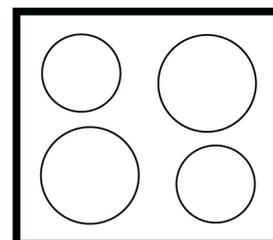


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая варочная панель

EKS 3721.0



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

227881 R91

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 можете 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
Меры предосторожности.....	4
Работа прибора	5
Включение и выключение варочной зоны	5
Регулировка мощности.....	5
Включение второго контура	5
Индикатор остаточного тепла	5
Экономия электроэнергии.....	5
Уход и чистка	6
Стеклокерамическая поверхность.....	6
Особые загрязнения	6
Устранение неполадок	7
Инструкции по установке	8
Рекомендации	8
Указания по технике безопасности	8
Подключение к электричеству	8
Технические характеристики	8
Установка.....	9

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 устройства.

Варочная панель

- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при работе с кипящими кастрюлями, так как кипящая 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.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные 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!
- Никогда не готовьте блюда flambé под вытяжкой – жир в металлическом фильтре может воспламениться.
- Не допускайте повторного возгорания загрязнений.

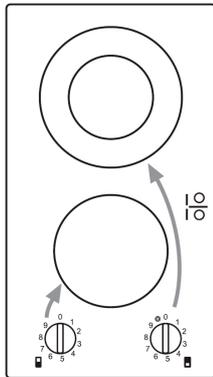
Меры предосторожности

- 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.

Работа прибора

Включение и выключение варочной зоны

У каждой варочной зоны есть свой поворотный переключатель. Символ рядом с переключателем обозначает варочную зону, к которой он относится.



Регулировка мощности

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

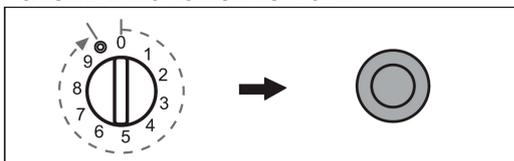
Значение мощности	Использование
0	Панель выключена
1-3	Подогрев небольших порций, оттаивание
4-5	Подогрев больших порций или жарение больших кусков мяса до тех пор, пока они не прожарятся
6-8	Жарение
9	Кипение, обжаривание до румяной корочки, жарение (максимальное значение)
☉	Символ активации внешнего контура

Включение второго контура

Двухконтурная варочная зона может быть отрегулирована под установленную на ней посуду.

Второй контур включен, когда поворотный переключатель повернут по часовой стрелке до упора (переключатель установлен в положение ☉, Вы услышите щелчок). Затем необходимо установить переключатель на нужный уровень мощности.

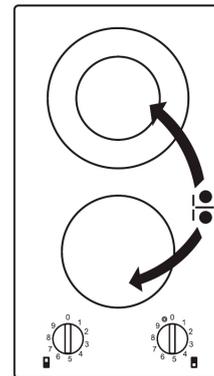
Варочную зону можно выключить, установив переключатель в положение «0».



Индикатор остаточного тепла

Стеклокерамическая панель оснащена индикацией остаточного тепла, индикаторы относятся к каждой варочной зоне. Индикатор загорится, как только варочная зона разогреется, чтобы предотвратить непреднамеренное касание. Пока горит индикатор после выключения варочной зоны, ее можно использовать для оттаивания пищи или поддержания ее в теплом виде.

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



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 зона.
- 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 соответствующего размера посуду под различное количество пищи. Чем больше пищи, тем больше посуда. При использовании большой кастрюли с небольшим количеством продукта будет расходоваться слишком большое количество электроэнергии.

Уход и чистка



- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Никогда не используйте пароочистителями очистителем или подобными приборами

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 использования 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.

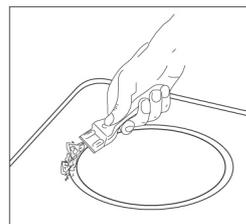
Строго следуйте рекомендациям производителя.

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 расплавленную 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.

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.

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

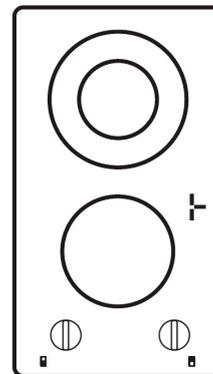
- Поверхности мебели из пластика и фанеры и клей должны быть термостойкими (>75°C). Иначе они могут деформироваться.
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки.
- Разрешается закрывать пространство между верхней частью прибора и стеной полками из дерева в соответствии с рисунками 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.

Подключение к электричеству

- Убедитесь, что характеристики Вашей электросети совпадают с характеристиками прибора, указанными на типовой табличке.
- Варочная панель оснащена термостойким кабелем с соединительным элементом для подключения прибора.
- В случае повреждения соединительного кабеля его может заменить только специалист сервисной службы или другой квалифицированный специалист во избежание непредвиденных ситуаций.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до изолированных компонентов.

- **Внимание! Неправильное подсоединение может привести к полному разрушению электроники.**

Технические характеристики



Размеры варочной панели: Высота/Ширина/Глубина/.....мм	40x279x504
Варочные зоны: Ближняя..... Ø см (кВт) Дальняя.....Ø см (кВт)	18/12 (1,7) 14 (1,2)
Потребляемая мощность.....кВт	2,9

Инструкции по установке

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, 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

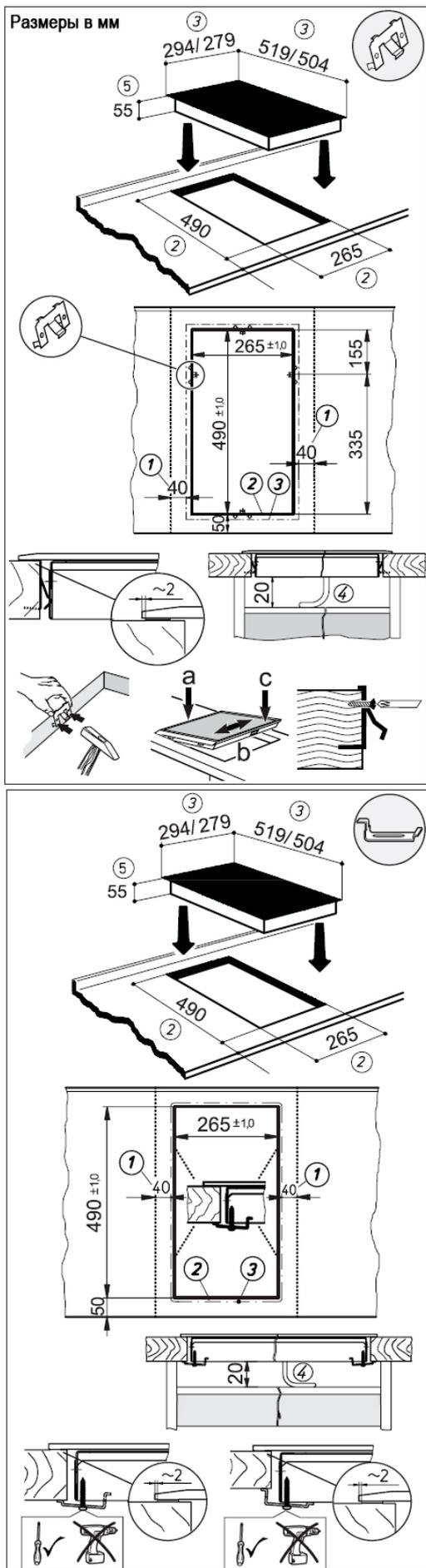
Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

Сделайте вырез, как показано на рисунке.

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

Убедитесь, что уплотнитель находится в правильном положении.

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 (а), выровняйте его (b) и вставьте зажимы (с).
- Для крепления зажимов можно использовать шурупы.

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.

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

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30