BEDIENUNGS- UND MONTAGEANWEISUNG

GB DIRECTION FOR USE

EWI 3710. 0

Küppersbusch

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

Sie erreichen uns:
Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:
Montag bis Freitag von 8:00 bis 17:00 Uhr

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

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

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Gelsenkirchen, im Januar 2013
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantienspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer 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 Garantiebedienungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landsvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

DE INHALTSVERZEICHNIS

1 / SICHERHEITSHINWEISE	3
Für Anschluss und Funktion	4
Für das Kochfeld	4
Für Personen	7
2 / GERÄTEBESCHREIBUNG	8
Das Kochfeld	9
3 / BEDIENUNG	10
Anzeige	10
Funktion der Sensorschaltfelder	10
" SLIDER " Auswahlzone	11
Kochfeld ein und ausschalten	11
Topferkennung	12
Restwärmeanzeige	12
Booster Funktion (Powerstufe)	12
Zeitschaltuhr	13
Ankochautomatik	15
Stop&Go Funktion	16
Recallfunktion	16
Warmhaltefunktion	17
Verriegelung des Bedienfeld	17
Betriebsdauerbegrenzung	18
Überhitzungsschutz	19
Kochgeschirr	19
Einstellbereiche	20
4 / REINIGUNG UND PFLEGE	21
Glaskeramik-Kochfeld	21
Spezielle Verschmutzungen	22
5 / WAS TUN BEI PROBLEMEN ?	23

DE INHALTSVERZEICHNIS

5 / MONTAGEANWEISUNG	25
Hinweis	25
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	25
Belüftung	26
Einbau	27
Elektrischer Anschluss	30
Technische Daten	31
Inbetriebnahme	31

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

Verpackungs-Entsorgung

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



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden.
Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

DE 1 / SICHERHEITSHINWEISE



Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheits-bestimmungen gebaut.

- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheits-bestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.



Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (Boosterstufe) 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 durch die « Ein/Aus » 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.

DE 1 / SICHERHEITSHINWEISE

- 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 besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- 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!

DE 1 / SICHERHEITSHINWEISE

- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare 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 könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
  Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die « Ein/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 Verriegelung der Kochmulde zu aktivieren.

- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.

- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.

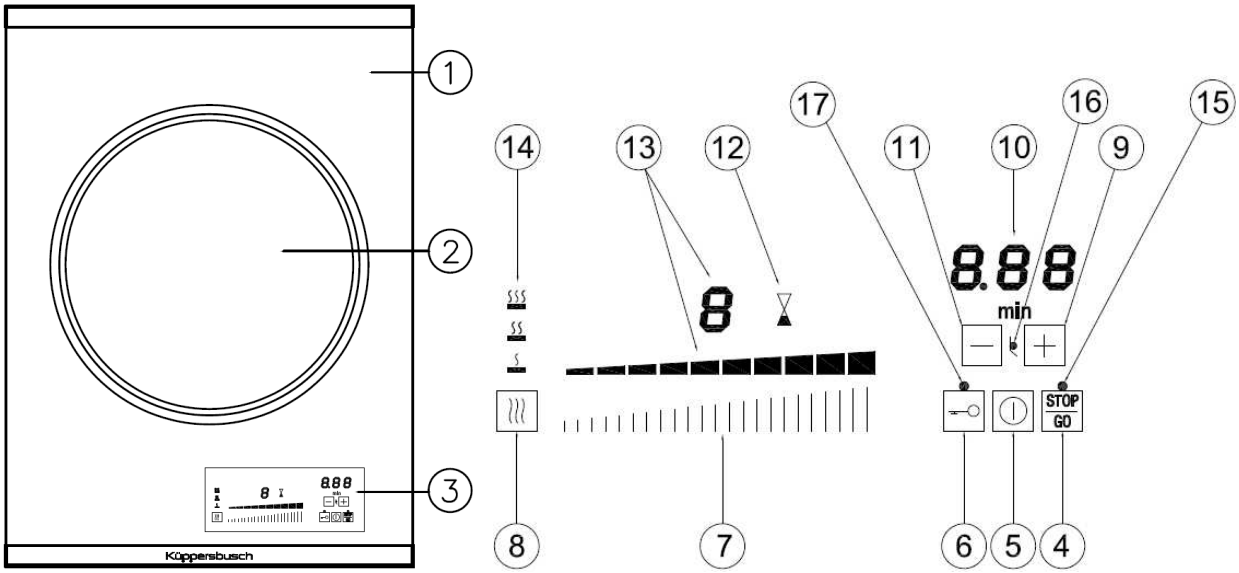


Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, 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 ungefähr 20 kHz).

DE 2 / GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Glaskeramik-Kochfeld
2. WOK-Kochzone
3. Touch-Control Bedienfeld
4. Stop & Go Taste
5. Ein/Aus Taste
6. Verriegelung Taste
7. "SLIDER" Leistung und Zeitschaltuhr Auswahlzone
8. Warmhalte Funktion Taste
9. Zeitschaltuhr Taste (erhöhen)
10. Zeitschaltuhr Anzeige
11. Zeitschaltuhr Taste (verringern)
12. Zeitschaltuhr Anzeige (Kochen)
13. Leistungs-Anzeige
14. Warmehalte Anzeige
15. Stop & Go Anzeige
16. Zeitschaltuhr Anzeige (ohne Kochen)
17. Verriegelung Anzeige

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 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.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die Werte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit erfolgt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0.	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster (Powerstufe)	Die Booster Leistung ist aktiviert
U + 	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42℃ warmhalten
U + 	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70℃ warmhalten
U + 	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 94℃ warmhalten
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause

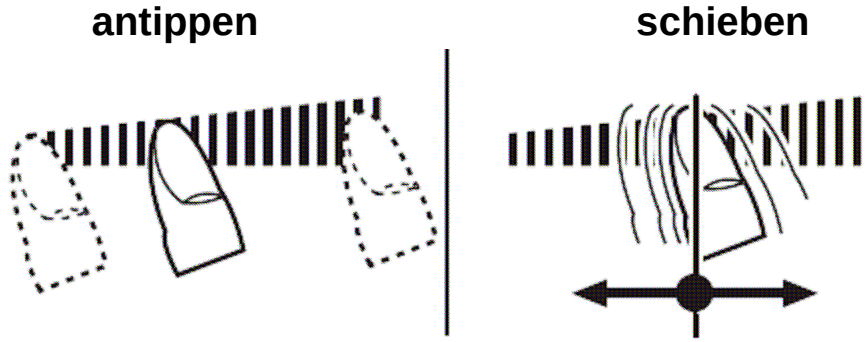
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

« SLIDER » Auswahlzone

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider" [engl. „slide": schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Kochfeld ein und ausschalten

• **Kockfeld : einschalten / ausschalten :**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	Auf [0/I] drücken (1 Sek.)	[0]
Ausschalten	Auf [0/I] drücken	[0] oder [H]

• **Kochzone : einschalten / ausschalten :**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Leistung erhöhen	antippen oder über den « SLIDER » rechts oder links fahren	[1] bis [P]
Ausschalten	Über den « SLIDER » bis zu [0] fahren	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Anzeige erlischt.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine sehr hohe Sicherheit:

- Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Falle kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das Symbol [U] erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich mit der vorher eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus, damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzone bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzone mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzone ohne Gefahr berührt werden kann. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzone nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Booster Funktion (Powerstufe)

Die Kochzone ist mit einer Booster-Funktion [P], d. h. mit einer Leistungsverstärkung, ausgestattet.
Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z. B. große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudeln.

DE 3 / BEDIENUNG

Bei Einschalten des Boosters bleibt die maximale Leistung 10 Minuten lang in Funktion. Danach wird die Leistung automatisch auf Stufe 9 reduziert.

• **Booster einschalten / ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Booster einschalten	Auf dem “SLIDER“ bis zum Ende rutschen oder gleich am Ende des « SLIDER » drücken	[1] bis [P]
Booster ausschalten	Auf dem « SLIDER » rutschen bis [0] von rechts nach links	[0] oder [H]

Zeitschaltuhr

Sie können Kochzeiten von 1 bis 119 Minuten eingeben.

• **Einschalten oder Veränderung der Dauer :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen	Auf dem « SLIDER » drücken oder rutschen nach rechts oder links	[1] bis [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[⧗] + [0.00]
Zeit einstellen	- drücken auf [+] der Zeitschaltuhr - drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	- Zeit verlängern - Zeit verringert

Nach einigen Sekunden beginnt der Zeitablauf.

• **Zeitschaltuhr ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	Die Zeit erscheint
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-] der Zeitschaltuhr drücken	Zeit vermindern bis auf [0.00]

• **Zeitschaltuhr ohne Kochen :**

Die Zeitschaltuhr kann auch ohne ein Kochvorgang benutzt werden.

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Drücken auf [0/I] 1 Sek.	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] der Zeitschaltuhr gleichzeitig drücken	[ ] + [0.00]
Zeit einstellen	- drücken auf [+] der Zeitschaltuhr - drücken auf [-] der Zeitschaltuhr	- Zeit verlängern - Zeit verringert

Nach einigen Sekunden beginnt der Zeitablauf.

• **Automatisches Ausschalten :**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird eine blinkende [00] angezeigt und mit einem akustischen Signal quittiert.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [-] oder [+] zu betätigen.

Ankochautomatik

Die Kochzone ist mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung (9) an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück (1 bis 8).

Ausgewählte Leistung	**Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)**
1	**00:40**
2	**01:12**
3	**02:00**
4	**02:56**
5	**04:16**
6	**07:12**
7	**02:00**
8	**03:12**
9	**- : -**

• **Aktivierung der Ankochautomatik :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Ankochautomatik aktivieren (z.B. « 5 »)	Drücken oder über den « SLIDER » bis auf « 5 » fahren und 3 Sek. weiterbetätigen	[5] blinkt mit [A]

• **Abschalten der Ankochautomatik :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Leistung auswählen	Drücken oder über den « SLIDER » fahren nach rechts oder nach links	[0] bis [P]

Stop & Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Leistungseinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.
Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

• **Stop & Go Funktion einschalten/ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Stop&Go einschalten	Auf Taste [STOP/GO] 1 Sek. drücken	Stop & Go Anzeige + [II]
Stop&Go ausschalten	- Auf Taste [STOP/GO] 1 Sek. drücken - dann auf dem blinkenden « SLIDER » fahren von links nach rechts	- Blinkender « SLIDER » - vorherige Einstellungen

Memoryfunktion

Nach dem zufälligerweise Ausschalten des Kochfeldes [0/I] bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memoryfunktion können Sie diese Werte wieder aktivieren :

• Leistungsstufen der Kochzone.
• Timer-Einstellungen.
• Einstellungen der Ankochautomatik.
• Einstellungen der Warmhaltefunktion.

Memory-Funktion aufrufen :
• Auf Taste [0/I] drücken, innerhalb von 5 Sekunden des zufälligen Abschalten.
• Auf Taste [STOP/GO] drücken, bevor die Anzeige zu blinken aufhört.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94℃ warmgehalten. Die Warmhaltefunktion steht 2 Stunden zu Verfügung.
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

• **Ein- und Ausschalten :**

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
42℃ Warmhaltefunktion	Einmal auf Taste [≋] drücken	[U] + [▁]
70℃ Warmhaltefunktion	Zweimal auf Taste [≋] drücken	[U] + [▁]
94℃ Warmhaltefunktion	Dreimal auf Taste [≋] drücken	[U] + [▁]
Ausschalten	- auf dem «SLIDER» rutschen nach rechts oder links - oder auf Taste [≋] drücken	- [0] bis [P] - [0]

Verriegelung des Bedienfeld

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste On/Off [0/I]) verriegelt werden.

Vorgang	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Verriegelung einschalten	Auf Taste [⊸] 1 Sek. drücken	Verriegelung Anzeige ein
Verriegelung abschalten	Auf Taste [⊸] 1 Sek. Drücken	Verriegelung Anzeige aus

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer der Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.
Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	**Betriebsdauerbegrenzung (Std : Min)**
1	**08:36**
2	**06:42**
3	**05:18**
4	**04:18**
5	**03:30**
6	**02:18**
7	**02:18**
8	**01:48**
9	**01:30**

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.
Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig [E2] 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.

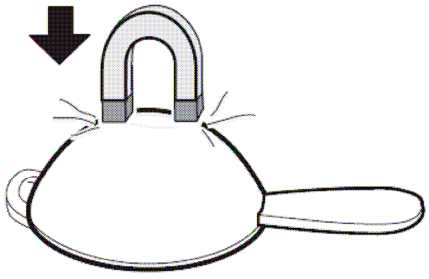
Kochgeschirr

Geeignete Materialien : Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden.

Nicht geeignete Materialien : Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan.

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.
So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktionskochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.



Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Fehler des Gerätes dar und beeinflussen keineswegs seine Funktion.

Der Richtige Wok

Das Induktionskochfeld funktioniert nur dann zu Ihrer Zufriedenheit, wenn der Wok optimal an die Glaskeramikfläche angepaßt ist:
Der Wok muss eine an die Kochflächenmulde angepaßte Wölbung des Bodens haben und für Induktions-Wokkochflächen geeignet sein. Nur diese Wokpfannen bieten eine gleichmäßige Wärmeverteilung in der Pfanne.
Wir empfehlen Ihnen die Verwendung der Wokpfanne mit dem Gerät geliefert
Bei ungeeignetem Geschirr kann das Kochfeld schlecht bzw. Gar nicht funktionieren und Sie im schlimmsten Fall gefährden.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen Aufwärm	Saucen, Butter, Schokolade, Gelatine Vor-Fertiggerichte
2 à 3	Quellen Auftauen	Reis, Pudding und Gerichte Gemüse, Fisch, gefrorene Gerichte
3 à 4	Dampfgaren	Gemüse, Fisch, Fleisch
4 à 5	Wasser	Kartoffel, Suppen, Pasta, Frischem Gemüse
6 à 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst, Gulasch, Rouladen
7 à 8	Kochen Braten	Kartoffel, Krapfen
9	Braten Kochen	Steaks, Omelett Wasser
P	Braten, Kochen	Grosse Wassermengen



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld 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.

Verwenden Sie den Reinigungsschaber nicht in der Rundung, er zerkratzt sonst die Oberfläche!

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.

DE 5 / WAS TUN BEI PROBLEMEN ?



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, d.h. die Kontroll-Leuchte über der Stop-Taste leuchtet.
- 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“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.
Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.
Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen.
Zum Löschen des Symbols eine Taste oder On/Off betätigen.

DE 5 / WAS TUN BEI PROBLEMEN ?

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?
Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten. Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?
Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?
Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Es erscheint das Topfzeichen [U] ?
Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Das Topfzeichen [U] erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß (Wok) 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 gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?
Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Hinweis

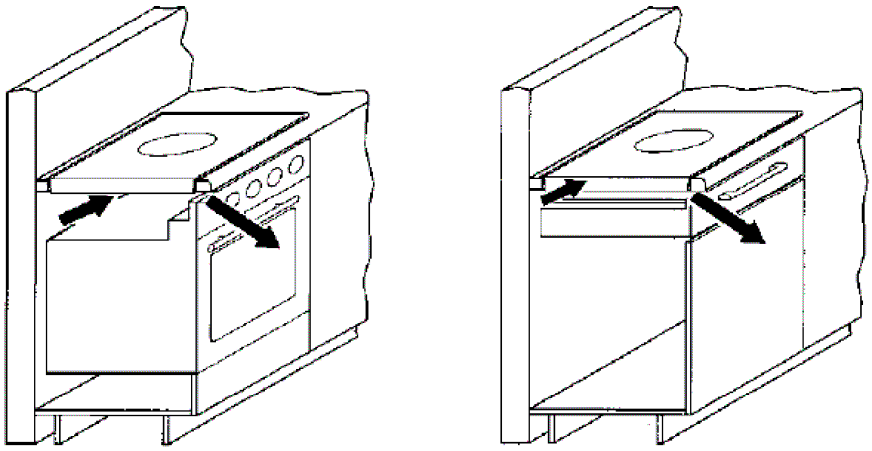
Die KÜPPERSBUSCH-Induktionskochfläche darf nur nach den Anweisungen dieser Montageanweisung eingebaut werden.
Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift schließt KÜPPERSBUSCH jegliche Haftung aus und die erteilten Prüfzeichen-Genehmigungen werden ungültig!

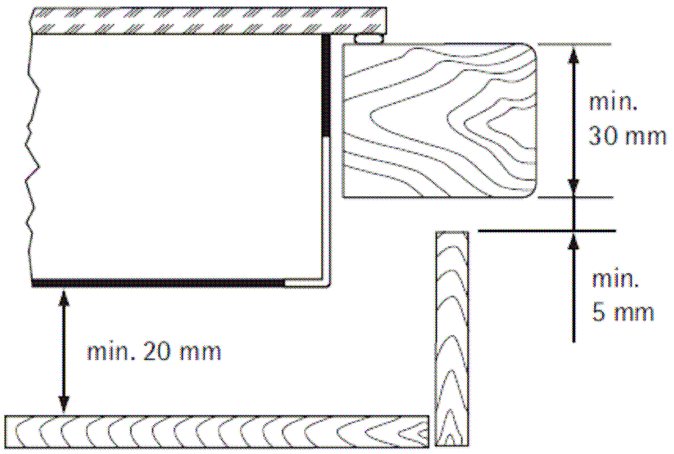
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75℃). Sind die F urniere 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 wärmefestem 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.

Belüftung

- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.





Einbau

Wichtige Hinweise

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter 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.

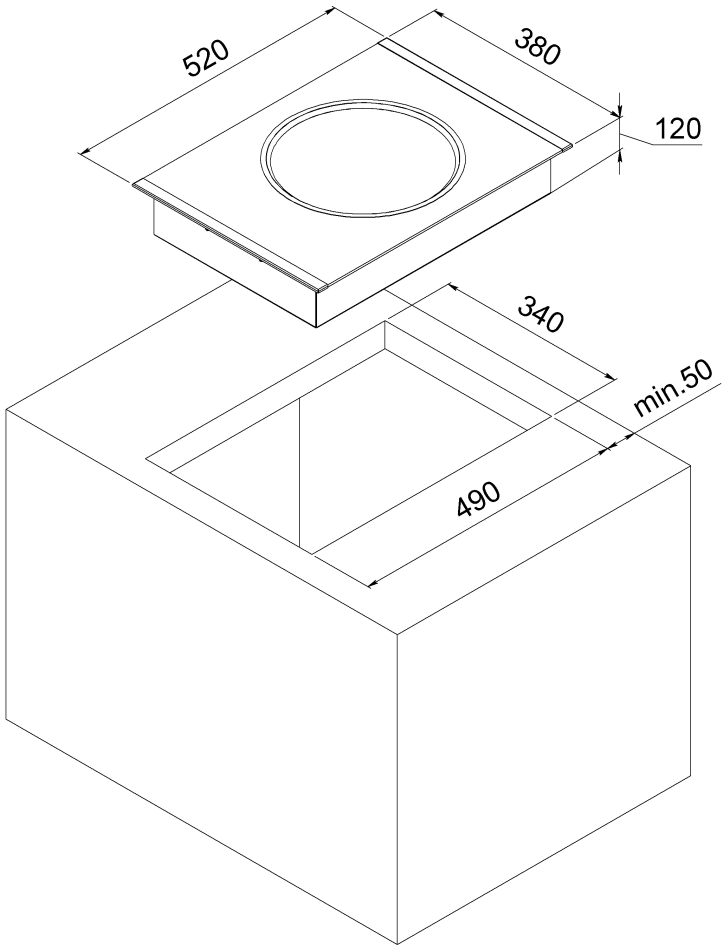
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

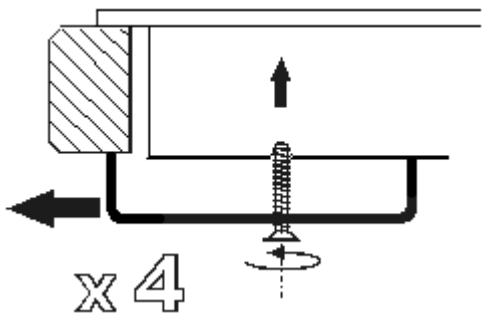
Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

DE 6 / MONTAGEANWEISUNG

Maße des Geräts : 520 x 380 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte : 490 x 340 mm



Lasche



- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten, die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Für dünne Arbeitsplatten, beachten Sie auf die richtige Position der Lasche.

Wichtig !
Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramikkochfeldes Bruchgefahr!

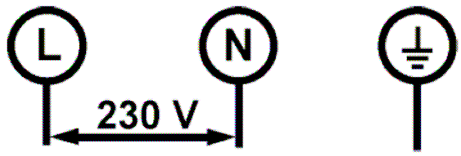
Elektrischer Anschluss

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- 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.
- Das Induktionskochfeld ist werkseitig mit einer Anschlussleitung ausgestattet.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Im Falle einer Beschädigung der Anschlussleitung dieses Geräts, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Steckdose darf unterhalb der Arbeitsplatte unter der Kochfläche oder in einem Nebenschrank in der Wand angebracht sein. Sie darf nicht über der Kochfläche sitzen!

DE 6 / MONTAGEANWEISUNG

- Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.
- Im Stromkreis muß ein Schalter vorgesehen sein, der zweipolig schließt und trennt und dessen Kontaktöffnung mehr als 3mm beträgt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Anschlusswerte
Netzspannung: 220 - 240V~, 50-60 Hz



Technische Daten

Abmessungen		
Kochfeld		
Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	120 x 380 x 520
Leistung	Kw	2,5 (3,0*)
Kochfeld, gesamt	Kw	3,0

* Leistung bei eingeschalteter Boosterstufe

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung.
Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche Kochfeld des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

GB CONTENTS

1 / SAFETY INSTRUCTIONS	34
Connection and operation	35
Concerning the hob	35
Concerning persons	38
2 / APPLIANCE DESCRIPTION	39
The hob	40
3 / USE OF THE APPLIANCE	41
Display	41
Sensitive touch	41
Power selection zone “SLIDER”	42
Starting-up	42
Pan detection	43
Residual heat indication	43
Booster function	43
Timer	44
Automatic cooking	46
Stop & Go function	47
Memory function	47
“Keep warm” function	48
Control panel locking	48
Operating time limitation	49
Protection against overheating	50
Pan quality	50
Examples of cooking power setting	51
4 / CLEANING AND CARE	52
Glass ceramic hob	52
Specific soiling	53
5 / WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS ?	54

GB CONTENTS

6 / ASSEMBLY INSTRUCTIONS	56
Note	56
Safety instructions for kitchen unit fitters	56
Ventilation	57
Installation	58
Electrical connection	61
Technical data	62
Start of operation	62

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should your appliance develop a fault, please first consult the section on “What to do if trouble occurs?” You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Appropriate use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.



Connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.

- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.



Concerning the hob

- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting (“Booster” position) results in extremely fast reactions.**

- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!

- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective « On/Off » key and not just with the pan recognition device.

- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

GB 1 / SAFETY INSTRUCTIONS

- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.

- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.

- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.

- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.

- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.

- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!

- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.

GB 1 / SAFETY INSTRUCTIONS

- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns!
  Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) will not be affected.

- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!

- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
  If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the « On/Off » key.

- Hot pans should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.

- Activate the control panel locking if there are any pets in the home which could make contact with the hob.

- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.

- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.



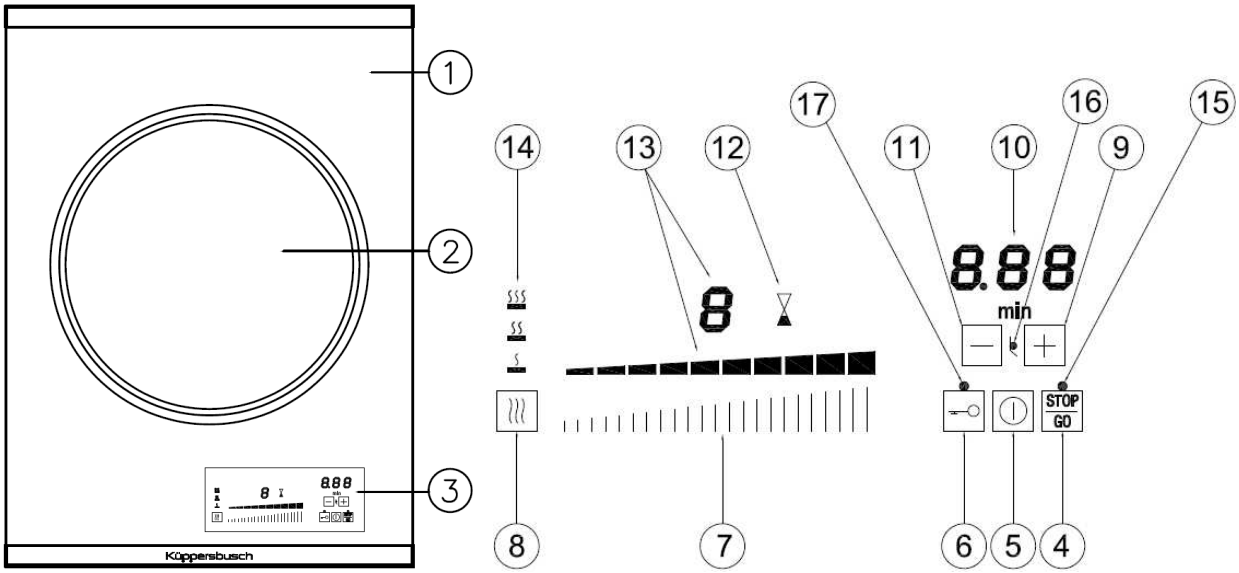
Concerning persons

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or who by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.

- **Attention!**
  The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is about 20 kHz).

GB 2 / APPLIANCE DESCRIPTION



1. Glass ceramic hob
2. Wok cooking zone
3. Touch-control operating panel
4. Stop & Go / Memory key
5. On/Off key
6. Locking key
7. Power selection zone « Slider »
8. Keep warm key
9. Plus timer key (raise)
10. Timer display
11. Minus timer key (lower)
12. Timer control lamp (cooking)
13. Power display
14. Keep warm display
15. Stop & Go / Memory control lamp
16. Timer control lamp (outside cooking time)
17. Locking control lamp

The hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.
With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

– Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
– Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
– Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
– Rapid heat-up.
– The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
– Rapid, sensitive control of the energy supply.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

Display

Display	Designation	Description
0.	Zero	The heating zone is activated
1…9	Booster level	Selection of the cooking level
U	No pan detection	No pan or inadequate pan
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
P	Booster	The Booster is activated
U + 	Keep warm	Maintain automatically 42℃
U + 	Keep warm	Maintain automatically 70℃
U + 	Keep warm	Maintain automatically 94℃
II	Stop&Go	The hob is in pause

Sensitive touch

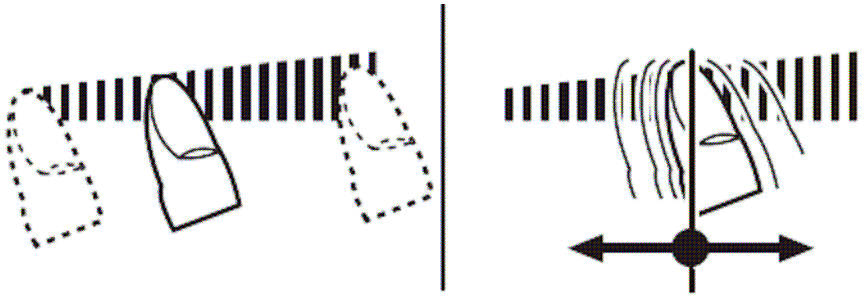
Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key during 1 second, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control lamp, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

In case of normal use, press only one key at a time.

Power selection zone « SLIDER »

The slider works like a touch key. Once your finger is placed onto the slider, you can slide to the right hand or to the left hand side, in order to adjust the displayed value. As soon as the expected value has been reached, you can remove your finger from the slider.
To select the power, you can either slide your finger on the slider zone, or directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.

Press **Slide**



Starting-up

• **Start up / switch off the hob:**

Action	Control panel	Display
To start	Press key [0/I] 1 sec.	[0]
To stop	Press key [0/I]	[0] or [H]

• **Start up / switch off the heating zone:**

Action	Control panel	Display
To set (adjust the power)	Press or slide on the «SLIDER» to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	Slide to [0] on the « SLIDER »	[0] or [H]

If no action is taken within 10 seconds, the electronics return in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a suitable pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone. The operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, make sure that the heating elements have been switched off: don't leave the pan detection [U] active.

If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety.

Residual heat indication

After the switching off of the heating zone or the complete stop of the hob, the heating zone is still hot. This is indicated by displaying [H] symbol.
The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.
As long as the residual heat indicator is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on it. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The Booster function [P] add a boost of power to the selected heating zone.
Booster is needed for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

The Booster function [P] works during 10 minutes, than the power is automatically switched down to 9.

• **Start up / Stop the Booster:**

Action	**Control panel**	**Display**
Start up the Booster	Slide to the end of the «SLIDER» or press directly on the end of the «SLIDER»	[1] to [P]
Stop the Booster	Slide on the «SLIDER» until [0] from right to left	[0] or [H]

Timer

Cooking times ranging from 1 minute to 119 minutes can be set.

• **Setting and modification of the cooking time:**

Action	**Control panel**	**Display**
Select the power level	Press or slide on the «SLIDER» to the right or to the left	[1] to [P]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	[⧗] + [0.00]
Adjust the time	- press on [+] of the timer - press on [-] of the timer	- time increase - time decrease

After a few seconds, the point _**.**__ is blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

• **To stop the cooking time:**

Action	**Control panel**	**Display**
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	Timer display on
Stop the Timer	Press on [-] of the timer	Decrease the time at [0.00]

• **Timer used outside cooking time:**

This function makes it possible to time an event without actually cooking.
If the timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

Action	**Control panel**	**Display**
Activate the hob	Press on [0/I] 1 sec.	[0]
Select the time	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	[ ] + [0.00]
Adjust the time	- press on [+] of the timer - press on [-] of the timer	- time increase - time decrease

After a few seconds, the point _.__ is blinking.
The time is confirmed and the timer starts.

• **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [0.00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the key [-] or [+] of the timer.

Automatic cooking

The cooking zone is equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power (9) for a certain amount of time, then automatically reduces its power until it reaches the pre-selected power level (1 to 8).

Selected power	Automatic cooking time (Min : Sec)
1	**00:40**
2	**01:12**
3	**02:00**
4	**02:56**
5	**04:16**
6	**07:12**
7	**02:00**
8	**03:12**
9	**- : -**

• **Start-up:**

Action	Control panel	Display
Power level selection (for example « 5 »)	Press or slide on the «SLIDER» to « 5 » and stay 3 sec.	[5] is blinking with [A]

• **Switching off the automatic cooking:**

Action	Control panel	Display
Power level selection	Press or slide on the «SLIDER» to the right or to the left	[0] to [P]

Stop & Go function

This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings
This function is available for 10 minutes, after which the hob will be switched off for reasons of safety.

• **Start up/stop the stop & go function:**

Action	Control panel	Display
Engage Stop&Go	Press on the key [STOP/GO] 1 sec.	Stop & Go control lamp + [II]
Stop Stop&Go	- press on the key [STOP/GO] 1 sec. - then slide on the animated «SLIDER» from left to right	- animated control lamps - previous settings

Memory function

After switching off accidentally the hob [0/I], it is possible to recall the last stettings :

• Cooking stage (power).
• Minutes et secondes programmed by the timer.
• Automatic cooking.
• Keep warm function.

The recall procedure is following:
• Press the key [0/I] within 5 secondes of the accidental switch-off.
• Press on the key [STOP/GO] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

« Keep warm » function

This function allows the hob to reach and maintain automatically a temperature of approximately 42, 70 or 94°C. The maximum duration of “keeping warm” is 2 hours.
This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

• **To engage, to start the function « Keep warm » :**

Action	**Control panel**	**Display**
42°C to engage	Press once on key [≋]	[U] + [▁]
70°C to engage	Press twice on key [≋]	[U] + [▁]
94°C to engage	Press three times on key [≋]	[U] + [▁]
To stop	- slide on the «SLIDER» to the right or to the left - or press on key [≋]	- [0] to [P] - [0]

Control panel locking

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key [0/I]).

Action	**Control panel**	**Display**
Locking the hob	Press on key [] 1 seconde	Locking control lamp on
Unlock the hob	Press on key [] 1 seconde	Locking control lamp off

Operating time limitation

The cooking zone is equipped with an operating time limitation. Duration of use of the cooking zone depends on the level of power selected.
The times shown correspond to a period of uninterrupted or change settings in the cooking. When the time limit is reached, the cooking zone automatically shuts.

Power level	**Operating time (H:Min)**
1	**08:36**
2	**06:42**
3	**05:18**
4	**04:18**
5	**03:30**
6	**02:18**
7	**02:18**
8	**01:48**
9	**01:30**

Protection against overheating

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.
In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically.
Should [E2] be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.
The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units or that there is no insulation. It may be necessary to check the installation of the hob.

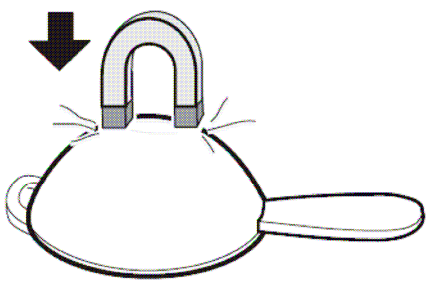
Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Non-adapted materials : aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify when their products are compatible induction.
To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. The water will heat up in a few seconds when you are using the right induction pan.
- A magnet will stick on the bottom of an induction pan.



Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean that there is something wrong with the appliance, nor does it influence its function.

The right wok

The functioning of the induction cooking zone is only then satisfying, if the wok is optimally adjusted to the glass ceramic surface.
The bottom of the wok must be bulged to fit to the cooking surface of the hob and must be suitable for induction wok cooking zones. Only these wok pans offer an even heat distribution in the pan.
We recommend the use of wok pan delivered with the appliance.
With unsuitable cookware the cooking surface will not work or will only work insufficiently. In the worst case this will endanger you.

Examples of cooking power setting

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roosting Boiling water	Scallops, Steaks Boiling significant quantities of water



- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **ON/OFF key**. The hob may otherwise be accidentally switched on !

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.
Please follow the manufacturer's instructions carefully.
When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-ofpearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

Do not use the cleaning scraper in the bulge as otherwise it will scratch the surface!

Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the colour of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

GB 5 / WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS ?



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

Please note
If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?
• Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?
• Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
• Has the hob been connected to the mains?
• Are the sensor keys locked, i.e. is the control key above the stop key illuminated?
• Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
• Are you using unsuitable cookware? See the section on “Cookware for induction hobs”.

The symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound.
Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.
Remedy: clean the surface or remove the item.
To delete the symbol **,** press a key or On/off.

GB 5 / WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS ?

Error code E2 is indicated?
The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation. See the section on “Protection against overheating”.

Error code U400 is indicated?
The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1 s and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?
The appliance has developed a technical defect. Please call Customer service.

The pot sign [U] appears?
A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

The pot sign [U] still appears, even though a pot or pan (wok) was placed on the hob?
The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?
This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?
This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?
This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?
There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

Note

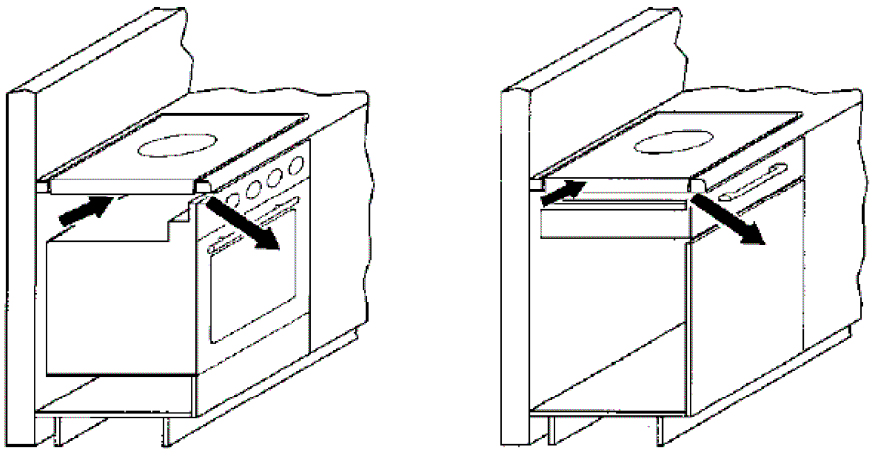
The KÜPPERSBUSCH induction hob may only be built-in in accordance to the instructions included in this manual. In case of a failure to observe these instructions, KÜPPERSBUSCH shall decline any liability and the approved marks of conformity become invalid!

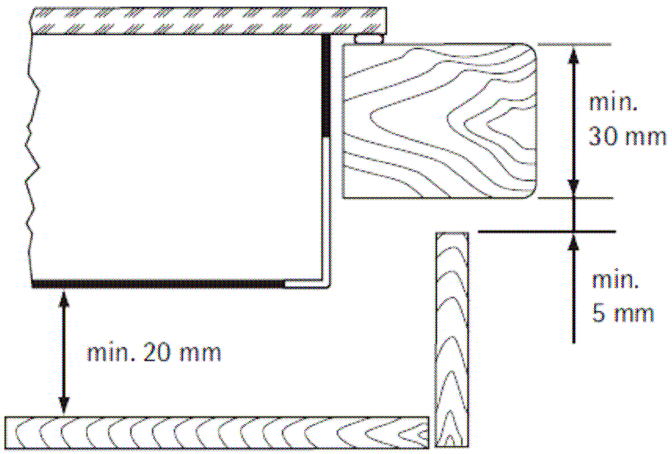
Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>75℃). If the venee rs and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

Ventilation

- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.





Installation

Important

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Working surface cut-out

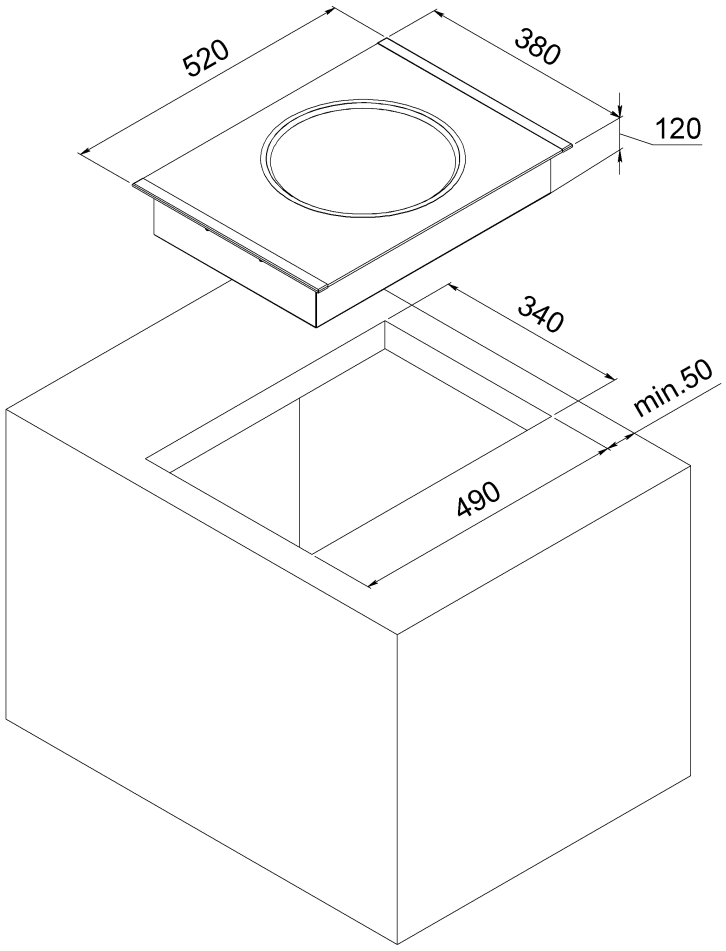
Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

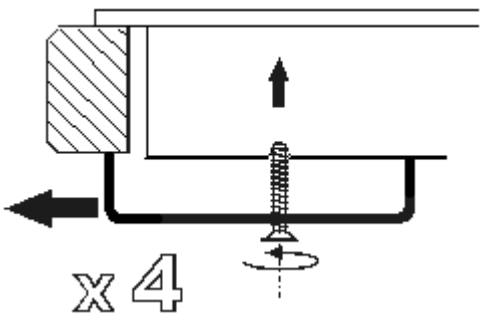
The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

GB 6 / ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Dimensions of appliance: 520 x 380 mm
Dimensions of hole cut in work surface: 490 x 340 mm



Bracket



- Insert the hob in the hole cut in work surface and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

Important!
There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

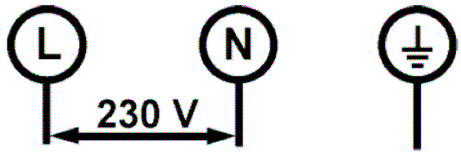
Electrical connection

- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- The induction hob has been fitted with a connection cable in the factory.
- The appliance is supplied ready to plug in. It should be connected only to a properly protected wall socket.
- If damaged, the manufacturer or its Customer Service or a similar qualified person must replace the connection cable installed with a special connection cable.
- The wall-socket can be mounted under the working top below the hob or in a side cupboard in the wall. Do not mount it above the cooking area!

GB 6 / ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- The plug must be accessible after installation.
- It is also necessary to provide a bipolar cut-off device in your power supply circuit, where the opening of the contacts is more than 3 mm.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- **Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.**

Power supply
Mains voltage: 220 - 240V~, 50-60 Hz



Technical data

Dimensions		
Hob height / width / depth	mm	120 x 380 x 520
Power	Kw	2,5 (3,0*)
Hob, total	Kw	3,0

* Power when the booster function is activated

Start of operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out.
Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13, 1230 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72