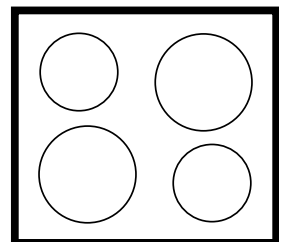


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓜ Instructions for use and installation instructions
- Ⓧ Instructions d'utilisation et avis de montage
- Ⓝ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Ⓡ Istruzioni di uso e di montaggio
- ⓔ Instrucciones de uso y de montaje
- Ⓟ Instruções de uso e de montagem

EKI 607.1 / 807.1



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

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr
Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Samstag von 9⁰⁰ Uhr bis 13⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr
Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14
Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90
Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13
Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50
Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße
Zentrale Tel.: (06 71) 79 40
Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

Bitte beachten Sie:

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

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

Gültig ab Oktober 1998 für die Bundesrepublik Deutschland.
Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KÜPPERSBUSCH-Geräte leisten wir zusätzlich zu den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

1. Die Werksgarantie beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Bei gewerblicher Nutzung von KÜPPERSBUSCH-Geräten in Gemeinschaftsanlagen ist eine Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Leuchtmittel.
Die verlängerte Garantiezeit gilt nicht, wenn die Typen- oder Serien-Nr. des Produkts geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht worden ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigen Anschlusses, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KÜPPERSBUSCH-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfaßt, wenn sie innerhalb von 4 Wochen nach Übergabe des KÜPPERSBUSCH-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Schäden aufgrund chemischer und elektrochemischer Einwirkungen von Wasser und Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden), sowie Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.
3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das KÜPPERSBUSCH-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß eine uneingeschränkte Handhabung durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Innerhalb der ersten 6 Monate der Garantiezeit werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienstpersonals, soweit diese im Zusammenhang mit der Durchführung der Instandsetzung nach dieser Werksgarantie anfallen, nicht berechnet. Danach werden diese Kosten gesondert in Rechnung gestellt.
7. Nicht umfaßt sind von der Werksgarantie Ansprüche, die über die kostenlose Fehlerbeseitigung hinausgehen, insbesondere Ansprüche auf Schadensersatz, Wandlung und Minderung oder Folgeschäden.

Wenn Sie unseren Kundendienst benötigen, nennen Sie den Gerätetyp und die Art des Defektes. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte sofort an die nächste für Sie zuständige Kundendienststelle.

KÜPPERSBUSCH Hausgeräte AG, Gelsenkirchen

(GB) Contents	13
(F) Sommaire	23
(NL) Inhoud	33
(I) Contenuto	43
(E) Contenido	53
(P) Conteúdo	63

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 „Störfallhilfe“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

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

Verpackungsmaterial und Altgerät entsorgen

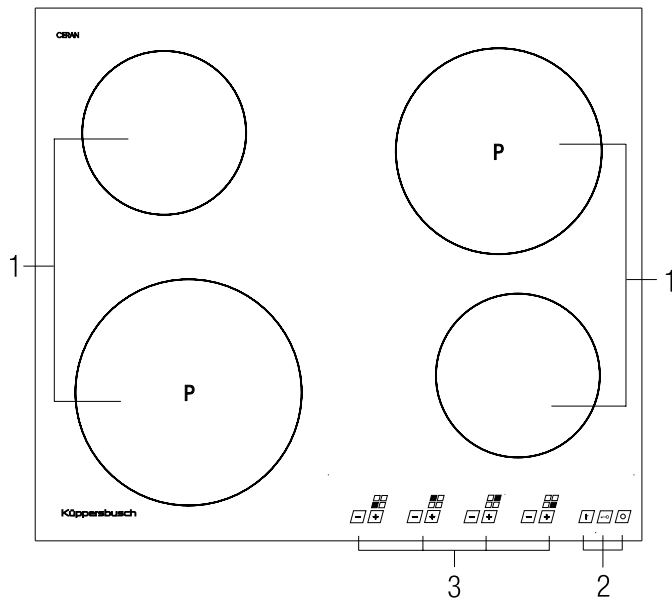
Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

In Deutschland nimmt Ihr Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, die Transportverpackung zurück. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen. Altgeräte enthalten noch Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät in eine Wertstoffsammelstelle. Altgeräte sind vor dem Entsorgen unbrauchbar zu machen. Damit verhindern Sie Mißbrauch.

Inhaltsverzeichnis





Ihr Gerät im Überblick	4
Das Bedienfeld	4
Sicherheitshinweise	5
für Anschluß und Funktion	
für das Kochfeld	
Vor dem ersten Benutzen	5
Das Kochfeld	5
Vorteile des Induktionskochfeldes	
Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen	
Gebrauch des Kochfeldes	6
Kochfeld einschalten	
Kochzone ein- und ausschalten;	
Kochstufe verändern	
Die Power-Funktion	
Die Kochzonen-Wärmeanzeigen	
Die Topferkennung	
Sonstige Funktionen	
Kochfeld ausschalten (Schnellabschaltung)	
Die Kindersicherung (Sensor-Verriegelung)	
Benutzungshinweis	
Reinigung und Pflege	8
Störfallhilfe	8
Montage	9
Hinweis	
Hinweise zum Einbau	
Montage der Kochfläche	
Einbau der Kochfläche	
Elektrischer Anschluß	

Ihr Gerät im Überblick



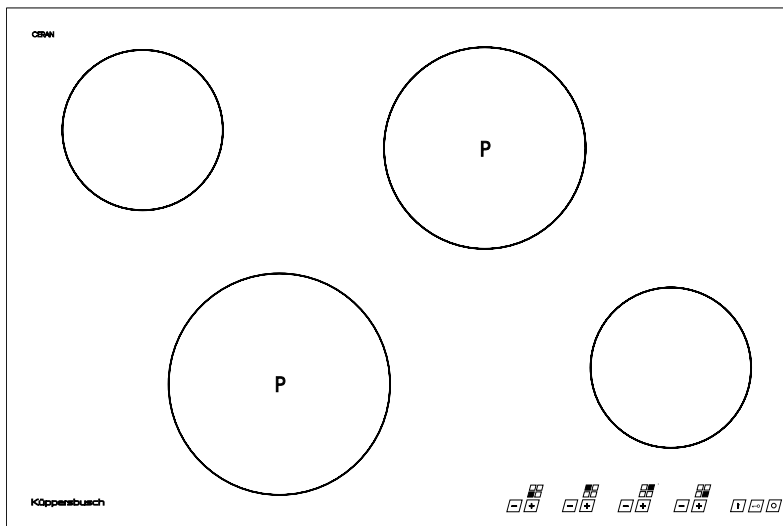
EKI 607

1 Kochzonen:

-  Ø 210 mm, 2200 - 3000 Watt
-  Ø 145 mm, 1400 Watt
-  Ø 180 mm, 1800 - 2300 Watt
-  Ø 145 mm, 1400 Watt

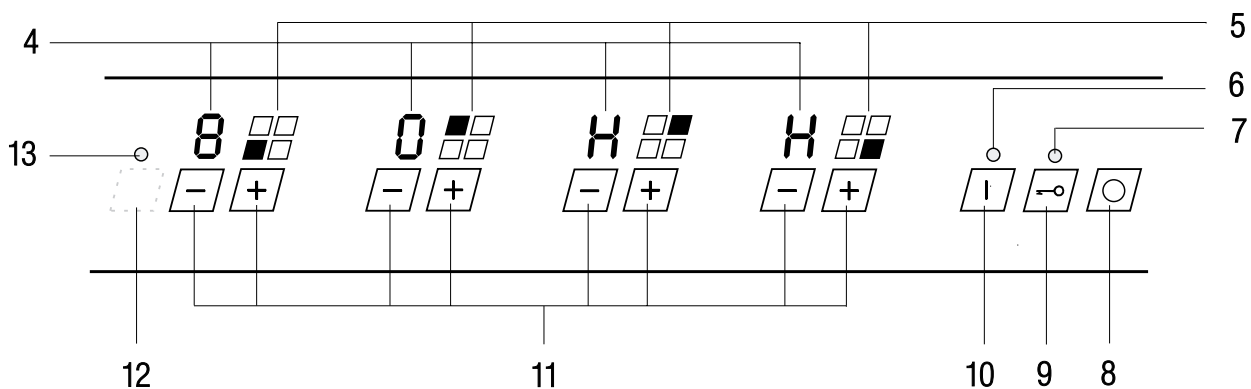
2 Sensorschalter Kochfläche

3 Sensortasten Kochzonen



EKI 807

Das Bedienfeld



- 4 Anzeige Kochstufe
- 5 Anzeigesymbole Lage Kochzone
- 6 LED-Anzeige Betriebsbereitschaft Kochfläche
- 7 LED-Anzeige Kindersicherung
- 8 Sensortaste-Aus
- 9 Sensortaste-Kindersicherung (Verriegelung des Bedienfeldes)
- 10 Sensortaste-Ein (Bereitschaftsschalter)
- 11 Plus- und Minus-Tasten (Vorwahltasten zum Einstellen der Kochstufe)
- 12 Sensortaste zur Aufhebung der Kindersicherung (ohne Dekor)
- 13 LED-Anzeige Kindersicherung

Sicherheitshinweise

für Anschluß und Funktion



- Küppersbusch-Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Wird die Kochfläche mit einem untergebauten Backofen betrieben, darf es nur ein Küppersbusch-Backofen mit Gebläsekühlung sein.
- Netzanschluß, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unschlaggemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, daß ihre Implantate nicht durch das Induktionsfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionsfeldes ist 25-50 kHz).

für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (Powerstufe) das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- 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.
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt sofort mit der jeweiligen Minustaste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, 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 das Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einem Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen.
- Metallgegenstände, wie z. B. Küchengeschirr, Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktionskochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.
- Auf Metallgegenstände, die am Körper getragen werden ist zu achten, wenn sie in unmittelbare Nähe des Induktionskochfeldes geraten, da sie heiß werden können. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtverpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefährdung durch Zerplatzen!
- Halten Sie vor allem die Sensor-Tasten sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensor-Tasten legen!
Wenn Töpfe bis über die Sensor-Tasten 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.

Vor dem ersten Benutzen

Fremdteile und Verpackung entfernen.

Vor dem ersten Zubereiten von Speisen ist die Glaskeramik-Kochfläche mit einem feuchten Tuch und Spülmittellauge zu reinigen.

Das Kochfeld ist temperaturschockfest (gegen Kälte und Hitze) und auch sehr widerstandsfähig.

Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise.

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glas-Keramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden 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.

Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen

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 b.z.w. 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.

Gebrauch des Kochfeldes

 Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Das Induktionskochfeld hat vier Kochzonen. Die Anzeigesymbole im Bedienfeld geben die Lage der Kochzonen auf dem Kochfeld an.

Während der Benutzung des Kochfeldes wird jede Tastenbetätigung durch ein akustisches Signal bestätigt.

Kochfeld einschalten

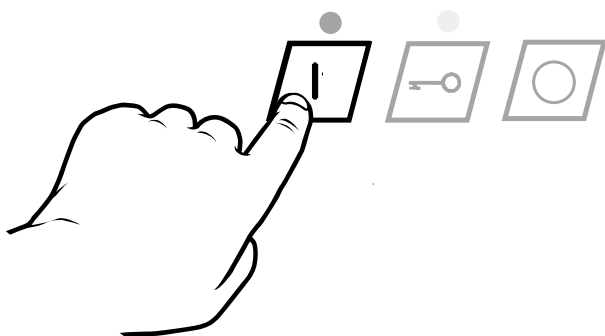
Die Sensortaste-Ein (Bereitschaftsschalter) ca. 2 Sekunden lang berühren.

Die LED-Anzeige über dem Sensor leuchtet auf.

Das Kochfeld ist in Funktionsbereitschaft (Stand-by-Modus).

Die vier Kochzonen können jetzt benutzt werden.

In den Kochstufenanzeigen der vier Kochzonen erscheint die Stufe „0“.



Die Funktionsbereitschaft schaltet sich automatisch wieder aus, wenn

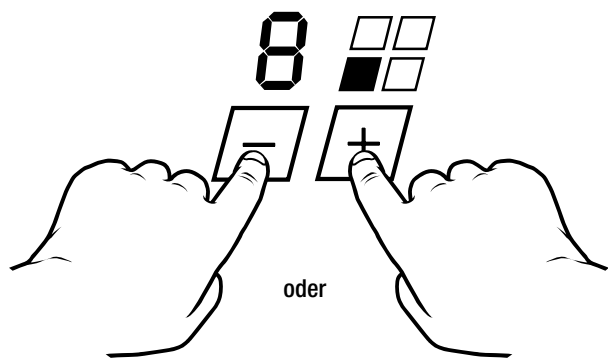
- nach dem Einschalten innerhalb von 10 Sekunden keine weiteren Tasten betätigt und keine Kochzone in Betrieb ist.
- nach dem Ausschalten der letzten sich in Betrieb befindlichen Kochzone nicht erneut eine Tastenbetätigung erfolgt.
Die Ausschaltzeit hierfür beträgt 10 Sekunden.
- ein oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden betätigt werden.

Kochzone ein- und ausschalten; Kochstufe verändern

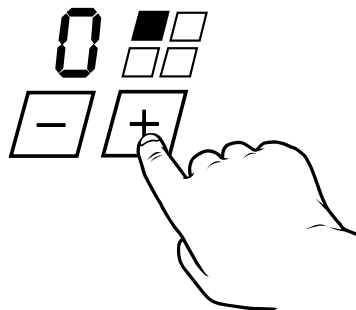
Jede Kochzone hat 9 Kochstufen.

Durch Betätigen der Plus- oder Minus-Taste wird die Kochzone ein- und ausgeschaltet und die gewünschte Kochstufe angewählt.

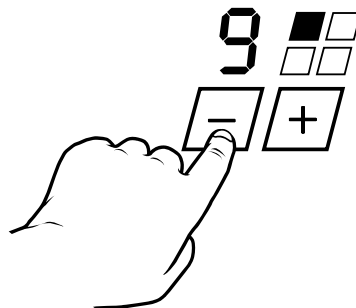
Die Ziffer der Kochstufe erscheint in der jeweiligen Anzeige.



- Kurzes Betätigen der Tasten verändert die Kochstufe um eine Einheit.
 - Längeres Berühren erhöht oder vermindert die Kochstufe bis an den jeweiligen Anschlag.
- Möglichst auf großer Kochstufe ankochen und auf kleiner Stufe weiterkochen.



Wenn die Plus-Sensortaste berührt wird, startet die Kochzone auf Stufe „1“. Der Wert der Kochstufe kann dann eingestellt werden.



Wenn die Minus-Sensortaste berührt wird, startet die Kochzone auf der maximalen Stufe (Stufe „9“). Der Wert der Kochstufe kann verändert werden.

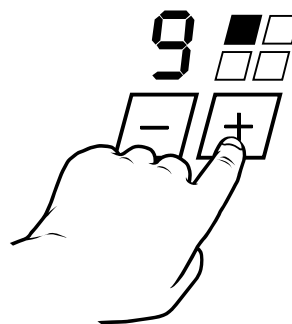
Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Sensortasten wird die Kochzone ausgeschaltet.

Nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, wechselt bei aktiver Heißanzeige nach 3 Sekunden die Anzeige von „0“ auf „H“.

Die Power-Funktion

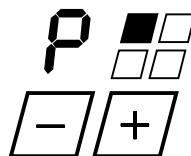
Die linke vordere und rechte hintere Kochzone besitzen eine Power-Funktion, mit der diesen Kochzonen eine höhere Leistung (3000 bzw. 2300 Watt) zugeschaltet werden kann.

Ist die Power-Funktion für die linke vordere Kochzone eingeschaltet, steht für die Kochzone vorne rechts nur noch eine Heizleistung von 600 W zur Verfügung. Ist die Power-Funktion für die rechte hintere Kochzone eingeschaltet, steht für die Kochzone hinten links nur noch eine Heizleistung von 800 W zur Verfügung.



Zum Aktivieren der Power-Funktion wird nach angewählter Kochstufe „9“ nochmals die Plus-Sensortaste betätigt.

Die höchste Kochstufe (Stufe 9) mit Zusatzleistung wird aktiviert.



In der jeweiligen Anzeige erscheint ein „P“.

Die Power-Funktion ist für die Dauer von 10 Minuten wirksam. Danach wird automatisch auf die maximale Kochstufe zurückgeschaltet. In der jeweiligen Anzeige erscheint wieder die Kochstufe „9“.

Erneutes Betätigen der Plus-Taste nach dem automatischen Zurückschalten aktiviert die Power-Funktion jeweils um weitere 10 Minuten.

Wird der Topf entfernt, während die P-Funktion aktiv ist, so wird die Zeit angehalten. Wird vor Ablauf der Topferkennungszeit (10 Minuten) der Topf wieder aufgestellt, läuft die P-Funktion für die Restzeit weiter.

Zusammenwirken der beiden vorderen bzw. hinteren Kochzonen

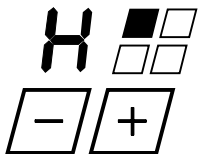
Wird die Kochzone vorne links mit Powerstufe betrieben, reduziert sich die Leistung der Kochzone vorne rechts auf 600 Watt. Die vordere, rechte Kochzone kann dann maximal mit der Kochstufe **7** betrieben werden.

Wird die Kochzone hinten rechts mit Powerstufe betrieben, reduziert sich die Leistung der Kochzone hinten links auf 800 Watt. Die hintere, linke Kochzone kann dann maximal mit der Kochstufe **8** betrieben werden.

Wird eine höhere Kochstufe eingestellt, werden in der Kochstufen-Anzeige die Ziffern der eingestellten Kochstufe und der momentan benutzten Kochstufe abwechselnd angezeigt z.B. **9** und **7** bzw. **9** und **8**.

Vorzeitiges Ausschalten der Power-Funktion ist möglich durch Betätigen der zur Kochzone gehörigen Minus-Taste.

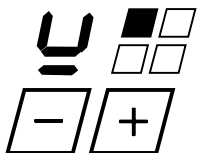
Die Kochzonen-Wärmeanzeigen



Solange die Kochzone noch heiß ist (Erwärmung der Glaskeramik nur durch heißen Topf), erscheint nach Abschalten der Kochzone ein „H“ in der Anzeige.

Die Topferkennung

Alle Kochzonen verfügen über eine Topferkennung.



Wenn kein Topf oder ein für die Induktion ungeeigneter Topf auf der eingeschalteten Kochzone steht, erscheint in der Anzeige ein „U“. Dann schaltet sich die Kochzone nach 10 Minuten automatisch ab.

Die Topferkennung dient Ihrer Sicherheit und spart Energie, da sie die Kochzone sofort deaktiviert, wenn kein Topf aufgestellt ist. Schalten Sie aber nach Gebrauch die Kochzone mit der jeweiligen Minustaste ab und nutzen Sie nicht nur die Topferkennung, denn beispielsweise ein versehentlich aufgestellter leerer Topf aktiviert die Kochzone wieder, die den leeren Topf aufheizt.

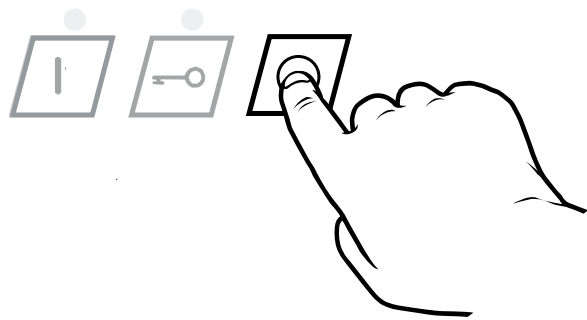
Sonstige Funktionen

■ Bei gleichzeitigem Betätigen von zwei oder mehreren Sensoren – z. B. durch einen versehentlich auf die Sensoren gestellten Topf – erfolgt keine Schaltfunktion. Nach 10 Sekunden schaltet die gesamte Elektronik ab.

Ausnahmen:

- Entriegelung der Sensor-Verriegelung
- Abschalten von Kochzonen
- Wird ein Sensor nach dem Erreichen der höchsten Stufe weiter betätigt, schaltet die gesamte Elektronik nach 10 Sekunden ab.
- Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederinbetriebnahme.
- Bei Überhitzung der Elektronik schaltet die Kochfläche ab. Alle LED-Anzeigen blinken, es ertönt ein zyklisches Signal.

Kochfeld ausschalten (Schnellabschaltung)



– Die Sensortaste-Aus ca. 2 Sekunden lang berühren.

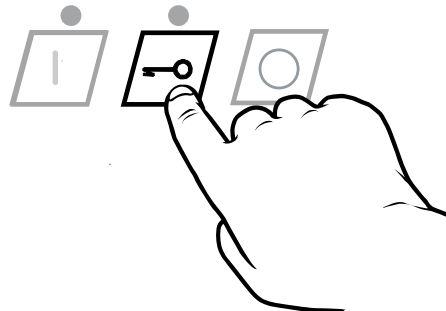
Die LED-Anzeige über dem Sensor erlischt. Alle Kochzonen sind sofort ausgeschaltet.


Die Kindersicherung (Sensor-Verriegelung)

Die Kindersicherung sichert das Gerät gegen unbefugte oder versehentliche Benutzung.



- Wird ein ausgeschaltetes Gerät bei aktivierter Kindersicherung eingeschaltet, kann an keiner Kochzone eine Kochstufe angewählt werden.
- Wird die Kindersicherung während des Kochens aktiviert, können die Kochstellen nicht hochgeschaltet werden. Die Power-Funktion kann nicht zugeschaltet werden. Das Abschalten der Kochflächen und ein Herunterschalten auf niedrigere Kochstufen ist möglich.

Die Kindersicherung aktivieren:



– Sensortaste-Kindersicherung  ca. 3 Sek. lang berühren.

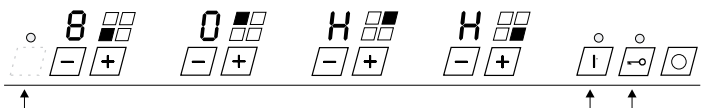
An der Bedienblende blinken folgende drei Kontrollleuchten:



- Taste-Ein 
- Taste-Kindersicherung 
- Taste zur Aufhebung der Kindersicherung (ohne Dekor)

Achtung:

Das Ausschalten des Kochfeldes hebt die Kindersicherung nicht auf!

Die Kindersicherung aufheben:



- Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Ein  und Kindersicherung .
- Berühren Sie innerhalb von 5 Sek. die Taste zur Aufhebung der Kindersicherung unterhalb der LED-Anzeige Kindersicherung.

Die Kontrollleuchten blinken nicht mehr. Die Kochfläche ist wieder voll funktionsfähig.

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

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

Dieses ist dadurch zu erkennen, daß in der Kochstufen-Anzeige abwechselnd zwei Ziffern blinken z.B. 9 und 8. Das sind die Ziffern der eingestellten und der momentan tatsächlich benutzten Kochstufen.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig in der Kochstufen-Anzeige abwechselnd zwei Ziffern blinken, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder undichte Stellen im Luftkanal können die Ursache sein.

Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

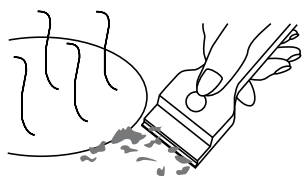
Reinigung und Pflege

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Meist reicht die Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.



- Verkrustungen und übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein. Dann mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzenen Kunststoff sofort bei heißer Kochfläche entfernen.



- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch. Halten Sie vor allem die Sensor-Tasten stets sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Verschmutzungen umgehend entfernen. Wenn Töpfe bis über die Sensor-Tasten überkochen, schalten Sie bitte die Kochfläche ab.

- Pflegen Sie die Glaskeramik-Kochfläche einmal in der Woche. Durch die Pflege bildet sich eine Schutzschicht, die die tägliche Reinigung erleichtert. Beachten Sie bitte die Hinweise der Reinigungs- und Pflegemittelhersteller. Auch hartnäckige Flecken können Sie mit einem Pflegemittel behandeln. Anschließend immer mit ausreichend Wasser nachwischen und mit einem Tuch trockenreiben.

Störfallhilfe



Gerät vor der Reparatur stromlos machen!

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

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten des Kochfeldes nicht möglich.	Elektronisches Bauteil defekt.	Topf vom Kochfeld nehmen, Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Wärmeanzeige leuchtet nicht oder nur teilweise.	LED-Anzeige defekt.	Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.
Topf wird nicht warm.	Ungeeignetes Kochgefäß (nichtmagnetisch, ferromagnetisch, Topfdurchmesser zu klein) – U in der Anzeige.	Geeignetes Kochgefäß verwenden.
	Kindersicherung nicht entriegelt.	Kindersicherung entriegeln.
	Elektronikfehler – F in der Anzeige.	Kundendienst rufen. (Funktionierende Kochstellen können bis zum Eintreffen des Kundendienstes weiter genutzt werden.)
	Thermische Begrenzung der Leistung – blinken der Kochstellenanzeige.	Abkühlen der Mulde abwarten.
	Stecker oder Haushalts-Sicherung defekt – Anzeigen dunkel.	Stecker bzw. Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Kühlung des Induktionselementes überlastet.	Luftkurzschluß – Warmluft-Kaltluft kann Kühlung beeinträchtigen, Gerät abkühlen lassen.
Sensoren reagieren nicht mehr auf Berührung.	Töpfe, nasse Wischtücher o. a. im Bedienbereich.	Freiräumen, Säubern und Trocknen des Glases im Bedienbereich, ggf. Kundendienst rufen.
Geräusche beim Gebrauch von Töpfen einiger Fabrikate.	Bauart der Töpfe.	Nicht vermeidbar, da fabriksbedingt. (Ausweichen auf benachbarte Kochstufe kann Geräusche vermindern).

Wichtiger Hinweis:

Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!

Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie die Hinweise in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.

Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

Montage

Hinweis

Die KÜPPERSBUSCH-Induktionskochfläche darf nur nach den Anweisungen dieser Anleitung eingebaut werden:

- auf einer Abdeckplatte
- über einem KÜPPERSBUSCH-Elektroeinbaubackofen mit Gehäusekühlung
- über einer Schublade nur mit Zubehör-Nr. 136.

Die KÜPPERSBUSCH-Induktionskochfläche darf nicht über einem Geschirrspüler eingebaut werden.

Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift schließt KÜPPERSBUSCH jegliche Haftung aus und die erteilten Prüfzeichen-Genehmigungen werden ungültig!

Hinweise zum Einbau

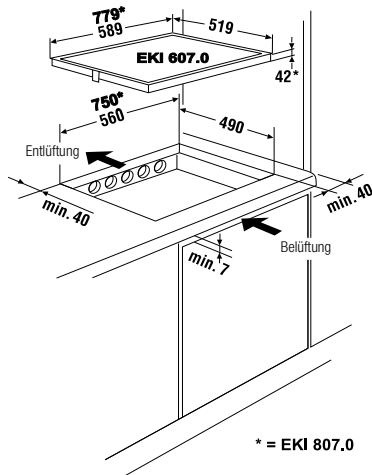
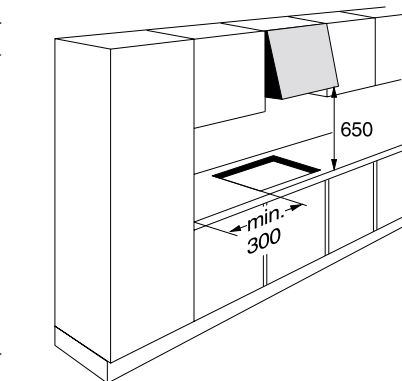
- Soll die Einbaukochfläche mit untergebaute Backofen betrieben werden, sind nur Küppersbusch-Einbaubacköfen mit Geräte Kühlung zulässig.
- Wird die Kochfläche über einem Unterschrank eingebaut, muß in den Küchenschrank eine Abdeckplatte eingebaut werden.
- Mögliche Arbeitsplattenstärken:
über einem untergebauten Backofen: 40 - 50 mm
über einer Abdeckplatte: 30 - 50 mm.
Werden diese Maße nicht eingehalten, kann die Elektronik der Kochfläche überhitzen!

Wir empfehlen eine Aufstellung ähnlich unten stehender Abbildung.

- Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen mindestens 300 mm betragen.
- Über der Kochfläche angebrachte Dunstfilter und Wandschränke müssen einen Mindestabstand von 650 mm zur Kochfläche haben.
- Unterhalb des Arbeitsplatten-Ausschnittes dürfen keine Traversleisten liegen. Sie sind mindestens bis auf Arbeitsplatten-Ausschnittgröße zurückzuschneiden.
- Bei den Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

Maßzeichnung für den Einbau der Induktionskochfläche:

- Die Abstände des Muldenausschnittes vorn, hinten und seitlich zur Wand müssen entsprechend dem Maßbild eingehalten werden.
- Bei Einhaltung der Mindestabstände können auf der Arbeitsplatte hinter den Kochzonen Wandabschlußleisten aus Massivholz verwendet werden.
- Die Arbeitsplatte muß unbedingt waagrecht ausgerichtet sein und sauber ausgeschnitten werden!



Wir empfehlen, die Schnittfläche der Arbeitsplatten-Ausschnitte für Einbauspülen und Herdmulden mit einem wasserfesten Schutzanstrich zu versiegeln.

- Nach jedem eventuellen Ausbau ist die Einbaudichtung zu erneuern.
- Bei keramikgefliesten Arbeitsplatten ist eine zusätzliche Abdichtung mit dauerelastischem Dichtmaterial erforderlich. Dieses Dichtungsmaterial erhalten Sie bei unserem Ersatzteilwesen unter der ET-Nr. 53 55 69.
- Über der Blende muß bei jeder Einbauart ein Belüftungsschlitz von mindestens 7 mm vorhanden sein. In der Schrankrückwand sind Lüftungsöffnungen vorzusehen.
Durch den vorderen Belüftungsschlitz wird kalte Luft angesaugt. Die erwärmte Luft entweicht durch die Entlüftungsöffnungen in der Rückwand. Durch einen einzubauenden Luftkanal (siehe nachfolgende Beschreibungen) wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert.

Montage der Kochfläche

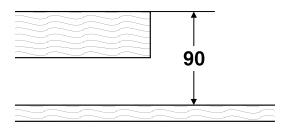
- Wird die Kochfläche über einem Unterschrank eingebaut, muß in den Küchenschrank eine Abdeckplatte eingebaut werden.

⚠ Die EKI 807 darf **nur zentriert** über den beschriebenen Einbaumöglichkeiten montiert werden! Ansonsten ist eine ausreichende Geräte Kühlung nicht gewährleistet.

- Belüftungsslitze einfügen (siehe Maßzeichnung).
- Arbeitsplatte ausschneiden.
- Kanten der Arbeitsplatte versiegeln.
- Arbeitsplatte waagrecht einbauen.

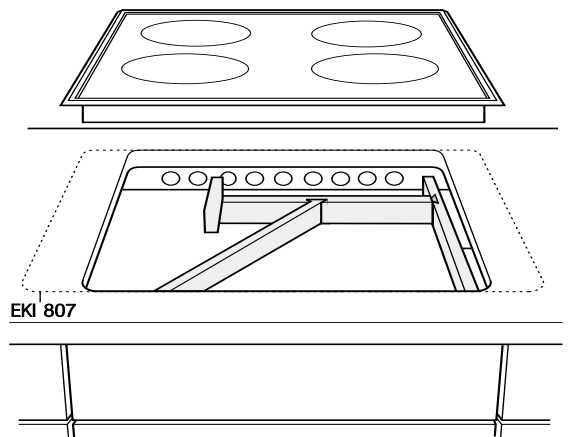
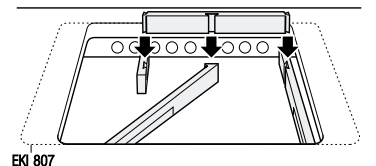
Einbau über einer Abdeckplatte.

- Die Einbaukochfläche hat eine Einbautiefe von 90 mm (Platz zwischen der Oberkante der Arbeitsplatte und der Abdeckung). Wird die Einbautiefe unterschritten, kann die Luftführung nicht montiert werden. Wird sie überschritten, ist die Luftführung unwirksam.



- Bauen Sie die Abdeckplatte in der vorgeschriebenen Einbautiefe von 90 mm ein.

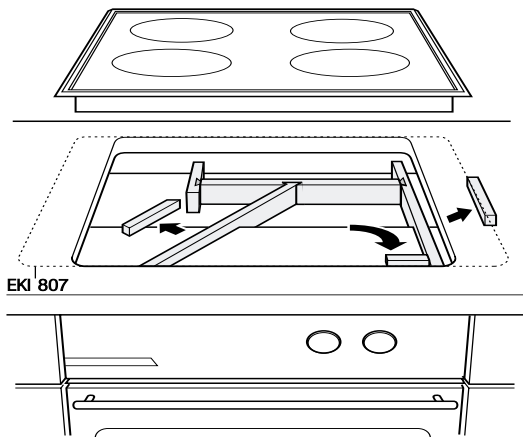
- Die beigelegten Schaumstoff-Formstücke wie abgebildet zusammenstecken und auf die Abdeckplatte legen. Damit wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert. Dieses ist für eine einwandfreie Funktion wichtig!



- Den überstehenden Schaumstoff unter die Arbeitsplatte stecken.

Einbau über einem Küppersbusch-Elektroeinbau-Backofen

- Soll die Einbaukochfläche mit untergebautem Backofen betrieben werden, sind nur Küppersbusch-Einbaubacköfen mit Geräte Kühlung zulässig.
- Die Arbeitsplatte muß eine Dicke von 40 - 50 mm haben, damit die Luftführung zwischen Einbaubackofen und Arbeitsplatte korrekt montiert werden kann. Wird die Einbautiefe unterschritten, kann die Luftführung nicht montiert werden. Wird sie überschritten, ist die Luftführung unwirksam.
- Die Schaumstoff-Formstücke auf den Backofen legen. Die beigefügten Schaumstoff-Formstücke sind geschlitzt. Teile des Schaumstoffs sind so abzureißen, daß die durch den Backofen vorhandene Stufe ausgeglichen wird, siehe nächste Abbildung.
- Vorne rechts zusätzlich mit einem Viertel des größeren abgerissenen Schaumstoff-Formstück abdichten, siehe nächste Abbildung.



- Den überstehenden Schaumstoff zwischen Herd und Arbeitsplatte stecken.
- Kleben Sie die Öffnungen im Ansaugbereich des Ventilators in der Backofendecke mit beiliegenden Klebestreifen zu.
- Wichtig: Achten Sie auf eine gute Dichtung, damit kein Luftkurzschluß zwischen Ansaugseite und Ausblasseite entsteht.

Einbau über einer Schublade nur mit Zubehör-Nr. 136

Die Induktionskochflächen dürfen über einer Schublade nur mit dem Luftleitblech - Zubehör Nr. 136 - eingebaut werden.

- Das Luftleitblech ist nach den Anweisungen der Anleitung Zubehör- Nr. 136 zu montieren.

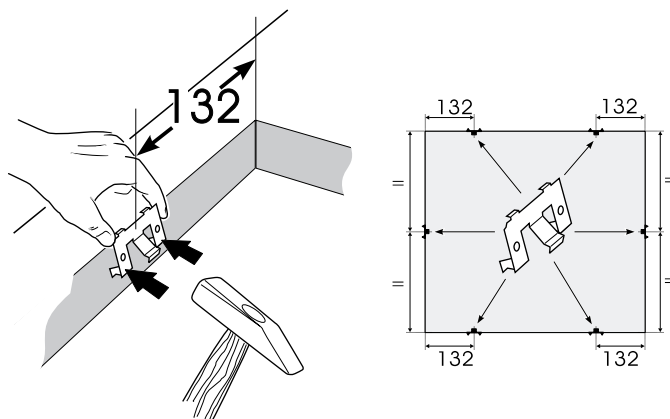
Nur bei keramikgefliesten Arbeitsplatten

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

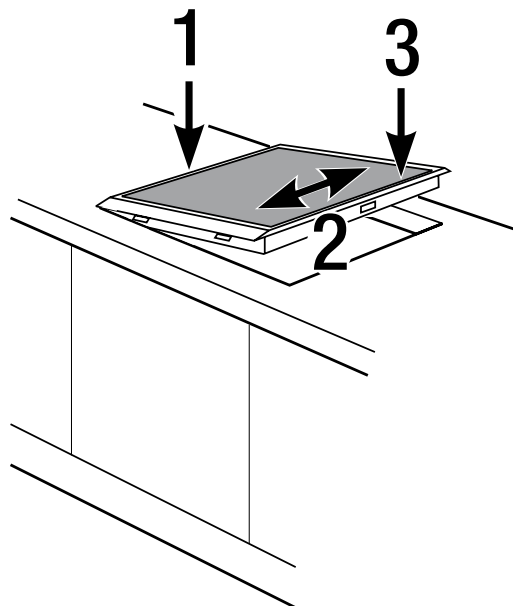
Einbau der Kochfläche

Durch die Clips-Technik wird die Montage einfacher, schneller und problemloser. Die komplette Montage der Kochfläche kann von oben erfolgen:

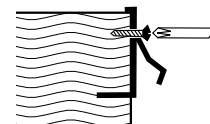
- Die Kochfläche immer an den Seiten und nicht an der Frontleiste anheben.
- Gehen Sie mit der Glaskeramik-Kochfläche beim Einbau vorsichtig um! Keine kantigen und spitzen Werkzeuge (Schraubendreher usw.) auf die Glasplatte legen oder fallen lassen!
- Die Glaskeramik-Kochfläche muß unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
 - Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen, bei unebenen Arbeitsplatten (Kacheln etc.) das Dichtungsband entfernen und temperaturbeständige Dichtungsmasse auftragen.
 - Dann die Clipse in den in der nächsten Abbildung angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.



- Nun die Kochfläche gemäß Abbildung links anlegen (1), ausrichten (2) und einclipsen (3).



Sollte der Arbeitsplattenausschnitt ein wenig zu groß geraten sein, besteht die Möglichkeit, durch Verschrauben der Clipse deren Federvorspannung zu erhöhen.



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 LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Anschluß und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muß aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Das Induktions-Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Leitung mit Anschlußkasten für Herdanschlußkabel ausgestattet.
- Der Anschlußkasten wird an der Küchenwand hinter dem Einbaumöbel befestigt. Sofern kein Einbaubackofen untergebaut ist, kann der Anschlußkasten auch am Möbel unterhalb der Kochfläche befestigt werden.
- Bei der Montage des Anschlußkastens ist gemäß der Zeichnung ein Mindestabstand zum Boden von 300 mm einzuhalten.
- Der Anschlußkasten darf keinen Kontakt zu heißen Geräteteilen haben.
- Der Anschlußkasten darf nicht als Spannungsverteilung für andere Geräte benutzt werden.
- Der Netzanschluß wird gemäß dem Anschlußschema auf dem Anschlußkasten vorgenommen. Der Anschluß darf nur im Anschlußkasten erfolgen.
- Der Anschlußkasten darf nicht entfernt werden.**
- Die angebaute Anschlußleitung muß im Falle einer Beschädigung vom Küpersbusch-Kundendienst ausgewechselt werden.
- Der grün-gelbe Schutzleiter muß länger als die übrigen Leiter abgesetzt werden.

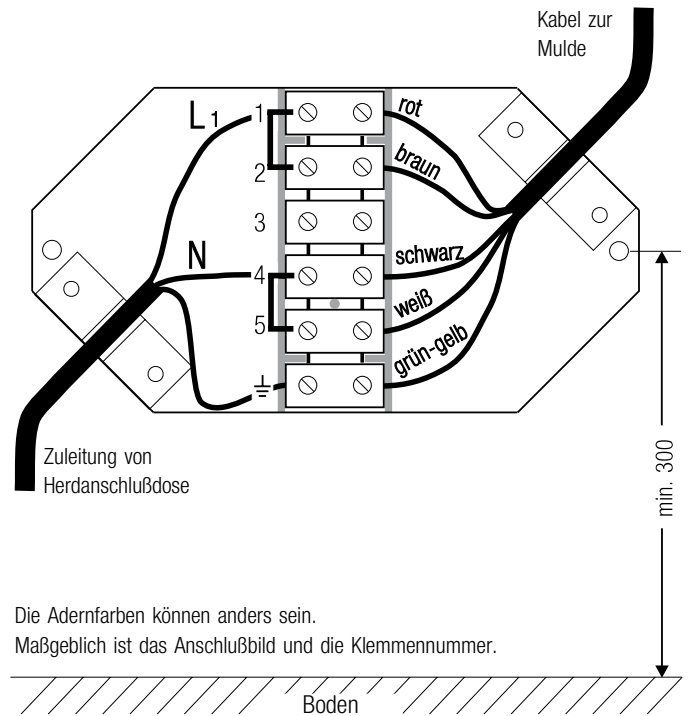
Achtung:

Falschanschluß führt zur totalen Zerstörung der Leistungselektronik.

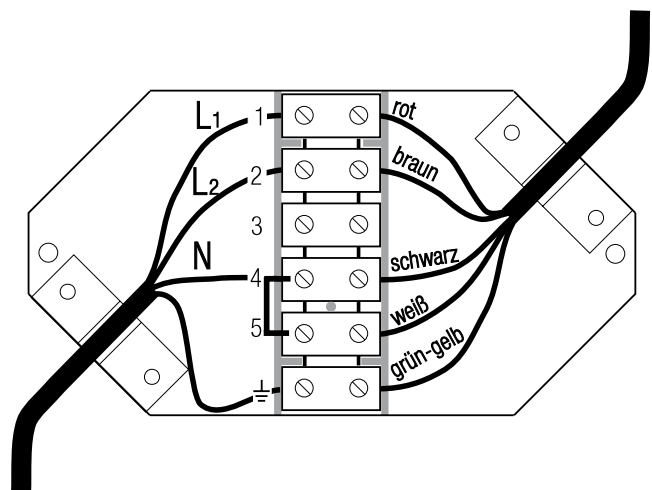
Elektrischer Anschluß	Festanschluß über eine Herdanschlußdose.
Anschlußschema	für die verschiedenen Netzauslegungen, ist am Anschlußkasten des Gerätes dargestellt.
Anschlußwerte	Festanschluß 400 V 2 N ~ 50 Hz
Elektronik	Spannung: 230 V Gesamtanschlußleistung 6,8 kW 400 V 2 N ~ Sicherungsstrom 16 A 230 V 1 N ~ Sicherungsstrom 32 A 230 V 3 ~ Sicherungsstrom 16 A
Anschlußkabel	H 05 RR-F oder H 07 RN-F verwenden. Kabellänge nach Bedarf.

- Bei der Montage des Anschlußkastens ist gemäß der Zeichnung ein Mindestabstand zum Boden von 300 mm einzuhalten.

Einphasenanschluß 230 V Phase gegen Null



Zweiphasenanschluß 400 V Netz mit 230 V Phase gegen Null



Drehstromnetz 230 V mit 230 V Phase gegen Phase

