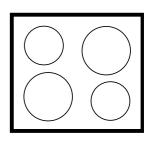
BEDIENUNGSANWEISUNG

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





Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles mises en vigueur par la représentation de notre firme dans le pays où l'achat a été effectué. Sur demande et en tout temps, le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil vous en communiquera les dispositions particulières. Pour l'application de la garantie, il est nécessaire de présenter, dans chaque cas, le document d'achat.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre surface grill/table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Anomalies». Vous pouvez souvent remédier vous-mêmes aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Le présent mode d'emploi fait appel aux symboles suivants:

Ce symbole signale les dangers pour votre santé ou les dommages qui pourraient être occasionnés à l'appareil.

Vous trouverez ici des conseils et des remarques.

Sommaire

Consignes de sécurité	17
Utilisation de la surface grill/table de cuisson . Avant la première utilisation	18
La surface grill/table de cuisson	
Utilisation des zones de cuisson Mise sous tension de la table de cuisson Les niveaux de cuisson Arrêter la zone de cuisson sélectionnée: La précuisson automatique Les indicateurs de chaleur résiduelle des zones de consider de cuisson à double circuit Remarques concernant les récipients appropriés L'arrêt instantané Verrouillage des touches sensitives (sécurité-enfants Limitation de durée d'utilisation (protection vacances) Griller	uisson
Nettoyage et entretien	21
Anomalies	21
Instructions de montage destinées aux technicie Remarques générales Conditions requises Raccordement électrique Dimensions et distances Montage Cas particulier: Encastrement dans un plan de travail	

Consignes de sécurité



- La surface grill/table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail! Elle ne doit pas être utilisée posée, non encastrée!
- L'encastrement, le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité applicables. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- Risque de brûlures! L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement. Attention: Eloignez systématiquement les jeunes enfants.



- Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine domestique.
- La table de cuisson en vitrocéramique est très solide et supporte sans problèmes des chocs légers ou moyens ainsi que des contraintes de poids réparties sur toute sa surface. Evitez toutefois les chocs ponctuels tels que chutes de bouteilles ou de flacons d'épices. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson.
- En cas de fissures, de fêlures ou de bris de la surface vitrocéramique, mettez aussitôt l'appareil hors service. Débranchez le fusible, appelez le service après-vente.
- Ne faites jamais flamber une préparation sous une hotte aspirante les résidus de graisse contenus dans le filtre pourraient s'enflammer!
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface grill/table de cuisson chaude.
- Attention! Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne préparez pas de mets ou de plats avec de l'huile ou des graisses sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou des graisses enflammées avec de l'eau!
- Ne vous servez pas de la surface vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Attention lors de travaux avec des appareils supplémentaires! Ne pas poser les câbles aux endroits très chaudes des zones de cuisson/surface grill.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur la surface grill/table de cuisson. Eloigner de la surface grill/table de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, par ex. objets ou feuilles en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Pour éviter d'éventuels endommagements, enlever immédiatement le sucre de la surface de cuisson, tout pendant qu'il est encore chaud, en grattant avec une lame de rasoir.
- Eviter de laisser brûler à nouveau les encrassements.
- Le calcaire endommage la zone de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du silicone pour l'entretien de la surface grill.

Respectez les indications concernant le nettoyage et l'entretien.

EKE/EGE 304 17

Utilisation de la surface grill/ table de cuisson

Avant la première utilisation

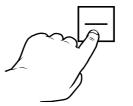
 Avant de préparer des aliments pour la première fois, nettoyez la surface grill avec un chiffon humide additionné de produit vaisselle.
 Essuyez, ensuite, avec un linge non peluchant.

La surface grill/table de cuisson

- La surface grill/table de cuisson résiste à des fortes variations thermiques (chaud et froid) et il est également très robuste.
- Lors de la mise en marche de la surface grill/table de cuisson, on peut entendre un court ronflement du chauffage. Cela est dû à des raisons techniques mais n'a aucune influence sur la qualité et la fonction.
- Les rayures éventuelles provoquées par un nettoyage non approprié ou par l'utilisation de couteaux sur la surface grill/table de cuisson n'ont pas une influence négative sur le bon fonctionnement de l'appareil. Elles ont uniquement une influence sur son aspect esthétique.

Les niveaux de cuisson





Niveau grill

Le niveau de cuisson peut être sélectionné au moyen de la touche sensitive Moins. Lorsque la touche sensitive est activée la première fois, la zone de cuisson commence à chauffer sur position 4

Réglez avec Plus et Moins le niveau de cuisson souhaité.

Intensité	Indiquée pour
1-3	réchauffer, maintenir à température fair gonfler, décongeler
4-5	cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée cuire
6-8	rôtir, frire
9	chauffage de grandes quantités

Utilisation des zones de cuisson



Respectez les consignes de sécurité!

Au premier branchement et après une coupure de courant, la régulation automatique effectue un auto-test.

Important:

Pendant l'ajustement de la sensibilité des capteurs, aucun objet ne doit être déposé sur les touches sensitives.

Les touches sensitives fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement avec le doigt les symboles encerclés sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore.

Mise sous tension de la table de cuisson

Effleurez la touche sensitive Marche/Arrêt jusqu'à retentissement du signal sonore.

Les indicateurs des niveaux de cuisson indiquent un "0".

L'appareil est opérationnel (mode «stand-by»).



1-4 maintenir à température 5-7 griller à basse température 6-9 griller à température élevée

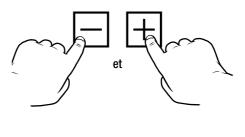
Indiquée pour

Arrêter la zone de cuisson sélectionnée:

Effleurez la touche sensitive Moins jusqu'à ce que le niveau de cuisson 0 s'affiche,

ou

effleurez les touches sensitives Plus et Moins simultanément.



Le point de disponibilité s'éteint automatiquement lorsque aucune zone de cuisson n'est activée dans un laps de temps de 10 secondes.

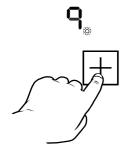
18 EKE/EGE 304

La précuisson automatique

Chaque zone de cuisson et la surface grill disposent d'un système de précuisson automatique. La montée en puissance s'effectue à la puissance maximale. La durée de la montée en puissance dépend de l'intensité de cuisson choisie après l'activation de la fonction.

Une fois la durée de montée en puissance terminée, la zone de cuisson commute sur le niveau de cuisson choisie.

Intensité	Cuisson	
	«choc», durée	
	en min:sec	
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	-:-	



Choisir le niveau de cuisson 9 à l'aide de la touche sensitive.

L'indicateur d'intensité affiche un point.

Régler maintenant avec la touche Moins, dans un laps de temps de 10 secondes, le niveau de cuisson (maintien de la température) 1 - 8 souhaitée.

Si l'on actionne la touche après extinction du point des décimales, la précuisson automatique n'est plus activée.

Les indicateurs de chaleur résiduelle des zones de cuisson



Tant que la zone de cuisson reste chaude, un «H» s'affiche, même après coupure de la zone de cuisson.

Zone de cuisson à double circuit

C'est la plus petite zone de cuisson qui est activée de manière standard. Pour des casseroles ou des faitouts plus larges, activez le foyer extérieur.



Il n'est possible de commuter le deuxième circuit d'une zone donnée qu'après avoir activé et mis en route celle-ci. Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9. Mettez en marche le deuxième circuit de cuisson en activant la touche « multicircuits ». Le voyant de contrôle s'allume.

Pour couper le deuxième circuit, la zone de cuisson correspondante doit être activée. En pressant de nouveau la touche «multicircuits», vous déconnectez les circuits externes. Les voyants de contrôle s'éteignent.

Remarques concernant les récipients appropriés

N'utilisez que des récipients à fond plat et lisse.





Les fonds de casseroles bombés prolongent considérablement les temps de cuisson et augmentent le besoin en énergie. Ne pas traîner les casseroles à fond rugueux sur la surface vitrocéramique, cela risque de la rayer. Si vous avez de la vaisselle en verre ou en porcelaine, prière d'observer les remarques données par le fabricant.

Choisissez les zones de cuisson en fonction de la largeur du récipient.

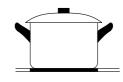




Cela permet d'économiser de l'énergie et diminue le temps de cuisson; cela évite la surchauffe de la surface de cuisson.

Dans la mesure du possible, toujours mettre un couvercle sur les casseroles.





Vous économisez beaucoup d'énergie en cuisant dans une casserole fermée. Les liquides et mets ne débordent que si la température est trop forte. Pour les zones de cuisson, vous pouvez régler exactement la température. Avec un peu d'exercice, vous réussirez rapidement à choisir le degré de cuisson exact afin que rien ne déborde lorsque vous aurez mis le couvercle.

EKE/EGE 304 19



La touche sensitive Marche/Arrêt permet d'arrêter toutes les zones de cuisson rapidement.

Verrouillage des touches sensitives (sécurité-enfants)

Le verrouillage des touches sensitives protège l'appareil contre une mise en marche par inadvertance.

Les fonctions suivantes sont disponibles, même avec le verrouillage activé :

- L'arrêt immédiat (touche sensitive Marche/Arrêt)
- L'annulation du verrouillage

Activer le verrouillage :



Appuyez sur la touche sensitive de verrouillage jusqu'à retentissement du signal sonore. Le témoin de verrouillage s'allume et s'éteint après quelques secondes. Le verrouillage est activé, les touches sont verrouillées. En effleurant une touche sensitive, un signal sonore retentit et le témoin de verrouillage s'allume brièvement. Le verrouillage reste activé, même si la plaque est arrêtée (touche sensitive Marche/Arrêt).

Désactiver le verrouillage:



Appuyez sur la touche sensitive de verrouillage jusqu'à retentissement du signal sonore. Le témoin de verrouillage s'allume et s'éteint après quelques secondes.

Limitation de durée d'utilisation (protection vacances)

L'appareil dispose d'une fonction de limitation automatique de la durée d'utilisation. Elle empêche que l'appareil reste involontairement en marche pendant une longue période.

La durée d'utilisation limitée est fonction de l'intensité de cuisson choisie. c'est-à-dire

plus l'intensité est grande et plus vite sera arrêté l'appareil.

Intensité	Coupure au bout de	
9	1 heure	
8 7 6	2 heures	
5	3 heures	
4	4 heures	
3 2	5 heures	
1	10 heures	

La fonction de limitation de la durée d'utilisation fonctionne pour chaque zone de cuisson séparément.

Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande, un «H» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité en cas de chaleur résiduelle. Après effleurement de la touche sensitive Marche/Arrêt, la commande est de nouveau prête à fonctionner.

Griller



↑ Pour griller, merci de ne pas utiliser de l'huile d'olive. Les résidus d'huile d'olive incrustés ne peuvent être éliminés que très difficilement.

- Avant de griller, préchauffer le grill durant 5 minutes environ sur position 9.
- Poser les aliments à griller directement sur le grill vitrocéramique. Ne pas utiliser de feuille d'aluminium ou autre support similaire.
- Griller l'aliment des deux côtés sur position 9, jusqu'à ce qu'il se détache de la surface. En procédant ainsi, la viande conserve tout son jus et reste savoureuse.
- Réduisez éventuellement ensuite la température (par ex. sur position 6) pour finir la cuisson. Les morceaux de viandes épais et les saucisses doivent être retournés plusieurs fois durant la cuisson.
- Après chaque cuisson, enlever les résidus et miettes de viande avec le grattoir spécial vitrocéramique.
- Lorsque l'appareil a été utilisé sur une température réduite, préchauffez le grill de nouveau sur position 9 avant de poser l'aliment à griller.
- Re pas graisser la surface grill avec de l'huile. Les viandes maigres peuvent être badigeonnées avec de l'huile.
- En grillant des aliments très gras, éliminer la graisse accumulée en la tamponnant avec précaution avec du papier de cuisine absorbant.
- Pour les viandes marinées, enlever l'excès de graisse et les condiments coupés grossièrement (comme par ex. oignons, feuilles de laurier ou branches de thym).
- Vous devez tenir compte que de grosses quantités d'aliments à griller nécessitent des temps de cuisson plus longs que de petites quantités. Il est donc préférable de griller de plus petites quantités en plusieurs fois.

20 FKF/FGF 304

Nettoyage et entretien



Le sucre, les mets contenants du sucre (confiture par ex.) et le plastique fondu doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson encore chaude avec la racle, sans quoi la zone de cuisson peut être endommagée en refroidissant!



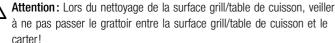
N'utilisez jamais de produits nettoyants contenant du silicone. Ceux-ci laissent un film protecteur sur la surface grill qui risque de pénétrer dans les aliments lors de l'utilisation suivante. Respectez impérativement les indications données par le fabricant du produit de nettoyage.

- Nettoyez la surface grill après chaque utilisation.
- Pour retirer des résidus importants, utilisez exclusivement le grattoir spécial livré avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser de produit nettoyant abrasif, comme par ex. de la laine d'acier ou des produits détergents!
- Veillez à ne pas laisser de traces de produit nettoyant sur la surface grill.
- Les résidus de nettoyant peuvent occasionner une décoloration lors de l'utilisation suivante. Des décolorations peuvent également apparaître avec des éponges ou chiffons déjà employés pour le nettoyage d'autres surfaces.
- Nous vous conseillons d'essuyer la surface grill avec un demi citron ou un linge imbibé de jus de citron. Une fois les salissures légères en provenance d'aliments contenant de l'albumine, par ex. viandes, retirées, la surface grill brille de nouveau.

Utilisation de la racle de nettoyage



Attention, danger de coupures! La lame de la racle est très acérée.



Positionnez toujours à plat la racle et repoussez les incrustations



Ne jamais gratter avec l'angle du grattoir.



Nettoyer la surface grill/table de cuisson



Veillez à ne pas laisser de traces de produit nettoyant sur la surface en vitrocéramique.

- Retirez d'abord tous les restes alimentaires et les éclaboussures de graisse de la surface grill/zone de cuisson en utilisant le grattoir.
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau additionnée de quelques gouttes de produit à vaisselle.
- Essuyez avec de l'eau claire, puis séchez la surface avec un linge sec.
- Si des traces de produit nettoyant restaient sur la surface vitrocéramique, celles-ci peuvent être éliminées rapidement et facilement avec un produit nettoyant spécial, comme par ex. VSR O-FIX-C (disponible au Service Après Vente de KÜPPERSBUSCH). Essuyez, ensuite, l'ensemble de la surface vitrocéramique avec un linge humide, puis avec un linge sec.

Anomalies

Ne jamais démonter l'appareil en ôtant les vis! Les réparations doivent être effectuées par un professionnel agréé!

Vous pouvez remédier vous-mêmes à certaines pannes. Vérifiez tout d'abord que vous n'avez pas commis d'erreur de manipulation. Les réparations intervenant suite à une erreur de manipulation ou au non respect des instructions ci-après sont facturées même en période de garantie.

Anomalie	Cause possible	Remède
Arrêt de la surface grill/ table de cuisson impossi- ble.	Composant électronique défectueux.	Débranchez le fusible, appelez le service après- vente.
Indicateur de chaleur pour zone cuisson ne s'allume pas ou seule- ment partiellement.	Lampe défectueuse.	Appelez le service aprèsvente. Risque de brûlure, car le danger n'est plus signalé.
La surface grill/table de cuisson ne chauffe pas.	Le fusible du local est défectueux.	Contrôlez ou remplacez le fusible.
	Verrouillage des touches sensitives non annulé.	Déverrouiller le verrouillage des touches sensitives.
	Zone de cuisson défectueuse.	Appelez le service après- vente.
	Zone intérieure de la zone de cuisson à double/triple circuit défectueuse.	Ne surtout pas continuer à utiliser le foyer extérieur fonctionnant encore! Appelez immédiatement le service après-vente.

Plaque signalétique

La plague signalétique se trouve en dessous de la table de cuisson et sur la page de titre de cette brochure.

Lorsque vous contactez le service après-vente ou que vous commandez des pièces de rechange, veuillez indiguer les références figurant sur la plaque signalétique.

21 FKF/FGF 304

Instructions de montage destinées aux techniciens

Remarques générales

- Soulevez toujours la plaque vitrocéramique par les côtés, jamais par le bandeau frontal!
- Ne pas utiliser un tournevis pour sortir la table de cuisson de la découpe du plan de travail. Vous risquez d'endommager son cadre. Pour la dégager, passez la main sous le plan de travail et poussez-la vers le haut.

Conditions requises

- Pour les meubles encastrés, le revêtement plastique ou l'aggloméré doivent être collés avec des colles résistantes à la chaleur (100 °C).
- Le plan de travail doit être placé parfaitement à l'horizontale et être découpé proprement!
- Aucune baguette transversale ne doit se trouver sous la découpe du plan de travail. Découpez les baguettes au minimum aux dimensions de la cavité en question.
- Après chaque démontage, refaites les joints d'étanchéité.

Raccordement électrique

- Les prescriptions légales et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'appareil est livré prêt au branchement et ne doit être raccordé qu'à une prise à contact de protection installée selon les normes. Le déplacement d'une prise ou le remplacement du cordon de raccordement ne doivent être effectués que par un électricien professionnel conformément aux normes respectivement applicables.
- Lorsque la prise n'est plus accessible une fois l'encastrement réalisé, il convient d'installer sur place un dispositif de séparation avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles, afin de répondre aux normes de sécurités respectives.
- La prise peut être montée en dessous du plan de travail sous la surface grill/table de cuisson ou dans une armoire latérale dans le mur. Elle ne doit pas être montée au-dessus de la zone de cuisson !

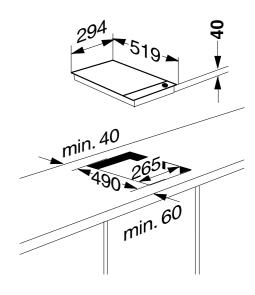
Raccordement: s'effectue par branchement de la fiche réseau dans une prise.

	EKE	EGE
Puissance totale	230 V: 2,9 kW 240 V: 3,2 kW	230 V: 1,4 kW 240 V: 1,5 kW
Raccordement	230-240 V, 50 Hz	230-240 V, 50 Hz
Courant de sécurité	16 A	16 A

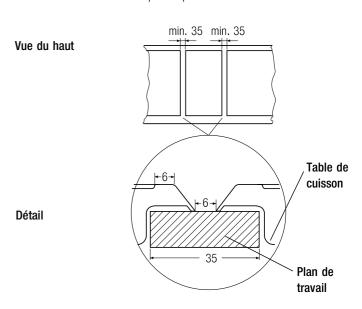
Dimensions et distances

- Pour l'encastrement de cet appareil, seulement 2 côtés doivent longer un mur ou une paroi de placard, avec une distance de sécurité de 40 mm minimum. Le troisième côté ne doit pas longer un appareil de hauteur égale ou plus haute.
- L'éloignement par rapport à un haut placard doit pour des raisons techniques de travail être de 300 mm au minimum.
- Les hottes ou placards suspendus au-dessus de la surface grill/table de cuisson doivent être fixés à une distance minimum de 650 mm par rapport à la surface grill/table de cuisson.

Cotes d'encastrement:



■ Pour encastrer plusieurs tables l'une à côté de l'autre, respecter impérativement les cotes de découpe indiquées dans le schéma ci-dessous:



Montage

Dans la configuration d'un plan de travail en pierre, la surface grill/table de cuisson ne peut pas être fixée à l'aide de clips. Voir «Cas particulier: Encastrement dans un plan de travail en pierre», page 23.

Découper le plan de travail.

 Réaliser d'abord une découpe propre dans le plan de travail.
 Respectez les espacements minimaux avant, arrière et latéraux stipulés sur le schéma.

Vitrifier la découpe

 Nous vous recommandons d'enduire les chants des cavités d'une couche de vernis étanche.

Vérifier ou remplacer les joints

- Vérifiez le bon positionnement du joint, sans aucun espace apparent.

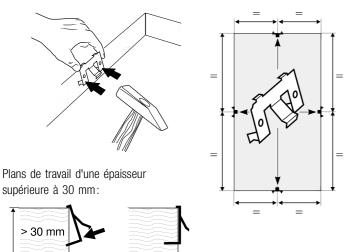
Pour des plans de travail inégaux (par ex. faïences), enlevez le joint et appliquez un produit d'étanchéité à élasticité durable:

- Nettoyez les surfaces à étanchéifier selon les indications figurant sur la cartouche, appliquez le mastic sous forme de bourrelet et déposez la table de cuisson en appuyant.
- Découpez le mastic en excédent et nettoyez immédiatement la surface à l'eau.

22 EKE/EGE 304

Monter les clips

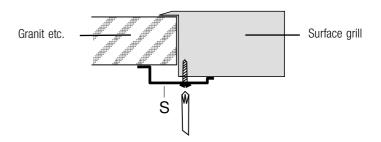
- Positionnez parfaitement les clips, puis enfoncez-les à l'aide d'un marteau.



Cas particulier: Encastrement dans un plan de travail en pierre

Pour un plan de travail en marbre, granite ou en matière similaire, la surface grill/table de cuisson doit être coincée par dessous. L'emploi des clips n'est pas nécessaire.

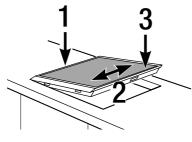
- Placez la surface grill/table de cuisson dans la découpe.
- Vissez la surface grill/table de cuisson par dessous à l'aide des tendeurs.



épaisseur supérieure à 30 mm, chaque clip doit être fixé avec

Surface grill/table de cuisson défectueuse.

 Posez alors la surface grill/table de cuisson conformément à la figure de gauche (1), centrez-le (2) et clipsez-le (3).
 Ce faisant, ne pas coincer le cordon de raccordement de l'appareil!



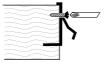
Pour les plans de travail d'une

deux vis (non fournies)!

La surface grill/table de cuisson doit impérativement re-

poser de façon plane et étanche ; une table sous tension peut se fendre lors de la chauffe.

Si la surface grill/table de cuisson ne repose pas solidement dans la découpe, cela signifie que la découpe est légèrement trop grande. Dans ce cas, serrez les clips à l'aide de deux vis chacun (non livrées), afin d'augmenter leur effet ressort.



Branchez la prise secteur.

- Puissance totale en 230 V:
- Le câble excédentaire doit être retiré de l'espace de l'appareil.

EKE/EGE 304 23