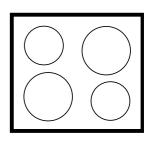
BEDIENUNGSANWEISUNG

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





Condizioni di garanzia

Per questo apparecchio KÜPPERSBUSCH valgono le condizioni di garanzia valide per la rappresentaza nella rispettiva nazione. Il venditore dell'apparecchio è a vostra dispozione per ulteriori schiarimenti. La garanzia viene riconosciuta soltanto se accompagnata della pezza giustificativa dell'acquisto.

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. In questo manuale sono contenute importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura e alla manutenzione dell'apparecchio, affinché ne possiate rimanere soddisfatti a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di mancato funzionamento?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:

⚠ Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Indice

	31 32
Uso delle zone di cottura Accensione del piano di cottura I gradi di cottura Spegnimento di una zona di cottura Cottura con avvio rapido Indicatori di calore delle zone di cottura Zona di cottura ad uso doppio Indicazioni sulle pentole adatte Lo spegnimento rapido Blocco dei sensori (sicurezza per i bambini) Limite di funzionamento (funzione vacanze) Cottura ai ferri	32
Pulizia e manutenzione	35
Cosa fare in caso di mancato funzionamento?	35
Istruzioni di montaggio per personale specializzato	36

Indicazioni di sicurezza



- Il piano di cottura deve essere incassato in un piano di lavoro e non deve essere fatto funzionare se non è montato!
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, a incassare e ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Pericolo di scottature! Durante l'esercizio la zona grill/ zona di cottura si surriscaldano fortemente. Attenzione!
 Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.



- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi in ambito domestico.
- Il piano di cottura in vetroceramica è molto stabile ed è in grado di sopportare urti leggeri o medi e cariche distribuite in orizzontale. Evitare di caricare il piano concentrando il peso su di solo un punto, come può accadere ad es. con la caduta di un contenitore di spezie oppure di una bottiglia. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura.
- Se si formano incrinature, crepe o la superficie in vetroceramica si rompe, spegnere immediatamente l'apparecchio. Staccare la corrente, chiamare il Servizio d'assistenza tecnica.
- Non fiammeggiare mai sotto una cappa aspirante per non far incendiare i grassi che si sono depositati nei filtri!
- Il cavo di collegamento non deve venire a contatto con le zone grill e di cottura ancora calde.
- Attenzione! I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnere mai con acqua!
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Fare attenzione se si collegano apparecchi addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con la zona grill/di cottura calda.
- Non poggiare sulla superficie in vetroceramica né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tener lontano tutto il materiale fondibile, ad es. materiale di plastica, lamine e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Lo zucchero ancora caldo deve essere asportato immediatamente con precauzione per mezzo di un raschietto per vetro per evitare danni
- Evitare che impurità o resti di cibo traboccato dalle pentole si solidifichino sulla superficie di cottura.
- Depositi calcarei danneggiano la superficie in vetroceramica.
- Per la pulizia della zona grill non utilizzare mai detergenti contenenti silicone. Osservare le indicazioni di pulizia e di manutenzione.

EKE/EGE 304 31

Uso della zona grill/di cottura

Prima del primo utilizzo

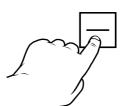
 Pulire la zona grill in vetroceramica servendosi di un panno umido e di un po' di detersivo prima di utilizzarla per la prima volta.
 In seguito asciugarla con una panno che non fa pelucchi.

La zona grill/zona di cottura

- La zona grill/di cottura è termostabile (freddo e calore) ed è anche molto resistente.
- È possibile che la zona grill/di cottura emette un breve ronzio durante il suo riscaldamento. Questo rumore è dovuto a motivi tecnici e non pregiudica assolutamente la qualità e il funzionamento dell'apparecchio.
- Richiamiamo l'attenzione sul fatto che i graffi causati da una pulizia non appropriata o da tagli con coltelli sulla superficie in vetroceramica non hanno nessuna influenza sul funzionamento dell'apparecchio. Essi limitano soltanto l'apparenza.

I gradi di cottura





Toccare il sensore «Meno» per selezionare il grado di cottura. Al primo tocco, la zona di cottura si avvia al grado 4.

In seguito selezionare il grado desiderato con i sensori «Più» o «Meno».

Grado di cottura	Ideale per	
1-3	riscaldare, mantenere in caldo scongelare, ammollare	
4-5	cuocere a vapore, stufare cuocere	
6-8	arrostire, friggere	
9	riscaldare grandi quantità di cibo	

Cottura ai ferri	Ideale per
1-4	mantenere caldo
5-7	grill debole
6-9	arill forte

Uso delle zone di cottura



Rispettare le indicazioni di sicurezza!

Dopo il primo allacciamento alla rete elettrica e dopo una caduta di corrente l'apparecchio esegue un autotest del comando.

Importante!

Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori mentre questi eseguono l'auto-regolazione della loro sensibilità.

I sensori funzionano come segue: toccare brevemente i cerchi con simboli sulla superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto viene confermato da un segnale acustico.

Accensione del piano di cottura

Toccare il sensore di accensione / spegnimento, fino a che non si sente un segnale acustico.

Gli indicatori dei gradi di cottura visualizzano uno «O».

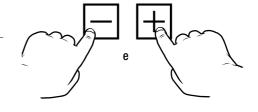
L'apparecchio e pronto per l'uso (modo di attesa).



Spegnimento di una zona di cottura

Toccare il sensore «Meno» fino a che viene indicato lo 0 oppure

toccare entrambi i sensori «Più» e «Meno».



La disponibilità si spegne automaticamente se entro 10 secondi dall'accensione nessuna zona di cottura viene messa in funzione.

32 EKE/EGE 304

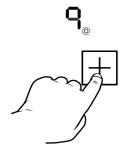
Cottura con avvio rapido

Una delle zona di cottura e la zona grill sono dotate di una funzione di cottura con avvio rapido. L'impulso di cottura avviene con potenza massima.

La durata dell'impulso di cottura dipende dal grado di cottura selezionato dopo l'attivazione (grado di proseguimento).

Al termine del periodo di cottura con avvio rapido, la zona di cottura commuta al grado di cottura desiderato.

Grado di	Durata dall'avvia	
Grado di	Durata dell'avvio	
cottura	rapido	
	in min. e 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	-:-	



Selezionare il grado di cottura 9 con il sensore «Meno».

Nell'indicatore del grado di cottura compare un punto.

Adesso si deve selezionare il grado di cottura di proseguimento desiderato tra 1 - 8 entro 10 secondi con il sensore «Meno».

Se si preme un tasto dopo lo spegnimento del punto decimale, la funzione di cottura forte preliminare non è più attiva.

Indicatori di calore delle zone di cottura

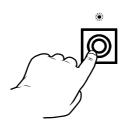


Fino a che la zona di cottura è calda, nell'indicazione compare una «H» nel display anche dopo lo spegnimento della zona.

Zona di cottura ad uso doppio

Per la cottura normale si usa il cerchio più piccolo.

Per tegami grossi o pentole grandi però si può attivare anche il cerchio esterno.



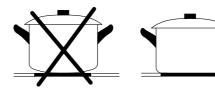
L'inserimento del secondo circuito della rispettiva zone di cottura può essere eseguito solamente dopo aver accesa la rispettiva zona di cottura.

Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9. Inserire il secondo circuito riscaldante mediante il tasto Multicircuiti. Si illumina la spia di controllo.

Per il disinserimento dei circuiti esterni è necessario che sia attivata la rispettiva zona di cottura. Per spegnere i circuiti riscaldanti esterni basta premere di nuovo il tasto «Multicircuiti». La spia di controllo si spegne.

Indicazioni sulle pentole adatte

Utilizzare solo pentole con una base piana e liscia.



Fondi di pentole con superfici inomogenee aumentano rilevantemente i tempi di cottura ed il consumo di energia. I fondi ruvidi raschiano invece la superficie di vetroceramica quando si spostano le pentole. Osservare le indicazioni del produttore, se si utilizzano stoviglie di vetro pirofilo o di porcellana.

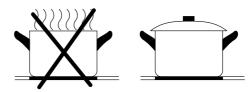
Utilizzare pentole con un diametro adatto alla zona di cottura utilizzata.





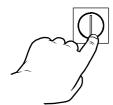
Attraverso ciò si risparmia energia e tempo di cottura, ed evitate un surriscaldamento della superficie di cottura.

Se possibile, coprire sempre la pentola con un coperchio.



Attraverso la cottura in una pentola chiusa si risparmia molta energia. I liquidi e i cibi in cottura traboccano solo quando la temperatura è troppo elevata. E' possibile regolare con precisione la temperatura per le singole zone di cottura. La pratica vi aiuterà a selezionare quindi con facilità la temperatura adatta alle diverse cotture, evitando così inutili traboccamenti di cibo e liquidi.

EKE/EGE 304 33



Tutte le zone di cottura si lasciano spegnere con il sensore di accensione /spegnimento.

Blocco dei sensori (sicurezza per i bambini)

I blocco dei sensori protegge l'apparecchio dall'uso non appropriato o involontario. Con il blocco dei sensori attivato sono però disponibili le seguenti

- Lo spegnimento rapido (sensore di accensione/spegnimento)
- La disattivazione del blocco dei sensori

Attivazione del blocco dei sensori



Toccare il sensore di bloccaggio fino a quando non viene emesso un segnale acustico. La spia di controllo si accende e si spegne dopo pochi secondi. Il blocco dei sensori è attivato e i sensori sono bloccati. Quando si tocca un sensore viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo del bloccaggio sensori si accende brevemente. Il blocco dei sensori rimane attivo anche dopo aver spento l'apparecchio (con il sensore di accensione /spegnimento).

Disattivazione del blocco dei sensori



Toccare il sensore di bloccaggio fino a quando non viene emesso un segnale acustico. La spia di controllo si accende e si spegne dopo pochi

Limite di funzionamento (funzione vacanze)

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo che lo disattiva dopo un determinato periodo, al fine di evitare funzionamenti indesiderati. I tempi di disattivazione di tale dispositivo dipendono dal grado di cottura selezionato: più alto è il grado di cottura, più rapidamente si spegne l'apparecchio.

Grado di cottura	Spegnimento dopo
9	1 ora
8 7 6	2 ore
5	3 ore
4	4 ore
3 2	5 ore
1	10 ore

La funzione del limite del funzionamento è separato per ogni singola zona di cottura. Se il dispositivo di sicurezza disinserisce l'unità di comando, l'indicatore del grado di cottura mostrerà una «H» se la zona è ancora calda. Premendo il tasto di accensione/spegnimento si attiva nuovamente l'unità di comando.

Cottura ai ferri



↑ Non utilizzare olio d'oliva per la cottura ai ferri. I resti dell'olio d'oliva si possono carbonizzare se riscaldati e possono essere eliminati solo difficilmente.

- Prima della cottura ai ferri preriscaldare la zona grill per 5 minuti circa al
- Mettere la carne direttamente sulla vetroceramica senza foglio d'alluminio o
- Cuocere la carne al grado 9 su entrambi i lati fino a che non si stacca facilmente. In questo modo, il sugo rimane meglio nella carne.
- In seguito diminuire il grado (ad es. grado 6) e finire la cottura. Girare parecchie volte pezzi di carne più spessi o salsicce.
- Dopo ogni cottura eliminare i residui di carne con il raschietto per vetro.
- Per la cottura dei pezzi di carne successivi si deve nuovamente preriscaldare la zona grill al grado 9.
- Non ungere la zona grill con olio. Potete però spalmare un po' d'olio sulle carni molto magri.
- Quando si cuociano carni molto grassi asciugare il grasso che fuoriesce con carta da cucina.
- Rimuovere anche il grasso superfluo e le spezie (cipolle, fogli o timo) dalla carne marinata.
- Tenere presente che grandi quantità di carne richiedono tempi di cottura più lunghi. Perciò è più conveniente far cuocere successivamente quantità più piccole.

34 FKF/FGF 304

Pulizia e manutenzione



Servendosi di un raschietto per vetro, rimuovere immediatamente dalla zona di cottura ancora calda i residui di alimenti a base zuccherina (p.e. la marmellata), lo zucchero e la plastica che si è sciolta, perché questi, seccandosi, potrebbero danneggiare la superficie in vetroceramica nel momento in cui guesta si raffredda.



Non utilizzare assolutamente detergenti contenenti silicone, poiché questi lasciano una pellicola protettiva sulla superficie del grill che potrebbe penetrare nel cibo durante la cottura successiva. Osservare le indicazioni dei rispettivi produttori.

- Pulire la zona grill dopo ogni uso.
- Utilizzare esclusivamente il raschietto per la pulizia allegato per rimuovere i residui più grossi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi come, per esempio, lana d'acciaio o sostanze abrasive!
- Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla zona grill.
- I residui di sporco possono causare delle variazioni cromatiche al riscaldamento successivo. Tali cambiamenti di colore possono essere provocati anche da panni o spugne che vengono generalmente utilizzati per pulire altre
- Si consiglia di sfregare la zona grill con un mezzo limone o con del succo di limone. In questo modo si rimuovono i piccoli resti di carne e la superficie torna a brillare.

Uso di un raschietto per vetro



Attenzione! Oggetto tagliente! La lama del rascietto è molto tagliente.

Attenzione! Non inserire la punta della lama tra la carcassa e la superficie in vetroceramica ma invece appoggiare la lama, leggermente inclinata, sulla superficie e rimuovere le incrostazioni





Non utilizzare l'angolo del raschietto per pulire.

Pulizia della superficie in vetroceramica



⚠ Fare attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla zona grill e la zona di cottura.

- Rimuovere, innanzitutto, tutti i resti di cibo e le macchie di grasso dalla superficie di cottura ancora calda, servendosi di un raschietto apposito.
- Pulire la superficie di cottura con acqua e detersivo per mani.
- Sciacquare con acqua pulita e quindi asciugare.
- Se al termine della pulizia, dovessero ancora essere presenti delle particelle di sporco sulla zona grill/di cottura, questo possono essere rimosse, facilmente e velocemente, utilizzando un detersivo speciale, come per esempio VSR O-FIX-C (disponibile presso il Servizio assistenza KÜPPERSBUSCH). Pulire quindi l'intera superficie di cottura con acqua ed asciugarla.

Cosa fare in caso di mancato funzionamento?

⚠ Non aprire mai l'apparecchio! Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente da un tecnico autorizzato.

Alcuni guasti possono essere riparati in maniera autonoma. Controllare innanzitutto se si tratta di un errore di utilizzo. Durante il periodo di garanzia, i lavori di riparazione non saranno effettuati gratuitamente, se sono stati provocati da un uso improprio o se non è stata rispettata una delle prescrizioni seguenti.

Curata	Dansibila anusa	Discondin
Guasto	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile spegnere	Uno dei componenti	Staccare la corrente,
il piano di cottura.	elettronici è guasto.	chiamare il Servizio
		d'assistenza tecnica.
La spia dei gradi di	Spia di controllo	Contattare il Servizio assi-
cottura e l'indicazione del	difettosa.	stenza tecnica.
calore non si illuminano o		Pericolo di scottature, poi-
si illuminano		chè manca l'indicazione
parzialmente.		della zona di cottura
		ancora calda.
La zona grill/ di cottura	Fusibile domestico	Controllare o rinnovare il
non si riscalda.	difettoso.	fusibile.
	Il blocco dei sensori	Disattivare il blocco dei
	(sicurezza per i	sensori.
	bambini) non è	
	disattivato	
	La zona grill/di	Contattare il Servizio
	cottura è guasta.	assistenza tecnica.
	Il cerchio interno	Non continuare ad utiliz-
	d'una zona di cottura	zare il cerchio esterno!
	a uso multiplo è	Chiamare immediata-
	difettoso.	mente il Servizio
		d'assistenza tecnica.

Targhetta dati

La targhetta dei dati del piano di cottura si trova sul fondo dell'apparecchio e sulla copertina delle istruzioni per l'uso.

Si prega di comunicare al servizio d'assistenza tecnica ed in occasione dell'ordinazione di pezzi di ricambio i dati riportati sulla targhetta.

35 FKF/FGF 304

Istruzioni di montaggio per personale specializzato

Suggerimenti di carattere generale

- Alzare il piano di cottura sempre prendendolo per i lati e non per il pannello frontale.
- Non sollevare il piano di cottura, togliendolo dal ritaglio, servendosi di un cacciavite si corre il rischio di danneggiarne il telaio. Per smontare il piano di cottura, sollevarlo facendo pressione sul suo lato inferiore.

Condizioni del montaggio

- Nel caso di mobili da incasso il rivestimento in plastica o l'impiallacciatura deve essere preparata con nastro adesivo resistente al calore (100 °C).
- Il piano di lavoro deve assolutamente essere montato in piano e ritagliato precisamente!
- Sotto l'area di intaglio del piano di lavoro non devono trovarsi eventuali listelli trasversali. Se sono presenti, ritagliarli conformemente alle dimensioni del ritaglio
- Sostituire la guarnizione d'incasso dopo ogni smontaggio.

Collegamento elettrico

- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della normativa vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- La presa non deve trovarsi sotto il piano di lavoro o dentro un armadio vicino nel muro e non deve nemmeno essere posizionata sopra l'area di cottura!

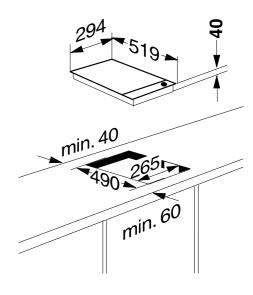
Il collegamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.

	EKE	EGE
Potenza complessiva	230 V: 2,9 kW 240 V: 3,2 kW	230 V: 1,4 kW 240 V: 1,5 kW
Valori di allacciamento	230-240 V, 50 Hz	230-240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A	16 A

Dimensioni e distanze

- Installare l'apparecchio con due lati appoggiati al muro o ad un lato dell'armadio con una distanza di almeno 40 mm. Il terzo lato deve confinare soltanto con una apparecchio della stessa altezza.
- Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale in direzione dei pensili deve ammontare almeno a 300 mm.
- Le cappe aspiranti e gli armadi montati sopra al piano di cottura devono avere una distanza minima di 650 mm.

Dimensioni per il montaggio



Durante il montaggio di più piani di cottura, uno vicino all'altro, ci si deve attenere alle distanze minime tra i ritagli dei piani di lavoro, come descritto nei seguenti disegni:

Vista dall'alto Piano di cottura Piano di cottura

Incasso

Se si vuole incassare il piano di cottura in un piano di lavoro in pietra, i clips non possono essere usati. Cfr. «Caso eccezionale: Fissaggio nel piano di lavoro in pietra» a pag. 37.

lavoro

Ritaglio del piano di lavoro

 Per primo ritagliare precisamente il ritaglio del piano di lavoro.
 Le distanze anteriori, posteriori e laterali del ritaglio devono essere mantenuti.

Impermeabilizzazione delle superfici del ritaglio

 Consigliamo di impermeabilizzare le superfici di ritaglio dei piani di lavoro per lavelli incassati e piani di cottura con una vernice protettiva.

Controllo o sostituzione della guarnizione

 Controllare che la guarnizione sia apposta correttamente e che non vi siano interspazi.

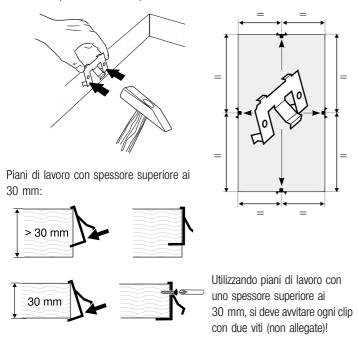
Rimuovere la guarnizione su **superfici di lavoro non piane** (p.e. piastrelle). Invece di ciò si deve applicare il mastice resistente ad alte temperature.

- Pulire le superfici, applicare il mastice in forma di salamino e fare pressione sul piano di cottura.
- Tagliare il mastice superfluo e pulire subito con acqua.

36 EKE/EGE 304

Inserimento dei clips

- Allineare precisamente i clips ed inserirli con un martello.



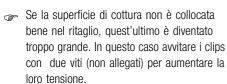
Montaggio del piano di cottura in vetroceramica con i clips

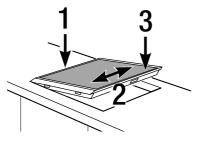
 Posizionare (1), centrare (2) e fermare con i clips (3) il piano di cottura.

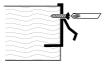
Fare attenzione a non schiacciare il cavo di collegamento!



La superficie di cottura deve essere piana ed orizzontale, perché altrimenti potrebbe rompersi durante il riscaldamento se sotto tensione.







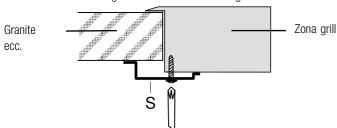
Inserire il connettore

- nella presa di corrente.
- Il cavo eccessivo deve essere tirato fuori dalla zona d'incasso.

Caso eccezionale: Fissaggio nel piano di lavoro in pietra

Fermare da sotto il piano di cottura e non al ritaglio se usate un piano di lavoro in marmo, granite o simile. I clips non vengono usati.

- Quindi si può procedere ad abbassare in modo uniforme dall'alto il piano di cottura.
- Fissarlo da sotto con gli elementi di tensione allegati.



EKE/EGE 304