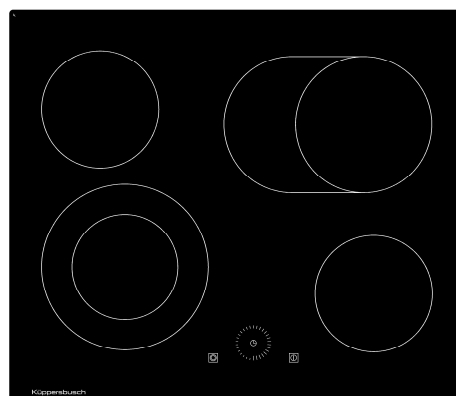


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая варочная панель

EKEF6342.1
EKE6342.1ED
EKE6342.1F



Küppersbusch

Уважаемый покупатель,

Спасибо за то, что Вы выбрали керамическую варочную поверхность KÜPPERSBUSCH.

Для правильной установки и использования прибора, пожалуйста, прочтите внимательно это руководство по эксплуатации.

Содержание

Инструкции по безопасности.....	3
Меры предосторожности перед началом эксплуатации.....	3
Эксплуатация прибора.....	3
Меры предосторожности с целью предотвращения преждевременного повреждения прибора.....	4
Меры предосторожности в случае возникновения неполадок.....	4
Другие меры предосторожности.....	4
Описание прибора.....	5
Технические характеристики.....	5
Панель управления.....	5
Эксплуатация.....	5
Сенсорные кнопки.....	5
Дисплей.....	5
Индикатор остаточного нагрева.....	6
Поле слайдера: регулировка мощности и показателей таймера.....	6
Работа прибора и управление.....	6
Подготовка к эксплуатации варочной поверхности.....	6
Начало эксплуатации.....	6
Варочные зоны с дополнительными контурами.....	7
Таймер.....	8
Функция подогрева.....	8
Функция автоматического закипания.....	9
Функция паузы.....	9
Функция памяти.....	10
Защита от детей/Блокировка панели управления.....	10
Время работы.....	10
Кулинарные советы.....	11
Примеры регулировки мощности.....	11
Уход и чистка.....	11
Устранение неполадок.....	11
Защита окружающей среды.....	12
Инструкции по установке.....	13
Подключение к источнику электричества.....	14

Инструкции по безопасности

Меры предосторожности перед началом эксплуатации

- Распакуйте все принадлежности.
- Установка и подключение прибора должны проводиться специалистами. Производитель не несёт ответственности за ошибки, связанные с подключением и встраиванием прибора.
- Перед началом эксплуатации прибор должен быть надлежащим образом встроен в кухонную мебель.
- Это бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, и не может быть использован для любых других бытовых, коммерческих или производственных целей.
- Удалите все этикетки и самоклеящиеся ярлыки с керамического стекла.
- Не вносите изменения в прибор.
- Не используйте варочную поверхность как свободностоящую или рабочую поверхность.
- Прибор должен быть заземлен и подключен к электричеству в соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Не используйте удлинительный кабель для подключения прибора.
- Не размещайте прибор над посудомоечной машиной или сушильным прибором: пар может повредить электронику прибора.

Эксплуатация прибора:

- Выключайте зоны нагрева после эксплуатации.
- Следите за приготовлением: кипящие жир или масла могут быстро воспламениться.
- Во время и после использования варочные поверхности нагреваются до очень высокой температуры. **Существует опасность ожогов!**
- Убедитесь в том, что соединительные провода не соприкасаются с варочными зонами или горячей посудой.
- Магнитные предметы (кредитные карты, жесткие диски, калькуляторы) не должны находиться рядом с работающим прибором.
- Металлические объекты, например, ножи, вилки, ложки и крышки не должны находиться на варочной поверхности, так как они могут нагреться.
- Не кладите какие-либо металлические предметы на стеклянную поверхность. В случае непреднамеренного включения прибора или остаточного нагрева, предмет может нагреться, расплавиться или даже сгореть.
- Никогда не накрывайте поверхность тканью или защитной пленкой. Существует риск нагревания и возгорания!
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными недостатками, а также лицами (включая детей) не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются прибором под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после проведения соответствующего инструктажа.
- Не позволяйте детям играть с прибором!

Меры предосторожности с целью предотвращения преждевременного повреждения прибора

- Сковороды с необработанным дном или поцарапанные кастрюли (не эмалированная чугунная посуда) могут повредить стеклокерамическую поверхность.
 - Песок или другие абразивные материалы могут повредить керамическое стекло
 - Стеклокерамическая поверхность достаточно прочная. Тем не менее, избегайте падения предметов, даже небольших на стеклокерамическую поверхность.
 - Старайтесь не повредить кастрюлями края стеклокерамической поверхности.
 - Убедитесь, что вентиляция прибора работает согласно инструкции производителя.
 - Не устанавливайте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
 - Сахар, синтетические материалы или алюминиевые поверхности не должны соприкасаться с зонами нагрева. Это может вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности при ее охлаждении: необходимо включить устройство и тут же убрать их с зоны нагрева.
- Внимание! Существует опасность ожогов!**
- Никогда не ставьте горячую ёмкость на панель управления
 - Если кухонный ящик расположен под встроенной панелью, убедитесь, что пространство между содержимым ящика и низшей частью варочной поверхности составляет не менее 2 см. Это важно для обеспечения правильной вентиляции.
 - Никогда не помещайте воспламеняющиеся предметы (напр. спреи) в ящик под стеклокерамической поверхностью. Наличие поддонов для столовых приборов возможно лишь при их стойкости к высокой температуре.

Меры предосторожности в случае возникновения неполадок

- В случае обнаружения дефекта, выключите прибор и отсоедините его от электрической сети.
- При появлении на стеклокерамической поверхности трещин или сколов, немедленно отключите прибор, отсоединив его от сети, и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Ремонт должен осуществляться специалистами. Не пробуйте вскрыть прибор самостоятельно.
- **Внимание!** При появлении на варочной поверхности царапин, трещин или сколов существует опасность удара электрическим током. Немедленно отключите прибор от сети!

Другие меры предосторожности

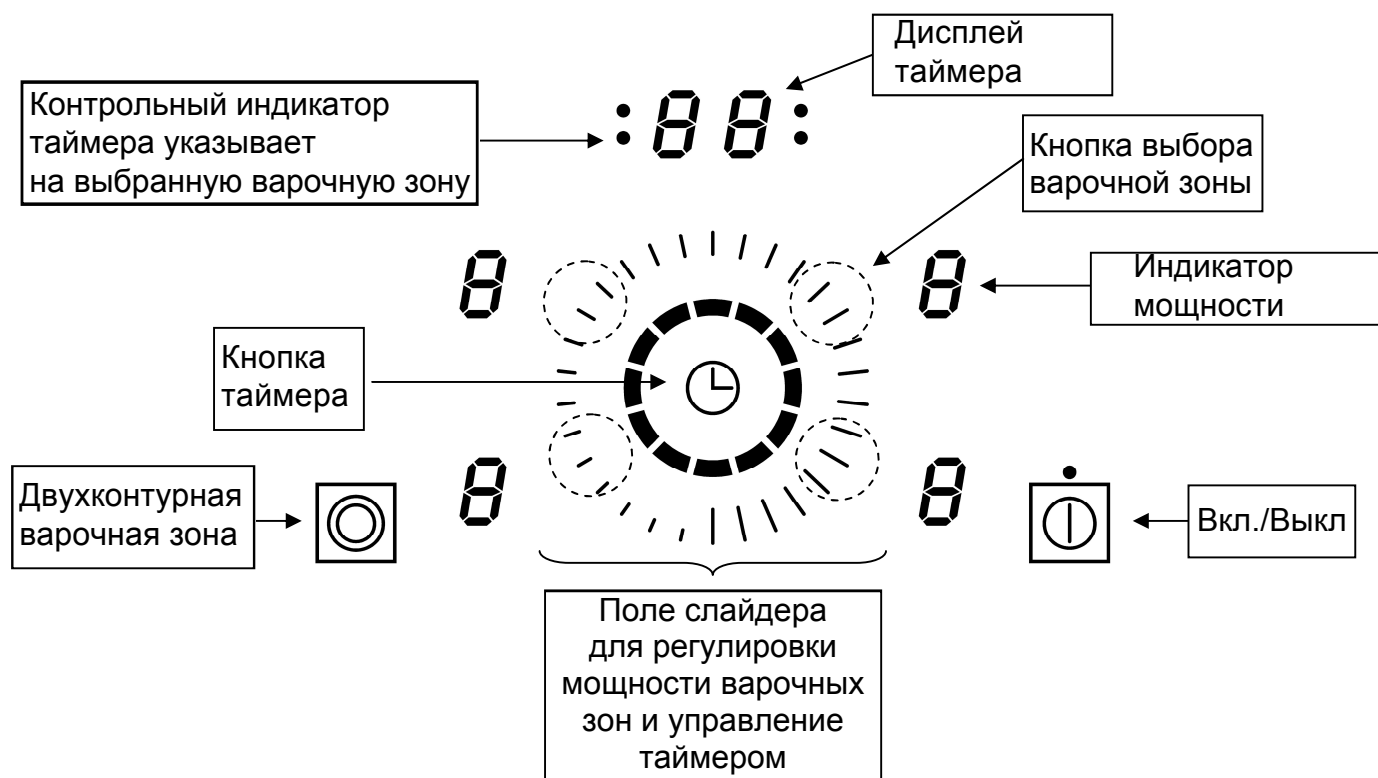
- Следите за тем, чтобы посуда располагалась четко в варочной зоне. Дно кастрюли должно максимально покрывать варочную зону.
- Магнитное поле, излучаемое прибором, может влиять на работу кардиостимулятора. Мы рекомендуем придерживаться советов доктора.
- Не используйте алюминиевую кухонную посуду или посуду, изготовленную из синтетических материалов: она может расплавиться на нагретых варочных зонах.

Описание прибора

Технические характеристики

Тип	Полная мощность	Расположение зон нагрева	Мощность	Диаметр
ЕКЕF6342.1 ЕКЕ6342.XX	7000 W	Передняя левая Задняя левая Задняя правая Передняя правая	2200 / 1000 W 1200 W 2400 / 1500 W 1200 W	220 / 145 мм 155 мм 265x180 мм 155 мм

Панель управления



Эксплуатация

Сенсорные кнопки

Стеклокерамическая варочная поверхность управляется сенсорными кнопками. Чтобы нажать на сенсорную кнопку, просто прикоснитесь к символу на панели управления. Активация команд на панели управления сопровождается визуальным (загорание контрольного индикатора, появление буквы или цифры на дисплее) и/или акустическим сигналами.

В процессе использования нажимайте одновременно только одну кнопку.

Дисплей

Дисплей

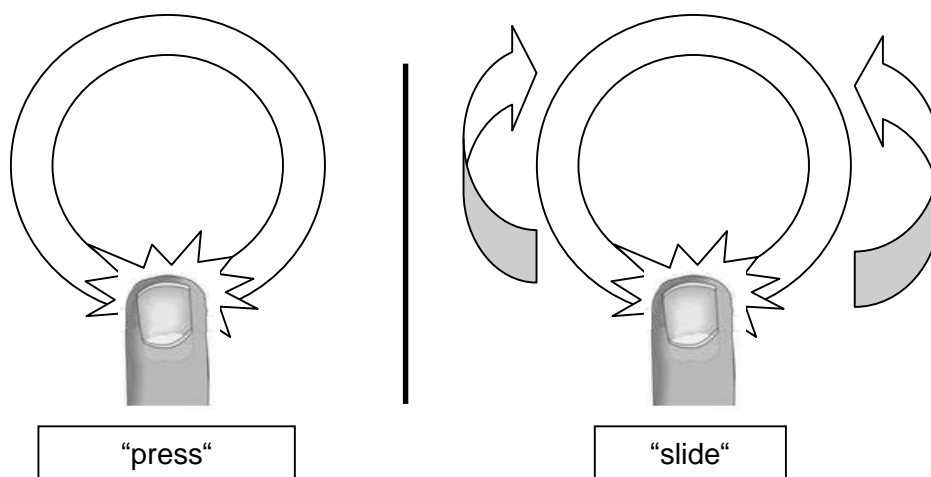
<u>Дисплей</u>	<u>Значение</u>	<u>Функция</u>
0	Ноль	Выбор варочной зоны
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности
A	Функция автоматического закипания	Максимальная мощность + закипание
E	Ошибка.	Ошибка электронного прибора
H	Остаточный нагрев	Варочная зона горячая
U	Подогрев.	Автоматическое поддержание варочной зоны теплой (70°C)
II	Пауза	Включена функция паузы

Индикатор остаточного нагрева

После выключения варочной поверхности загорается символ [H], который указывает на то, что варочная зона все еще горячая. Символ [H] исчезнет тогда, когда варочная зона остынет. Ни в коем случае не прикасайтесь к варочной зоне и не кладите на нее никаких термочувствительных предметов, пока горит индикатор остаточного нагрева.
Существует опасность получения ожогов!

Поле слайдера: регулировка мощности и показателей таймера

Выберите варочную зону. Загорится соответствующий выбранной варочной зоне дисплей. Активировав варочную зону (на протяжении нескольких секунд), Вы можете установить уровень мощности, перемещая палец по слайдеру или с помощью прикосновения к требуемой цифре (1-9).
Для регулировки мощности другой варочной зоны следует подождать несколько секунд, пока выключиться предыдущая (яркая подсветка дисплея измениться на подсветку обычной яркости).



Работа прибора и управление

Подготовка к эксплуатации

Протрите Ваш прибор влажной тряпочкой, а затем вытрите поверхность насухо. Не используйте моющие средства, которые могут вызвать голубую окраску стеклянной поверхности.

Начало эксплуатации

- **Вкл./Выкл. варочной поверхности**


Процесс

Включение

Выключение

Панель управления

Нажмите кнопку 

Нажмите кнопку 

Дисплей

[0]



Ничего или [H]

- **Вкл./Выкл. варочной зоны**

Процесс	Панель управления	Дисплей
Выбор варочной зоны	Нажмите на поле слайдера напротив необходимой варочной зоны	[0]
Регулировка мощности	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[1] до [9]
Выключение	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера так, чтобы на дисплее загорелось значение [0] Или нажмите на [0]	[0] или [Н] [0] или [Н]

Если на протяжении 20 секунд ни одна кнопка не будет активирована, то из соображений безопасности прибор перейдет в режим ожидания.

Варочные зоны с дополнительными контурами

<u>Процесс</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор варочной зоны	Нажмите на поле слайдера напротив необходимой варочной зоны	[0]
Регулировка мощности	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[1] до [9]
Включение дополнительного контура варочной зоны	Нажмите кнопку 	Включен индикатор дополнительного контура
Регулировка мощности	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[1 до [9]
Выключение дополнительного контура	Нажмите кнопку 	Выключен индикатор дополнительного контура

Таймер

С помощью встроенного таймера можно устанавливать разную продолжительность приготовления пищи (от 1 до 99 минут) одновременно на всех варочных зонах.

- **Включение таймера:**

<u>Процесс</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор варочной зоны	Нажмите на поле слайдера напротив необходимой варочной зоны	[0]
Регулировка мощности	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[1] to [9]
Выбор таймера	Нажмите кнопку таймера [⌚]	[00]
Установка времени	Нажмите кнопку таймера [⌚] Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[10, 20, 30...] [31, 32, 33...]

После нескольких секунд Ваши установки будут приняты и начнется процесс приготовления.

- **Выключение таймера:**

<u>Процесс</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор варочной зоны	Нажмите на поле слайдера напротив необходимой варочной зоны	Остаток времени
Выбор таймера	Нажмите кнопку таймера [⌚]	Остаток времени
Выключение таймера	Нажмите кнопку таймера [⌚]	[00]

- **Автоматическое выключение таймера:**

По истечению установленного времени приготовления на таймере замигает [00], прозвучит сигнал и варочная зона выключиться.

Для выключения сигнала и мигающего индикатора нажмите кнопку таймера [⌚] .

- **Функция песочных часов**

<u>Процесс</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [⏸]	[0]
Выбор таймера	Нажмите кнопку таймера [⌚]	[00]
Установка времени	Нажмите кнопку таймера [⌚] Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[10, 20, 30...] [31, 32, 33...]

Через несколько секунд дисплей таймера перестанет мигать.

Функция подогрева

Эта функция позволяет автоматически поддерживать температуру 70°C

- **Эта функция позволяет автоматически поддерживать температуру 70°C**

<u>Процесс</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите на поле слайдера между [0] и [1]	[U]
Выключение	Передвиньте палец по сенсорному полю слайдера	[0] до [9]

Функция автоматического закипания

Все варочные зоны оснащены функцией автоматического закипания. При включенной функции автоматического закипания варочная зона быстро разогревается, а через некоторое время ее мощность автоматически понижается до выбранного Вами заранее уровня.

- **Включение функции автоматического закипания**

Процесс

Выбор уровня мощности
(например “7”)

Панель управления

Передвиньте палец
по сенсорному полю слайдера

Дисплей

with [A]

- **Switching off the automatic cooking**

Action

Power level selection

Control panel

Slide on the “SLIDER”

Display

[0] to [9]

Уровень мощности	Автоматическое закипания (мин:сек)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

Функция паузы

Весь процесс приготовления можно прервать функцией паузы, а затем продолжить приготовление на тех же установках


- **Вкл./Выкл. функции паузы**


Процесс

Включение функции

Выключение функции

Панель управления

Нажмите кнопку 
и удерживайте ее в течении 3 сек.

Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течении 3 сек и на сенсорное поле слайдера.

Дисплей

[II] на индикаторе варочной зоны

Последние установки

Функция памяти

После выключения варочной поверхности все последние установки сохраняются. С помощью функции памяти Вы можете активировать следующие установки:

- Уровни мощности варочных зон
- Установки таймера для каждой варочной зоны
- Установки функции автоматического закипания

Включение функции памяти:

- Нажмите кнопку 
- Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течении 6 секунд

Последние установки активированы.

Защита от детей. Блокировка панели управления

Для предотвращения непреднамеренных изменений в установках варочных зон (например, во время чистки панели управления) панель управления можно заблокировать (за исключением кнопки Вкл./Выкл.).

- **Блокировка**



Процесс

Включение варочной поверхности

Блокировка варочной поверхности

Панель управления

Нажмите кнопку 

Держите палец на кнопке 
и 3 раза нажмите кнопку 

Дисплей

[0] или [H]

[L]

- **Разблокировка**



Процесс

Включение варочной поверхности

Разблокировка варочной
поверхности

Панель управления

Нажмите кнопку 

Держите палец на кнопке 
и 3 раза нажмите кнопку 

Дисплей

[L]

[0] или [H]

Время работы

Каждая варочная зона имеет автоматические ограничения времени работы. Варочная зона отключается автоматически после определенного периода времени без изменений в настройках. Время работы зависит от выбранного уровня мощности, как это указано в таблице ниже.

Уровень мощности	Максимальное время работы (часов)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Кулинарные советы

Примеры регулировки мощности

(Ниже приведены ориентировочные показатели)

1 до 2	Растопление, подогрев	Соусы, масло, шоколад, желатин Заранее приготовленные блюда
2 до 3	Кипение на медленном огне, разморозка	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 до 4	Пар	Овощи, мясо, рыба
4 до 5	Варка на пару, тушение, оттаивание	Супы, паста, свежие овощи, паровой картофель
6 до 7	Доведение до кипения, выпаривание	Мясо, яйца, колбасы, печень
7 до 8	Щадящая обжарка	Рыба, шницель. Картошка, оладьи, вафли
9	Жарка, запекание, доведение до кипения	Омлеты, стейки, жареные блюда, вода

Уход и чистка

Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остынуть.

Существует опасность получения ожогов!

- Удалите незначительные загрязнения с помощью влажной тряпки и раствора моющего средства, растворенного в воде. Затем тщательно ополосните поверхность холодной водой и протрите насухо.
- Ни в коем случае не применяйте абразивные моющие средства для чистки варочной поверхности!
- Не используйте для чистки варочной поверхности приборы, работающие с паром или под давлением!
- Не используйте острые предметы, которые могут вызвать появление царапин на стеклокерамической поверхности.
- Перед эксплуатацией убедитесь, что кастрюля или сковорода, а также варочная поверхность чистые и сухие.
- Правильно подбирайте посуду. Использование посуды с необработанным (необшлифованным) дном может вызвать появление царапин на поверхности.
- Остатки сахара, желе и т. д. должны быть удалены немедленно, чтобы предотвратить повреждение поверхности.

Устранение неполадок

Варочная поверхность в целом или отдельная варочная зона не включается:

- Варочная поверхность плохо подсоединена к электрической сети.
- Прибор не подключен к розетке.
- Включена функция блокировки варочной поверхности.
- Удалите грязь или воду с сенсорных кнопок.
- Удалите посторонние предметы с сенсорных кнопок.

Символ [E] на дисплее:

- Обратитесь в службу послепродажной поддержки.

Одна или все одновременно варочные зоны выключаются:

- Включена система безопасности.
- Вы не выключали варочную зону длительное время.
- На одной или нескольких сенсорных кнопках находятся посторонние предметы.
- Кастрюля на варочной поверхности пустая и перегрета.

Функция автоматического закипания не включается:

- Варочная зона все еще горячая [H].
- Установлен наивысший уровень мощности [9]

Символ [U] на дисплее:

- См. раздел “Функция подогрева”.

Символ [II] на дисплее:

- См. раздел “Функция паузы”.

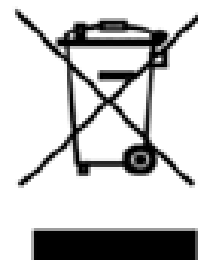
Символ [L] на дисплее:

- См. раздел “Блокировка панели управления”.

Защита окружающей среды

- Упаковочный материал экологически чистый и может повторно использоваться.
- В старом приборе могут находиться благородные металлы. Обратитесь в местные службы по переработке вторсырья.

- Ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусорный бак.
 - Свяжитесь со службой центра по переработке отходов по поводу утилизации устройства.

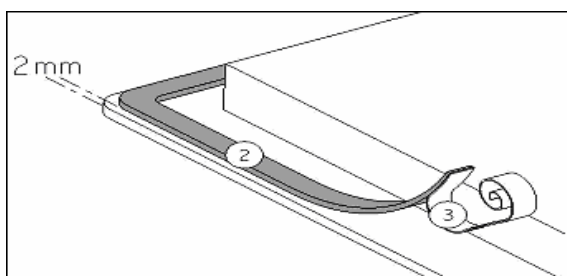


Инструкции по установке

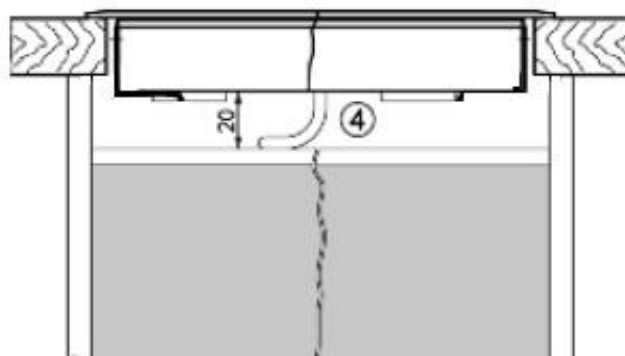
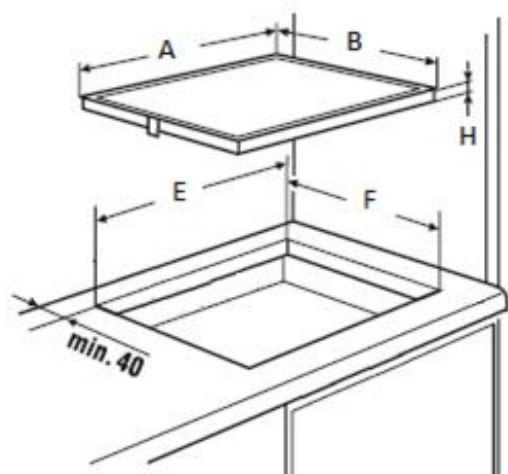
Установка варочной поверхности должна проводиться только квалифицированным специалистом. Этот специалист и несет всю ответственность за подключение. Установка должна происходить в соответствии с техническими условиями и нормами безопасности при эксплуатации электроприборов, действующими в Вашей стране.

Как приклеить уплотнитель:

Уплотнитель, идущий в комплекте с варочной поверхностью, предотвращает попадания жидкостей в кухонный ящик, расположенный под ней. Приклеивание уплотнителя должно быть произведено согласно инструкции, приведенной ниже.



Проклейте уплотнитель (2) в двух миллиметрах от внешнего края стеклокерамической поверхности сняв защитную ленту(3).



Установка-монтаж:

- **Размеры для вырезки рабочей поверхности:**

	A	B	E	F	H
EKEF6342.1	598 мм	518 мм	560 мм	490 мм	44 мм
EKE6342.1ED EKE6342.1F	600 мм	520 мм	560 мм	490 мм	44 мм

- **Убедитесь, что между прибором и стенками кухонного гарнитура существует расстояние в 40 мм.**
- Варочные поверхности имеют класс теплоизоляции «У». В идеале варочная панель должна быть установлена на большом расстоянии от боковых (правой и левой) стенок кухонного гарнитура. Допускается установка варочной поверхности вплотную к стене и наличие высокой боковой стенки существующей кухонной мебели. **Но с другой стороны не должны находиться предметы кухонной мебели выше варочной поверхности.**

- Поверхности мебели из пластика и фанеры и клей должны быть термостойкими (>75°C). Иначе они могут деформироваться.
- Настенные плинтусы должны быть термостойкими.
- Не устанавливайте варочную панель поверх не вентилируемого духового шкафа или посудомоечной машины.
- Убедитесь, что пространство под варочной поверхностью составляет не менее 20см для обеспечения хорошей вентиляции электрического прибора.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться под варочной поверхностью.
- Для предотвращения протекания какой-либо жидкости на поверхность кухонной мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, ее срезы должны быть обработаны специальным лаком или другим изолятором. Также тщательно проклейте уплотнитель.
- Расстояние между вытяжкой и прибором указано в инструкции для вытяжки. В случае отсутствия этой информации – минимум 650 мм.
- Убедитесь, что после установки, питающий кабель не зажат под кухонной мебелью (например, под кухонным ящиком, расположенным под варочной поверхностью) и на него не осуществляется механическое давление.

Подключение к источнику электричества

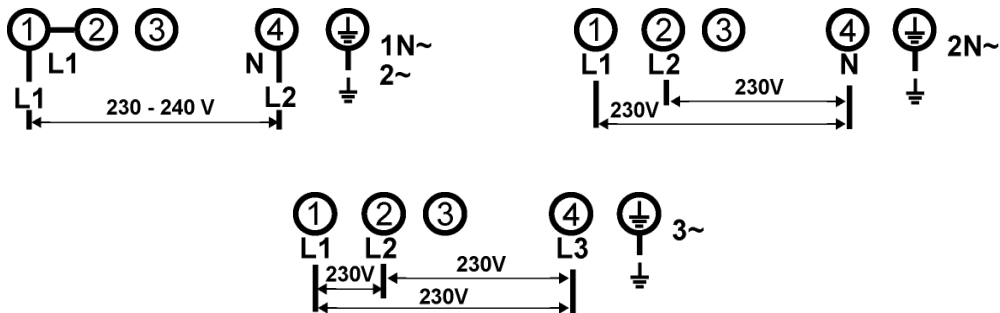
- Установка и подключение варочной поверхности к электросети должны проводиться только опытным специалистом электриком в соответствии с правилами и стандартами.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до неизолированных компонентов.
- Информацию по подключению Вы найдете на типовой табличке.
- В случае, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, специалистом должно быть предусмотрено разъединяющее приспособление с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии. Для этой цели пригодны такие устройства как выключатели с линейной защитой, пробки и контакторы.
- Если прибор не оснащен штепселем, необходимо установить другое разъединяющее приспособление согласно с инструкцией по монтажу.
- Впускной рукав должен быть размещен таким образом, чтоб он не соприкасался с горячими поверхностями варочной панели или духовки.

Внимание!

Данный прибор может быть подключен к сети с напряжением 230В ~ 50/60 Гц.
Всегда подключайте провод заземления.
Следуйте схеме подключения.
Соединительная коробка находится на нижней стороне прибора.
С помощью отвертки откройте крышку блока.

Сеть	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
230V~ 50/60Гц	1 фаза + N	3 x 2.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400V~ 50/60Гц	2 фаза + N	4 x 1.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

* согласно стандартам и нормам EN 60 335-2-6/1990



Подключение варочной поверхности

Для разных видов подключения используйте соединительные перемычки из латуни, которые находятся в блоке.

Монофазное подключение 230В~ 1P+N

Установите соединительную перемычку между контактами 1 и 2.
Присоедините провод заземления к соединительной клемме “заземление”,
нейтральный N к контакту 4, фазу L к одному из контактов 1 или 2.

Двухфазное подключение 400В~ 2P+N

Присоедините провод заземления к соединительной клемме “заземление”, нейтральный N к контакту 4, фазу L к контакту 1 и фазу L2 к контакту 2.

Внимание! Убедитесь, что все провода правильно подключены и винты надежно закручены..

Мы не несем ответственность за какие либо инциденты, вызванные неправильным подключением, а также за те, которые возникли в результате эксплуатации незаземленного прибора или же не правильного подключения провода заземления!