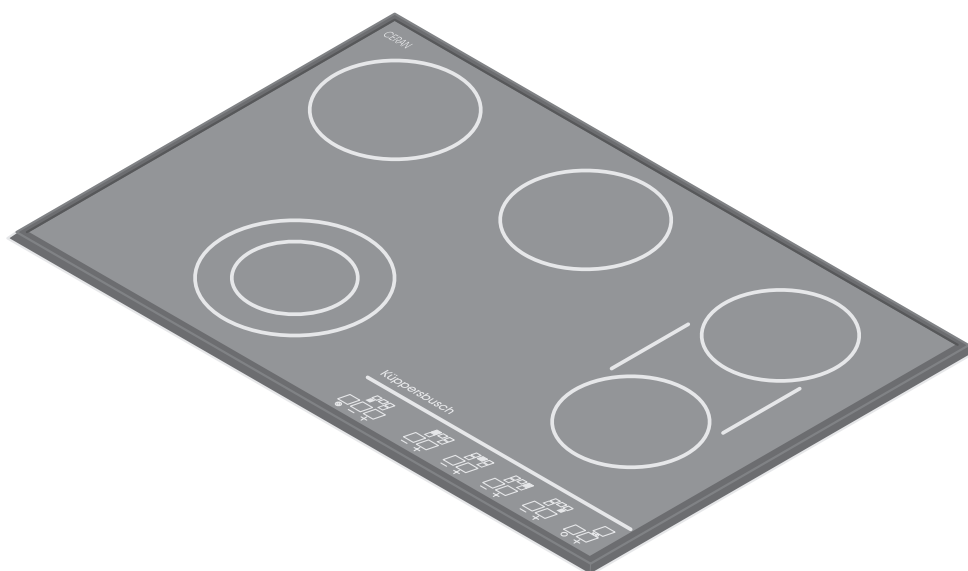
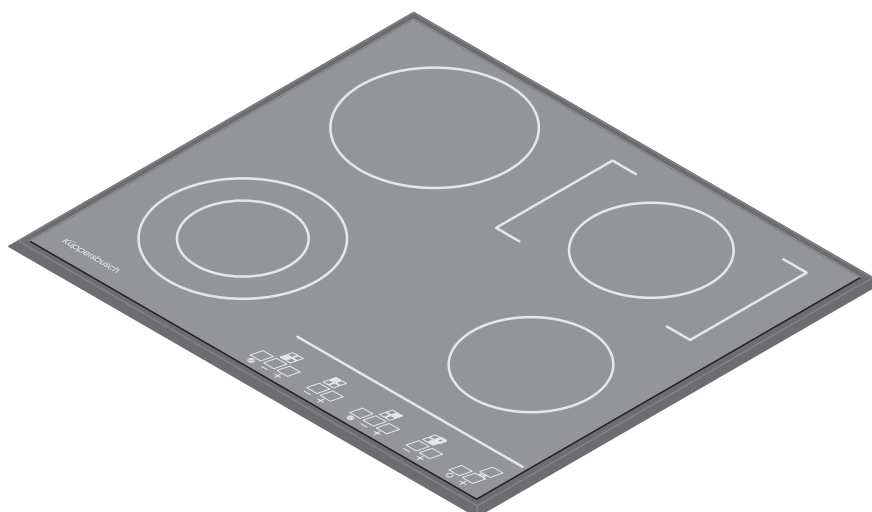


Encimeras vitrocerámicas electrónicas con teclas sensoras

EKE 854.1



EKE 804.2 / 604.2



VKS-H	Manual de servicio EKE 854.1 / EKE 804.2 / EKE 604.2		H1-50-01-02
Redacción: Rutz	Tlfo: (0209) 401-733	Fax: (0209) 401-743	Fecha: 26.05.1998

Contenido

Esquema de su aparato / Datos técnicos

- EKE 854.1	2
- EKE 804.2	3
- EKE 604.2	4

Utilización de su aparato	5
---------------------------	---

Desmontaje de encimera vitrocerámica	10
--------------------------------------	----

Cambio de la electrónica Touch-Control	11
--	----

Montaje de la electrónica Touch-Control	13
---	----

Devoluciones de la electrónica Touch-Control	14
--	----

Alineación de la encimera vitrocerámica	15
---	----

Conexión eléctrica	15
--------------------	----

Conexión de demostración	17
--------------------------	----

Errores posibles y medidas	17
----------------------------	----

Esquema eléctrico EKE 854.1	19
-----------------------------	----

Esquema eléctrico EKE 804.2	20
-----------------------------	----

Esquema eléctrico EKE 604.2	21
-----------------------------	----

Interface de serie	22
--------------------	----

Esquema de su aparato / Datos técnicos EKE 854.1

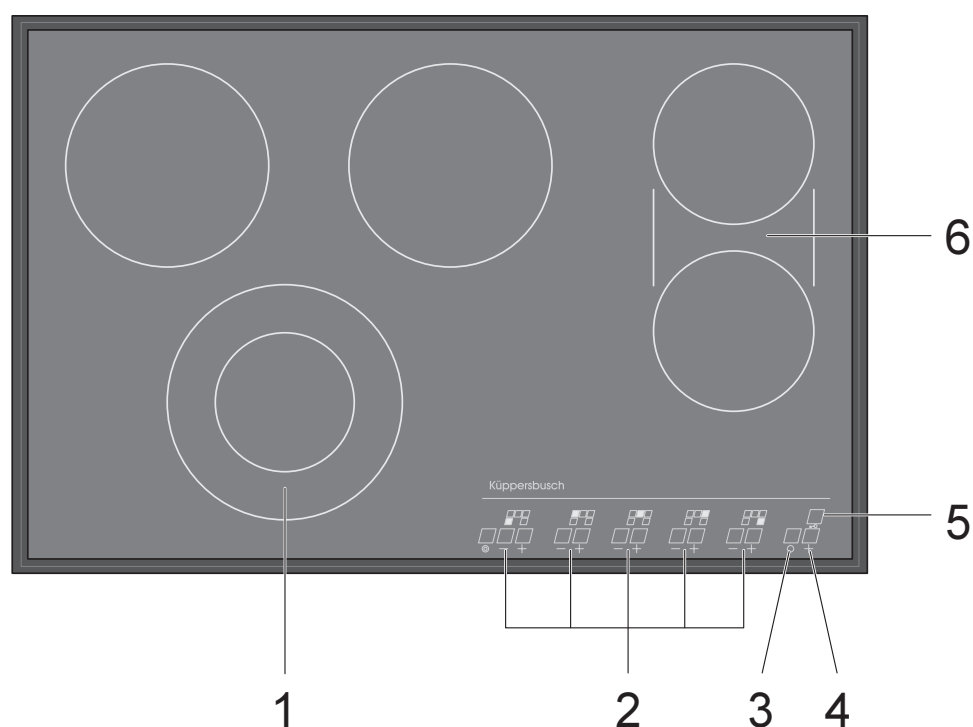
5 hornillos de cocción

Valor general de conexión: 8,2 kW

1 hornillo de dos círculos 12 cm / 700 W o 18 cm / 1700 W

2 hornillos de cocción 14,5 cm / cada uno 1200 W
(también utilizable como zona del asador 2400 W)

2 hornillos de cocción 18 cm / cada uno 1800 W



- 1 Hornillo de dos círculos
- 2 Teclas sensoras para los hornillos
- 3 Sensor de apagado
- 4 Interruptor de posición de servicio de los sensores
- 5 Seguro contra el uso imprevisto por parte de niños (Bloqueo de los sensores)
- 6 Zona del asador

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Esquema de su aparato / Datos técnicos EKE 804.2

4 hornillos de cocción

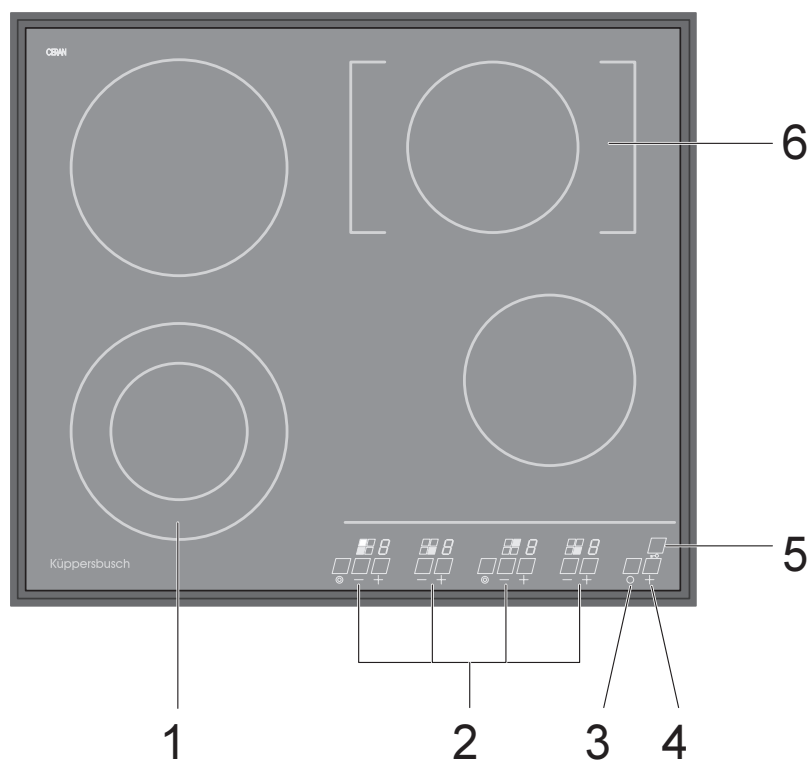
Valor general de conexión: 7,2 kW

1 hornillo de cocción de dos círculos 12 cm / 750 W o 21 cm / 2200 W

1 hornillo de cocción 14,5 cm / 1200 W

1 zona de dos círculos y asador 14 cm / 1100 W o 24,0 x 14,0 cm / 2000 W

1 hornillo de cocción 18 cm / 1800 W



- 1 Hornillo de dos círculos
- 2 Teclas sensoras para los hornillos
- 3 Sensor de apagado
- 4 Interruptor de posición de servicio de los sensores
- 5 Seguro contra el uso imprevisto por parte de niños (Bloqueo de los sensores)
- 6 Zona del asador

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Esquema de su aparato/ Datos técnicos EKE 604.2

4 hornillos de cocción

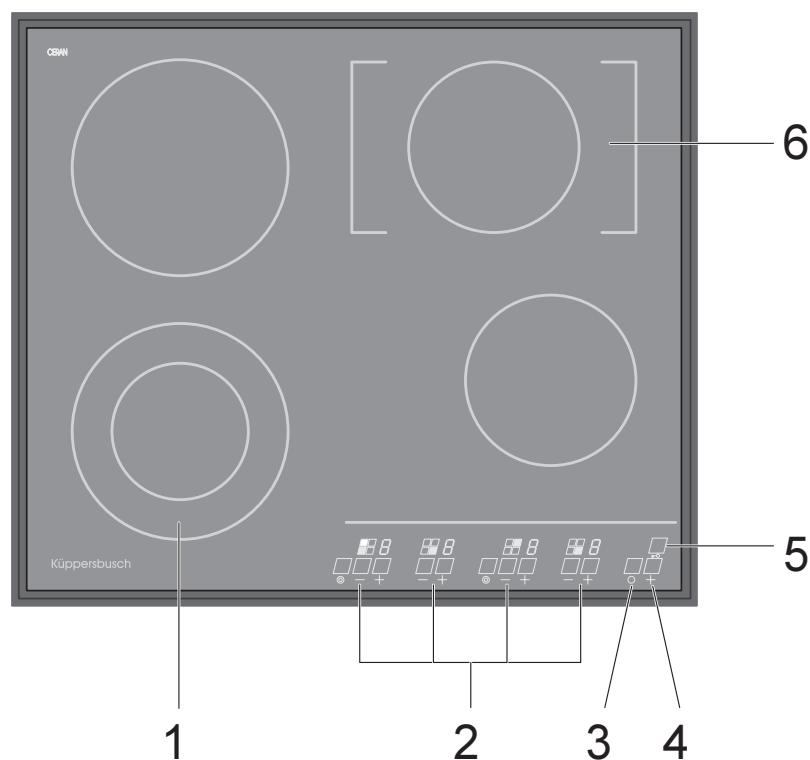
Valor general de conexión: 6,7 kW

1 hornillo de cocción de dos círculos 12 cm / 700 W o 18 cm / 1700 W

1 hornillo de cocción 14,5 cm / 1200 W

1 zona de dos círculos y asador 14 cm / 1100 W o 24,0 x 14,0 cm / 2000 W

1 hornillo de cocción 18 cm / 1800 W



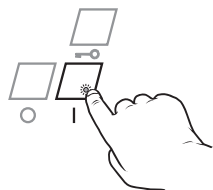
- 1 Hornillo de dos círculos
- 2 Teclas sensoriales para los hornillos
- 3 Sensor de apagado
- 4 Interruptor de posición de servicio de los sensores
- 5 Seguro contra el uso imprevisto por parte de niños (Bloqueo de los sensores)
- 6 Zona del asador

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Utilización de su aparato

Encender el campo de cocción

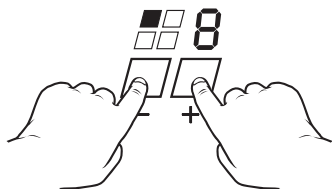


Mantener pulsado durante unos 2 segundos el interruptor de posición de servicio. El indicador de diodos luminosos situado por encima del sensor se enciende; el aparato está dispuesto para el funcionamiento (modo de reserva).

El estado de reserva se desconecta automáticamente, si

- en un intervalo de 20 segundos no se halla ninguna zona de cocción activada (a los 10 segundos suena una señal de aviso para indicar que el aparato se apagará dentro de otros 10 segundos)
- o
- si después de la puesta en funcionamiento no se

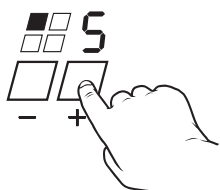
Graduación de cocción



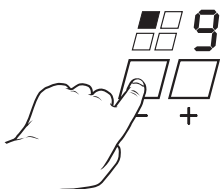
Existen 9 grados de cocción.

El grado deseado se selecciona con el sensor «más» o «menos». Este aparece en el indicador.

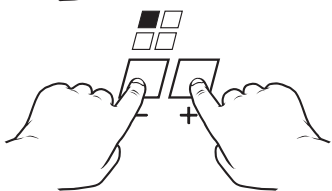
La posición «0» se hace visible aprox. 2 segundos después de la desconexión.



Al pulsar el sensor «más», se pone en funcionamiento el hornillo en el grado 5, sin impulso de cocción.



Al pulsar el sensor «menos», se pone en funcionamiento el hornillo en el grado 9. Con ello se activa también automáticamente la ebullición automática.



Desconectar nuevamente el campo de cocción:

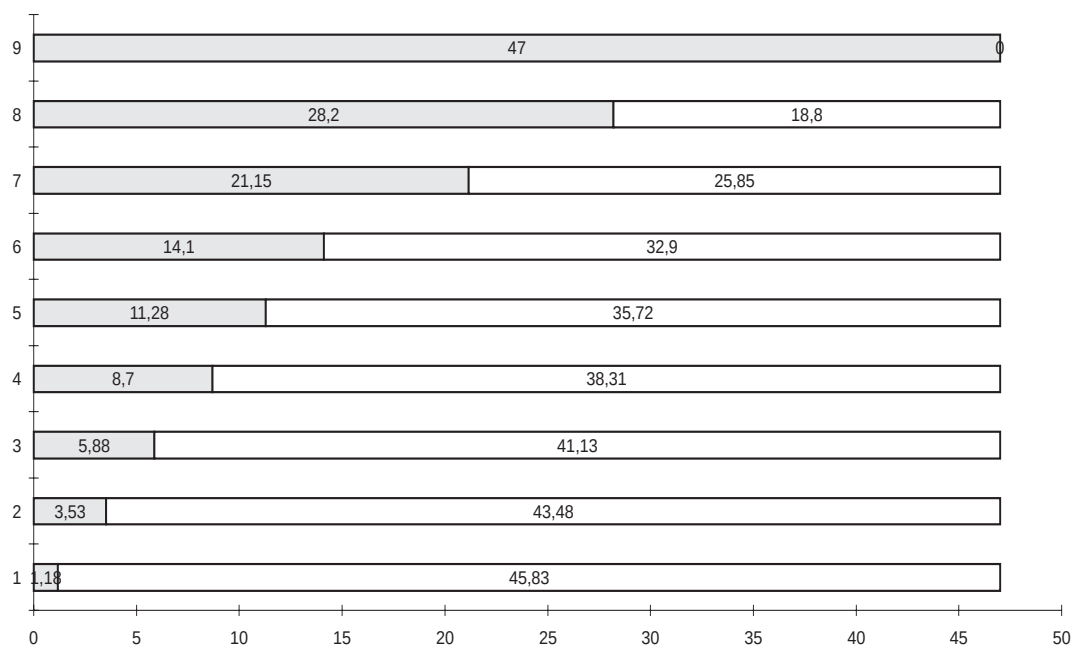
Pulsar simultáneamente los sensores «más/menos».

Duración de conexión en segundos

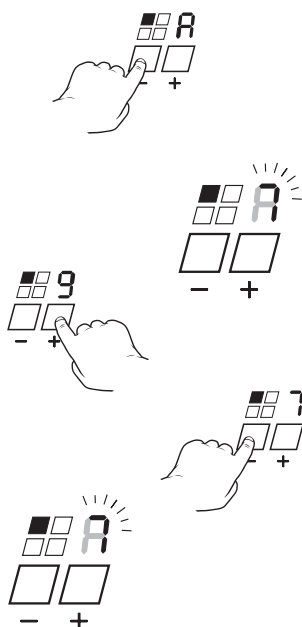
La temperatura de los campos de cocción es regulada temporalmente de forma similar al regulador de energía. En función de la posición del regulador se conecta y desconecta el respectivo campo de cocción de acuerdo con la siguiente tabla.

Posición del regulador	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Conectado en seg.	1	4	6	9	11	14	21	28	47
Desconectado en seg.	46	43	41	38	36	33	26	19	0

Esto significa que por e.j. en la posición de regulador de 6 el regulador se conecta durante 14 segundos y a continuación queda 'Desconectado' durante 33 segundos. En total el tiempo se eleva a 47 segundos. Después empieza el proceso de regulación de nuevo.

Duración de conexión en segundos

☐ conectado en seg.
☐ desconectado en seg.

Ebullición automática

Todos los hornillos van equipados con un dispositivo de ebullición automática. El impulso de cocción se produce con potencia máxima. La duración del impulso de cocción depende del grado de cocción seleccionado. Tras el periodo del impulso de cocción, vuelve el hornillo al grado de cocción fijado.

Al elegir el grado de cocción deseado por medio del sensor «menos», se conecta automáticamente el dispositivo de ebullición automática.

Durante el funcionamiento automático parpadea en el indicador una «A» alternando con el grado de cocción fijado.

Si se selecciona el grado de cocción deseado con el sensor «más», hay que volver a pulsar el sensor «más» una vez alcanzado el grado de cocción 9, para conectar la ebullición automática.

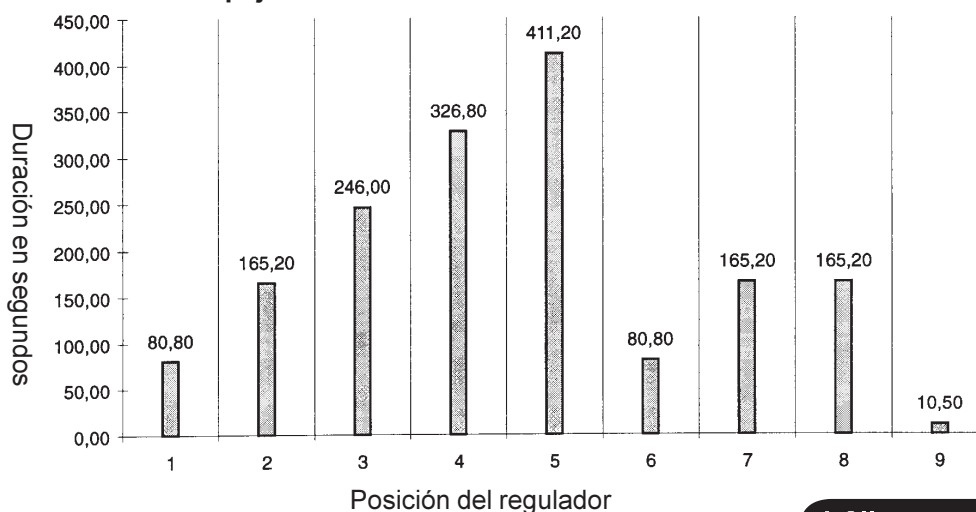
Fijar entonces el grado de cocción deseado.

En el indicador parpadeará una «A» alternando con el grado de cocción fijado.

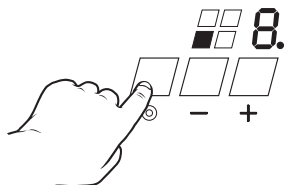
El automatismo de ebullición se conecta por el tiempo indicado en la tabla, en función de la posición del regulador, Conectado duración, significa potencia máxima:

Posición del regulador	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Segundos	80	165	246	326	411	80	165	135	10
Minutos	1,3	2,7	4,1	5,4	6,8	1,3	2,7	2,2	0,0

Después de este tiempo se desconecta el automatismo de ebullición y el regulador sigue trabajando como indicado en la tabla. En la posición de regulación 9 el campo de cocción está permanentemente conectado. Por ello es innecesario realizar un empuje de ebullición.

Empuje de ebullición en caso de Touch Control

Zonas de dos círculos y del asador



Normalmente se calienta el círculo de menor diámetro del hornillo.

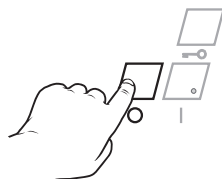
Para ollas grandes o asadores, encienda el círculo exterior del hornillo.

Pulse el símbolo del hornillo, situado junto a los sensores «más» y «menos».

La ejecución de la conexión viene indicada por un punto que se encuentra abajo a la derecha en el indicador para el grado de cocción.

Al volver a apretar el símbolo del hornillo se desactiva la zona de dos círculos o del asador.

La desconexión rápida



El sensor de apagado permite desconectar rápidamente todas las zonas de cocción.

Limitación del tiempo de funcionamiento (circuito de descanso)

El aparato está dotado de una limitación del tiempo de funcionamiento automática. Esta evita que el aparato siga involuntariamente en funcionamiento durante antelargo tiempo.

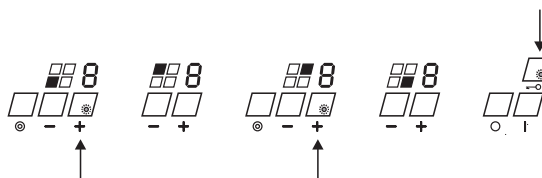
Grado de cocción	El apagado tiene lugar tras
9 - 6	2 horas
5	3 horas
4	4 horas
3 - 2	5 horas
1	10 horas

Seguro contra el uso imprevisto por parte de niños (bloqueo de los sensores)



Con el bloqueo de los sensores se puede evitar el uso indebido del aparato. Para ello tiene que estar encendido el campo de cocción.

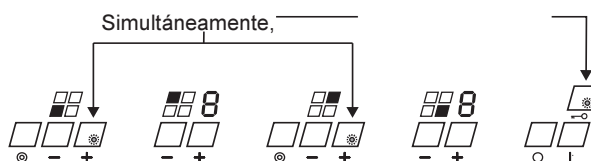
Pulsar el sensor de bloqueo. Este se puede apretar también durante el funcionamiento. En este caso, sólo se podrá bajar o apagar.



El bloqueo se indica con 3 lámparas de control parpadeantes.

Atención: ¡Al apagar el campo de cocción no se elimina el bloqueo!

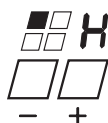
Eliminar el bloqueo:



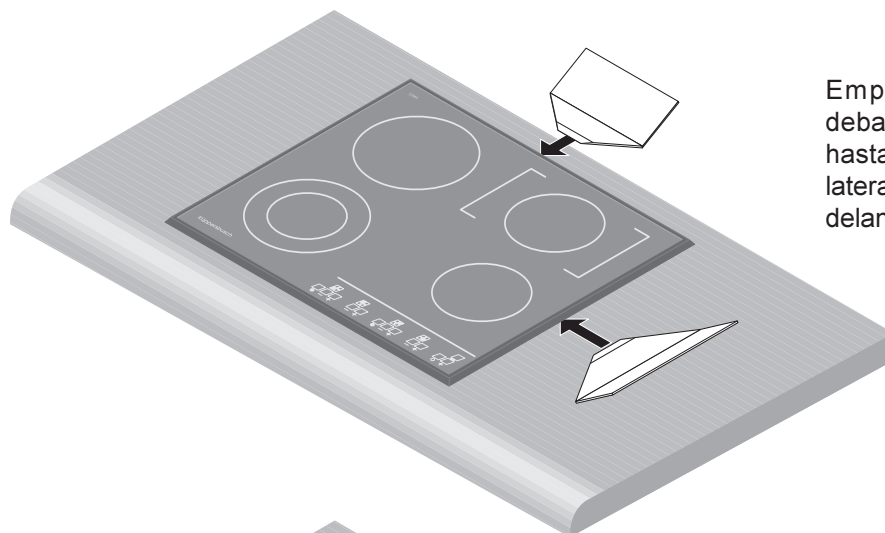
Pulsar simultáneamente los sensores situados bajo las dos lámparas de control de la izquierda. Tras como máximo 3 segundos apretar el sensor situado bajo la lámpara de control parpadeante de la derecha.

Advertencia: Después de una interrupción de la alimentación de tensión no seguirá activado el seguro para niños.

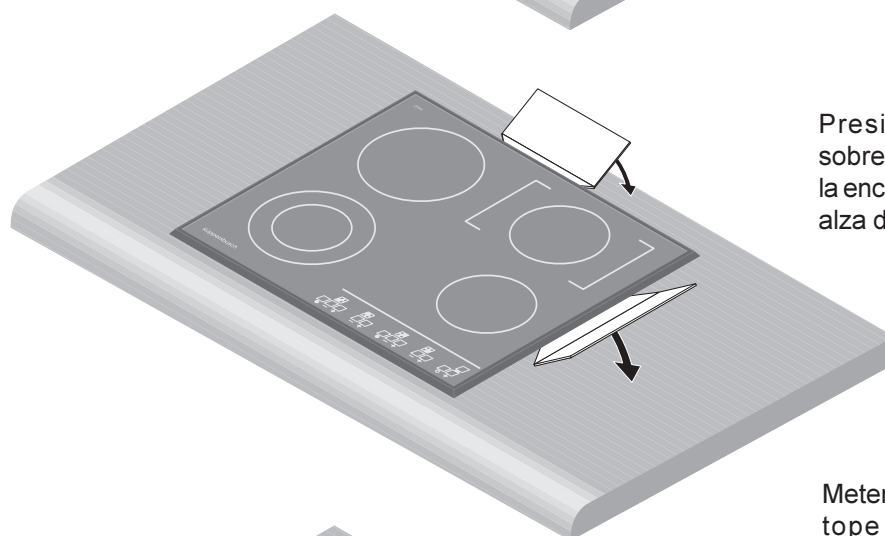
Indicadores térmicos de los hornillos



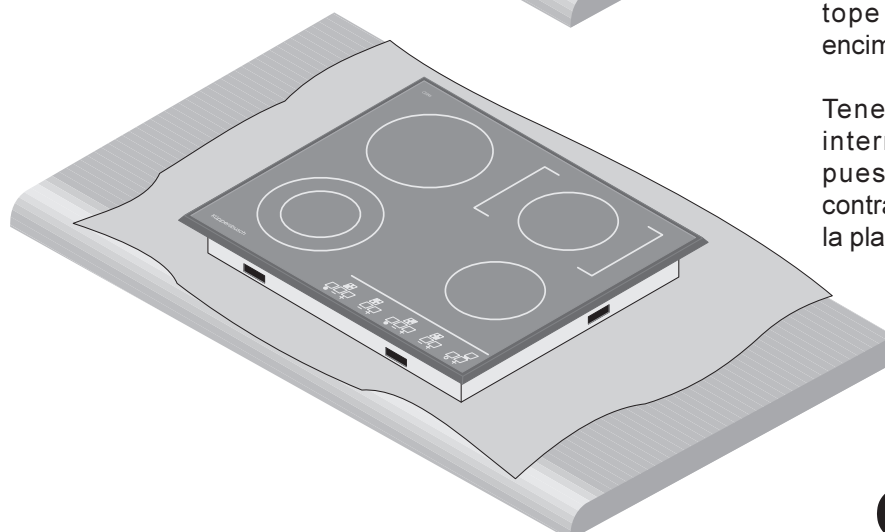
Mientras la zona de cocción está aún caliente, aparece después de desconectar la zona de cocción una «H» en el indicador.

Desmontaje de la encimera

Empujar el elevador debajo de la encimera hasta el tope inferior o lateral, nunca en la parte delantera.



Presionar el elevador sobre la placa de trabajo, la encimera de cocción se alza del enclavaje.



Meter la palanca hasta el tope debajo de la encimera.

Tener una placa intermedia a mano, puesto que en caso contrario puede rayarse la placa de trabajo.

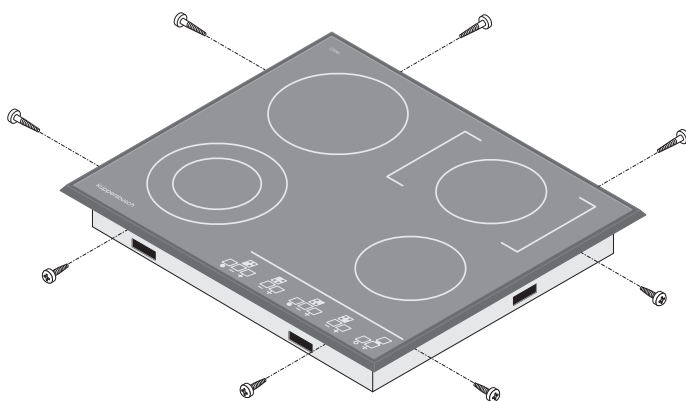
Cambio de la electrónica Touch-Control

Los componentes electrónicos y los módulos electrónicos son siempre sensibles a elevados voltajes. La electrónica contiene las componentes denominadas C-MOS, muy sensibles a la carga estática.



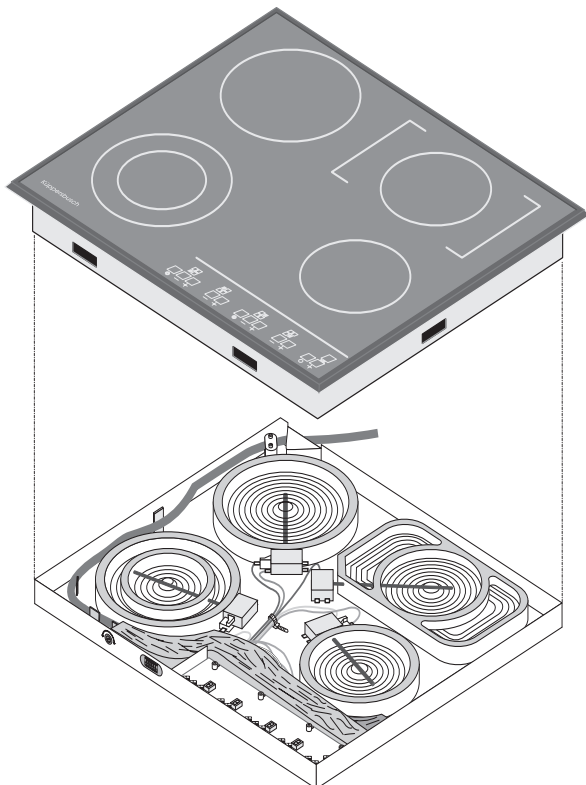
Se recomienda realizar una compensación de potencial tocando simultáneamente la bolsa protectora conductora de la electrónica y la caja cóncava metálica, después no dar más vueltas.

¡Por este motivo la electrónica debe estar preparada con anterioridad!

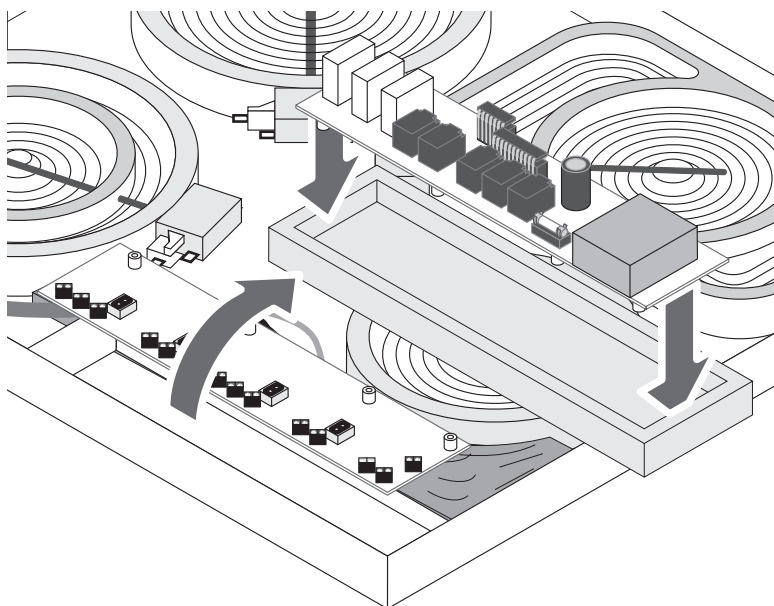


Para cambiar la electrónica de mando, hay que extraer la encimera vitrocerámica. Para ello hay que retirar dos tornillos a cada lado de la encimera.

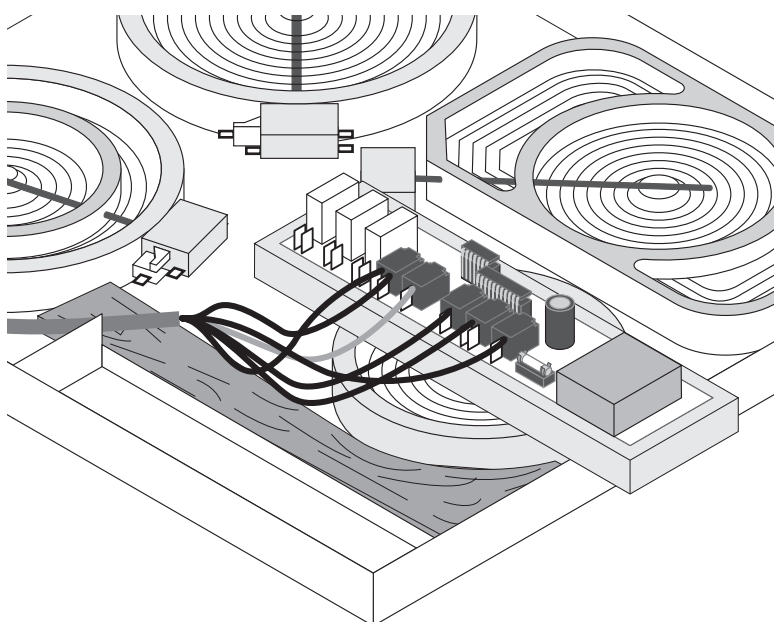
(en la EKE 854.1 se destornillaran tres tornillos en el lado frontal).



Después, podrá extraer hacia arriba la encimera vitrocerámica.

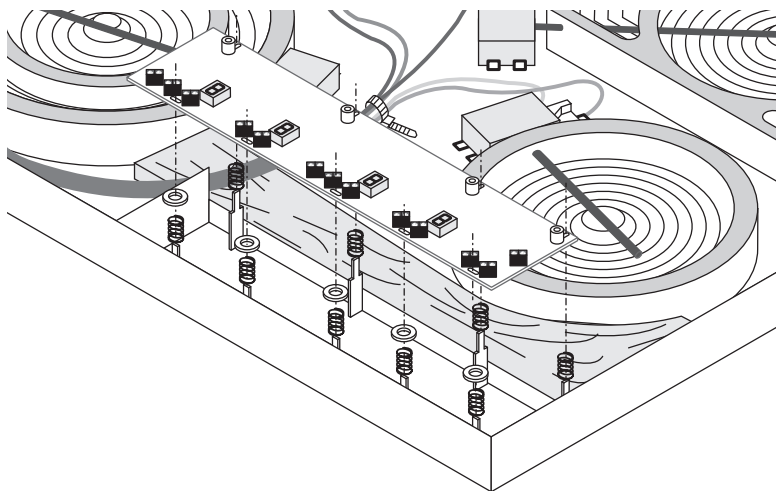


Para cambiar las conexiones por enchufe, retire la electrónica, gírela en 180° y deposítela sobre la tabla de montaje tal como aparece en la ilustración.

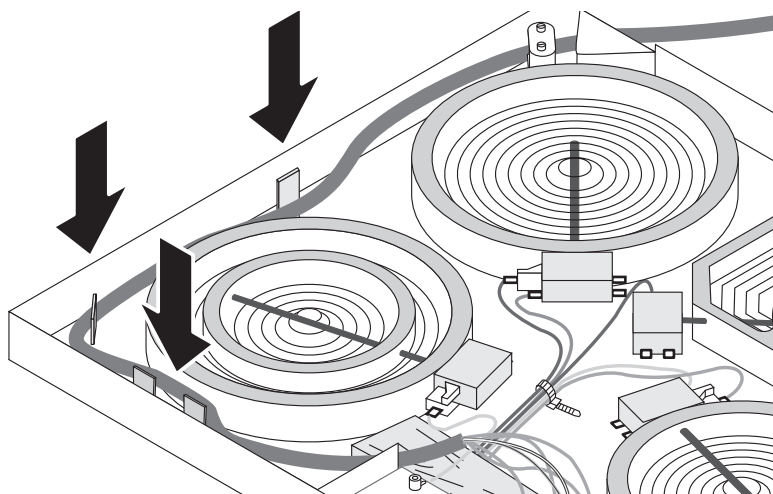


Insertar las clavijas AMP en el orden correcto en las hembras de la nueva electrónica.

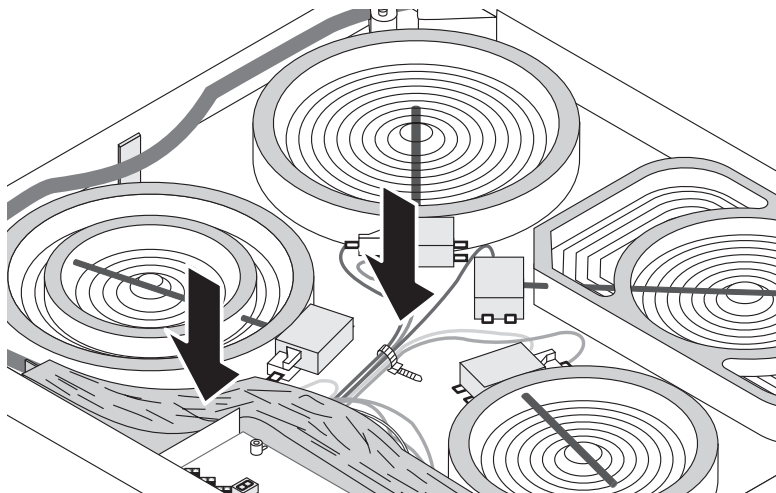
Montaje de la electrónica Touch-Control



Antes de insertar la electrónica es preciso alinear las escuadras de chapa. Hay que vigilar que todos los *resortes* estén presentes en las chapas. Adicionalmente colocar a los resortes delanteros arandelas.



Es imprescindible tirar el cable en las chapas previstas al efecto tal como aparece en la ilustración, y apretarlo contra el fondo de la encimera.



En el caso de que para el montaje fuera necesario soltar algunas bridas de cable, habrá que reemplazarlas *sin falta*. Además hay que vigilar que el material aislante se haya vuelto a colocar correctamente.

Devoluciones de la electrónica Touch-Control

Con este motivo advertimos que las piezas electrónicas deben ser tratadas siempre con cuidado y protegidas de forma especial durante el transporte.

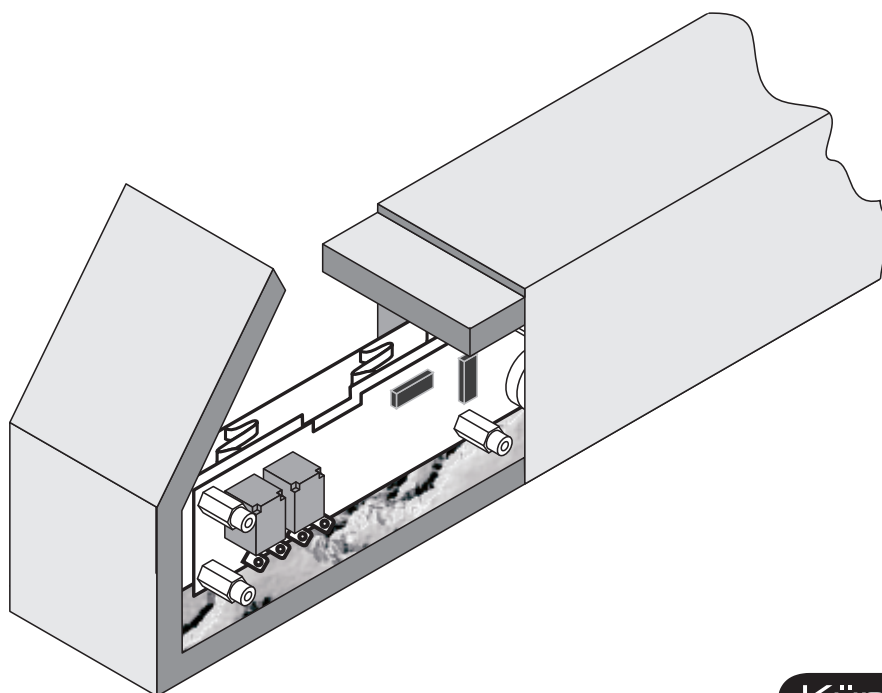
Además rogamos procedan con la debida precaución durante el desmontaje de las piezas, ya que los componentes se reciclan a fin de reducir los costes.

Rigen las siguientes instrucciones para el embalaje:

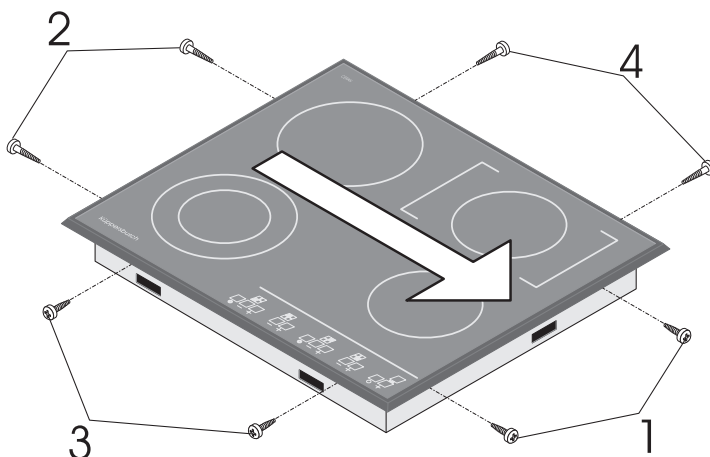
- Cada sistema electrónico debe ser empaquetado individualmente. Como envoltorio deberá utilizarse una caja forrada en su interior con espuma granulada.
- Para la devolución debe utilizar exclusivamente el embalaje en el que ha recibido el nuevo sistema electrónico. Este embalaje también puede adquirirse a través de nuestro almacén de repuestos.
- No se permite lanzar sistemas electrónicos.

Embalaje:

1. Colocar esta unidad en una bolsa plana antiestática, enrollar y cerrarla.
2. Colocar la unidad junto con la bolsa sobre la espuma granulada del envoltorio de modo que las patillas se encuentren en posición vertical.
3. Doblar y cerrar el envoltorio, asegurarlo mediante cinta adhesiva.
4. Es indispensable identificar siempre la devolución con el adhesivo verde "R".



Alineación de la encimera vitrocerámica

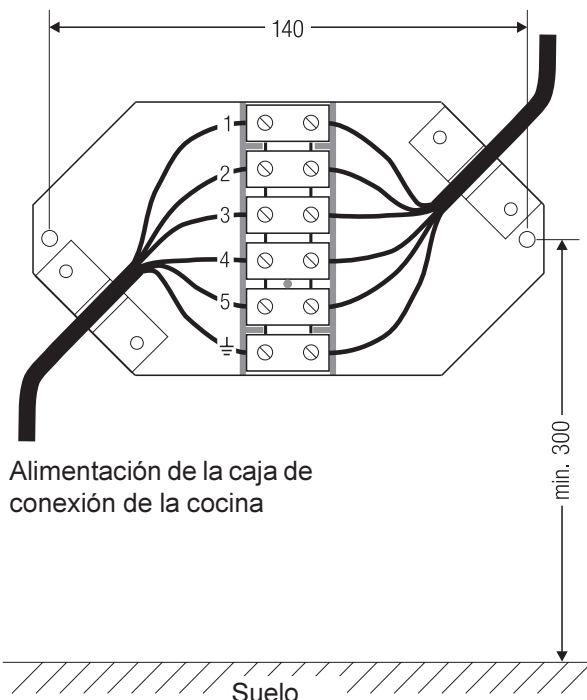


Apretando con habilidad los tornillos (preferiblemente en cruz) puede reajustarse ligeramente la posición de los campos de cocción marcados en la encimera vitrocerámica respecto de las espirales de calentamiento.

En el ejemplo de la ilustración, la encimera vitrocerámica ha sido desplazada en el sentido de la flecha al apretar los tornillos en el orden indicado.

Conexión eléctrica

- ¡La conexión eléctrica sólo debe ser realizada por un electricista autorizado!
- Se requiere el cumplimiento estricto de los reglamentos legalmente reconocidos así como las condiciones de conexión de la central eléctrica local.
- Para la conexión del aparato es preciso prever un dispositivo que permita separar el mismo de la red en todos sus terminales, con una apertura de contacto de 3 mm como mínimo. Como separadores idóneos se consideran interruptores LS, fusibles y contactores.
- Para efectuar alguna conexión y reparación quitar la corriente del aparato mediante alguno de estos dispositivos.
- El montaje debe garantizar plena protección a prueba de contacto.
- El conductor de protección debe tener una longitud tal que, en caso de fallar el dispositivo de contratracción, el esfuerzo de tracción se produzca después de las arterias conductoras de corriente del cable de conexión.
- La longitud sobrante del cable debe ser sacada de la zona interior por debajo del aparato.



El campo de cocción electrónico está equipado de fábrica con un cable resistente al calor con caja de conexión para el cable de conexión de la cocina.

La caja de conexión se sujeta en la pared de la cocina detrás del mueble empotrado.

La caja de conexión también puede sujetarse en el mueble debajo de la encimera siempre que no se encuentre ningún horno instalado debajo de la misma.

- Al montar la caja de conexión hay que observar una separación mínima de 300 mm respecto del suelo conforme al plano.
- La caja de conexión no debe tener ningún contacto con partes calientes del aparato.
- La caja de conexión no debe utilizarse como distribuidor de tensión para otros aparatos.
- En caso de deterioro, el cable de conexión incorporado debe que ser cambiado por el servicio postventa de **Küppersbusch**.
- **La conexión de red es efectuada de acuerdo al esquema de conexiones en el la caja de conexiones.**

Conexión eléctrica

Conexión fija por medio de una caja de enchufes para hornillos.

Consumo nominal

Para las diferentes versiones de redes está visualizado en la caja de conexiones del aparato.

Valores de conexiones

Conexión fija de 400 V 3 N ~ 50 Hz (AC 230 V en UK). Tensión del radiador: 230 V

Potencia total de conexión 6,7 kW

Conexión 3 N ~ Tensión de fusible 16 A

Conexión 2 N ~ Tensión de fusible 20 A

Conexión 1 N ~ Tensión de fusible 25 A

Conexión 3 x 230 V Tensión de fusible 16 A

Cable de conexión

Utilizar H 05 RR-F ó H 07 RN-F.

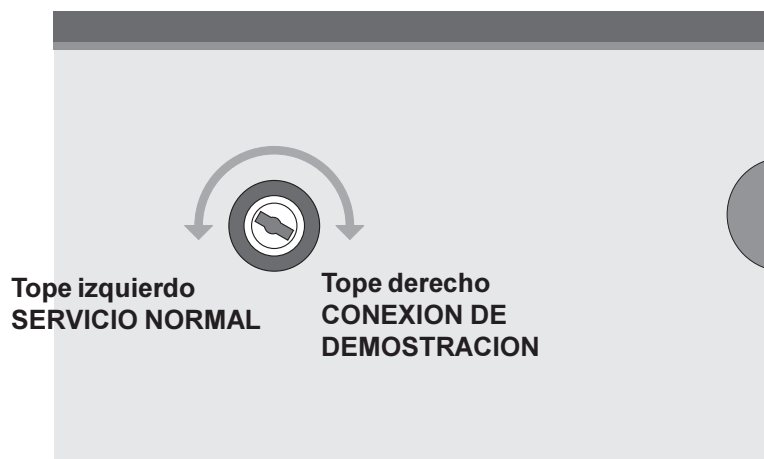
Longitud del cable según necesidad

Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Conexión de demostración

La conexión de demostración conectada permite el mando normal del campo de cocción de vitrocerámica. No obstante, todos los caloríferos permanecen fríos.



Para activar la conexión de demostración girar el interruptor giratorio que se halla en la cubeta de la encimera *cuidadosamente* hacia la derecha y hasta el tope con un destornillador.

Para el servicio normal gire el interruptor *con cuidado* hacia la izquierda hasta el tope.

ERRORES POSIBLES Y MEDIDAS



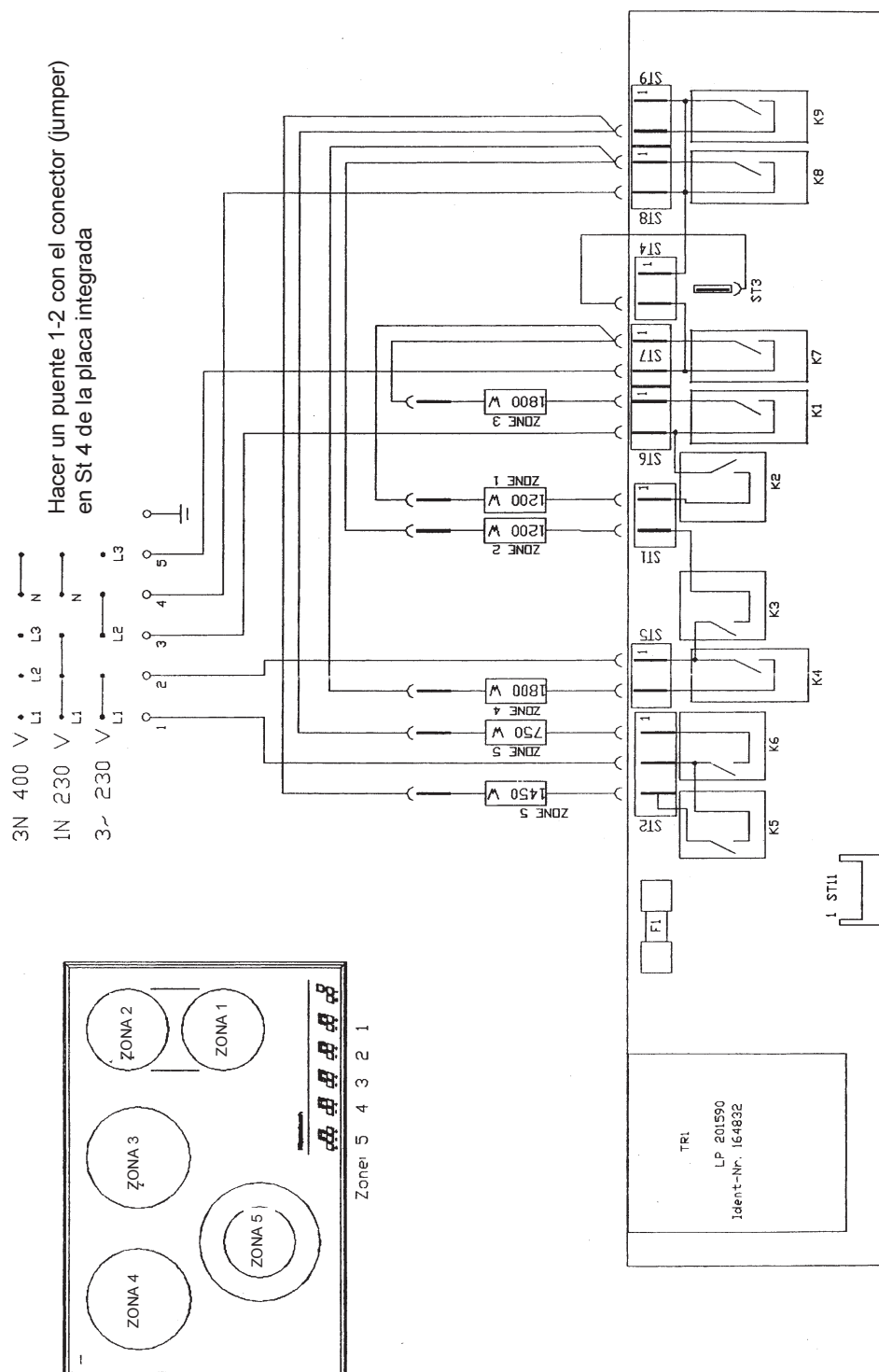
¡DESCONECTAR APARATO ANTES DE INICIAR LOS TRABAJOS DE REPARACIÓN!

Problemas	Causa	Medida en situ
- Líneas horizontales circulantes en la indicación desde arriba hacia abajo	- Radiación incidente de luz demasiado intensa en la prueba automática de los sensores después de la interrupción de corriente	- Eliminación de la fuente de luz. Breve separación de la superficie de cocción de la fuente de corriente (a través del fusible)
- Líneas circulantes envolventes en todos los 4 indicadores LED	- Ninguna avería; indicación normal de interrupción de corriente	- Confirmar tocando el sensor de desconexión

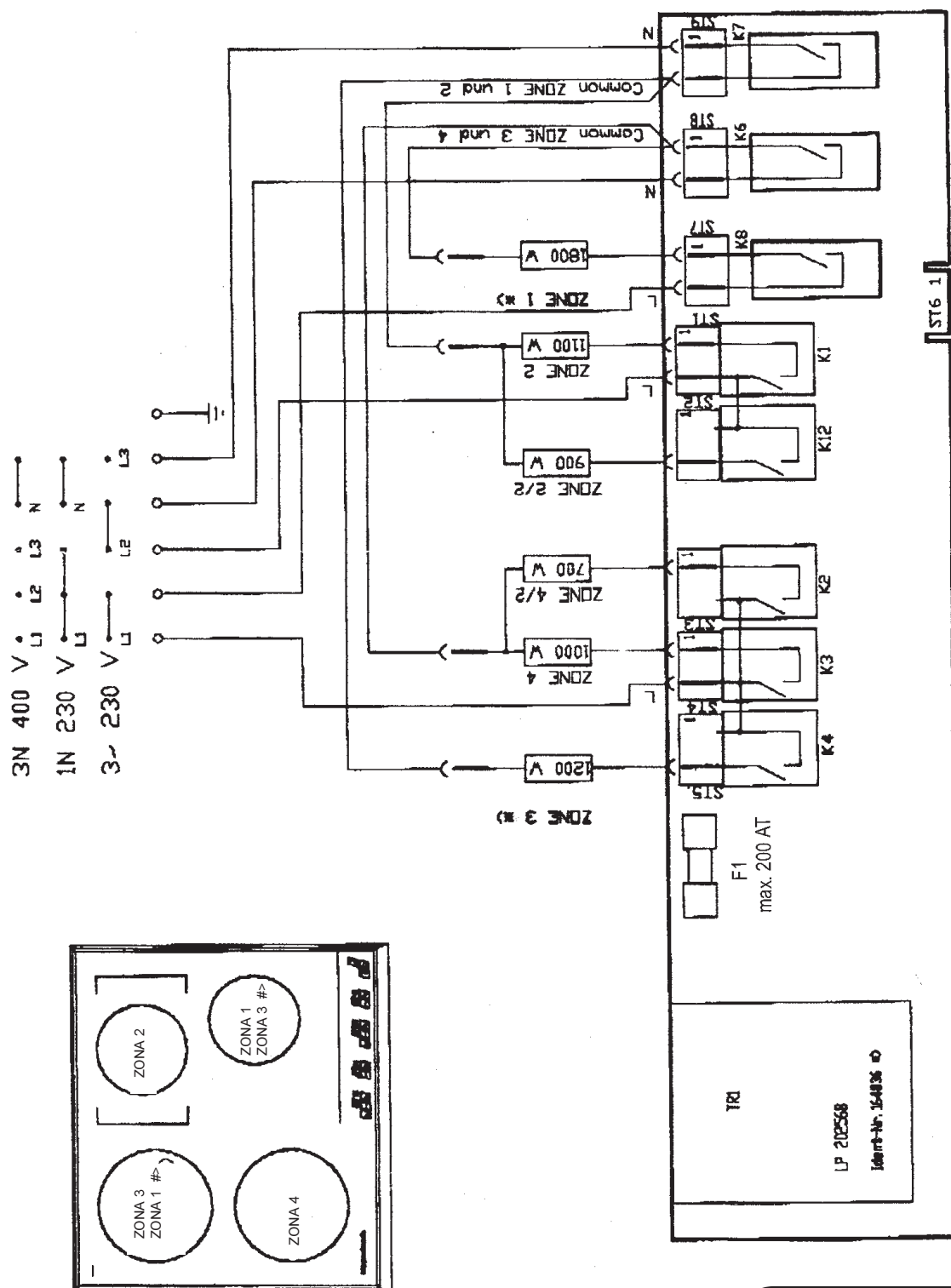
ERRORES POSIBLES Y MEDIDAS

Problemas	Causa	Medida en situ
- El indicador de LED para grados de cocción y/o la indicación de calor no se enciende o sólo lo hace parcialmente	- Indicador de LED defectuoso	- Llamar servicio post-venta (Peligro de incendio, puesto que el aviso de temperatura no es garantizado)
- No es posible desconectar el campo de cocción	- Componente electrónico defectuoso	- Desconectar fusible y llamar servicio post-venta
- La superficie de cocción no se calienta	- Seguro para niños no desbloqueado - Fusible doméstico defectuoso - Zona de cocción defectuosa - Círculo interno de una zona de cocción de dos círculos defectuoso	- Desbloquear seguro para niños - Controlar fusible y en caso dado reemplazar - Llamar servicio post-venta - Desconectar inmediatamente el circuito exterior en funcionamiento y llamar de inmediato el servicio post-venta
- Los sensores individuales / todos no reaccionan mas al contacto. - Líneas circulantes envolventes en todos los 4 indicadores LED	- Sorpresiva modificación de la radiación incidente de calor - Ligera desviación de la electrónica por efecto de golpes	- Eliminar la fuente de calor - Breve separación de la superficie de cocción de la fuente de corriente (a través del fusible)

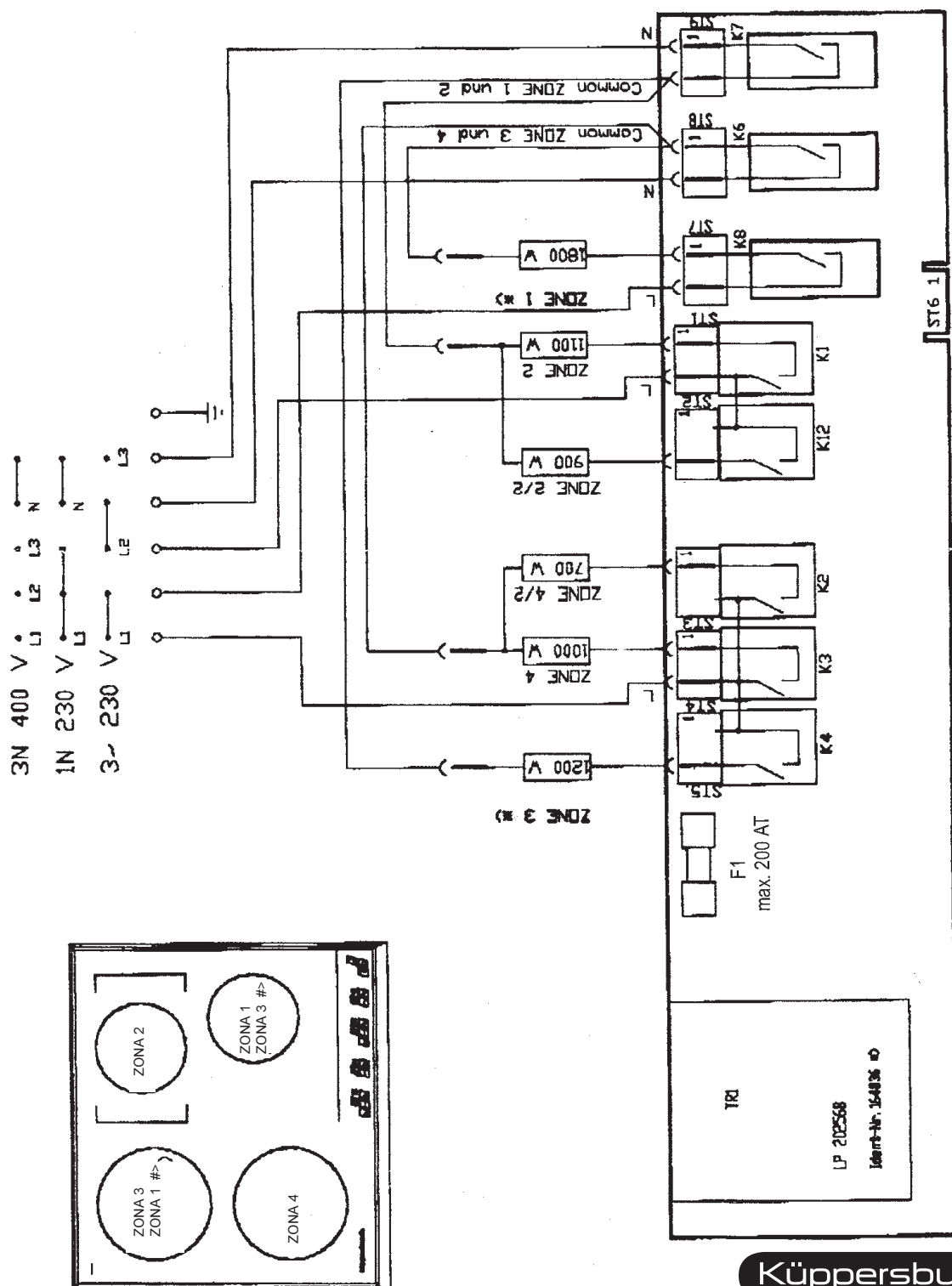
Esquema eléctrico EKE 854.1



Esquema eléctrico EKE 804.2



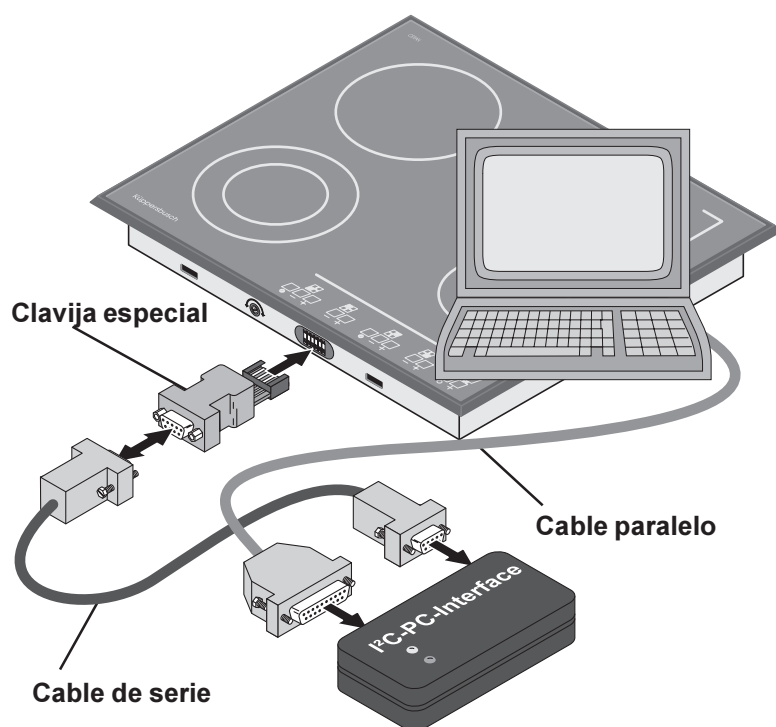
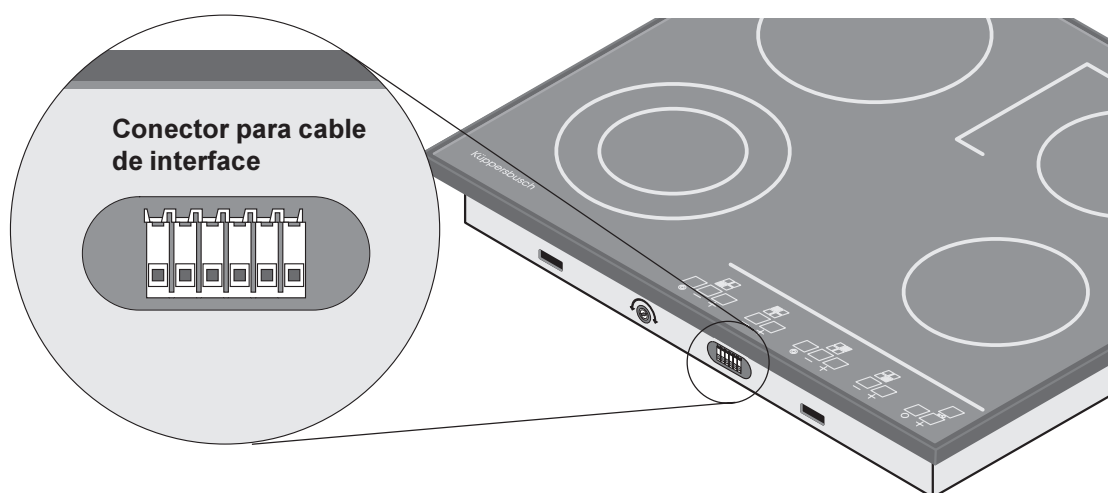
Esquema eléctrico EKE 604.2



Küppersbusch

EL CORAZÓN DE UNA BUENA COCINA

Interface de serie



Enchufar la clavija especial a través de la apertura lateral de la cubeta de la encimera den la base de enchufe múltiple.

El otro lado del clavija especial se conecta al interface del PC por medio de un cable de serie.

Después de haber establecido la conexión debe arrancar el programa de verificación de sensores.

Ordenador mínimo requerido AT 486 con memoria RAM de 8 MB.