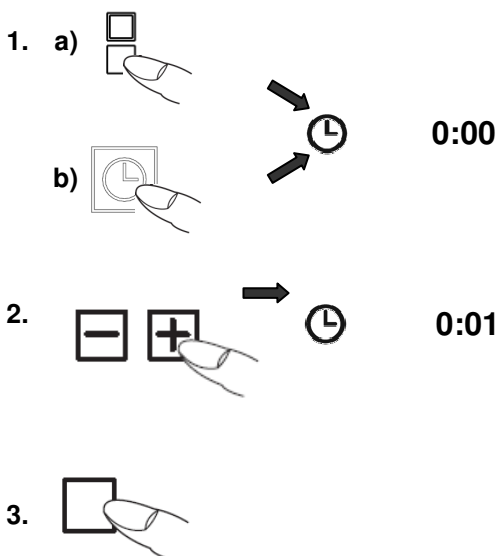
Durch die **Plus-Taste** beginnt der Anzeigewert bei 01.

Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).

4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen **Ein/Aus-Taste**) abgeschaltet werden kann.

Hinweise:

- Die eingestellte Kochzeit kann jederzeit verändert werden. Den Timer-Modus wählen und mit der **Minus-** oder **Plus-Taste** die Kochzeit ändern.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Den Timer-Modus wählen und **Minus-** und **Plus-Taste** gleichzeitig betätigen.



Kurzzeitwecker

Auch wenn eine Kochzone ausgeschaltet ist, kann ein Kurzzeitwecker programmiert werden. Mit dieser Funktion kann das Kochfeld als unabhängiger Kurzzeitwecker benutzt werden.

1. a) Für die Kochzonen rechts und links die jeweilige **Kochzonen-Selektionstaste** betätigen, bis das entsprechende Symbol blinkt.
b) Für die Wok-Kochzone die **Timer-Taste** betätigen.

2. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** die Kochzeit von 0:00 bis 3:00 eingeben.

Durch die **Plus-Taste** beginnt der Anzeigewert bei 01.

Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen **Ein/Aus-Taste**) abgeschaltet werden kann.



Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
Das Glaskeramik Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern.

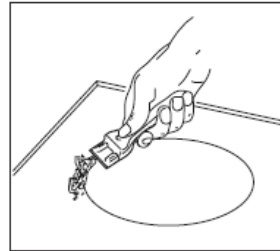
Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt.

Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. im Display erscheint ein Schlüssel?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Der Fehlercode ER00 wird im Display angezeigt?

Es liegt eine Dauerbetätigung der Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: Die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen und die **Ein/Aus-Taste** betätigen.

Der Fehlercode ER01 wird im Display angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten. Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Der Fehlercode ER02 wird im Display angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Anschlussklemmen und Netzanschluss überprüfen.

Der Fehlercode ERXX wird im Display angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Das Symbol für einen fehlenden Topf erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Hinweis

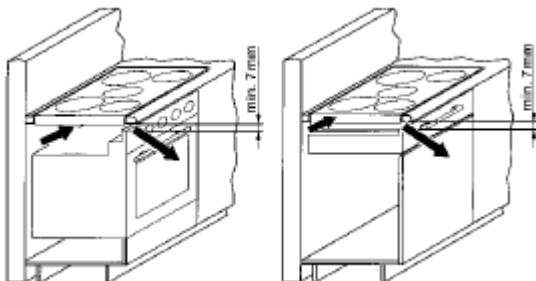
Die KÜPPERSBUSCH-Induktionskochfläche darf nur nach den Anweisungen dieser Montageanweisung eingebaut werden. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift schließt KÜPPERSBUSCH jegliche Haftung aus und die erteilten Prüfzeichen-Genehmigungen werden ungültig!

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Die KÜPPERSBUSCH-Induktionskochfläche darf nicht über einem Geschirrspüler eingebaut werden.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung von mindestens 7 mm unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht.



- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.

- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

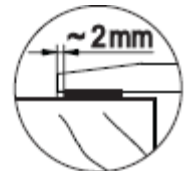
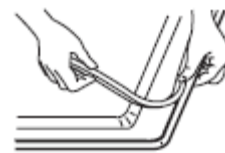
Einbau

Wichtige Hinweise

- Wird das Kochfeld über Schubladen oder Möbelteilen eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, so dass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

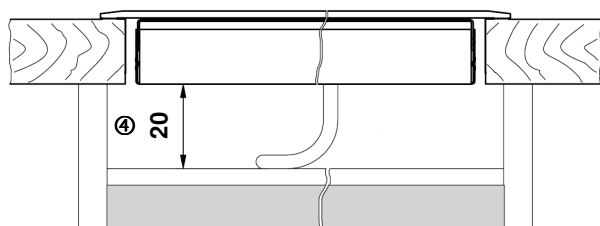
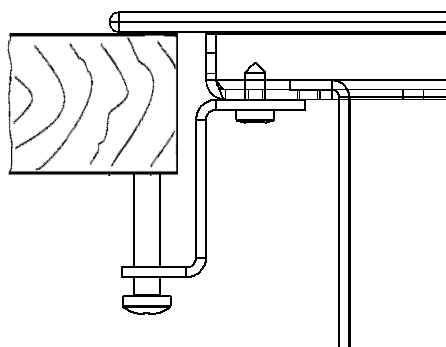
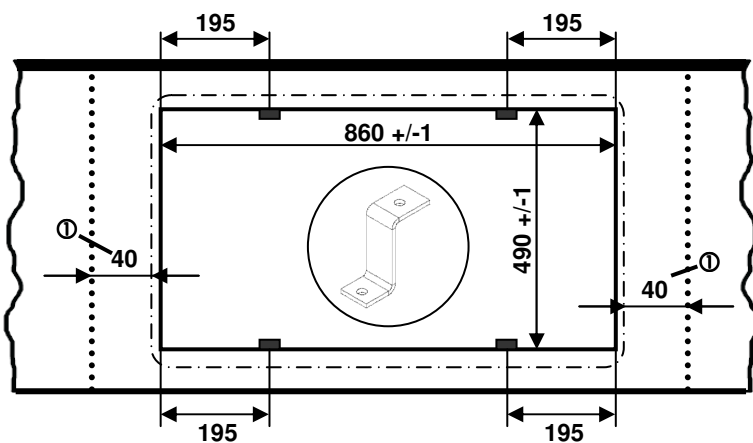
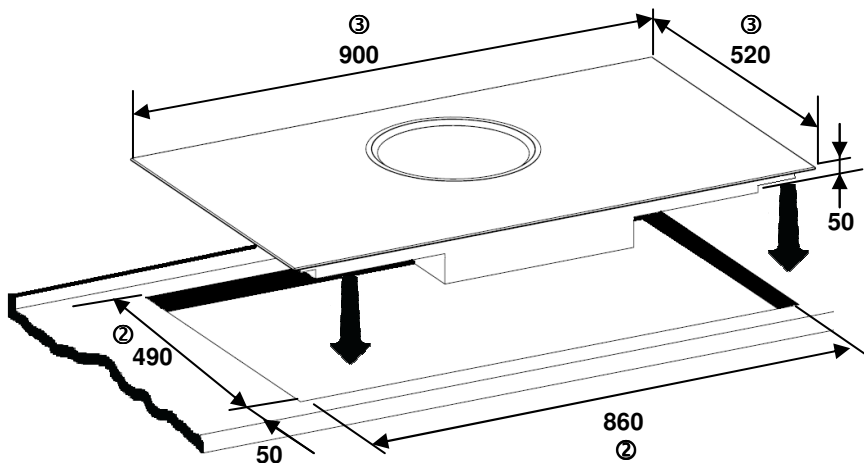
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

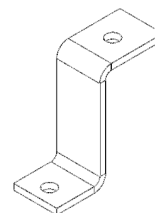
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird mit Klammern befestigt.



Klammer



- Arbeitsplattenausschnitt gemäß der nebenstehenden Maße vornehmen.
- Glaskeramik-Kochfeld einsetzen.
- Die Klammer unter der Arbeitsfläche mit einer Blechschraube am Kochfeld befestigen.
- Mit der Schraube das Kochfeld an der Arbeitsfläche befestigen.



Zu festes Anziehen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Wichtig!

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfrässaß
- ③ Kochfeldaussenaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand

Hinweis:

Alle Maße sind in mm angegeben.

Elektrischer Anschluss

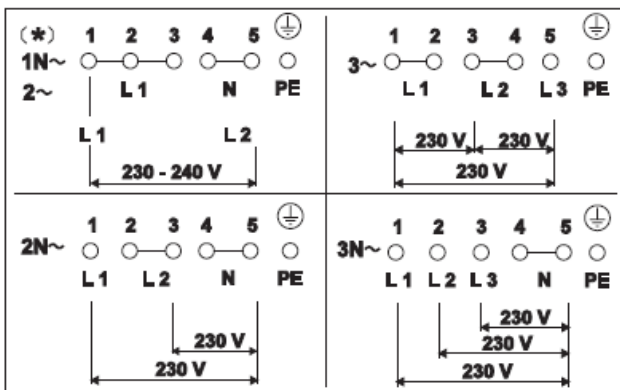
- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Bitte achten Sie darauf, dass die Sicherung der Belastung angepasst ist und den geltenden Vorschriften entspricht.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

Anschlusswerte

Netzspannung: 200-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

Anschlussmöglichkeiten



* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Technische Daten

Abmessungen

Kochfeld		
Breite / Tiefe / Höhe	mm	900 x 520 x 50/106

Kochzonen

hinten links	Ø cm / kW	21 / 2,3 (3,2)*
vorne links	Ø cm / kW	14,5 / 1,4 (1,8)*
Mitte	Ø cm / kW	21 / 2,4 (3,0)*
hinten rechts	Ø cm / kW	21 / 2,3 (3,2)*
vorne rechts	Ø cm / kW	14,5 / 1,4 (1,8)*

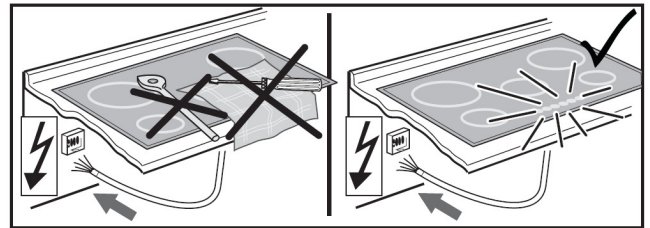
Kochfeld, gesamt	kW	10,6
------------------	----	------

* Leistung bei eingeschalteter Booster-Stufe.

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig! Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.