

# BEDIENUNGS- UND MONTAGEANWEISUNG

GB DIRECTION FOR USE

ES MODO DE EMPLEO

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

IT ISTRUZIONI PER L'USO

NL GEBRUIKSAANWIJZING

## ETS 3720. 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](http://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](http://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.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.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](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 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.

# 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 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  
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.

---

1 / SAFETY INSTRUCTIONS	15
2 / INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
3 / FITTING	20
4 / PUTTING INTO SERVICE	21
5 / SOME HINTS	23
6 / MAINTENANCE	25

---



### **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.*



## **Installation, connection and function :**

These operating and installation instructions must be discussed with the users and then handed over to them. It must be then given to the user.

- Connection to the mains, maintenance and repair of the appliance must only be done by a duly authorized and qualified expert in accordance with the applicable safety regulations. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- The appliance has been designed for a mains supply of 220-240 V / 50 Hz.
- The technical connection data can be found on the rating label of the appliance.
- All maintenance and repair work should only be carried out by a qualified gas fitter trained by the manufacturer. Always ensure to disconnect the appliance from the energy supply when repairs are being carried out. Work which has been improperly carried out endangers the safety of the user!
- Wall units must be at least 650 mm above the grilling surface. Please take note of the instructions of the respective manufacturer of the cooker hood.



## **Operation :**

- This appliance is not meant to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or by persons with insufficient experience of and/or knowledge about its proper use, unless supervised by a person responsible for their safety or following a responsible person's instructions.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply in order to rule out the risk of electric shock.
- The appliances must not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not switch the appliance on until the installing fitter has explained the appliance to you.
- In addition you should carefully read the information in these operating and installation instructions. Here you will find important notes concerning safety and how to use the appliance. You should remember that any damage due to improper operation does not fall within the scope of the guarantee.
- Please keep this manual in a safe place.
- In the event of damage to the glass ceramic frame, such as cracks, chipping or breakage, switch off the appliance immediately.
- Do not store temperature-sensitive or combustible substances (e.g. aerosol cans, cleaning agents) underneath the hob. There is a risk of explosion due to the heated surface.
- The appliance is designed solely for the preparation of food in the home.
- Food may only be prepared directly on the grilling surface.
- Never use the appliance to heat a room.
- The surface of the grilling surface becomes hot when in operation. Always keep children away!
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Ensure that fats or oils do not become too hot. Never extinguish ignited fats and oils with water!
- Keep the surface of the appliance clear - never use it as a storage surface!
- Do not lay connection cables from electrical appliances on the grilling surface.

- Use a spatula to turn food. It is possible to use a knife to cut on top of the grilling surface, but this is not recommended, as it is likely to blunt the blade of the knife and scratch the surface. Do not use ceramic knives to cut on the grilling surface.
- Never hit the grilling surface with the spatula or the point of the knife, as this could dent the grilling surface.
- You may require additional ventilation for the appliance in cases of long and intensive use, e.g. opening a window, or switching the ventilation mechanism on the appliance to a higher level.
- Allow the appliance to cool down after use and clean it thoroughly to prevent any food remaining on the surface from encrusting.
- Do not use a steam cleaning or water jet device to clean the appliance, as this could cause a short circuit.
- The grilling surface will show signs of wear over time. This, however, does not affect the quality of the appliance's performance.
- Only original fittings produced by the manufacturer may be used in order to ensure safe operation of this hob.



### **Initial Cleaning and Start-Up :**

Please heed the instructions in the chapter "MAINTENANCE" (pg. 25).

Before heating up the oven for the first time:

- Clean the appliance with a damp cloth and then wipe the surfaces dry. This will prevent any dirt that may be on the hob from getting burning on.
- Heat up the appliance for a few minutes to 250°C .
- Any odour or steam will disappear quickly and do not indicate an incorrect connection or fault in the appliance.

## GB 2 / INSTALLATION INSTRUCTIONS

The appliance must be connected by an approved engineer in accordance with the regulations in force.

The installer is responsible for the good operation of the appliance. He must explain its operation to the user, with the aid of this manual.

The plug must be accessible after installation.

If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H07RNF 3x1,5mm<sup>2</sup>) available from the after-sales department.

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.

A 16-ampere fuse is necessary.

Your teppan yaki uses 2.500 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger.

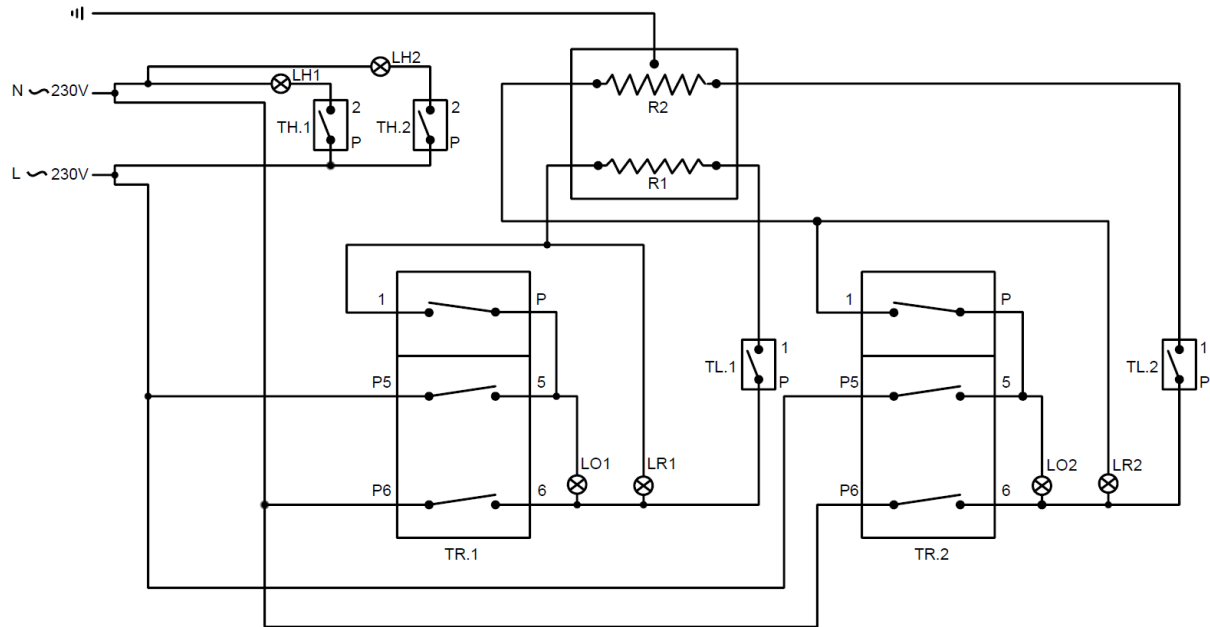
Your teppan yaki **MUST** be connected to earth.

Cooking with the teppan yakki necessarily involves the emission of fumes. This factor will have to be taken into account when choosing the place where your teppan yaki is to be fitted.

**IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE TO LEAVE A SPACE OF AT LEAST 5 CM BETWEEN THE BOTTOM OF THE TEPPAN YAKI AND THE FIRST SHELF OF THE KITCHEN UNIT. DO NOT STORE INFLAMMABLE GOODS IN THE SPACE BELOW THIS APPLIANCE.**

**WARNING** : If the teppan yaki malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the teppan yaki is hooked up.

**Electrical connection :**



- TR.1 : Command thermostat (50-250°C) for front zone
- R1 : Heating element (1250 W) for front zone
- TH.1 : Residual heat warning thermostat (50°C) for front zone
- TL.1 : Security thermostat (290°C) for front zone
- LO1 : ON/OFF warning light for front zone
- LR1 : Heating warning light for front zone
- LH1 : Residual heat warning light for front zone
  
- TR.2 : Command thermostat (50-250°C) for rear zone
- R2 : Heating element (1250 W) for rear zone
- TH.2 : Residual heat warning thermostat (50°C) for rear zone
- TL.2 : Security thermostat (290°C) for rear zone
- LO2 : ON/OFF warning light for rear zone
- LR2 : Heating warning light for rear zone
- LH2 : Residual heat warning light for rear zone



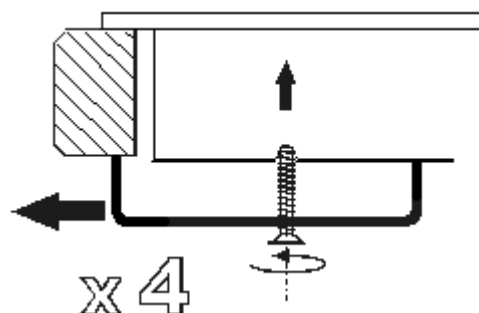
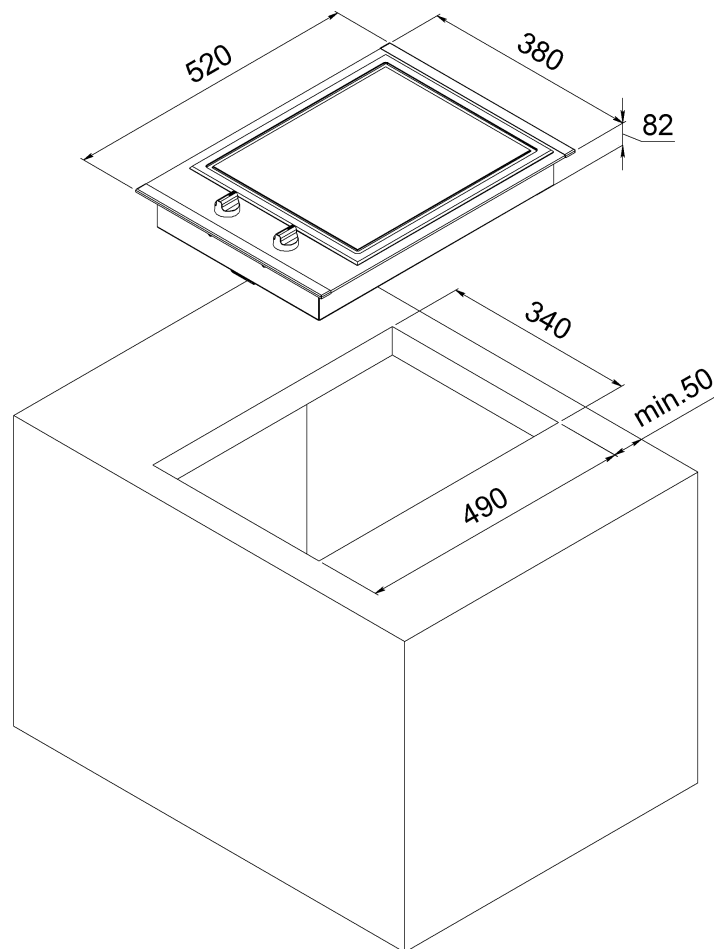
## GB 3 / FITTING

This teppan yaki is built into a work surface or kitchen unit by simply cutting a hole the corresponding shape.

Any support may be suitable: brickwork, timber, metal, granite, laminate, etc.

Dimensions of appliance: 520 x 380 mm

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



- **Special precautions:**

Never leave the appliance in operation without supervision.

This teppan yaki complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets.

- **The controls :**




The grilling surface is divided into two front and rear grill zones. These grill zones can be used separately or simultaneously. Each grill zone has its own control knob. The symbols next to the knobs indicate which grill zone that particular knob controls.

The cooking temperatures are displayed around the control knobs. The following symbol is also beside the control knob :

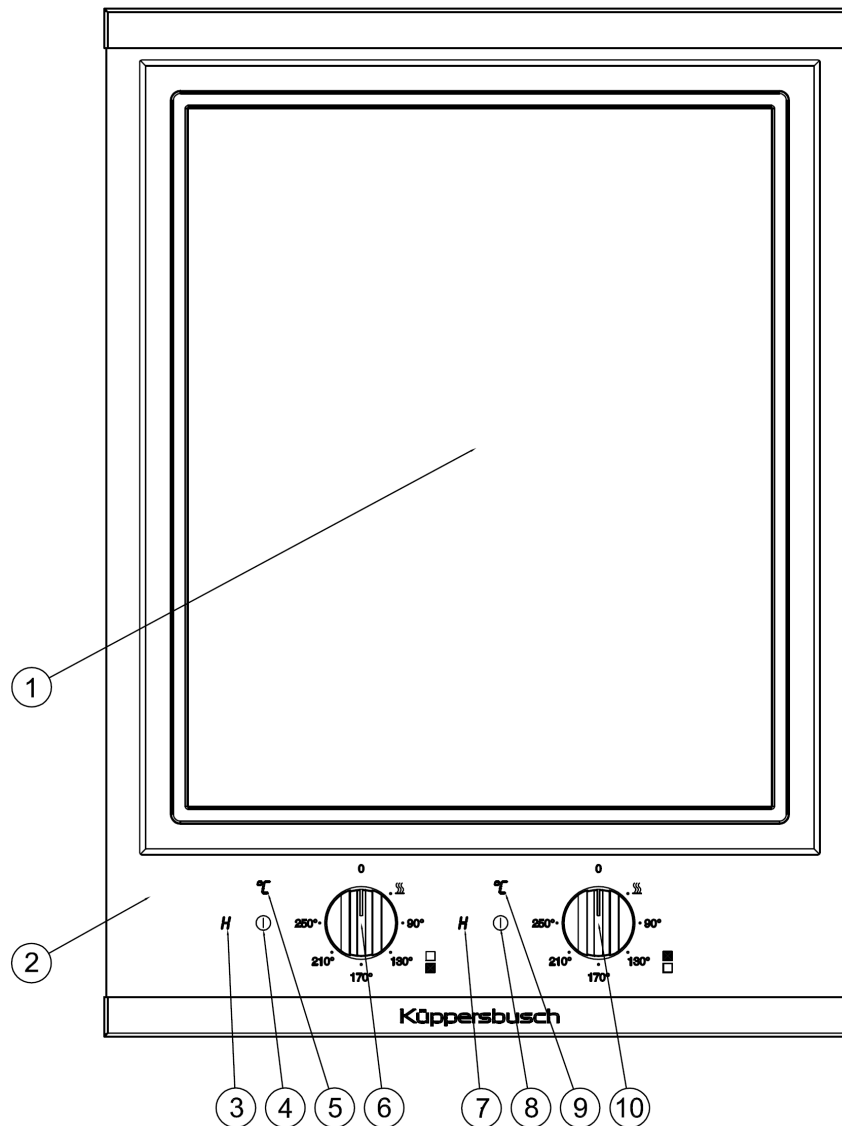
 Keep warm function (approx. 50°C)

Set the desired cooking temperature by turning the switch.

The warning lights give you information on the operation of the appliance.

	This warning light shows when the appliance is ON.
	This warning light turns off when the selected temperature is reached.
	This warning light enables you to check the residual heat of the cooking panel.

• **The appliance :**




- 1 stainless steel cooking plate
- 2 glass dashboard
- 3 residual heat warning light **H** for front zone
- 4 ON/OFF warning light **⓪** for front zone
- 5 Heating warning light **°C** for front zone
- 6 thermostate knob for front zone
- 7 residual heat warning light **H** for rear zone
- 8 ON/OFF warning light **⓪** for rear zone
- 9 Heating warning light **°C** for rear zone
- 10 thermostate knob for rear zone

Before any utilization, preheat for 5 minutes.

Do not place the food on the grilling surface until the heating-up indicator has gone off.

When placing the food on the grilling surface, bear in mind that the grill zone is hotter in the centre than at the edge. If the food items you are cooking have different cooking times, place the food that has a shorter cooking time towards the edge of the zone.

*The position of the knob is indicative, according to the type of food to be cooked. It may vary in relation to the quantity used, and the personal taste of the consumer.*

<b>Thermostat position</b>	<b>Preparation</b>	<b>Cooking time</b>	<b>Observations</b>
	Dish-warmer	-	Place the plate onto the appliance
210°	Toasted bread	6 Min.	3 min. on each side
180°	Caramelised pineapple slices, brochettes of fruit	9 Min.	Turn every 3 min.
180°	Half-tomatoes, mushrooms, onion slices	25 Min.	Turn every 3-4min.
170°	Fresh salmon steaks, trout, sole, scampi	8 – 10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Sausages	15 Min.	Turn every 2 min.
180°	Brochettes of meat	12 – 15 Min.	Turn every 3 min.
180°	Rare beef	10 Min.	4 – 5 min. on each side
180°	Well-done beef	10 – 12 Min.	Turn every 4 min.

The teppan yaki can also be used to provide an "large hob" for simmering.

Use a general purpose pot that is the same size as the cooking surface.

- Depending on the amount being cooked, the simmering will stabilise between the 90° and 130° positions.
- Cover the pot to maintain the moisture; remove it to reduce moisture.

This type of application is ideal to prepare:

- beef stew
- carbonnades
- blanquette
- stewed rabbit in beer
- beef tongue...

Each time after use, ensure that the control knobs are returned to position **0**.

- **Cooking panel:**

- appliance must be warm +/-65°.
- scrape off any solid residue with the help of a spatula or scraper.
- moisten the cooking surface with vinegar and cold water.
- rub the cooking surface with the help of a scouring sponge and a bit of soap.
- sponge down and rinse with the help of the same scouring sponge.
- once the surface is clean, dry with a paper towel.

- **Glass motherboard:**

Clean it regularly with a damp cloth on which you may spray a little of a product intended for glass-cleaning.

*Do not clean the equipment with a pressure or steam cleaner,  
since you risk creating a short-circuit!*

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

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