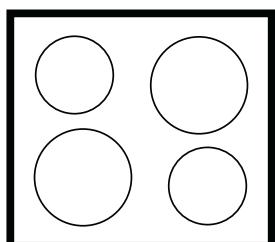


# BEDIENUNGSANWEISUNG

## mit Montageanweisungen

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

EKE 8752.0F  
EKE 8752.0M  
EKEF 8752.0  
EKE 8852.0M (TE)  
EKEF 8852.0 (TE)  
EKE 9852.0F



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

## Küppersbusch-Kundendienst

### Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

#### Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG

Küppersbuschstraße 16

45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65

Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15

Internet: [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

#### Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7<sup>30</sup> Uhr bis 18<sup>00</sup> Uhr

Freitag von 7<sup>30</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de) mit.

#### Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.

Eitnergasse 13

1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15

Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Internet: [www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)

#### Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8<sup>00</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at) mit.

#### Bitte beachten Sie:

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

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

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

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

## Garantiebedingungen

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

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

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

D .....	2
GB .....	19
F .....	34
NL .....	49
I .....	64
E .....	79
P .....	94
GR .....	109

## Verpackungs-Entsorgung

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

## Altgeräte-Entsorgung



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

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## Hier finden Sie...

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

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

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

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>5</b>
Für Anschluss und Funktion .....	5
Für das Kochfeld allgemein .....	5
Für Personen .....	5
<b>Gerätebeschreibung .....</b>	<b>6</b>
Bedienung durch Sensortasten.....	7
Topferkennung (nur EKE 8852).....	7
<b>Bedienung.....</b>	<b>8</b>
Urlaubsschaltung (Betriebsdauerbegrenzung) .....	8
Erinnerungsfunktion F1 .....	8
Sonstige Funktionen .....	8
Energiespartipps .....	8
Kochstufen .....	8
Restwärmeanzeige .....	8
Tastenbetätigung .....	9
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	9
Kochzone ausschalten.....	9
Kochfeld abschalten.....	9
Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung .....	10
Kindersicherung (child) .....	10
Reinigungs-Verriegelung (safe) .....	10
Abschaltautomatik (Timer) .....	11
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) .....	11
STOP-Funktion .....	12
Einstellung Lautstärke und Helligkeit.....	12
Ankochautomatik .....	13
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>14</b>
Glaskeramik-Kochfeld .....	14
Spezielle Verschmutzungen .....	14
<b>Was tun bei Problemen? .....</b>	<b>15</b>
<b>Montageanweisung .....</b>	<b>16</b>
Hinweis .....	16
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	16
Einbau .....	16
Elektrischer Anschluss .....	18
Inbetriebnahme .....	18
Technische Daten .....	18

## Für Anschluss und Funktion

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

## Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktformige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung (wenn vorhanden).
- 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.

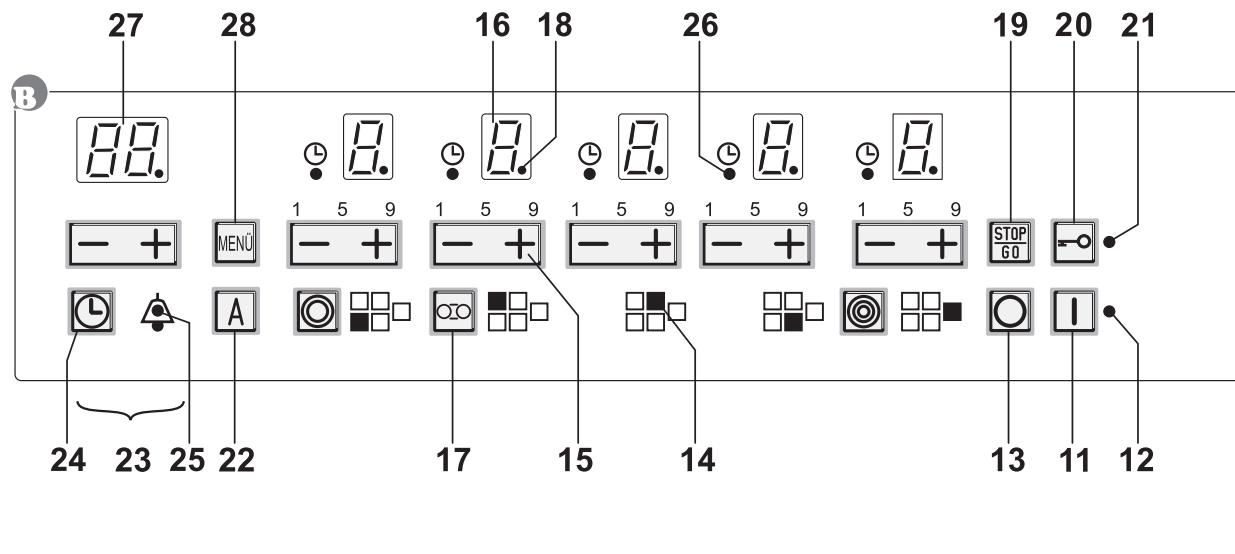
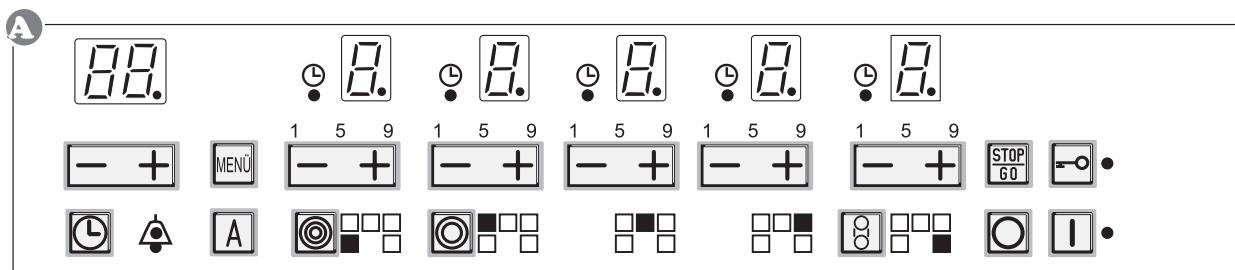
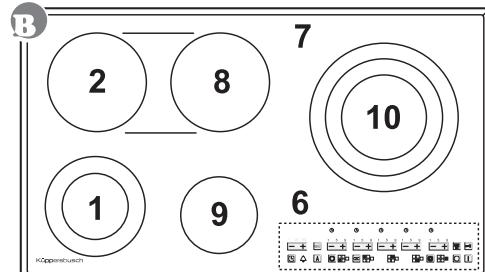
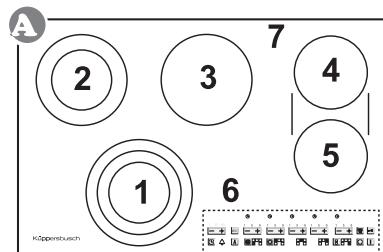
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- 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 Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

## 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.

# Gerätebeschreibung

D



1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten Mitte
4. Kochzone hinten rechts
5. Kochzone vorne rechts
6. Touch-Control Bedienfeld
7. Glaskeramik-Kochfeld
8. Kochzone hinten Mitte
9. Kochzone vorne Mitte
10. Kochzone rechts
11. Ein-Taste
12. Kontrollleuchte (Kochfeld eingeschaltet)
13. Aus-Taste
14. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
15. Plus-Minus-Taste
16. Kochstufen-Anzeige
17. Kreiszuschaltungstaste
18. Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung)
19. STOP-Taste
20. Verriegelungs-Taste
21. Kontrollleuchte (Verriegelung)
22. Ankochautomatik-Taste
23. Bedienungstasten TIMER
24. Timer-Taste
25. Kontrollleuchte Timer
26. Kontrollleuchte für selektierte Kochzone
27. Timer-Anzeige
28. MENÜ-Taste

# Gerätebeschreibung

D

## Bedienung durch Sensortasten

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

### Ein-Taste (11) / Aus-Taste (13)

Mit diesen Tasten wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet (Hauptschalter).

### Plus-Minus-Taste (15)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen vorgenommen. Durch die Minus-Taste  wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste  erhöht.

Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Falls die Kochzone gerade eingeschaltet wird, reagiert die Plus-Minus-Taste je nach Position der Berührung.

Durch die Vorwahlstufe wird die Kochstufe direkt angewählt:

- |   |        |             |
|---|--------|-------------|
|       | links  | Kochstufe 1 |
|   | Mitte  | Kochstufe 5 |
|   | rechts | Kochstufe 9 |

### Kochstufen-Anzeige (16)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H..... Restwärme  
A..... Ankochautomatik  
STOP ..... Stop-Funktion  
 ..... Topferkennung (nur EKE8852)  
child..... Kindersicherung  
safe ..... Reinigungs-Verriegelung

### Kreiszuschaltungstaste (17)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

### STOP-Taste (19)

Der Kochvorgang kann 30 Minuten durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

### Verriegelungs-Taste (20)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

### Ankochautomatik-Taste (22)

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

### Timer-Taste (24)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

### MENÜ-Taste (28)

Die Lautstärke und die Helligkeit der Anzeigen kann vom Benutzer eingestellt werden.

## Topferkennung (nur EKE 8852)

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes .

### Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
145	90
180	120
210	135

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist bei einigen Modellen als Innenkreis auf der Kochzone abgebildet.

## Topferkennung ausschalten

Die Topferkennung erkennt nur metallische Töpfe. Damit auch mit nichtmetallischem Kochgeschirr gekocht werden kann, lässt sich die Topferkennung für jede einzelne Kochzone ausschalten.

1. Voraussetzung: Gewünschte Kochzone muss ausgeschaltet sein.
2. Die **Plus-Minus-Taste** der Kochzone im Minus-Bereich  und Plus-Bereich  gleichzeitig einmal betätigen. Es erscheint das Symbol . Damit ist die Topferkennung für einen Kochvorgang ausgeschaltet!
3. Gleich anschließend (innerhalb 30 Sek.) die Kochzone durch eine Vorwahlstufe einschalten.
4. Die Topferkennung wird automatisch wieder aktiviert, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.

## Topferkennung dauerhaft ausschalten

Die Topferkennung kann für sämtliche Kochzonen dauerhaft ausgeschaltet werden.

1. **MENÜ-Taste**  einmal länger betätigen. Es erscheint F1.
2. Gleich anschließend mit der **Plus-Minus-Taste**   für den TIMER F3 einstellen.
3. Durch die **Plus-Minus-Taste**   unter der Anzeige „t0“ die Topferkennung ausschalten:  
1 = Topferkennung dauerhaft ausgeschaltet  
0 = Topferkennung dauerhaft eingeschaltet (Standard)
4. Zum Verlassen und speichern der Funktion die **MENÜ-Taste**  betätigen. Ein Signalton ertönt.

## Urlaubsschaltung (Betriebsdauerbegrenzung)

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Urlaubsschaltung (Betriebsdauerbegrenzung) angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2

## Erinnerungsfunktion F1

Der Benutzer kann drei verschiedene Einstellungen wählen, wie die Elektronik bei einer eingeschalteten Kochzone ohne Einstellungsänderung reagieren soll.

### Einstellung 1 (Standard):

Normale Abschaltung nach Absatz „Urlaubsschaltung (Betriebsdauerbegrenzung)“. Siehe vorangegangene Beschreibung.

### Einstellung 2:

Erinnerungsfunktion 1, für 20 Minuten ohne Einstellungsänderung ertönt alle 10 Minuten ein Signalton, bis quittiert (bestätigt) wird. Die Kochzone wird weiter betrieben.

### Einstellung 3:

Erinnerungsfunktion 2, nach 20 Minuten ohne Einstellungsänderung ertönt alle 10 Minuten ein Signalton. Falls nach 5 Minuten nicht quittiert (bestätigt) wird, schaltet das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch aus.

### Vorgehensweise

1. **MENÜ-Taste** einmal länger betätigen. Es erscheint F1 und die Voreinstellung „F1 51“ für Einstellung 1.
2. Durch die **Plus-Minus-Taste** unter der rechten Anzeige „1“ die Einstellung 2 oder 3 wählen.
3. Zum Verlassen und speichern der Funktion die **MENÜ-Taste** länger betätigen. Ein Signalton ertönt.

## Sonstige Funktionen

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

Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

## Energiespartipps

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

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

## Kochstufen

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

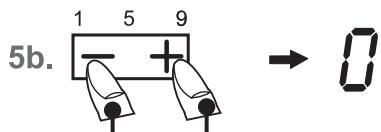
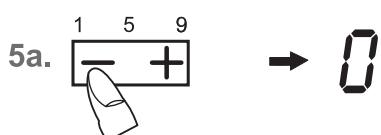
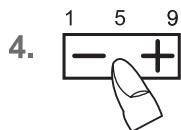
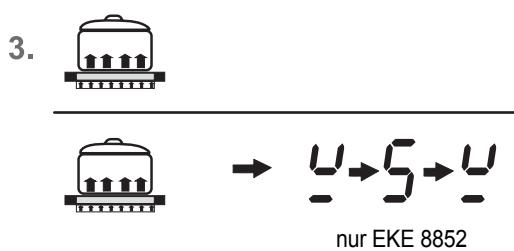
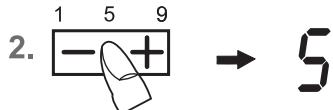
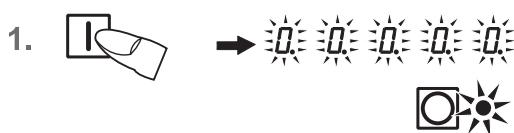
Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmennutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen <b>(niedrigste Leistung)</b>
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten <b>(höchste Leistung)</b>

## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!





## Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

## Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-Taste **I** solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Steuerung ist betriebsbereit.

2. Gleich darauf die **Plus-Minus-Taste** **[— +]** im Bereich links, Mitte oder rechts berühren.

Durch die Vorwahlstufe wird die Kochstufe direkt angewählt:

..... links ..... Kochstufe 1

..... Mitte ..... Kochstufe 5

..... rechts ..... Kochstufe 9

In der Kochstufenanzeige wird die gewählte Kochstufe angezeigt.

3. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

### Nur EKE 8852 (Topferkennung, TE):

Einen **metallischen Kochtopf** auf die Kochzone stellen. Die Topferkennung schaltet ein.

So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol **U**. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach einer Minute abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten. Symbol **U**: Topf wurde erkannt, Kochstufe noch nicht gewählt.

4. Zum Verändern der Kochstufe, die **Plus-Minus-Taste** **[— +]** berühren, die Anzeige wird erhöht oder verringert.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

## Kochzone ausschalten

5. a) Kochstufe 1 einstellen. Wird die **Plus-Minus-Taste** **[— +]** im Minus-Bereich für ca. 2 Sek. gedrückt, schaltet die Kochzone aus. Die Kochstufen-Anzeige zeigt 0.

- b) Die **Plus-Minus-Taste** **[— +]** gleichzeitig im Bereich links und rechts betätigen. Die Kochstufen-Anzeige zeigt 0.

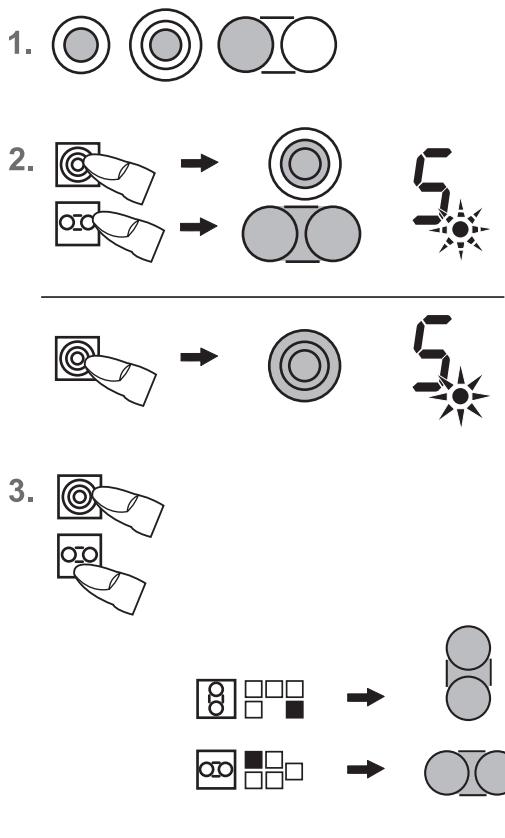
- c) Die **Aus-Taste** **[O]** betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

## Kochfeld abschalten

6. **Aus-Taste** **[O]** betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig abgeschaltet.

### Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen ausgeschaltet sind, bleibt das Kochfeld noch 1 Minute in Bereitschaft. Nach 1 Minute wird das Kochfeld automatisch komplett abgeschaltet und ein kurzer Signalton ertönt.



## Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung

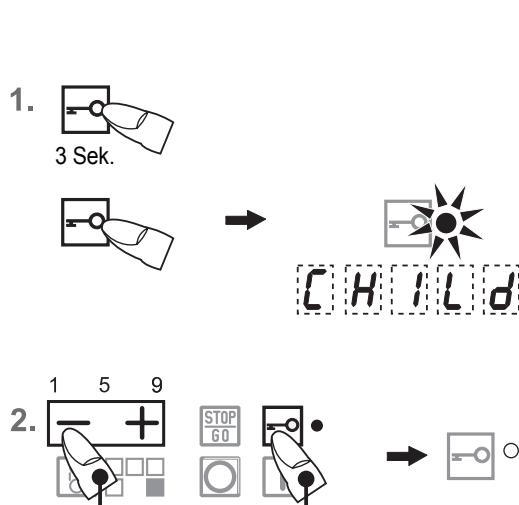
(Nur Kochzonen mit mehreren Heizkreisen)

Die Zweikreis-/Dreikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

1. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
2. Durch Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste** den zweiten oder dritten Heizkreis zuschalten.  
Die Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung) in der jeweiligen Kochstufen-Anzeige blinkt oder leuchtet.  
Zweiter Heizkreis zugeschaltet: Kontrollleuchte blinkt.  
Dritter Heizkreis zugeschaltet: Kontrollleuchte leuchtet.
3. Durch erneutes Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste** schalten die äußeren Heizkreis aus.  
Die Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung) erlischt.

### Hinweis

- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.
- Bei nebeneinander gruppierten Kochzonen (siehe Bedruckung der Kochfläche) werden durch Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste** oder die Kochzonen zusammen geschaltet.  
An der dominierenden Kochzone leuchtet die Kontrollleuchte in der Kochstufen-Anzeige. An der unterlegenen Kochzone werden die Tasten und die Kochstufen-Anzeige deaktiviert. Nach Abwahl der Zuschaltung funktionieren beiden Kochzonen wieder getrennt.



## Kindersicherung (child)

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe während dem Kochen gesperrt werden.

### Verriegelung einschalten

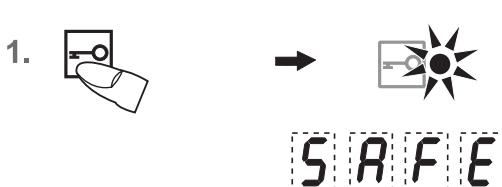
1. Die **Verriegelungs-Taste** länger betätigen (3. Sek.).  
Gleich anschließend die **Verriegelungs-Taste** erneut betätigen, um die Funktion zu aktivieren.  
Die Kontrollleuchte (Verriegelung) neben der Taste leuchtet. In der Kochstufen-Anzeige erscheint kurz „child“. Die Bedienung ist gesperrt.

### Verriegelung ausschalten

2. Den Minus-Bereich der **Plus-Minus-Taste** der äußersten rechten Kochzone und die **Verriegelungs-Taste** gleichzeitig betätigen, um die Funktion auszuschalten.  
Die zu wählenden Tasten werden durch einen Punkt markiert.

### Hinweise

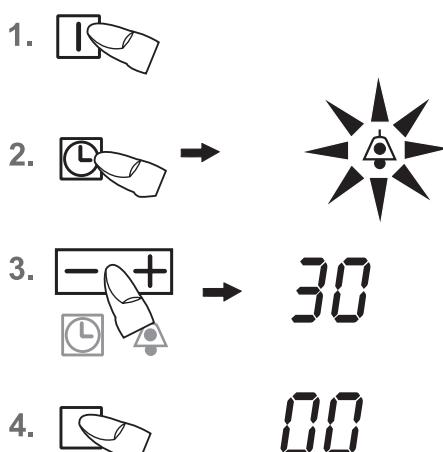
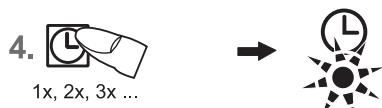
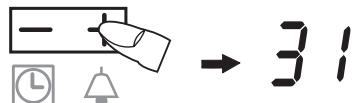
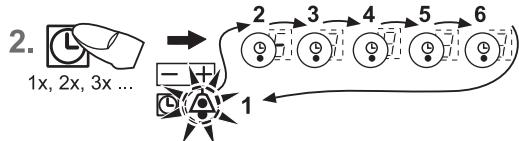
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



## Reinigungs-Verriegelung (safe)

Zur Reinigung der Sensortasten können die Tasten für ca. 10 - 15 Sekunden gesperrt werden.

1. Die **Verriegelungstaste** drücken, um die Reinigungs-Verriegelung zu aktivieren.  
Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungstaste leuchtet. Nach Ablauf der Zeit stehen die Sensortasten wie gewohnt zur Verfügung.



## Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Timer-Taste** einmal oder mehrmals betätigen, bis die Kontrollleuchte für die selektierte Kochzone unter dem Symbol blinkt.
3. Die **Plus-Minus-Taste** des Timers berühren.  
Durch die Vorwahlstufe wird direkt angewählt:  

..... links	1 Minute
..... Mitte	30 Minuten
..... rechts	60 Minuten
- In der Timer-Anzeige wird die gewählte Zeit bis zum Abschalten angezeigt.  
Wenn die Zeit übernommen ist und abläuft, leuchtet die Kontrollleuchte unter dem Symbol .
4. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Timer-Taste** so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte für die selektierte Kochzone unter dem Symbol blinkt.
5. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

### Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Taste** so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte für die selektierte Kochzone unter dem Symbol blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die **Plus-Minus-Taste** des Timers gleichzeitig einmal betätigen.
- Wenn mehrere Timer programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

## Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

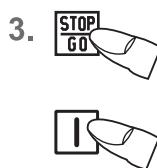
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Timer-Taste** einmal oder mehrmals betätigen, bis die Kontrollleuchte in dem Symbol blinkt.
3. Die **Plus-Minus-Taste** des Timers berühren, um die Kurzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

### Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist.



**STOP**



## STOP-Funktion

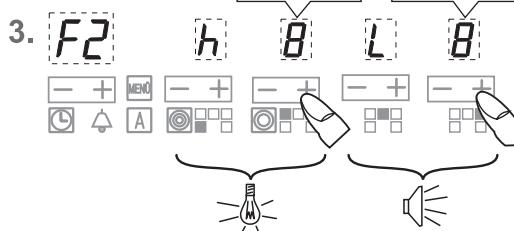
Der Kochvorgang kann 30 Minuten durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird nicht angehalten.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 30 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
  2. **STOP-Taste**  länger betätigen (3 Sek.). Die Kochstufen und StoP blinken abwechselnd.
  3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste**  betätigt wird und gleich danach die **Ein-Taste** .
- Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 5 Sekunden erfolgen, ansonsten bleibt die Stop-Funktion erhalten.



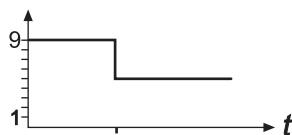
1, 2, 3 ... 8      1, 2, 3 ... 8



## Einstellung Lautstärke und Helligkeit

Die Lautstärke des Signalton und die Helligkeit der Kochstufen-Anzeigen kann je nach Wunsch eingestellt werden.

1. **MENÜ-Taste**  einmal länger betätigen.
2. Gleich anschließend mit der **Plus-Minus-Taste**  für den TIMER F2 einstellen.  
Es erscheint der voreingestellte Wert für Helligkeit (h) und Lautstärke (L).
3. Durch die **Plus-Minus-Taste**  unter der Anzeige „h8“ die Helligkeit von 1...8 einstellen.  
Durch die **Plus-Minus-Taste**  unter der Anzeige „L8“ die Lautstärke von 1...8 einstellen (1 - leise; 8 - laut).
4. Zum Verlassen und speichern der Funktion die **MENÜ-Taste**  länger betätigen. Ein Signalton ertönt.



1a.



1b.



2.

## Ankochautomatik R

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbstständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Es bestehen zwei Möglichkeiten, die Ankochautomatik einzuschalten:

### Kochzone ist noch nicht in Betrieb:

- a) Die **Ankochautomatik-Taste** betätigen und gleich anschließend durch die **Plus-Minus-Taste** einer Kochzone die Fortkochstufe einstellen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.

### Kochzone ist bereits in Betrieb:

- b) Nach dem Einstellen einer Kochstufe durch die **Plus-Minus-Taste** die **Ankochautomatik-Taste** betätigen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	01:22
2	02:44
3	04:06
4	05:27
5	06:50
6	01:22
7	02:44
8	02:44
9	- : -



- 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.

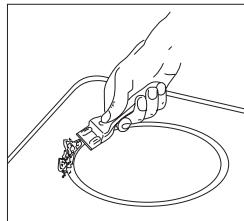
### Wöchentliche Pflege

**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.



**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 eingebrennte 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 abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.



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

#### **Bitte beachten**

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

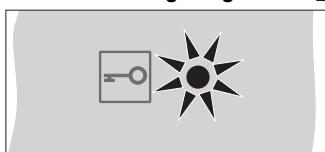
#### **Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.**

##### **Die Sicherungen lösen mehrfach aus?**

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

##### **Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?**

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensorstäste verriegelt, d.h. die Kontroll-Leuchte neben der **Verriegelungs-Taste** leuchtet?



- Ist die Kindersicherung/ Verriegelung eingeschaltet, d.h. „child“ wird angezeigt?



- Sind die Sensorstäste durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

##### **Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet**

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensorstäste durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensorstästen entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

##### **Fehlercode E1 wird angezeigt?**

Die Tasten werden zu lange (5 Sek.) betätigt oder es liegt ein Gegenstand darauf. Bitte entfernen.

##### **Fehlercode E2 wird angezeigt?**

Die Tasten werden zu lange (10 Sek.) betätigt oder es liegt ein Gegenstand darauf. Bitte entfernen.

##### **Fehlercode E3 wird angezeigt?**

Die Elektronik ist zu heiß. Das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen. Falls der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, bitte den Kundendienst rufen.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten. Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

##### **Fehlercode E4, E5 wird angezeigt?**

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

##### **Fehlercode E6 wird angezeigt?**

Das Kochfeld und die Sicherung für das Kochfeld ausschalten (Reset). Danach beides wieder einschalten. Falls der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, bitte den Kundendienst rufen.

##### **Es erscheint das Topfzeichen ? (Nur EKE 8852)**

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

##### **Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde? (Nur EKE 8852)**

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

##### **Ausschalten der Kochfläche nicht möglich.**

- Elektronisches Bauteil ist defekt.  
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

##### **Die Kochfläche heizt nicht auf.**

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.  
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

##### **Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?**

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

##### **LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.**

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.  
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

##### **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.

# Montageanweisung

D

## Hinweis

Die KÜPPERSBUSCH-Kochfläche 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 ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit 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 Montageanleitung 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.

## Einbau

### Wichtige Hinweise

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

### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



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

### Arbeitsplattenausschnitt

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

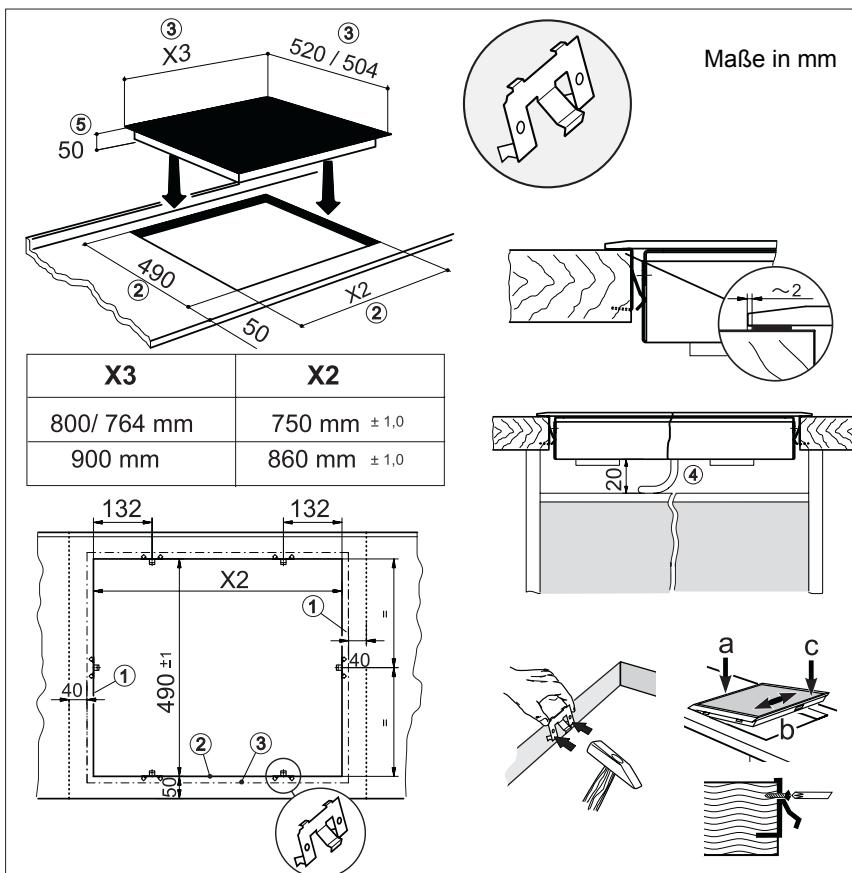
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

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

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

# Montageanweisung

D

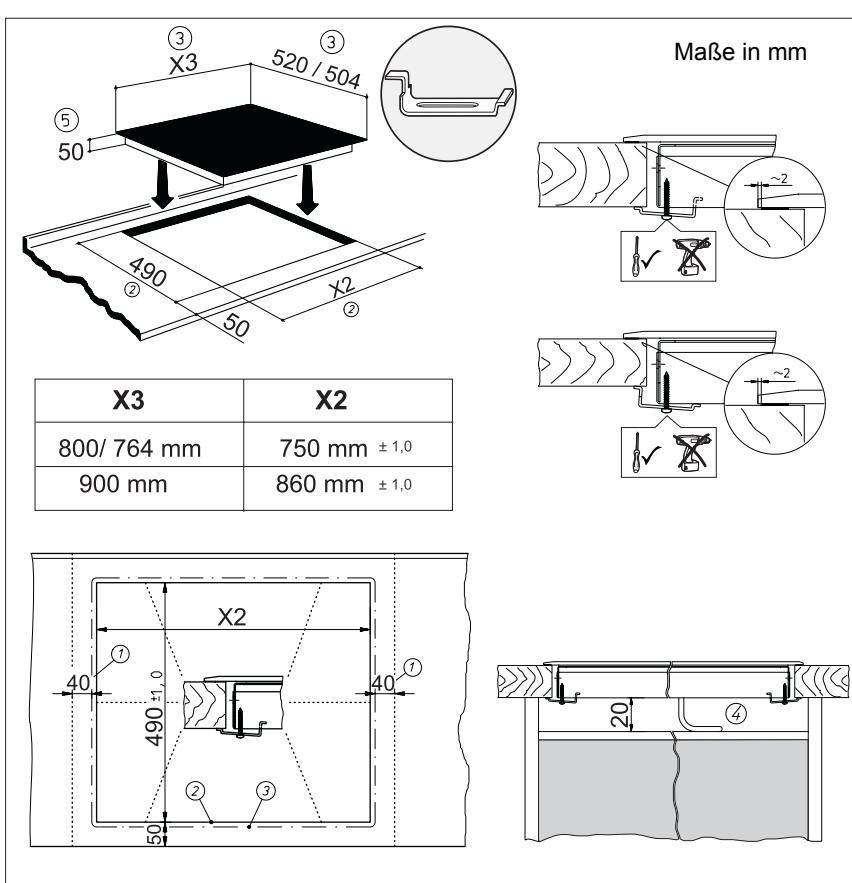


- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

**Wichtig:**

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
② Ausfräsmäß  
③ Kochfeldaußenmaß  
④ Kabeldurchführung in Rückwand  
⑤ Einbauhöhe



- 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.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

**Wichtig:**

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
② Ausfräsmäß  
③ Kochfeldaußenmaß  
④ Kabeldurchführung in Rückwand  
⑤ Einbauhöhe

# Montageanweisung

D

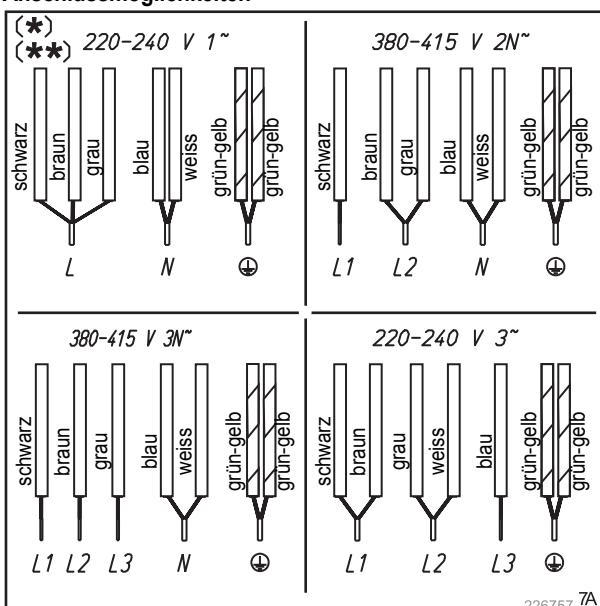
## Elektrischer Anschluss

- 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 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.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

## Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzan schluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzan schlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

## Anschlussmöglichkeiten



\* Nicht zugelassen für Modell EKE 9852.

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

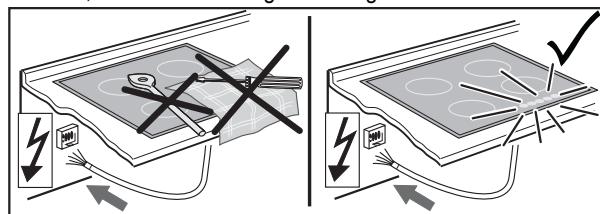
## Inbetriebnahme

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

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

### Achtung, wichtiger Hinweis zum Netzan schluss!

Beim Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz muss die Glaskeramikoberfläche (die Sensortasten) frei von Gegenständen sein, weil ein Sensorabgleich erfolgt!



Nach erfolgreichem Sensorabgleich erscheint OFF in den Kochstufen-Anzeigen. Anschließend muss die **Aus-Taste** einmal betätigt werden.

Falls der Sensorabgleich nicht erfolgreich war, muss das Kochfeld stromlos gemacht werden, um einen erneuten Netzan schluss vorzunehmen.

## Technische Daten

EKE 8752 - EKE 8852

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe .....	mm 50 x 800 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links .....	Ø cm / kW 21; 17,5; 12/ 2,3
hinten links .....	Ø cm / kW 18; 12/ 1,7
hinten Mitte .....	Ø cm / kW 18/ 1,8
hinten rechts .....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
vorne rechts .....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
<b>Kochfeld gesamt .....</b>	kW 8,2

EKE 9852

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe .....	mm 50 x 900 x 520
<b>Kochzonen</b>	
vorne links .....	Ø cm / kW 18; 12/ 1,7
hinten links .....	Ø cm / kW 18/ 1,8
Zuschaltung .....	kW 0,4
hinten Mitte .....	Ø cm / kW 18/ 1,8
vorne Mitte .....	Ø cm / kW 14,5/ 1,2
rechts .....	Ø cm / kW 27; 21; 14,5/ 2,7
<b>Kochfeld gesamt .....</b>	kW 9,6