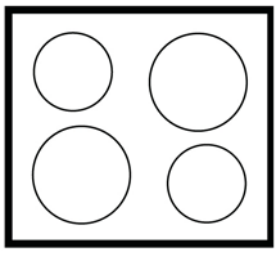
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая варочная панель

EKE 304.0
EGE 304.0



Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

224745 L83

Условия гарантии

Условия гарантии по этому продукту определяются нашим дилером в данной стране. Детали Вы можете узнать у продавца. Для обслуживания по гарантии необходимо предъявить чек.

К вашему сведению…

Внимательно прочитайте всю информацию этого руководства. В нём Вы найдёте указания по технике безопасности, установке, эксплуатации и уходу за прибором.

Если возникла неполадка, пожалуйста, проконсультируйтесь с главой «Устранение неполадок». Зачастую Вы сами можете устранить некоторые проблемы, без необходимости вызывать инженера.

Бережно храните это руководство и передайте новому владельцу.

В данной инструкции используются следующие символы:

⚠ Треугольник предупреждает о возможной опасности для здоровья или повреждения прибора.

☞ Важные подсказки и заметки.

Содержание

Инструкции по безопасности 4
Использование варочной панели 5
Перед первым использованием 5
Варочная панель 5
Использование варочных зон 6
Включение варочной зоны 6
Регулировка мощности 6
Выключение варочной зоны 6
Автоматика закипания 7
Индикатор остаточного тепла 7
Двухконтурные варочные зоны 7
Инструкции по посуде 8
Экстренное отключение варочных зон 8
Блокировка 8
Автоматика отключения 9
Использование гриля 9
Уход и чистка 10
Устранение неполадок 11
Инструкции по установке 12
Общие рекомендации 12
Условия установки 12
Подключение к электричеству 12
Указания по встраиванию 12
Установка 13

Инструкции по безопасности

- Варочная панель должна быть встроена в нишу в рабочей поверхности! Не используйте прибор, если он не был установлен!
- Подключение к сети, уход, ремонт может проводить только обученный специалист, следуя соответствующей технике безопасности. Все работы, проведённые без соблюдения техники безопасности, могут подвергнуть Вас неприятным последствиям. Для Вашей собственной безопасности не позволяйте никому кроме квалифицированного сервисного инженера встраивать, обслуживать или чинить прибор.
- Риск ожога. Варочная поверхность нагревается при пользовании. Поэтому, не подпускайте детей к прибору.



- Данный прибор разработан только для приготовления пищи в домашних условиях.
- Стеклокерамическая поверхность очень прочная и может легко выдерживать удары малой и средней мощности, а также, нагрузку, распределённую по площади. Тем не менее, следует избегать сконцентрированной нагрузки, такой как, например, падение на поверхность контейнеров для специй и трав или бутылок.
- В случае если керамическая поверхность разобьётся или треснет, как можно скорее отключите прибор от питания и вызовите специалиста.
- Кабель питания не должен касаться варочной панели.
- Внимание: кипящие жир или масло могут воспламениться. Приготовление таких блюд, как картофель-фри, должно проходить только под присмотром. Воспламенившийся жир или масло ни в коем случае не тушите водой!
- Не кладите на варочные зоны различные посторонние предметы.
- Не кладите на варочные зоны алюминиевую фольгу или пластмассовые предметы. Все предметы, которые могут расплавиться, держите подальше от варочной поверхности. Например, пластмассу, фольгу, а особенно – сахар и блюда, содержащие большое количество сахара. При попадании сахара на поверхность конфорки снимите его скребком, пока конфорка находится в горячем состоянии.
- Сразу удаляйте загрязнения, избегая тем самым повторного пригорания.
- Известковые отложения вредят варочной панели.
- Никогда не используйте для чистки прибора чистящие средства, содержащие силикон! Пожалуйста, прочитайте раздел «Уход и чистка».

Использование варочной панели

Перед первым использованием

Перед первым приготовлением пищи протрите конфорки влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Керамическая поверхность изготовлена из термостойкого и очень прочного материала.

Варочная панель

- Варочная панель устойчива к температурным изменениям и очень прочная.
- При включении варочных зон нагревательный элемент может кратковременно зажужжать. Это технически допустимо и не оказывает никакого влияния на работу прибора.
- Мы хотим отметить, что царапины на поверхности от неправильной чистки или от ножа не влияют негативно на работу прибора. Они плохо отражаются на внешнем виде прибора.

Использование варочных зон

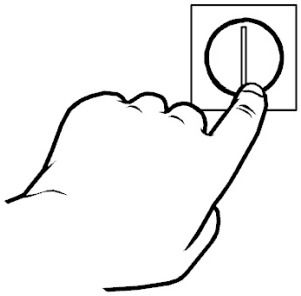
⚠ Следуйте инструкциям по безопасности!

После подключения прибора и в случае обрыва электропитания, управление будет автоматически протестировано.

Важно! При регулировке чувствительность сенсоров никаких объектов не должно быть на сенсорах.

Сенсорное управление работает следующим образом: легко дотроньтесь своим пальцем кружков с символами на стеклокерамической поверхности. При правильном использовании раздастся звуковой сигнал.

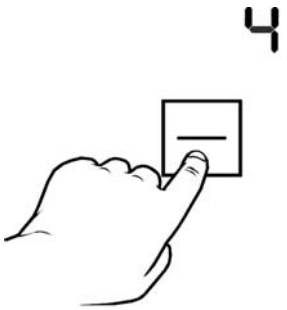
Включение варочной зоны



Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». На дисплеях режимов варочных зон высветится "0" и будет мигать индикация готовности к работе. Прибор находится в рабочем состоянии (режим ожидания).

Прибор автоматически выключается, если ни одна из варочных зон не будет активирована в течение 10 секунд.

Регулировка мощности



Уровень мощности выбирается при помощи кнопки Минус. При однократном нажатии, варочная зона включается на уровне 4.

Затем используйте кнопки Плюс и Минус для выбора необходимого уровня мощности.

Уровень мощности	Предназначена для:
1-3	подогрева, размораживания, поддержания блюда тёплым
4-5	кипячения, тушения, приготовления на пару
6-8	жарения
9	разогрева большого количества пищи

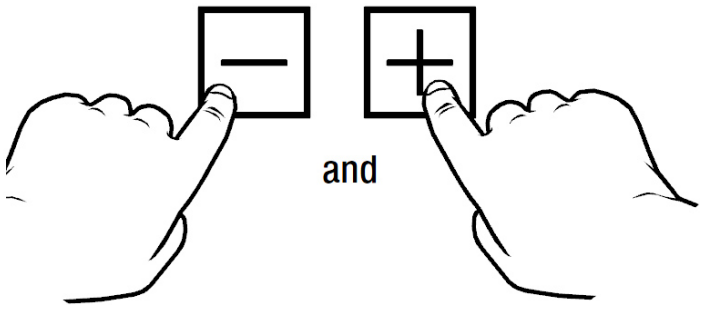
Уровень мощности для гриля	Предназначена для:
1-4	подогрева
5-7	умеренного жарения на гриле
8-9	усиленного жарения на гриле

Выключение варочной зоны

Нажимайте кнопку Минус, пока на дисплее не появится 0,

или

одновременно нажмите кнопки Плюс и Минус.



Автоматика закипания

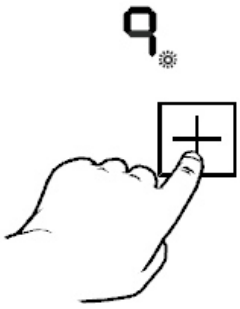
Каждая варочная зона оснащена автоматикой закипания. Варочная зона разогревается на полную мощность, а затем, автоматически переключается на ранее выбранный уровень мощности. Время закипания зависит от уровня мощности.

Время работы автоматики зависит от выбранного уровня мощности.

Уровень мощности	Время работы автоматики Мин : Сек
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	- : -

Выберите уровень мощности 9 при помощи кнопки Минус.

Для включения автоматики закипания нажмите кнопку Плюс. Загорится индикатор автоматики закипания.

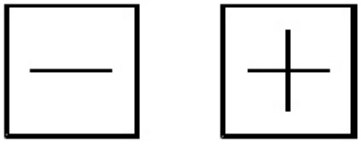


Затем, в течение 10 секунд, установите желаемый уровень мощности.

Если в течение 10 секунд не будет выбран уровень мощности, функция автоматики закипания будет деактивирована.

Индикатор остаточного тепла



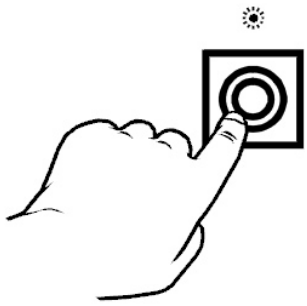


На дисплее будет гореть символ «H» до тех пор, пока варочная зона не остынет, даже после её выключения.

Двухконтурные варочные зоны

Обычно нагревается варочная зона с наименьшим диаметром.

Для посуды большого размера вы можете включить внешний контур.



Вы можете активировать второй контур соответствующей варочной зоны только после того, как вы активируете и включите эту варочную зону.

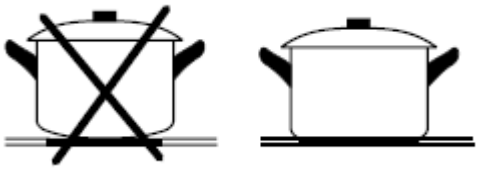
Выберите желаемый уровень мощности 1-9.

Включите второй контур с помощью кнопки включения контуров. Загорится индикатор соответствующей варочной зоны.

Для того чтобы выключить второй контур, вам нужно активировать соответствующую варочную зону. Внешний контур выключается с помощью кнопки включения контуров. После выключения индикатор соответствующей варочной зоны погаснет.

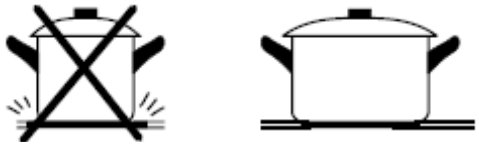
Инструкции по посуде

Используйте посуду с гладким и ровным дном.



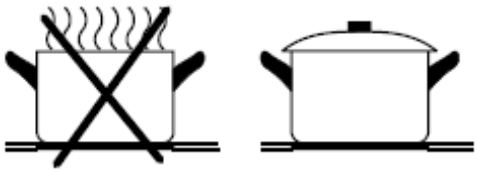
Кастрюли с изогнутым дном увеличивают время приготовления и расход электроэнергии. Шероховатая посуда царапает керамическую поверхность варочной панели. При использовании посуды из термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям изготовителя.

Размер посуды должен соответствовать размеру окружности варочной зоны.



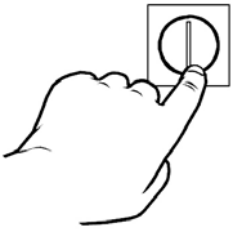
Вы сэкономите электроэнергию и время, а также сможете избежать перегрева варочной зоны.

Когда возможно, закрывайте кастрюлю крышкой.



Вы сэкономите электроэнергию. Жидкость и пища выкипают при слишком высокой температуре. Вы можете установить нужную Вам температуру. При небольшой практике Вы научитесь легко определять нужный Вам уровень мощности и сможете избежать переливания пищи через край даже при использовании крышки.

Экстренное отключение варочных зон



Вы можете отключить все варочные зоны при помощи кнопки «Вкл/Выкл».

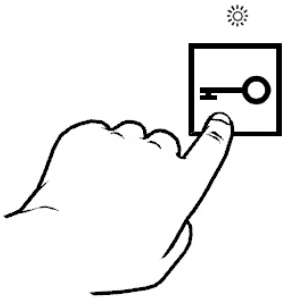
Блокировка

Вы можете использовать блокировку для предотвращения случайного использования прибора.

При активированной блокировке могут использоваться следующие функции:

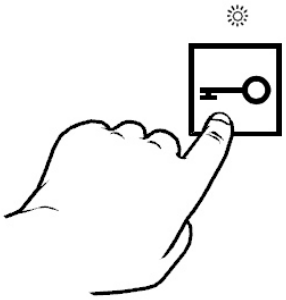
- Экстренное отключение (кнопка «Вкл/Выкл»)
- Отключение блокировки

Активация блокировки:



Держите нажатой кнопку блокировки, пока не раздастся звуковой сигнал. Индикатор блокировки загорится и погаснет через несколько секунд. Блокировка включена и работа с панелью управления невозможна. При нажатии на кнопки будет раздаваться звуковой сигнал, а индикатор будет коротко мигать. Блокировка остаётся активированной даже после отключения прибора.

Деактивация блокировки:



Держите нажатой кнопку блокировки, пока не раздастся звуковой сигнал. Индикатор блокировки загорится и погаснет через несколько секунд.

Автоматика отключения

Прибор оснащён функцией автоматического отключения. Эта функция не позволит прибору работать слишком долго. Время, по истечении которого варочная зона отключится, зависит от уровня мощности – чем уровень, тем меньше промежуток времени до отключения.

Уровень мощности	Выключение последует через
9	1 час
8 7 6	2 часа
5	3 часа
4	4 часа
3 2	5 часов
1	10 часов

Функцию автоматического отключения работает отдельно для каждой варочной зоны.

После активации автоматики отключения, на дисплее высветится «H», так как остаточное тепло всё ещё присутствует. После нажатия кнопки «Вкл/Выкл», прибор снова будет готов к работе.

Использование гриля

⚠ Пожалуйста, не используйте для жарки на гриле оливковое масло. Пригоревшее оливковое масло может быть удалено с большим трудом.

- Прогревайте барбекю непосредственно перед приготовлением на гриле, в течение примерно 5 минут на уровне 9.
- Кладите продукты непосредственно на стеклокерамику. Не используйте алюминиевую фольгу или что-либо подобное.
- Обжарьте мясо с обеих сторон на мощности 9. При этом сок останется в мясе, приготавливаемом на гриле.
- Затем, если необходимо, снизьте уровень мощности и жарьте мясо до тех пор, пока оно не будет готово. Переворачивайте тонкие кусочки несколько раз.
- Удаляйте остатки процесса жарения при помощи специального скребка после каждой жарки.

☞ **Если гриль использовался на низком уровне мощности, прогрейте его на мощности 9 перед тем, как класть на неё мясо.**

☞ Не смазывайте гриль маслом. Постное мясо можно смазать маслом.

☞ При жарке очень жирных продуктов, осторожно удаляйте жир при помощи кухонных бумажных полотенец.

☞ В случае солёного мяса, удаляйте избыток жира и специи (лук, листья тимьяна).

☞ Пожалуйста, помните, что большие куски мяса и сосисок требуют большего времени приготовления, чем маленькие. Поэтому мы рекомендуем готовить маленькие кусочки в несколько заходов.

Уход и чистка





⚠ **Сахар и продукты, содержащие сахар** (например, мармелад) и **расплавленный пластик** следует **немедленно** удалять при помощи скребка с варочной поверхности. Иначе, поверхность может разрушиться, когда будет остывать.

⚠ Никогда не применяйте чистящие средства, содержащие силикон. Они будут оставлять на поверхности гриля плёнку, которую могут затем впитать продукты. Поэтому, следуйте инструкциям производителя по данному вопросу.

- Чистите поверхность гриля после каждого использования.
- Для удаления больших остатков пищи используйте только стеклянный скребок.
- Никогда не используйте абразивные материалы, такие как стальные щётки и абразивные порошки.
- Следите за тем, чтобы на поверхности гриля не оставалось остатков чистящего средства.

☞ Остатки чистящего средства могут вызывать обесцвечивание при следующем включении. Ткань и губки, использованные для чистки других поверхностей, могут привести к обесцвечиванию.

- Мы рекомендуем Вам протирать поверхность гриля половинкой лимона или лимоновым соком. Любые лёгкие загрязнения от протеина, например, мяса, удаляются и поверхность снова будет сверкать.

Использование скребка

⚠ Осторожно! Возможность порезаться! Лезвие скребка очень острое!

⚠ **Внимание:** При чистке варочной панели не залезайте кончиком скребка между варочной панелью и нишей.

Всегда держите скребок плоско к поверхности и толкайте от себя.

⚠ Не царапайте поверхность краем скребка.

Чистка варочной панели

⚠ Следите за тем, чтобы на варочной поверхности не оставалось остатков чистящего средства

— Прежде всего, удалите все остатки пищи и жир с горячей варочной поверхности при помощи скребка.

— Чистите варочную поверхность водой с небольшим количеством моющего средства.

— Затем вытирайте её с чистой водой и, наконец, высушите.

☞ В случае, если ещё остались некоторые частицы загрязнения на варочной панели, они могут быть легко удалены при помощи специального чистящего средства, которое можно приобрести у сервисной службы. Затем протрите варочную панель мокрой тканью и затем протрите насухо.

Устранение неполадок

⚠Внимание: ремонт может производить только обученный специалист!

Для начала проверьте, не является ли неисправность следствием неправильного управления. Некоторые неисправности Вы можете устранить сами.

Важное замечание:

Ремонтные работы должен проводить только квалифицированный техник сервисного центра! Даже во время гарантийного периода вызов мастера не будет бесплатным, если неполадка вызвана неправильным обращением с прибором или описана ниже.

Неисправность	Причина	Устранение
Варочная зона не выключается.	Дефект электроники.	Отключите прибор от сети и позвоните в сервисную службу.
Индикатор варочной зоны или индикатор остаточного тепла не загорается или загорается только частично.	Дефект индикатора.	Позвоните в сервисную службу. Существует опасность ожога, т.к. температурное предупреждение неисправно.
Варочная зона не нагревается.	Неисправен предохранитель.	Замените предохранитель.
	Включена блокировка.	Отключите блокировку.
	Дефект варочной зоны.	Позвоните в сервисную службу.

При звонке в сервисную службу всегда указывайте данные с типовой таблички. Она находится на нижней стороне варочной панели.

Инструкции по установке

Общие рекомендации

- Поднимайте стеклокерамическую поверхность за конец и никогда за переднюю панель.
- Не используйте отвёртку для того, чтобы поднять прибор из ниши. Это может повредить рамку прибора. Когда вынимаете прибор, давите на него снизу, вынимая из ниши.

Условия установки

- Пластиковая полировка или фанера кухонных шкафов должна выдерживать высокую температуру (100°C).
- Рабочая поверхность должна быть установлена абсолютно горизонтально, и ниша должна быть точно вырезана.
- Под нишей не должно быть никаких поперечен. Их необходимо уменьшить, по крайней мере, до размеров рабочей поверхности.
- Каждый раз, когда прибор вынимается из рабочей поверхности, заменяйте изоляцию.

Подключение к электричеству

- Следуйте местным правилам и указаниям по подключению к электросети.
- Убедитесь в том, что все провода, находящиеся под напряжением должным образом изолированы.
- Прибор поставляется готовым к подключению. Его следует подключать только к правильно установленной и заземлённой розетке. Установку или замену розетки или соединительного кабеля должен производить квалифицированный техник, в соответствии с местными правилами.
- Если после установки, розетка недоступна, то необходимо обеспечить возможность отключения прибора от сети другим способом.
- Розетка может быть установлена под рабочей поверхностью или в отдельном шкафу в стене. Не устанавливайте её над нагревающимися поверхностями.

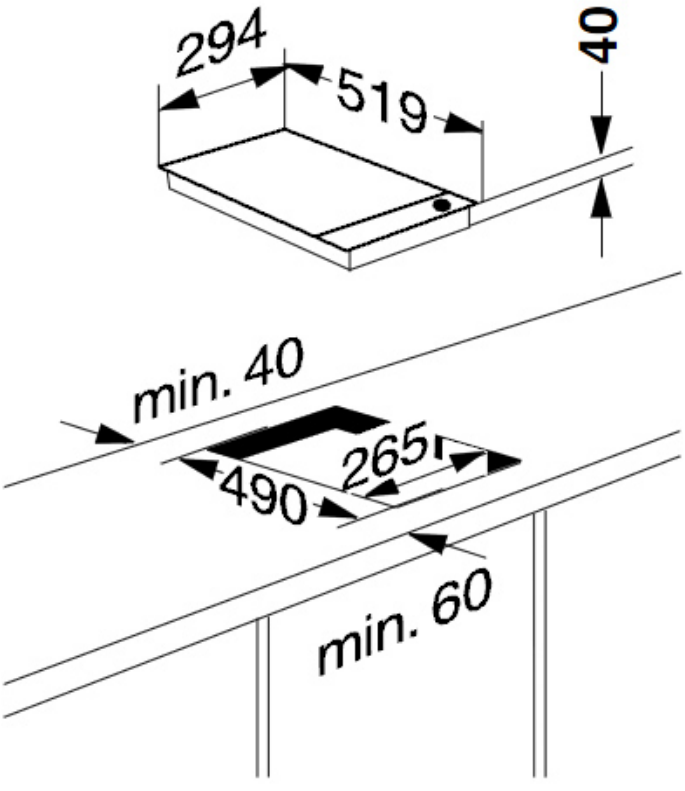
	EKE	EGE
Общие значения	230 В / 2,9 кВт 240 В / 3,2 кВт	230 В / 1,4 кВт 240 В / 1,5 кВт
Характеристики сети	230-240В / 50Гц	230-240В / 50Гц
Предохранители	16 А	16 А

Указания по встраиванию

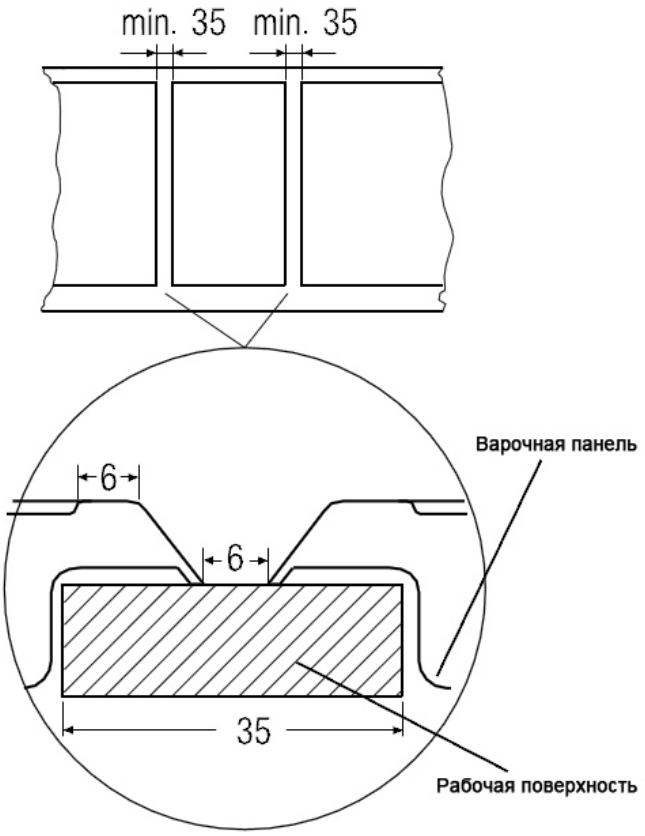
- **Данный прибор может быть установлен двумя сторонами к стенам или шкафам на расстоянии не менее 40 мм. Третья сторона должна стыковаться только с прибором такой же высоты максимум.**

☞ Расстояние до навесных шкафов, должно быть не менее 300 мм, по техническим соображениям.

- Вытяжка или шкаф, установленный над прибором, должен быть установлен на минимальной дистанции в 650 мм от варочной панели.



- При установке рядом нескольких варочных панелей сохраняйте минимальную дистанцию между приборами, как показано на рисунке.



Установка

☞ При установке в каменную рабочую поверхность, варочная панель не может быть закреплена клипсами. См. раздел «Особый случай: установка в каменную рабочую поверхность».

Вырезание ниши

– Вырезайте нишу аккуратно.

Дистанция от ниши до стены для фронта, тыла и сторон должны быть соблюдены!

Изоляция секций

– Необходимо изолировать края, водонепроницаемой защитной краской.

Проверка или замена изоляции

– Проверьте, чтобы изоляция плотно прилегала, и не было щелей.

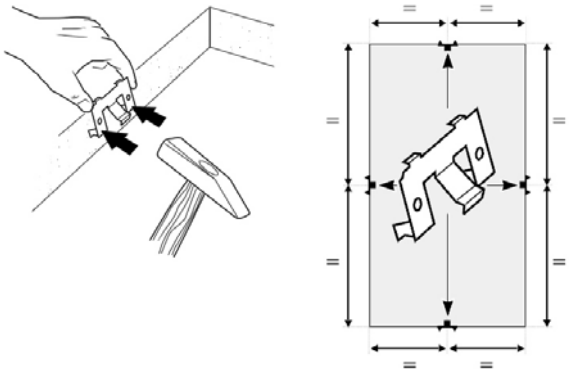
При встраивании варочной панели в неровную рабочую поверхность, изоляция между варочной панелью и рабочей поверхностью должна быть из термостойкого и эластичного материала (не включается в комплект поставки).

– Вымойте поверхности, примените изоляцию и вдавите варочную панель в нишу.

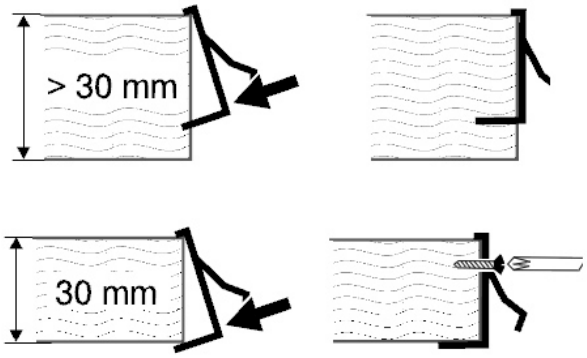
– Отрежьте лишнюю изоляцию и немедленно промойте поверхности водой.

Крепление с помощью скоб и шурупов

– Выровняйте крепежи и прикрепите их при помощи молотка.



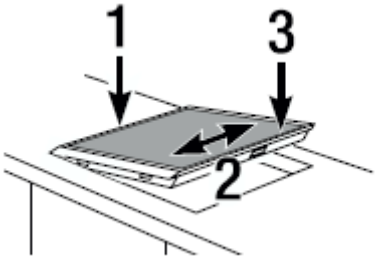
Рабочая поверхность с толщиной более 30 мм:



Для рабочих поверхностей толщиной 30 мм, крепежи необходимо привернуть двумя шурупами (не прилагаются)!

Установка варочной панели

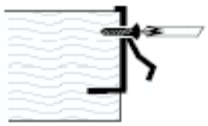
Установите варочную поверхность с левой стороны (1), выровняйте её (2) и вставьте крепежи (3).



Будьте осторожны! Не прищемите соединительный кабель!

⚠ Варочная панель должна располагаться в нише ровно. При большой нагрузке прибор может треснуть при нагревании.

☞ Если варочная панель закреплена в нише не крепко, прикрепите крепежи двумя шурупами для увеличения напряжения пружины.



Подключение питания

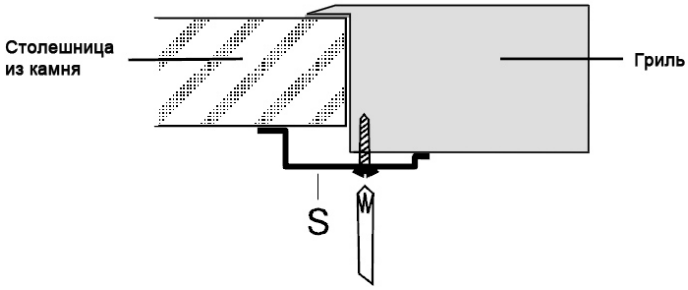
– Вставьте штекер в розетку.

Особый случай: встраивание в рабочую поверхность из камня

В случае столешницы, сделанной из мрамора, гранита или подобного материала, нет необходимости крепить варочную панель сзади. Скобы не нужны.

– Поместите варочную панель в рабочую поверхность и выровняйте её.

– Прикрутите варочную панель снизу, как показано на рисунке.



АИ30

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK