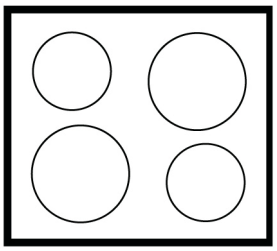
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая варочная панель



EKE 304.1
EGE 304.1

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

227741 QA1

Утилизация упаковки

Пожалуйста, используйте наиболее экологичный способ утилизации упаковки Вашей бытовой техники. Переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

Утилизация старого прибора



Подобный символ на приборе или упаковке означает, что с данным продуктом нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Проследив за тем, что данный продукт утилизируется правильно, Вы поможете защитить окружающую среду и здоровье людей. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Правильное использование

Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не должна использоваться в иных целях. Пожалуйста, не оставляйте работающую панель без надлежащего контроля.

К вашему сведению

Перед тем, как начать пользоваться вашей новой техникой, внимательно изучите руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация, касающаяся техники безопасности; в нем разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.

В случае возникновения неполадок, прежде всего, обратитесь к разделу «Устранение неполадок». Возможно, Вы сможете самостоятельно устранить возникшую неисправность, не обращаясь к сотруднику сервисной службы.

Пожалуйста, храните это руководство в надежном месте. При продаже или передаче изделия другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, оставьте данное руководство новому владельцу. В таком случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами работы данного изделия и мерами безопасности.

Содержание

Инструкции по безопасности 4
Подключение и работа 4
Варочная панель 4
Гриль 4
Меры предосторожности 5
Описание прибора 6
Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок 7
Работа прибора 8
Ограничение продолжительности работы 8
Другие функции 8
Экономия электроэнергии 8
Индикатор остаточного тепла 8
Регулировка мощности 8
Приготовление на гриле 9
Управление кнопками 10
Включение варочной зоны 10
Выключение варочной зоны 10
Выключение варочной панели 10
Включение дополнительного контура 11
Замок от детей 11
Автоматика отключения 12
Таймер 13
Функция "stop and go" 13
Блокировка 14
Функция подогрева 14
Автоматика закипания 15
Уход и чистка 16
Стеклокерамическая поверхность 16
Особые загрязнения 16
Гриль 17
Использование скребка 17
Устранение неполадок 18
Инструкции по установке 20
Рекомендации 20
Указания по технике безопасности 20
Установка 20
Подключение к электричеству 22
Начало эксплуатации 22
Технические характеристики 23

Инструкции по безопасности

Подключение и работа

- Бытовые приборы разработаны в полном соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Подключение, обслуживание и ремонт данного бытового прибора может осуществляться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Ради собственной безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированного специалиста осуществлять подключение, обслуживание и ремонт этого прибора.

Варочная панель

- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при работе с пароварками, так как вода может быстро выкипеть, что приведет к повреждению посуды и варочной панели; при этом производитель не будет нести ответственность за порчу прибора.
- При высоких температурах жир и масло могут воспламениться. Всегда контролируйте приготовление пищи, содержащей жир или масло. Никогда не тушите воспламенившийся жир или масло при помощи воды! Накройте кастрюлю или сковороду крышкой и выключите варочную зону.
- Керамическая поверхность варочной панели чрезвычайно прочна. Тем не менее, старайтесь избегать падения на нее тяжелых предметов, так как панель может разбиться.
- При появлении на варочной панели царапин, трещин или сколов увеличивается риск электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и вызовите специалиста сервисной службы.
- Если Вы не можете выключить панель из-за неисправности кнопок сенсорного управления, немедленно отсоедините ее от сети и вызовите специалиста сервисной службы.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Сетевые провода не должны соприкасаться с варочными зонами.
- Не используйте варочную панель для хранения посуды.
- Не кладите фольгу или пластик на варочные зоны. Убирайте с горячих варочных зон все, что может расплавиться: пластик, фольгу и, в особенности, сахар и продукты, содержащие сахар. Используйте скребок для удаления сахара со стеклокерамической поверхности (пока она еще горячая), чтобы не допустить ее повреждения.
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся при нагревании предметы непосредственно под поверхность варочной панели.
- Никогда не используйте зоны приготовления для разогрева закрытых консервных банок или продуктов в закрытой упаковке, содержащей металл. Они могут взорваться!
- Следите за тем, чтобы сенсорные кнопки оставались чистыми, поскольку загрязнение может быть распознано как касание пальца. Никогда ничего не кладите и не ставьте на сенсорные кнопки (кастрюли, полотенца и т. д.)! Если на сенсорные кнопки попадет пища, настоятельно рекомендуем Вам воспользоваться кнопкой «Выкл.».
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки, поскольку это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Никогда не готовьте блюда flambé под вытяжкой – жир в металлическом фильтре может воспламениться.
- Не допускайте повторного нагревания загрязнений.

Гриль

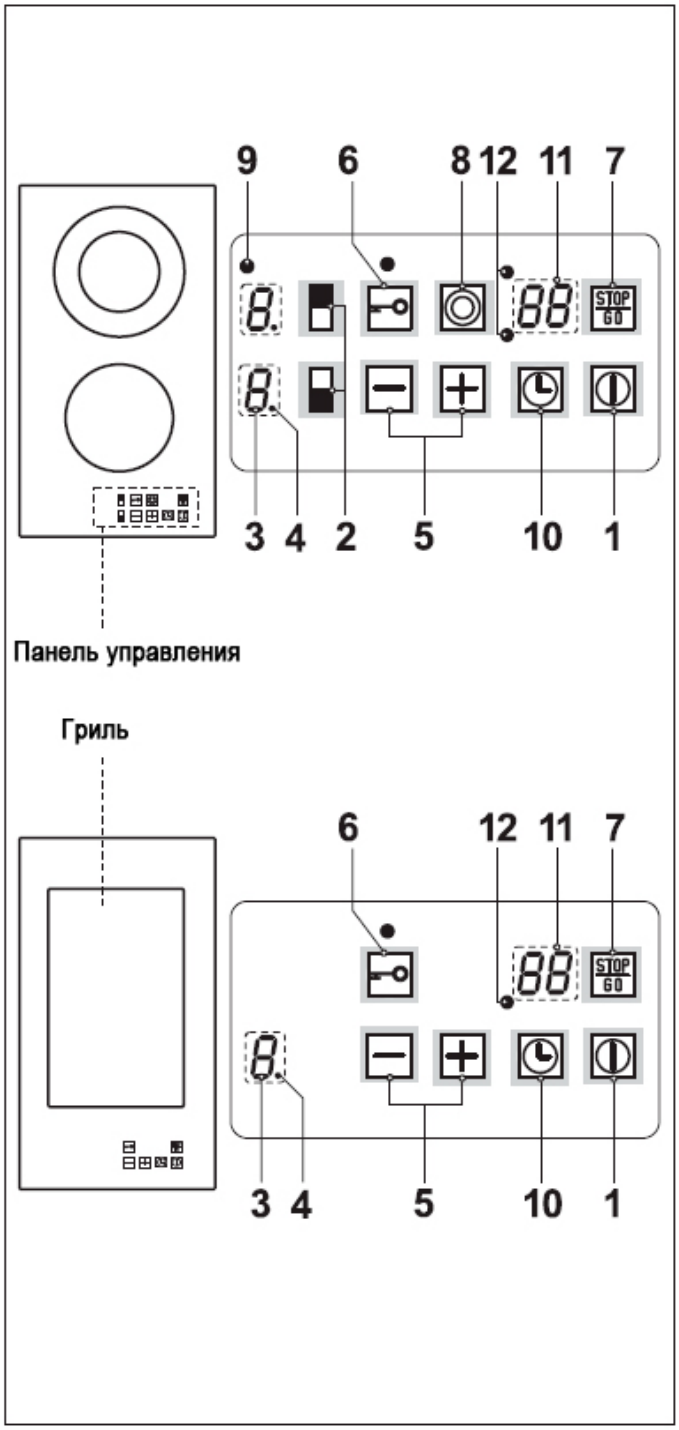
- Будьте особо внимательны при использовании режима гриля. Тепло от нагревательного элемента разогревает варочную панель и пищу, которую Вы готовите, поэтому рекомендуется использовать рукавицы и щипцы.
- Жир может брызнуть из продуктов, которые Вы прокалываете, например, сосисок. Используйте щипцы во избежание ожогов кожи и особенно во избежание попадания горячих брызг в глаза.
- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра.
- Убедитесь, что дети находятся на безопасном расстоянии от работающего прибора.
- Никогда не используйте для очистки поверхности гриля чистящие средства, содержащие силикон. Обратите внимание на инструкции по уходу за прибором.
- Обращаем Ваше внимание на то, что царапины на гриле, появившиеся в результате неправильной очистки прибора или из-за порезов ножом, не оказывают негативного влияния на функционирование прибора. Они сказываются негативным образом только на внешнем виде прибора.

Инструкции по безопасности

Меры предосторожности

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, умственными недостатками или с ослабленной чувствительностью, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются устройством под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком. Использование данного устройства детьми возможно только под контролем взрослых.
- **Внимание!** Поверхности варочных зон нагреваются во время использования. Никогда не подпускайте маленьких детей к варочной панели.

Описание прибора



1. Кнопка «Вкл/Выкл»
2. Кнопки выбора варочной зоны
3. Дисплей регулировки мощности
4. Индикатор режима ожидания
5. Кнопки Плюс и Минус
6. Кнопка блокировки с индикатором
7. Кнопка “stop and go”
8. Кнопка включения контуров
9. Индикатор работы внешнего контура
10. Кнопка таймера
11. Дисплей таймера
12. Индикатор работающей варочной зоны

Описание прибора

Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Стеклокерамическая варочная панель управляется сенсорными кнопками. Чтобы нажать сенсорную кнопку, просто прикоснитесь к символу на панели управления. Далее сенсорные кнопки будем называть просто "кнопками".

Кнопки «Вкл/Выкл» (1)

Эти кнопки служит для включения и выключения соответствующей варочной зоны.

Кнопка выбора варочной зоны (2) (например, для передней)

Нажатие кнопки выбора варочной зоны позволит выбрать варочную зону, которой будут управлять кнопки Плюс и Минус.

Кнопки Плюс / Минус (5)

Эти кнопки служат для регулировки уровня мощности, управления таймером и автоматикой отключения. Кнопка Плюс увеличивает значение, а Минус уменьшает. Значение можно сбросить, нажав обе кнопки одновременно.

Дисплей регулировки мощности (3)

Этот дисплей показывает выбранное значение мощности или следующее:

H – остаточное тепло

A – автоматика закипания

STOP – функция "stop and go"

U – распознавание посуды

Варочная зона может быть включена, когда горит индикатор режима ожидания варочной зоны (4)

Кнопка включения контуров (8)

Служит для активации контуров.

Кнопка таймера (10)

Кнопка служит для программирования автоматики отключения и таймера.

Кнопка "stop and go" (7)

Кнопка служит для кратковременной остановки процесса приготовления одновременно на всех активных варочных зонах.

Кнопка блокировки (6)

Кнопка блокировки используется для блокировки всех кнопок на панели управления.

Работа прибора

Ограничение продолжительности работы

Длительность приготовления зависит от выбранного уровня приготовления (см. таблицу). Если функция ограничения продолжительности работы была активирована, то панель отключится автоматически, раздастся короткий сигнал, а на дисплее появится H.

Функция автоматического выключения преобладает над функцией ограничения продолжительности работы.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность работы, часов
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Другие функции

Если одновременно будут нажаты две сенсорные кнопки, то ни одна из функций не будет активирована.

Символ F мигает, звучит сигнал. Через несколько секунд прибор выключится. Уберите предмет, находящийся на сенсорных кнопках.

Чтобы убрать символ F, нажмите ту же кнопку или выключите и включите варочную панель.

Экономия электроэнергии

Предлагаем вам несколько советов по экономии электроэнергии для того, чтобы вы могли использовать вашу варочную поверхность эффективно.

- Посуда должна быть того же размера, что и варочная поверхность.
- При покупке кухонной посуды имейте в виду, что на ней часто указан диаметр верхней части, которая обычно больше, чем дно.
- Пароварки расходуют мало электроэнергии из-за давления и плотно закрытой крышки. При малом времени приготовления сохраняется больше витаминов.
- Всегда следите за уровнем жидкости в пароварке. Пустая пароварка может испортиться.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Используйте посуду соответствующего размера под различное количество пищи. Чем больше пищи, тем больше посуда. При использовании большой кастрюли с небольшим количеством продукта будет расходоваться слишком большое количество электроэнергии.

Индикатор остаточного тепла

На стеклокерамической панели символ H указывает на остаточное тепло.

Как только после выключения загорится символ H, варочная зона может быть использована для оттаивания пищи или поддержания ее в теплом виде.



Имейте в виду, что поверхность может оставаться горячей и после выключения данного символа. Существует опасность получения ожога!

Регулировка мощности

Существует несколько уровней нагрева, примеры использования которых указаны в таблице.

Значение мощности	Использование
0	Панель выключена и используется остаточное тепло
U	Функция подогрева
1-2	Разогрев небольших порций (минимальное значение)
3	Разогрев порций среднего размера
4-5	Разогрев больших порций или жарение больших кусков мяса до тех пор, пока они не прожарятся
6	Жарение, получение соков
7-8	Жарение
9	Кипение, обжаривание до румяной корочки, жарение (максимальное значение)

Уровень гриля	Использование
0	Выключено
U	Функция подогрева
1-4	Разогрев
5-7	Средняя мощность гриля
8-9	Максимальная мощность гриля

Работа прибора

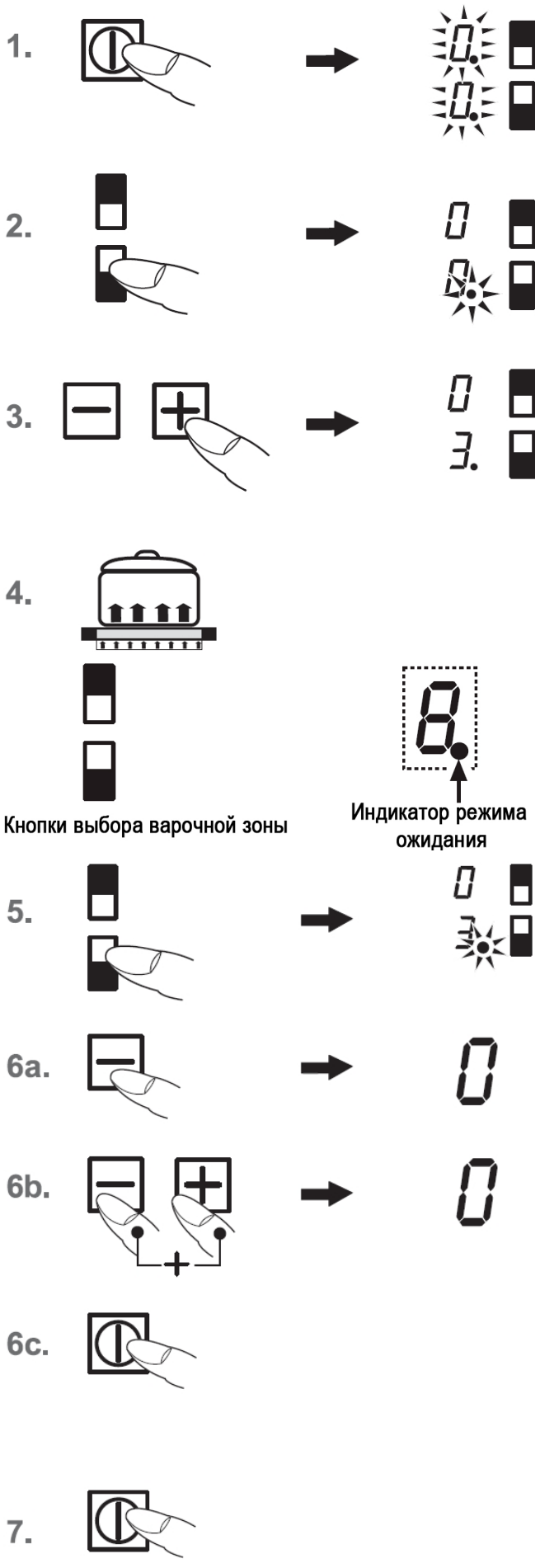
Приготовление на гриле

Стеклокерамическая поверхность гриля подходит для приготовления пищи непосредственно на горячей варочной зоне. Пища для приготовления на гриле, например, стейки или сосиски, помещается на разогретую варочную зону.

Перед первым использованием прибора помойте варочную зону при помощи влажной ткани с использованием небольшого количества нейтрального моющего средства. Затем протрите насухо сухой тканью без ворсинок.

- Пожалуйста, не используйте оливковое масло для приготовления пищи на гриле. Остатки пригоревшего оливкового масла очень сложно удалить.
- Разогревайте гриль непосредственно перед приготовлением в течение 5 минут на уровне мощности 9. Поместите продукты непосредственно на стеклокерамическую поверхность. Не используйте алюминиевую фольгу или схожие материалы.
- Обжаривайте куски мяса с двух сторон на уровне мощности 9 до тех пор, пока куски нельзя будет снять с поверхности гриля. Это позволит сохранить мясные соки.
- Затем переключитесь, при необходимости, на более низкий уровень мощности (например, 6). Переворачивайте толстые куски мяса или сосиски несколько раз.
- Не смазывайте поверхность гриля растительным маслом. Куски постного мяса можно предварительно смазать растительным маслом. При обжаривании очень жирных кусков мяса удалите излишки жира при помощи бумажного кухонного полотенца. При жарении маринованного мяса удалите излишний жир и специи (например, лук, лавровый лист или тимьян).
- Имейте в виду, что большие порции мяса и сосисок нужно жарить дольше, чем порции небольшого размера. Поэтому рекомендуется жарить порции небольшого размера по очереди одну за другой.
- Удаляйте остатки пищи со стеклокерамической поверхности при помощи скребка после каждого приготовления.

Работа прибора



Управление кнопками

Управление, описанное далее, предполагает нажатие кнопок одной за другой. Если последующая кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, то ваш выбор аннулируется.

Кнопки Плюс и Минус можно как нажимать, так и удерживать.

Включение варочной зоны

1. Нажмите и держите кнопку «Вкл/Выкл» ⏻, пока на дисплее не загорится 0. Точка – индикатор режима ожидания начнёт мигать. Управление готово к использованию.
2. Затем, нажмите кнопку выбора варочной зоны (например, ▪ для передней). Загорится индикатор режима ожидания выбранной зоны.
3. Используйте кнопки Плюс ⊞ или Минус ⊟ для выбора уровня мощности.

   Нажав на кнопку Минус, Вы включите уровень мощности 1. Нажав на кнопку Плюс, Вы включите уровень мощности 9.
4. Поставьте посуду на варочную зону.

Повторите действия 2-4 для одновременного использования нескольких варочных зон.

Выключение варочной зоны

5. Индикатор режима ожидания варочной зоны должна гореть. Может быть, необходимо нажать кнопку выбора варочной зоны (например, ▪ для передней).
6. a) Нажимайте кнопку Минус ⊟ пока на дисплее мощности появится значение 0; или

   b) Одновременно нажмите кнопки Плюс ⊞ и Минус ⊟. Варочная зона отключится независимо от активного уровня мощности; или

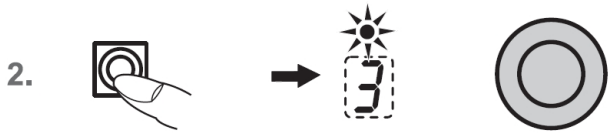
   c) Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» ⏻ для выключения всего прибора.

Выключение варочной панели

7. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» ⏻. Прибор выключится, независимо от установок.

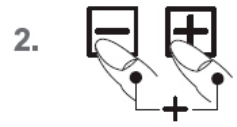
Работа прибора





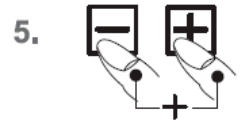


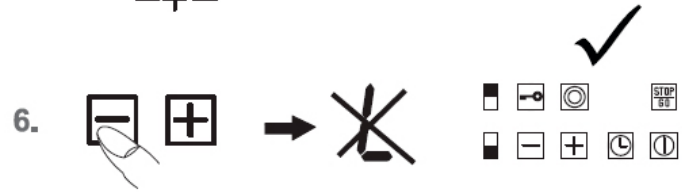












Включение дополнительного контура (при его наличии)

(только для варочных зон с несколькими контурами)

Второй контур может быть активирован, только если соответствующая варочная зона включена.

1. Выберите соответствующий уровень мощности (1-9).
2. Нажмите кнопку включения контуров, для того чтобы активировать второй контур. Загорится индикатор работы внешнего контура.
3. Повторное нажатие на кнопку включения контуров отключит внешний контур. Индикатор погаснет.

Примечание:

Активированные вручную контуры автоматически выключатся при выключении варочной зоны.

Замок от детей

Служит для предотвращения случайного включения прибора детьми. Кнопки заблокированы.

Включение замка

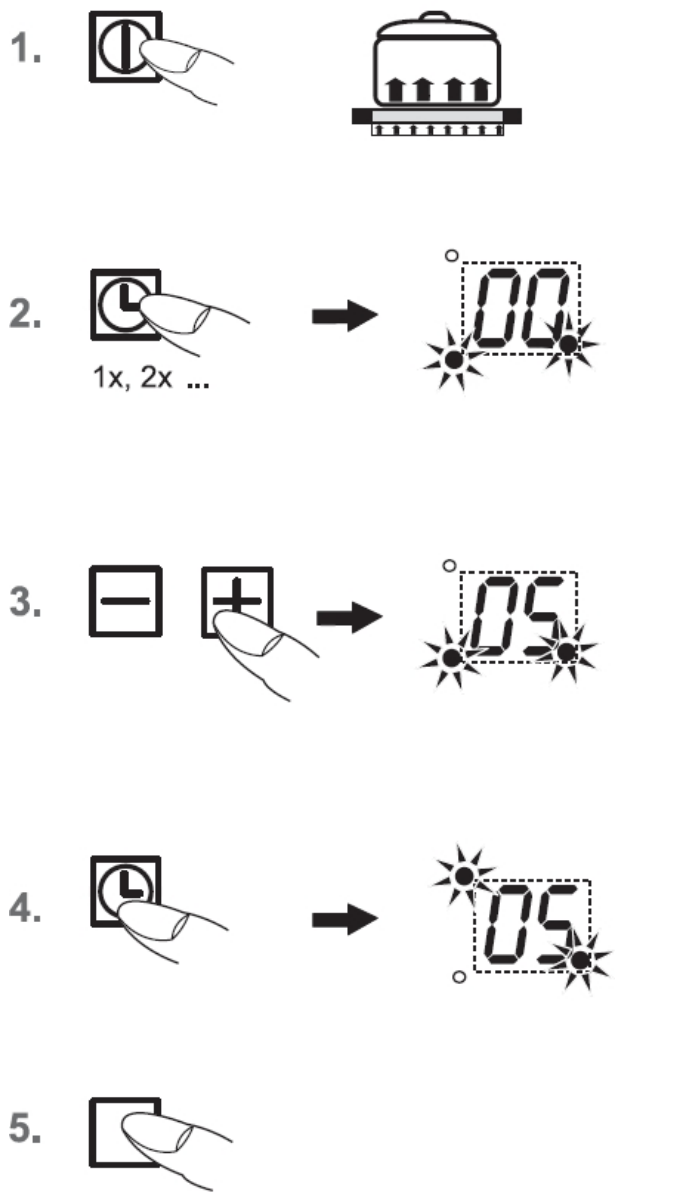
1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
2. Затем одновременно нажмите кнопки Плюс и Минус.
3. Затем нажмите кнопку Плюс для активации замка. На дисплее появится символ L, управление будет недоступным и прибор выключится.

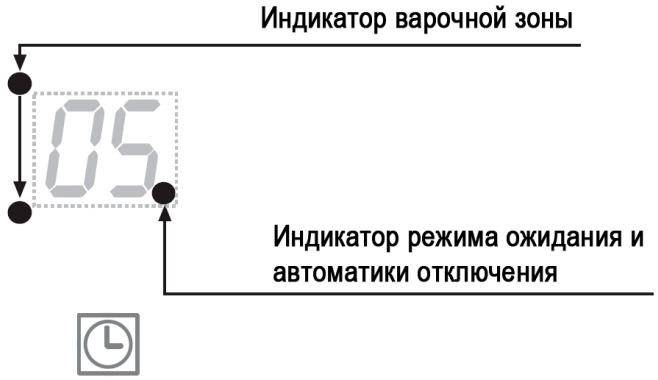
Отключение замка

4. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл».
5. Затем одновременно нажмите кнопки Плюс и Минус.
6. Затем нажмите кнопку Минус для деактивации замка. На дисплее исчезнет символ L.

Важно: В случае отключения электроэнергии замок будет отключен.

Работа прибора





Автоматика отключения

Служит для автоматического отключения любой варочной зоны после установленного времени. Время выключения может быть от 1 до 99 минут.

1. Включите прибор. Включите варочную зону и установите уровень мощности.
2. Нажмите на **кнопку таймера**. Индикатор режима ожидания загорится.

   Нажимайте кнопку, пока не замигает индикатор соответствующей варочной зоны.

   Важно: Индикатор может мигать, только если варочная зона была включена (установлен уровень мощности выше 0).
3. Нажмите кнопки Плюс или Минус и выберите значение от 1 до 99 минут.

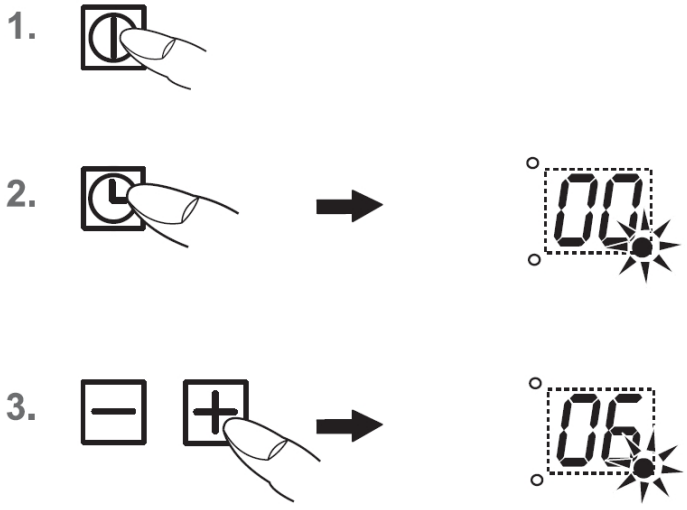
   Нажав на кнопку Плюс, вы начнёте установки со значения 01. Нажав на кнопку Минус, вы начнёте установки со значения 99.

   Обнулить значение можно, одновременно нажав кнопки Плюс и Минус (00).
4. Для установки продолжительности приготовления для другой варочной зоны, нажимайте кнопку таймера, пока не начнёт мигать индикатор таймера соответствующей варочной зоны. Затем установите нужное значение при помощи кнопок Плюс и Минус.
5. Варочная зона отключится автоматически по истечении времени. Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл»).

Примечания:

- Для проверки прошедшего времени нажмите на кнопку таймера один или несколько раз, пока не замигает индикатор соответствующей варочной зоны. Установленное время будет отображено и может быть изменено.
- Для отключения функции выберите соответствующую зону и одновременно нажмите на кнопки Плюс и Минус.

Работа прибора



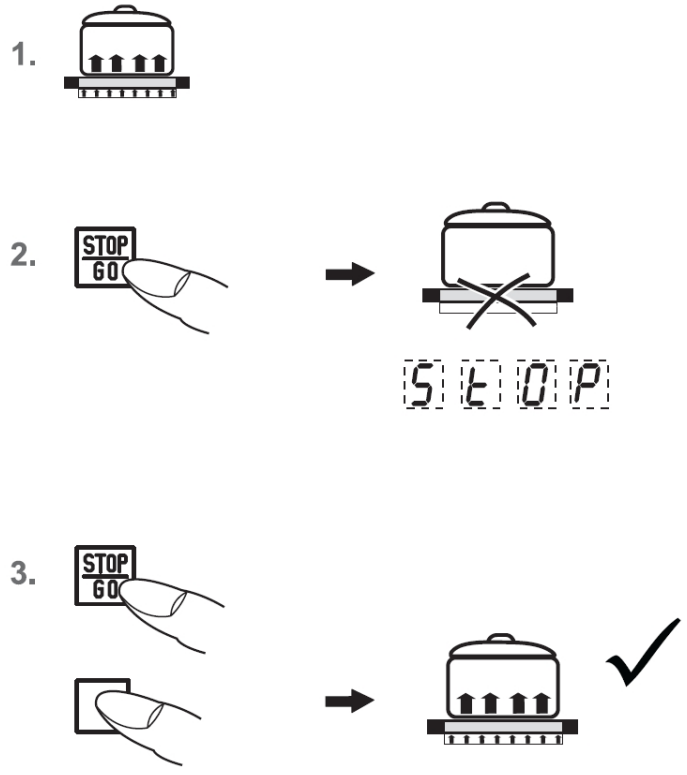
Таймер

1. Включите прибор.
2. Нажимайте кнопку таймера, пока не замигает индикатор таймера. При помощи кнопок Плюс и Минус установите время в минутах.
3. После того как время закончится, вы услышите звуковой сигнал, который можно отключить, нажав на любую кнопку (кроме кнопки выключения).

Примечание:

Таймер остается включенным даже после выключения варочной панели. Для корректировки таймера нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и отрегулируйте время.

Функция "stop and go"

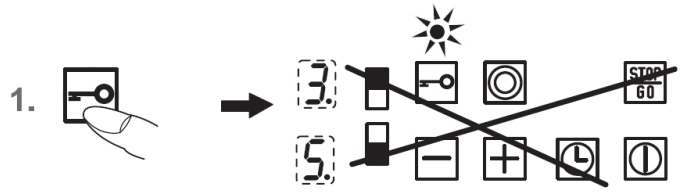


Процесс приготовления можно на короткое время прервать функцией "stop and go", например, если в дверь кто-то позвонил. Для продолжения приготовления просто отключите функцию на том же уровне мощности. Если установлен таймер, то отсчет времени приостановится, а потом возобновиться.

Эта функция действует только в течение 10 минут. Через 10 минут прибор выключится.

1. Кастрюли и сковороды находятся на варочных зонах и желаемый уровень мощности установлен.
2. Нажмите кнопку "stop and go". Вместо ранее установленных уровней мощности загорятся буквы S-T-O-P.
3. Чтобы прервать функцию, нажмите кнопку "stop and go", а затем любую другую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл»). Вторая кнопку должна быть нажата не позднее 10 секунд (иначе прибор выключится).

Работа прибора





Блокировка

Блокировка служит для блокировки сенсорных кнопок панели управления. В этом режиме доступна только кнопка выключения прибора.

Активация блокировки (во время приготовления)

1. Нажмите кнопку блокировки для активации функции. Над кнопкой загорится индикатор. Управление заблокировано.

Отключение блокировки

2. Нажмите кнопку блокировки для деактивации функции. Над кнопкой потухнет индикатор.

Примечания:

- Функция блокировки будет активна, даже после отключения прибора, поэтому ее необходимо деактивировать для возобновления процесса приготовления.
- В случае отключения электроэнергии блокировка будет отключена.







Функция подогрева u

При помощи этой функции, Вы можете использовать одну из варочных зон для поддержания приготовленного блюда в тёплом состоянии. Соответствующая варочная зона будет работать на низком уровне мощности.

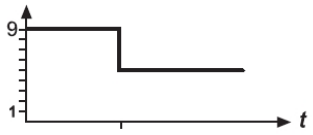
1. Поставьте посуду на варочную зону и выберите уровень мощности (например, 3).

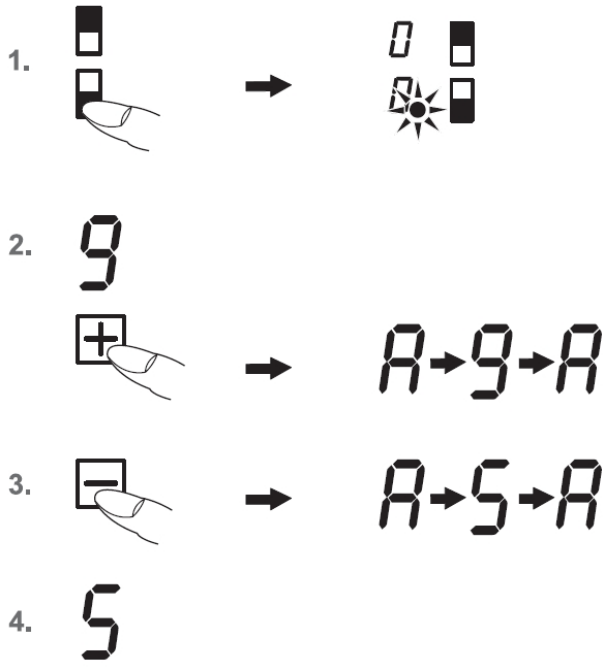
Должен загореться индикатор режима оживания требуемой варочной зоны. Может быть, необходимо нажать кнопку выбора варочной зоны (например, для передней).

2. Нажмите и удерживайте кнопку Минус для уменьшения уровня мощности (…, 3, 2, 1, u). Остановитесь на u. Активируется функция подогрева.
3. Для отключения функции нажмите кнопку Минус один раз (0).

Функция подогрева доступна в течение 120 минут, после чего варочная панель отключится.

Работа прибора





Уровень мощности	Автоматика закипания (мин:сек)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	-

Автоматика закипания A

На уровне 9 при включенной функции автоматики закипания происходит быстрый разогрев. Через некоторое время уровень мощности понизится до более низкого (от 1 до 8).

При использовании функции автоматики закипания для приготовления блюд необходимо выбрать режим кипения на медленном огне, поскольку электронное устройство отключается автоматически.

Автоматика закипания используется для блюд из холодных продуктов, которые нужно быстро довести до кипения. Затем за приготовлением таких блюд не надо постоянно следить (например, варка мяса для супа).

1. Включите варочную зону. Точка – индикатор режима ожидания выбранной варочной зоны должна гореть. Может быть, необходимо нажать кнопку выбора варочной зоны (например, ▬ для передней).
2. Установите мощность 9. Снова нажмите кнопку Плюс ⊞, чтобы активировать функцию повышения мощности. На дисплее будет попеременно загораться «A» и «9».
3. Сразу же при помощи кнопки Минус ⊟ выберите меньшую мощность от 1 до 8. На дисплее будет попеременно загораться «A» и выбранное значение.
4. После определённого времени (см. таблицу) процесс приготовления продолжится на выбранном уровне мощности.

Примечание:

- При включенной функции автоматики закипания кнопка Плюс ⊞ может быть использована для повышения уровня кипения. Нажатием кнопки Минус ⊟ функция автоматики закипания будет отключена.
- Если Вы активируете автоматику закипания, но не выберете более низкий уровень мощности для дальнейшего приготовления, функция автоматики закипания будет отключена через 10 секунд и процесс приготовления пищи продолжится на уровне мощности 9.

Уход и чистка



- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Никогда не используйте пароочистителями очистителем или подобными приборами
- Особенно аккуратно мойте кнопку «Вкл/Выкл», так как Вы можете случайно включить прибор.

Стеклокерамическая поверхность

Важно! Ни в коем случае не применяйте абразивные моющие средства и острые предметы для чистки варочной поверхности!

Чистка после использования

1. Если в процессе работы на варочной панели появилось загрязнение, протрите всю поверхность. Рекомендуется делать это после каждого использовании варочной панели. Для мытья поверхности воспользуйтесь мягкой тряпочкой с небольшим количеством жидкости для мытья. Затем насухо вытрите поверхность сухой мягкой тряпочкой, чтобы на поверхности прибора не осталось моющего средства.

Еженедельный уход

2. Еженедельно мойте варочную панель при помощи профессиональных средств ухода за керамикой.

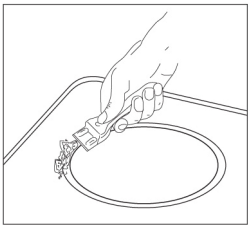
Строго следуйте рекомендациям производителя.

При использовании чистящее средство покрывает панель защитной пленкой, которая обладает водо- и грязеотталкивающими свойствами. Вся грязь останется на пленке, после чего ее легко удалить. Затем насухо протрите варочную панель сухой мягкой тряпочкой. Следите за тем, чтобы на поверхности прибора не осталось чистящего средства, поскольку в противном случае при нагревании стеклокерамическое покрытие может изменить свой цвет.

Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна лучше всего удалять, когда панель еще теплая. Используйте профессиональные чистящие средства для ухода за керамическими панелями. См. пункт 2.

Сначала смочите **выплеснувшуюся пищу** влажной тряпочкой, а затем удалите остаточное загрязнение специальным скребком для керамических варочных панелей. Еще раз протрите панель, как это описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу следует удалить немедленно, пока они еще горячие, при помощи скребка. Затем удалите загрязнения как это описано в пункте 2.

Частицы песка могут попасть на поверхность прибора, пока Вы чистите картофель или салат, и могут поцарапать варочную панель, когда Вы ставите на нее кастрюли или снимаете их. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось частиц песка.

Изменение цвета панели не влияет на ее функциональность и прочность керамической поверхности. Изменение цвета не свидетельствует об изменении свойств материала, это лишь остатки пищи, которые не были вовремя удалены и которые прилипли к поверхности.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность панели, особенно в случае использования посуды с алюминиевым основанием или неподходящих чистящих средств. Их трудно удалить при помощи обычных чистящих средств. Вам, возможно, придется вымыть варочную панель несколько раз. Со временем, поверхность прибора изотрется, и в результате появятся темные пятна, которые являются результатом использования абразивных чистящих средств или неподходящей посуды.

Уход и чистка

Гриль

Сначала воспользуйтесь скребком для удаления остатков пищи и жира с теплой поверхности гриля. Легче всего сразу же после использования гриля соскрести остатки пищи с горячей области на холодную, тогда легче будет удалить впоследствии грязь после остывания прибора.

Остывшая поверхность очищается при помощи влажной ткани с использованием небольшого количества нейтрального средства для мытья посуды, затем поверхность необходимо насухо протереть чистой тканью или бумажным полотенцем.

Рекомендуется протереть гриль половинкой лимона или лимонным соком. Любые остатки пищи, содержащей протеины, например, мяса, удаляются, и поверхность снова сверкает.

Сильное загрязнение

Если после процедуры очистки на поверхности остались пятна, которые трудно удалить, рекомендуется воспользоваться чистящими средствами, подходящими для очистки стеклокерамических варочных панелей.

Небольшое количество чистящего средства наносится на всю поверхность гриля и втирается при помощи бумажного полотенца, пока все пятна не будут удалены. Сразу после этого необходимо протереть поверхность влажной тканью и вытереть насухо.

Никогда не используйте моющие средства, содержащие силикон. Такие средства оставляют пленку на поверхности гриля, которая затем впитывается пищей при следующем приготовлении. Следуйте рекомендациям производителей моющих средств.

Использование скребка

- Осторожно! Возможность порезаться! Лезвие скребка очень острое!
- Всегда держите скребок плоско к поверхности и толкайте от себя.
- Не царапайте поверхность краем скребка.

.

Устранение неполадок

Ремонт и обслуживание варочной панели людьми, не имеющими соответствующей квалификации, может быть опасным, так как может привести к короткому замыканию или удару электрическим током. Не пытайтесь самостоятельно починить устройство, это может нанести вред людям и испортить его. Пользуйтесь услугами специалистов, например, сотрудников сервисной службы.

Пожалуйста, обратите внимание

В случае возникновения неполадок, перед тем как вызывать специалиста сервисной службы, ознакомьтесь с этим разделом.

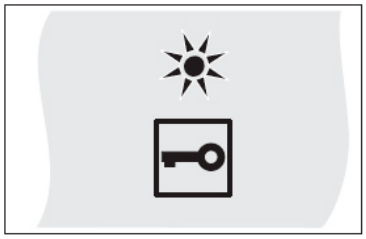
Некоторые неполадки Вы сможете устранить самостоятельно, что позволит Вам не прибегать к помощи специалиста.

Часто срабатывают предохранители из-за перегрузок в электросети?

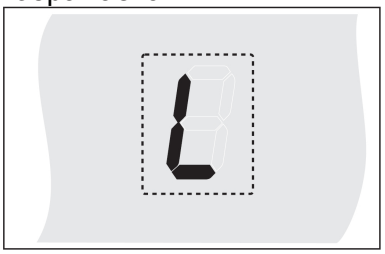
Свяжитесь с сервисной службой или с электриком.

Прибор не включается?

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители.
- Прибор не подключен к розетке.
- Установлена блокировка, т.е. на панели управления горит индикатор над кнопкой блокировки .



- Активирован замок от детей, т. е. на дисплее отображается “L”?



- Удалите грязь или посторонние предметы с сенсорных кнопок.

Мигает символ F и звучит сигнал?

Перелившаяся еда, посуда или другие предметы вызвали постоянное срабатывание сенсорных кнопок. Очистите поверхность или уберите мешающие предметы. Для того, чтобы убрать символ F с дисплея, выключите и включите прибор.

Прибор или варочная зона неожиданно отключились?

- Вы случайно нажали кнопку «Вкл/Выкл»?
- На панели управления находится влажная тряпка, влага или металлический предмет? Прозвучит кратковременный звуковой сигнал. После нескольких секунд прибор отключится. Пожалуйста, удалите посторонние предметы с панели управления.
- Сработала функция ограничения продолжительности работы, если варочная зона была включена на одной и той же мощности в течение определенного времени, превысившего лимит. См. раздел «Ограничение продолжительности работы».

На дисплее отображается код ошибки Fx после установки прибора и его выравнивания?

- F1: Окружение слишком светлое (солнце или рефлекторные лампы).
- F2: Освещение с ярко выраженной пульсацией (например, флуоресцентные лампы).
- F3: Кнопки закрыта ярким объектом.
- F4: Окружающее освещение сильно отличается.

Решение для всех кодов ошибок: уменьшите освещение и удалите посторонние предметы с панели управления.

Варочную зону невозможно выключить.

Неисправность в электронном компоненте прибора.

Отключите предохранитель и немедленно свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Варочная зона не нагревается.

- Варочная зона неисправна. Пожалуйста, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
- Внутренний контур двухконтурной варочной зоны неисправен. Ни при каких обстоятельствах не используйте внешний контур, который исправен. Свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Устранение неполадок

Прибор издает звуки (потрескивание, пощелкивание) или срабатывает звуковой сигнал при включении варочной панели?

Это нормально и не влияет на работу прибора.

Дисплей не отображается установки и индикатор остаточного тепла H или отображает их частично.

Дисплей неисправен. Пожалуйста, свяжитесь со специалистом сервисной службы.

Существует опасность получения ожога, так как нет гарантированного предупреждения об остаточном тепле.

На приборе появились царапины или трещины?

Если на поверхности варочной панели появляются трещины, царапины и сколы, возникает опасность электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и свяжитесь с сервисной службой.

Инструкции по установке

Рекомендации

Примечание: Варочные панели Küppersbusch должны устанавливаться только в соответствии с инструкциями, содержащимися в данном руководстве по эксплуатации.

В случае несоблюдения указанных инструкций Küppersbusch снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!

Указания по технике безопасности

- Поверхности мебели из пластика и фанеры и клей должны быть термостойкими (>75°C). Иначе они могут деформироваться.
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки.
- Разрешается закрывать пространство между верхней частью прибора и стеной полосами из дерева в соответствии с рисунками по установке.
- Минимальные зазоры должны быть сохранены в соответствии с рисунком.
- Устанавливая прибор рядом с высоким комодом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена комода должна быть покрыта теплоизоляционным материалом в соответствии с рисунком по установке. Однако по соображениям удобства работы с прибором, расстояние должно быть не менее 300 мм.
- Расстояние между вытяжкой и прибором указано в инструкции для вытяжки.
- Держите упаковочные материалы подальше от детей. Дети могут задохнуться в упаковке или проглотить маленькие ее части.

Установка

Важно!

- Если панель устанавливается над предметами кухонного гарнитура (боковыми панелями, ящиками и т.д.), рекомендуется, чтобы ближайшая полка была расположена на расстоянии минимум 20 мм от нижней части панели.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться рядом с панелью или под ней.

Изоляция прибора

Перед началом работ по установке и подключению варочной панели, надлежащим образом вложите изолирующий уплотнитель, входящий в комплект варочной панели.





- Жидкость не должна попадать на электрические части прибора.
- Если прибор контактирует с неровными поверхностями, например, кафельной плиткой, то необходимо удалить уплотнитель и зашпаклевать зазор между варочной поверхностью и столешницей.
- **Не допускается использование силиконового уплотнителя! В противном случае Вы не сможете вынуть варочную панель, не повредив ее.**

Вырезание рабочей поверхности

Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

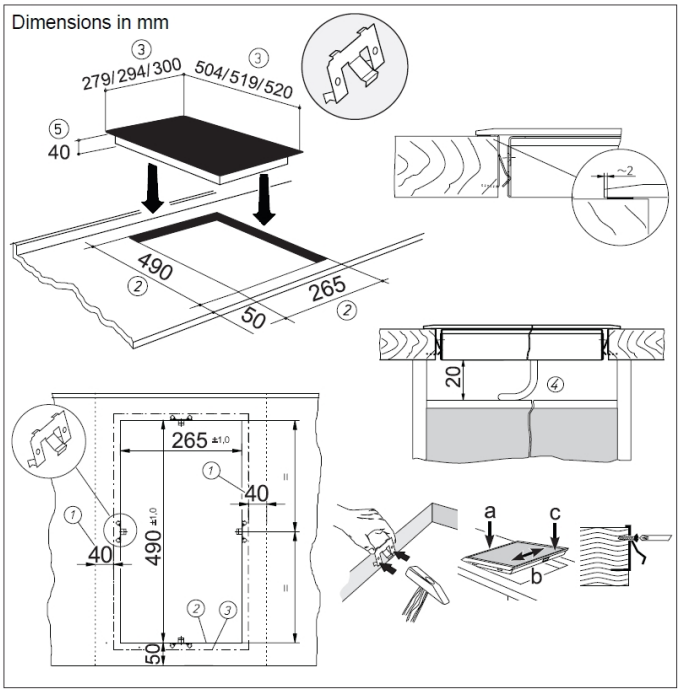
Сделайте вырез, как показано на рисунке.

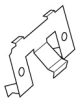
Панель должна иметь идеально ровное положение. Любое искривление может привести к появлению трещин.

Убедитесь, что уплотнитель плотно прилегает и правильно расположен.

Керамическая варочная панель крепится при помощи зажимов или кронштейнов.

Инструкции по установке



Зажимы 

- Вставьте зажимы через указанные интервалы в выпиленную рабочую поверхность.
- Важно! Горизонтальная часть зажима должна быть на одном уровне с рабочей поверхностью, чтобы избежать раскалывания панели.
- Разместите прибор, как показано на рисунке (a), выровняйте его (b) и вставьте зажимы (c).
- Используйте шурупы для крепления зажимов.

Есть опасность поломки при установке прибора или нагрузке на него.

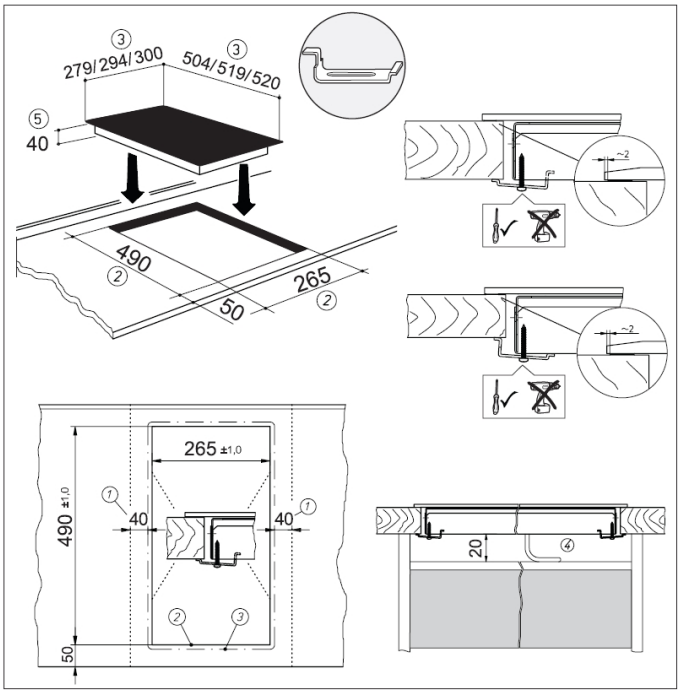
① Минимальное расстояние от стены

② Выпиленное пространство

③ Внешние размеры прибора

④ Проводка в стене

⑤ Высота установки



Кронштейн 

- Вставьте прибор и выровняйте его.
- При помощи шурупов снизу установите кронштейн в предназначенные для него отверстия, выровняйте кронштейны и закрепите шурупы.
- Закручивайте шурупы только отверткой вручную, не пользуйтесь электрическим шуруповертом!
- Если рабочая поверхность слишком тонкая, убедитесь в правильном расположении кронштейнов. Для выравнивания кронштейна используйте метрический шуруп.

Есть опасность поломки при установке прибора или нагрузке на него.

① Минимальное расстояние от стены

② Выпиленное пространство

③ Внешние размеры прибора

④ Проводка в стене

⑤ Высота установки

Инструкции по установке

Подключение к электричеству

- **Электрическое подключение варочной панели может проводить только квалифицированный специалист сервисной службы.**
- Подключение должно происходить согласно правилам местного предприятия, снабжающего электроэнергией.
- Монтером должно быть предусмотрено размыкающее устройство с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии. Для этой цели пригодны такие устройства, как выключатели с линейной защитой, пробки и контакторы. При подключении, ремонте, встраивании или замене лампы отключите прибор от питания.
- Шнур заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае растяжения шнур питания не дотянулся до провода заземления.
- Любые кабели должны быть удалены из-под прибора.
- Проверьте, совпадает ли напряжение вашей электросети с напряжением, указанным на типовой табличке.
- Прибор поставляется с подключенным сетевым кабелем, устойчивым к высоким температурам.
- Сетевой кабель должен быть по крайней мере H05 RR-F.
- Замену сетевого кабеля может производить только специалист сервисной службы или квалифицированный электрик во избежание опасности.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до изолированных компонентов.
- **Внимание:** Неправильное подключение может привести к полному разрушению электроники.

Характеристики сети

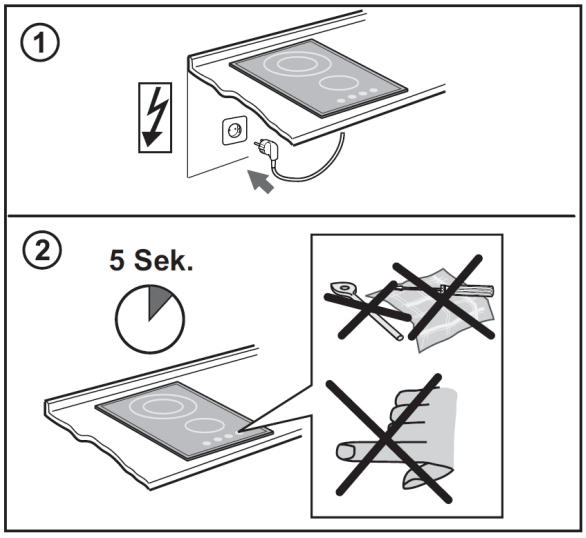
Напряжение сети: 220-240 В, 50-60 Гц

Рекомендованное напряжение для компонентов электроники прибора: 220-240 В

Начало эксплуатации

Когда прибор будет установлен, и электропитание было подключено, будет проведен автоматический тест и будет отображена информация для сервисной службы.

Важно: На панели управления не должно находиться посторонних предметов, которые касались бы сенсорных кнопок, во время подключения прибора.



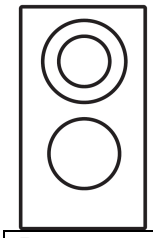
Проприте поверхность прибора мыльной водой, а затем вытрите сухой тканью.

Важно

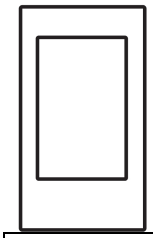
Тестирование прибора (контроль качества) на производстве может привести к тому, что информация сохранится в памяти прибора. Это может означать, что символ «H» отображается на дисплее в течение максимум 60 минут после подключения прибора к электрической сети. Этот факт не имеет большого значения для пользователя.

Инструкции по установке

Технические характеристики



Размеры варочной панели:	
Высота/Ширина/Глубина…..мм	40 x 294 x 519
Варочные зоны:	
Задняя…..... Ø см / кВт	18/12 (1,7)
Передняя……..... Ø см / кВт	14 (1,2)
Потребляемая мощность.....кВт	2,9



Размеры варочной панели:		
Высота/Ширина/Глубина…..мм		40 x 294 x 519
Варочная зона:	см	18,5 x 30,5
	кВт	1,4
Потребляемая мощность.....кВт		1,4



АИ30

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK