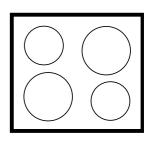
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- (B) Instructions for use and installation instructions
- F Instructions d'utilisation et avis de montage
- © Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
- Istruzioni di uso e di montaggio
- Instrucciones de uso y de montaje
- Instruções de uso e de montagem
- S Bruksanvisning i monteringanvisningar
- ΘΒ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

EKE 304.0 / EGE 304.0





Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para hacer valer cualquier reclamación en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Aquí encontrará usted...

Lea por favor cuidadosamente las informaciones de este manual antes de poner en funcionamiento la superficie del grill/de cocción. Usted encontrará aquí indicaciones importantes para su seguridad, el empleo, el cuidado y el mantenimiento de su aparato, para poder disfrutar mucho tiempo de él.

Si tuviera lugar una avería en algún momento, consulte antes de nada el capítulo «Ayuda en caso de avería». Usted mismo puede reparar a menudo pequeñas averías y ahorrarse con ello innecesarios costes de servicio.

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de empleo a nuevos propietarios para información y seguridad.

En estas instrucciones de manejo se utilizan los símbolos siguientes:

El triángulo de advertencia llama la atención sobre peligros para la salud o sobre daños que pueden resultar para el equipo.

Aquí pueden encontrarse consejos e indicaciones.

Contenido

Advertencias de seguridad	. 38
Uso de la superficie del grill/ de cocción	. 39
La superficie del grill/de cocción	
Utilización de las zonas de cocción. Encender la encimera de cocción Niveles de cocción Desconexión de la zona de cocción seleccionada El automatismo de inicio de cocción Los indicadores de calor de zonas de cocción Zona de cocción de doble circuito Advertencias sobre los recipientes Desconexión rápida Bloqueo de sensores (seguro para niños) La limitación de la duración del servicio (desconexión de vacacione Asar a la parrilla	
Limpieza y conservación	. 42
Ayuda en caso de avería	. 42
Instrucciones para el montaje para personal especializado Indicaciones generales Condiciones para el montaje Conexión eléctrica Dimensiones y distancias Montaje Caso particular: recorte en la superficie de trabajo de piedra	. 43

Advertencias de seguridad



- ¡La superficie de grill/de cocción tiene que montarse en una placa de trabajo! ¡No debe emplearse sin estar montada!
- La conexión a la red, el montaje, el mantenimiento y la reparación del aparato deben ser llevadas a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- ¡Existe peligro de quemaduras! La superficie del grill/de cocción se pone caliente durante el funcionamiento. Por ello hay que tener cuidado: Por principio, los niños deben mantenerse alejados.



- El aparato sirve exclusivamente para la preparación de alimentos en el hogar.
- La encimera de vitrocerámica es muy sólida y soporta sin más golpes leves hasta moderados y cargas superficiales. No obstante evite cargas puntuales como p.ej. caída de envases de condimentos o botellas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras o rotura de la superficie de vitrocerámica. Desconectar el fusible. Llamar Servicio postventa.
- No flambee nunca por debajo de una campana extractora de humos - ¡la grasa que se encuentra en el filtro podría inflamarse!
- El cable de conexión eléctrica no debe entrar nunca en contacto con la superficie del grill/de cocción caliente.
- ¡Precaución! Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse.

 Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados!
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- ¡Precaución al trabajar con aparatos adicionales! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con la superficie del grill/de cocción caliente.
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre la superficie del grill/ de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. Residuos derretidos o requemados hay que eliminarlos lo más pronto posible estando aún calientes de la superficie de grill/de cocción con la rasqueta de limpieza adjunta con objeto de evitar daños.
- Evitar que se requemen repetidamente restos de suciedad.
- Los restos de cal deterioran las superficie del grill/de cocción.
- ¡Para el cuidado y la conservación de la superficie del grill no emplee en ningún caso productos que contengan silicona!
 Observar las indicaciones para la limpieza y el cuidado.

38 EKE/EGE 304

Uso de la superficie del grill/ de cocción

Antes del primer uso

 Antes de preparar comidas por primera vez, limpiar la superficie del grill/de cocción con un paño húmedo y agua de fregar.

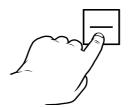
A continuación secar pasando un paño que no suelte pelusa.

La superficie del grill/de cocción

- La superficie del grill/de cocción es a prueba de choques térmicos (de calor y frío) y además muy resistente.
- Al poner en funcionamiento la superficie del grill/de cocción puede oírse un zumbido corto originado por el calentamiento. Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento de las mismas.
- Queremos remarcar el hecho de que los arañazos producidos por una limpieza inadecuada o al cortar con cuchillos sobre la superficie de grill/de cocción no influyen negativamente en la función del aparato. Sólo afectan al aspecto de la misma.

Niveles de cocción





El nivel de cocción deseado puede seleccionarse ahora mediante del sensor «Menos». Si se toca el sensor por primera vez, entonces la zona de cocción comienza al nivel 4.

Cambiar al nivel de cocción deseado con «Mas» y «Menos».

Nivel de cocción	Adecuado para
1-3	calentar, mantener caliente hinchar, descongelar
4-5	estofar, rehogar cocer
6-8	freír
9	calentar mayores cantidades

Nivel de grill 1-4 mantener caliente 5-7 grillado ligero 6-9 grillado fuerte

Utilización de las zonas de cocción



¡Observar las indicaciones de seguridad!

Después de la primera conexión y después de una interrupción del suministro eléctrico tiene lugar una autocomprobación del control.

:Importante

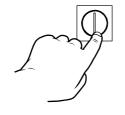
Mientras que se lleva a cabo el autoajuste de la sensibilidad de los sensores no debe haber objeto alguno sobre los sensores.

Las teclas de sensor funcionan como se indica a continuación: Tocar brevemente la superficie de vitrocerámica con la punta del dedo sobre los círculos con símbolo. Una señal acústica confirma cada accionamiento correcto.

Encender la encimera de cocción

Tocar el sensor de encendido / apagado hasta que suene una señal.

Las indicaciones de nivel de cocción de la zona de cocción muestran un «0». El aparato está dispuesto para el funcionamiento (modo de reserva).

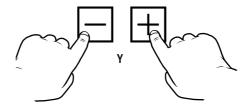


La disponibilidad para el servicio se desconecta automáticamente de nuevo cuando no se activa ninguna zona de cocción dentro de un plazo de 10 segundos.

Desconexión de la zona de cocción seleccionada

Tocar el sensor «Menos» hasta que se indique el nivel de cocción 0, o bien

tocar simultáneamente los sensores «Más» y «Menos».



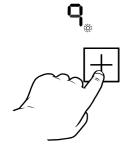
EKE/EGE 304 39

El automatismo de inicio de cocción

Cada una de las zonas de cocción/ de grill dispone de un automatismo de inicio de cocción. El golpe de inicio de la cocción tiene lugar con la máxima potencia. La duración del golpe de inicio de la cocción depende del nivel de cocción seleccionado después de la activación.

Una vez transcurrida la duración del inicio de cocción, la zona de cocción se pone al nivel de cocción seleccionado.

Nivel de	Golpe de inicio	
cocción	en min:seg	
1	01:22	
2	02:44	
3	04:24	
4	05:28	
5	06:50	
6	01:22	
7	02:44	
8	02:44	
9	-:-	



Seleccionar el nivel de cocción 9 con el sensor «Menos».

En la indicación de nivel de cocción aparece un punto.

Ahora hay que ajustar el nivel de prosecución de la cocción deseado 1 - 8 dentro del plazo de 10 segundos con el sensor «Menos»:

Si la selección tiene lugar después de que se haya apagado el punto decimal, entonces el golpe de inicio de la cocción ya no está activo.

Los indicadores de calor de zonas de cocción



Mientras que la zona de cocción aún se encuentra caliente, después de la desconexión de la zona de cocción aparece una «H» en el indicador.

Zona de cocción de doble circuito

De modo estándar se calienta el diámetro menor de la zona de cocción. Para asadores u ollas más grandes puede conectarse el circuito de cocción exterior.



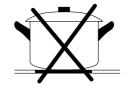
La conexión de doble circuito de la zona de cocción puede tener lugar sólo después de activar y conectar la zona de cocción correspondiente.

Seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Conectar el segundo circuito accionando la tecla de circuito múltiple. La lámpara de control se ilumina.

Para desconectar la conexión de doble circuito la zona de cocción correspondiente tiene que estar activada. Accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple se desconectan los circuitos exteriores. La lámpara de control se apaga.

Advertencias sobre los recipientes

Utilice solamente ollas con fondo plano y liso.





Recipientes con fondo no del todo plano (algo abovedados) alargan considerablemente el tiempo de cocción y aumentan el consumo de energía. Si el fondo es rugoso o áspero se pueden producir ralladuras al desplazar los recipientes sobre la superficie vitrocerámica. En el caso de utilizar objetos de menaje de vidrio o de porcelana refractarios deben observarse las instrucciones del fabricante.

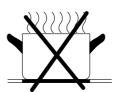
Elegir el diámetro de recipientes en consonancia con el de la zona de cocción.





De esta forma se ahorra energía y tiempo de cocción y se evita el sobrecalentamiento de la superficie de cocción.

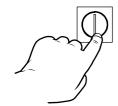
A ser posible, tape siempre las ollas de cocción con una tapadera.





De esta forma se logran importantes ahorros de energía. Los líquidos y demás materias de cocción solamente se derraman si la temperatura es demasiado elevada. La temperatura de las zonas de cocción puede regularse con exactitud y, con el tiempo, le será fácil escoger la graduación correcta evitando derramamientos cuando la tapadera esté colocada.

40 EKE/EGE 304



Con el sensor de encendido / apagado es posible desconectar rápidamente todas las zonas de cocción.

Bloqueo de sensores (seguro para niños)

Con el bloqueo de sensores es posible proteger el aparato contra un manejo involuntario.

Las funciones siguientes están disponibles también con el bloqueo activado:

- La desconexión rápida (sensor de encendido / apagado)
- La desactivación del bloqueo

Activación del bloqueo:



Tocar el sensor de bloqueo hasta que suene una señal acústica. La luz de control del bloqueo se ilumina y se apaga después de unos pocos segundos. Es bloqueo está activado, la teclas quedan bloqueadas. Al tocar un sensor suena una señal y la tecla de control del bloqueo se ilumina brevemente. El bloqueo se mantiene activo también después de la desconexión (con el sensor de encendido / apagado).

Desactivación del bloqueo:



Tocar el sensor de bloqueo hasta que suene una señal acústica. La luz de control del bloqueo se ilumina y se apaga después de unos pocos segundos.

La limitación de la duración del servicio (desconexión de vacaciones)

El aparato dispone de una limitación automática de la duración del servicio. Ella evita que el aparato esté involuntariamente en servicio durante un espacio prolongado de tiempo.

La secuencia temporal de la limitación de la duración del servicio depende del nivel de cocción seleccionado, esto es: cuanto mayor el nivel de cocción ajustado, tanto antes tiene lugar la desconexión.

Nivel de cocción	La desconexión tiene lugar después de	
9	1 hora	
8 7 6	2 horas	
5	3 horas	
4	4 horas	
3 2	5 horas	
1	10 horas	

La limitación de la duración del servicio funciona separadamente para cada zona de cocción.

Si ha respondido la desconexión de seguridad, en la indicación aparece «H» en caso de que haya aún calor residual. Accionando la tecla de Encendido/ Apagado el mando estará de nuevo listo para el funcionamiento.

Asar a la parrilla



A Para grillar no emplee aceite de oliva. Los restos requemados de aceite de oliva son muy difíciles de eliminar.

- Inmediatamente antes de grillar, precalentar el grill durante unos 5 minutos al nivel 9.
- Se cocina directamente sobre la vitrocerámica. No emplee papel de aluminio o similares.
- Grillar los alimentos al nivel 9 por cada lado hasta que se desprendan de la superficie de grillado. De este modo queda el jugo dentro de la carne.
- Después, dado el caso, bajar algo el nivel (p.ej. al nivel 6), y grillar hasta el final. A los trozos de carne gruesos y salchichas hay que darles la vuelta varias veces.
- Después de grillar hay que retirar los restos con la rasqueta de limpieza.
- Si se ha estado usando el aparato a un nivel bajo, antes de poner otros alimentos sobre el grill hay que precalentarlo de nuevo al nivel 9.
- No engrasar con aceite la superficie del grill. La carne magra puede untarse de aceite.
- Al grillar alimentos muy grasientos, absorber muy cuidadosamente la grasa que sale durante el grillado con papel de cocina.
- En caso de carne marinada, retirar la grasa sobrante y las especias (como cebolla, hierbas o tomillo).
- Por favor tenga en cuenta que cantidades mayores necesitan más tiempo de grillado que cantidades menores. Por ello le recomendamos que prepare mejor cantidades menores sucesivamente, y no todo a la vez.

EKE/EGE 304 41

Limpieza y conservación



Azúcar, alimentos con contenido de azúcar (tales como p. ej. mermelada), así como plástico derretido tienen que ser retirados de la superficie de cocción caliente de forma inmediata, pues en caso contrario la superficie puede resultar destruida al enfriarse.



No emplear bajo ninguna circunstancia agentes limpiadores con contenido en silicona. Tales productos dejan una película protectora sobre la superficie del grill que podría pasar a los alimentos al cocinar después. Por ello es estrictamente imprescindible observar las indicaciones correspondientes del fabricante.

- Limpiar la superficie de grill después de cada uso.
- Para la eliminación de restos mayores hay que emplear exclusivamente el
- ¡No emplear productos limpiadores agresivos como p.ej. lana de acero o productos abrasivos!
- Hay que prestar atención para que no quede ningún resto de agentes limpiadores sobre la superficie del grill.
- Restos de productos de limpieza pueden dar lugar a decoloraciones con el siguiente calentamiento. También pueden producirse decoloraciones a causa de paños y esponjar que han sido utilizados ya para la limpieza de otras superficies.
- Recomendamos frotar la superficie del grill con medio limón o con zumo de limón. Con ello se eliminan restos de proteína, como p.ej. carne, y la superficie del grill vuelve a brillar.

Utilización de una rasqueta de limpieza



¡Precaución! ¡Peligro de cortes! Las hojillas de la rasqueta de limpieza están muy afiladas.



¡Atención! ¡Al limpiar la superficie del grill/de cocción con la punta de la rasqueta de limpieza hay que evitar pasar entre la superficie de grill/de cocción y la carcasa!

Aplicar la rasqueta de limpieza siempre plana y empujar así las incrustaciones.



No arañar con la esquina del rascador.



Limpieza de la superficie del grill/de cocción



Hay que prestar atención para que no quede ningún resto de agentes limpiadores sobre la superficie del grill/de cocción.

- Primero hay que eliminar de la superficie del grill/de cocción caliente con el rascador todos los restos de comida y salpicaduras de grasa.
- Limpiar la superficie del grill/de cocción con agua y con algo de detergente.
- Limpiar después con agua clara y seguidamente secar pasando un paño seco.
- Si después de la limpieza siguieran quedando restos de suciedad sobre la superficie del grill/de cocción, es posible eliminarlos de forma rápida y sencilla con un limpiador especial, p.ej. VSR O-FIX-C (puede adquirirse del Servicio Postventa KÜPPERSBUSCH). Pasar después un paño húmedo por toda la superficie del grill/de cocción y secar después frotando con un paño seco.

Ayuda en caso de avería



igwedge No abrir jamás el aparato quitando los tornillos. ¡Reparaciones solamente por un profesional autorizado!

Algunas averías las podrá resolver Usted mismo. Comprobar primero si se está ante un error de manejo. Las reparaciones durante el periodo de garantía no están exentas de costos en el caso de que se trate de un error de manejo o de que no se haya observado alguna de las indicaciones siguientes.

ΓΑ .	B 111	0.1.11
Avería	Posible causa	Solución
No es posible apagar la	Componente electró-	Desconectar el fusible.
superficie del grill/de coc-	nico defectuoso.	Llamar Servicio postventa.
ción.		
El indicador LED de nivel	Indicador LED defec-	Llamar al Servicio
de cocción o indicador	tuoso.	Postventa.
de calor no se ilumina o		Existe peligro de quema-
sólo lo hace parcial-		duras, ya que no está
mente.		asegurada la advertencia
		de temperatura.
La superficie del grill/de	Fusible doméstico	Comprobar el fusible o
cocción no calienta.	defectuoso.	recambiar.
	Bloqueo de senso-	Desbloquear el bloqueo de
	res (seguro para	sensores (seguro para
	niños) no desblo-	niños).
	queado.	
	Encimera defec-	Llamar al Servicio
	tuosa.	Postventa.
	Circuito interno de	¡No seguir utilizando bajo
	una zona de coc-	ninguna circunstancia el
	ción de doble/triple	circuito exterior que aún
	circuito defectuoso.	funciona!
		Llamar inmediatamente al
		Servicio Postventa.

Placa de características

La placa de características de la encimera se encuentra en la parte inferior del aparato y en la portada en estas instrucciones.

En caso de tener que recurrir al servicio de atención al cliente y en caso de encargar piezas de repuesto hay que proporcionar los datos indicados en la placa de características.

42 FKF/FGF 304

Instrucciones para el montaje para personal especializado

Indicaciones generales

- ¡Levantar la superficie de vitrocerámica sujetándola sólo por los laterales y nunca por listón frontal!
- No sacar la encimera del recorte haciendo palanca con un destornillador de ese modo resulta dañado el marco del campo de cocción. Al desmontarlo, apretar el campo de cocción desde abajo hacia afuera del recorte.

Condiciones para el montaje

- En muebles incorporados el revestimiento de material plástico o el chapeado debe estar procesado con adhesivo resistente a altas temperaturas (100 °C).
- ¡Es estrictamente necesario que la superficie de trabajo esté nivelada horizontalmente y que el recorte haya sido realizado de forma limpia!
- Debajo del hueco practicado en la placa de trabajo no deben existir travesaños. Los mismos se tendrán que acortar por lo menos hasta el tamaño del hueco practicado en la placa de trabajo.
- Tras cada posible desmontaje, se tendrá que renovar la junta.

Conexión eléctrica

- Deben respetarse en toda su extensión las prescripciones legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.
- El aparato está listo para ser enchufado y sólo puede conectarse a una caja de enchufe con puesta a tierra instalada en conformidad con las prescripciones pertinentes. El cambiar de sitio de un enchufe o la sustitución de la línea de conexión sólo puede ser llevado a cabo por un electricista especializado tomando en consideración las prescripciones pertinentes.
- En caso de que el enchufe ya no sea accesible después del montaje, entonces es necesario, con objeto de cumplir con las prescripciones de seguridad pertinentes, que haya presente por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una distancia de contacto de 3 mm como mínimo.
- La caja de enchufe puede estar situada por debajo de la superficie de trabajo debajo de la superficie del grill/de cocción o en la pared dentro de un armario adyacente. ¡No debe quedar por encima de la superficie de grill/de cocción!

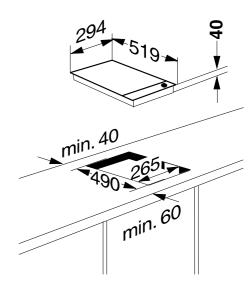
La conexión tiene lugar en una caja de enchufe con el enchufe de red.

	EKE	EGE
Potencia total	230 V: 2,9 kW	230 V: 1,4 kW
	240 V: 3,2 kW	240 V: 1,5 kW
Valores de conexión	230-240 V, 50 Hz	230-240 V, 50 Hz
Fusible	16 A	16 A

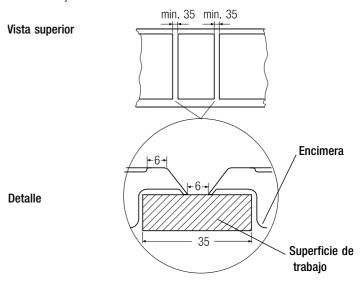
Dimensiones y distancias

- Este aparato puede montarse con dos lados contra un tabique o una pared de armario con una distancia de 40 mm como mínimo. En el tercer lado sólo puede haber un aparato que tenga como máximo la misma altura.
- Por razones técnicas de trabajo, la distancia lateral con respecto a los armarios altos tiene que ser como mínimo de 300 mm.
- Las campanas extractoras de humos y los armarios de pared montados por encima tienen que guardar una distancia mínima de 650 mm con respecto a la encimera.

Medidas para el montaje



■ Al montar varias encimeras unas junto a otras hay que atenerse a las distancias mínimas entre los recortes de superficie de trabajo representadas en el dibujo a continuación:



Montaje

En caso de placas de trabajo de piedra, la encimera no se puede fijar por medio de clips. Ver «Caso particular: recorte en la superficie de trabajo de piedra», pág. 44.

Recorte del recorte

Primero hay que recortar limpiamente el recorte de la superficie de trabajo.
 Las distancias del hueco del conjunto empotrable por delante, detrás y lateralmente hacia la pared se tendrán que respetar de acuerdo con el dibujo acotado.

Precintar el recorte

 Recomendamos precintar las superficies de corte del recorte de la placa de trabajo por medio de una pintura de protección resistente al agua.

Comprobar o cambiar la junta

- Comprobar que la junta siente bien y que no haya ningún espacio abierto.

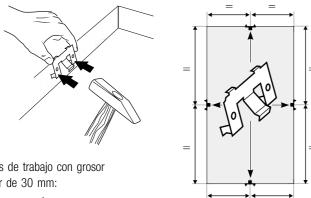
En caso de superficies de trabajo no planas (p.ej. baldosas) es necesario retirar la banda de aislamiento y montar una masa aislante resistente a la temperatura y con propiedades elásticas duraderas:

- Limpiar las superficies, aplicar la masa de la junta en forma de churro y meter la encimera presionando.
- Recortar la masa para juntas que sobresalga y limpiar inmediatamente con agua la superficie de la junta en todo el perímetro.

EKE/EGE 304 43

Clavar los clips

- Alinear cuidadosamente los clips y clavarlos con un martillo.



Placas de trabajo con grosor mayor de 30 mm:



¡En caso de placas de trabajo con un grosor mayor de 30 mm hay que fijar cada uno de los clips con dos tornillos (no adjuntos)!

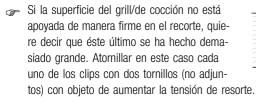
Encajar la encimera en los clips

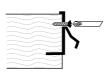
 Apoyar ahora la encimera contra la izquierda de acuerdo a la ilustración (1), alinear (2) y encajar (3).

¡Al hacerlo no entrizar la línea de conexión del aparato!



Es absolutamente necesario que la superficie del grill/de cocción se encuentre apoyada de manera plana y enrasada.





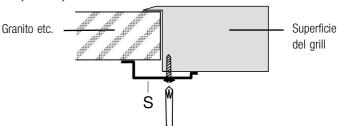
Enchufar el enchufe

- Enchufar el enchufe del red.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.

Caso particular: recorte en la superficie de trabajo de piedra

En caso de una superficie de trabajo de mármol, granito o similares, la superficie de grill/de cocción tiene que ser fijada desde abajo. No se necesitan los

- Coloque la superficie de grill/de cocción en el recorte.
- Atornille la superficie del grill/de cocción desde abajo con los elementos de sujeción adjuntos.



44 EKE/EGE 304