

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Зависимая электрическая варочная панель

**EK 6442.0F**

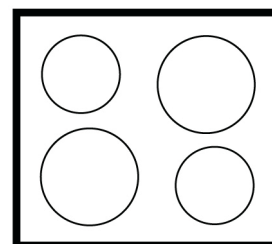
**EK 6442.0M**

**EKR 6442.0M**

**EKR 60.2F ZB**

**EK 60.2M ZB**

**EK 8442.0M**



---

**Küppersbusch**

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

227107 QC1



## Утилизация упаковочного материала

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 для встраивания в столешницу. Она подключается к электрической сети электрической плиты, встроенной под варочной панелью.

Варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Пожалуйста, не оставляйте работающую панель без надлежащего контроля.

## К вашему сведению

Перед тем как начать использовать Ваш новый прибор, 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 в сервисную службу.

Пожалуйста, храните это руководство в надежном месте. При продаже или передаче прибора другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, передайте данное руководство новому владельцу.

# Содержание

<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>5</b>
Подключение и работа .....	5
Варочная панель.....	5
Меры предосторожности.....	5
<b>Описание прибора</b> .....	<b>6</b>
<b>Работа прибора</b> .....	<b>7</b>
Советы по посуде и приготовлению.....	7
Первое использование .....	7
Управление варочными зонами.....	7
Индикация остаточного тепла .....	8
<b>Уход и чистка</b> .....	<b>9</b>
Стеклокерамическая поверхность.....	9
Особые загрязнения .....	9
<b>Устранение неполадок</b> .....	<b>10</b>
<b>Инструкции по установке</b> .....	<b>11</b>
Указания по технике безопасности .....	11
Установка.....	11
Подключение к электричеству .....	13
Технические характеристики .....	13

# 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

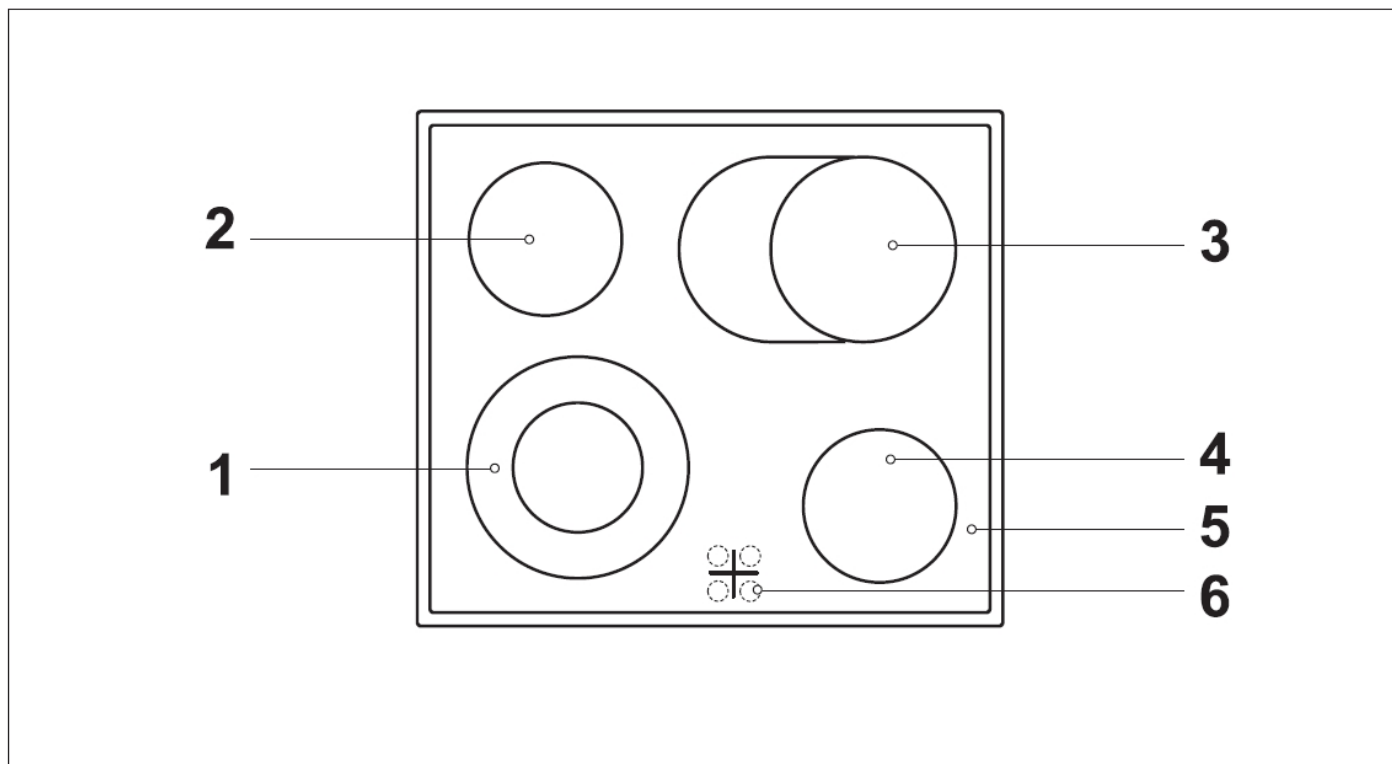
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны. Следите, чтобы из кастрюль не выкипала вода, так как существует опасность перегрева посуды.
- Будьте внимательны при работе с пароварками, так как кипящая вода может быстро выкипеть, что приведет к повреждению посуды и варочной панели; 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, трещины или сколов увеличивается опасность удара электрическим током. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные провода не должны соприкасаться с варочными зонами.

- Не используйте варочную панель для хранения посуды и других предметов.
- Не кладите алюминиевую 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 фламбе под вытяжкой – жир в фильтре может самовозгореться.
- Избегайте повторного сгорания скопившейся грязи.

## 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 прибором под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком.  
Использование данного прибора детьми возможно только под контролем взрослых. Проследите, чтобы дети не играли с прибором.
- **Внимание!** Поверхности варочных зон нагреваются во время использования. Никогда не подпускайте маленьких детей к варочной панели

## Описание прибора



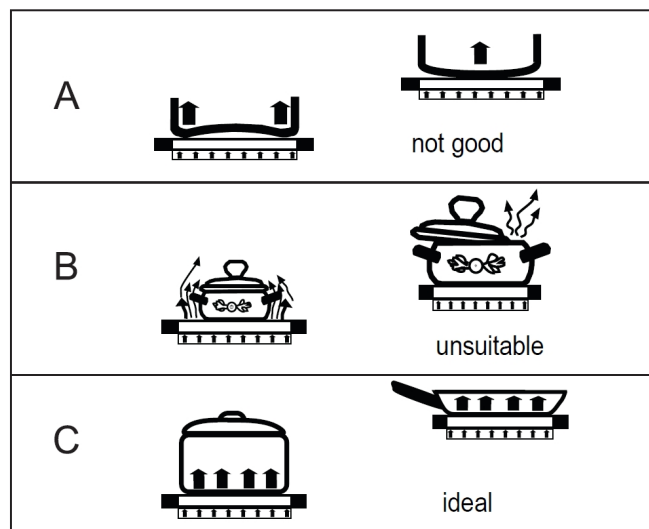
1. Передняя левая варочная зона (двух-контурная варочная зона)
2. Задняя левая варочная зона
3. Задняя правая варочная зона (зона для утятниц)
4. Передняя правая варочная зона
5. Стеклокерамическая варочная панель
6. Дисплей остаточного тепла

## Работа прибора

### Советы по посуде и приготовлению

Предлагаем вам несколько советов по экономии электроэнергии для того, чтобы вы могли использовать вашу варочную панель и посуду эффективно. Основной принцип: «Чем лучше подобрана посуда, тем меньше потребление электроэнергии».

- Дно высококачественной посуды устойчивое и плоское. Неровное дно посуды приведет к слишком высокому неэффективному расходованию электроэнергии и к более высокой продолжительности приготовления.
- При покупке кухонной посуды имейте в виду, что на ней часто указан диаметр верхней части, которая обычно больше, чем дно.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать по размеру диаметру варочной зоны.
- Пароварки расходуют мало электроэнергии из-за давления и плотно закрытой крышки. При малом времени приготовления сохраняются больше витаминов.
- Всегда следите за уровнем жидкости в пароварке. Пустая пароварка может испортиться.
- Диаметра дна посуды может быть больше, чем диаметр варочной зоны, но не меньше, так как это приведет к потере тепла, а перелившаяся пища пригорит к варочной зоне.
- Используйте соответствующего размера посуду под различное количество пищи. Большая кастрюля с небольшим количеством пищи будет расходовать неоправданно большое количество электроэнергии.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Необходимо соблюдать рекомендации производителя посуды при ее использовании, если у посуды есть определенные особенности.



**A** Дно посуды слишком тонкое. В процессе приготовления оно слегка деформируется и становится неровным. Это приведет к более высокому потреблению электроэнергии и неравномерному приготовлению.

**B** Посуда слишком большая или слишком маленькая. Энергии расходуется попусту, если диаметр дна посуды слишком маленький для данной варочной зоны или если крышка неплотно закрыта.

**C** Высококачественная посуда

### Первое использование

- Протрите поверхность влажной губкой с небольшим количеством мыльного раствора, затем вытрите насухо.
- Включите все варочные зоны по очереди по 3 минуты, чтобы высушить любую влагу, которая могла образоваться на нагревательном элементе.

### Управление варочными зонами

Варочные зоны (включая двухконтурные зоны) управляются при помощи панели управления на электрической плите. Этот процесс описан в руководстве по эксплуатации электрической плиты.

### Нагревательный элемент HiLight

Варочные зоны с нагревательным элементом HiLight быстро разогреваются (см. Технические характеристики), это отличает их от обычных нагревательных элементов. Процесс приготовления можно начинать очень быстро.

## Работа прибора

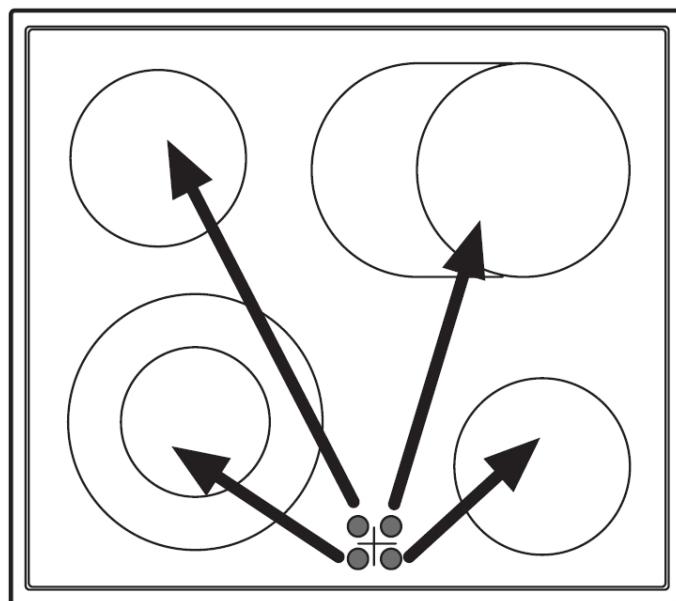
### Индикация остаточного тепла

Стеклокерамическая варочная панель оснащена дисплеем остаточного тепла, для каждой отдельной варочной зоны предусмотрен свой индикатор.

Как только соответствующая варочная зона нагреется, индикатор загорится, чтобы предотвратить случайное прикосновение к горячей варочной зоне.

Пока горит индикатор после процесса приготовления и отключения варочной зоны, остаточное тепло можно использовать для оттаивания продуктов или для поддержания готовых блюд в теплом состоянии.

**Варочная зона может быть все еще горячей даже после потухания индикатора остаточного тепла. Существует опасность ожогов!**





## Уход и чистка



- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Никогда не пользуйтесь пароочистителями 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.

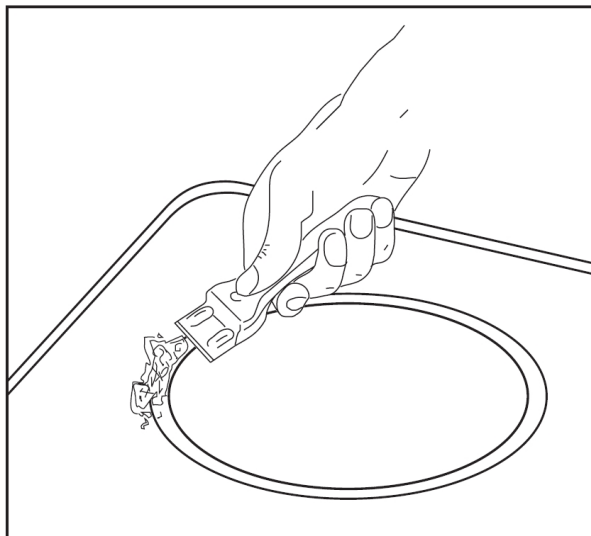
Строго следуйте рекомендациям производителя.

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 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.

## 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. Они описаны ниже.**

### **Часто срабатывают предохранители?**

- Свяжитесь с сервисной службой или с электриком!

### **Прибор не включается?**

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители?
- Была ли включена соответствующая варочная зона на панели управления электрической плиты?
- Была ли подключена варочная панель к электрической сети электрической плиты?

### **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

**Примечание:** Индукционные 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 ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). 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.
- Прибор можно использовать только после правильной его установки.

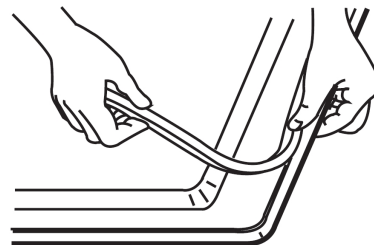
### Установка

#### 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. Промежуточная база должна быть съемной только при помощи инструментов.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться непосредственно рядом с панелью или над 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 проникать между краями варочной панели и столешницей или между прибором и стеной и 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 ни при каких обстоятельствах использование силиконового уплотнителя!** В противном случае Вы не сможете вынуть варочную панель, не повредив ее.

### Вырезание рабочей поверхности

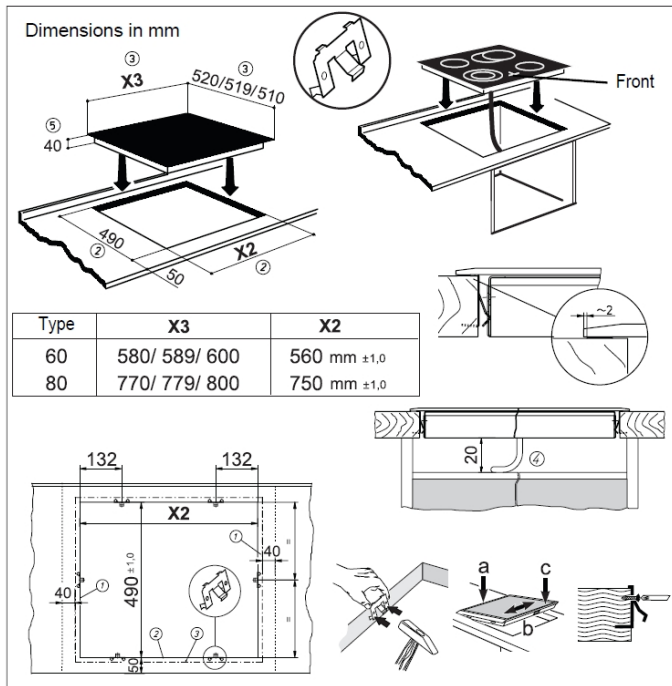
Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

Сделайте вырез, как показано на рисунке.

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

Керамическая варочная панель крепится при помощи зажимов и кронштейнов.

# Инструкции по установке



## Зажим

- 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).
- Используйте шурупы для крепления зажимов.

**Важно! 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.

**Важно! 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

Все размеры указаны в мм.

# Инструкции по установке

## Подключение к электричеству

- Подключение к электрической сети должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом.
- Строго соблюдайте правила и нормы, установленные местным предприятием-поставщиком энергии.
- На случай, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, монтером 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.
- При подключении прибора и проведении ремонтных работ, отключите прибор от электрической сети при помощи одно из данных устройств.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до изолированных компонентов.

## Стеклокерамическая варочная панель подключена к электрическому питанию электрической плиты

- При подключении варочной панели убедитесь, чтобы электрическая плита была отключена от электрической сети.
- Подключите сетевой провод прибора к плите снизу. Штекер и розетки имеют защиту от неправильного подключения полюсов и цветную маркировку для правильного подключения. Вставьте штекер в соответствующую розетку электрической плиты и защелкните его на месте.
- **Подключите заземление.**

## Технические характеристики

<b>Размеры варочной панели:</b> Высота/Ширина/Глубина....мм	40 x 600 x 520 40 x 589 x 519 40 x 580 x 510
<b>Размеры ниши для встраивания:</b> Ширина/Глубина.....мм	560 x 490
<b>Варочные зоны:</b> Передняя левая..... Ø см / кВт Задняя левая..... Ø см / кВт Задняя правая..... Ø см / кВт Передняя правая ... Ø см / кВт	12;21/2,2 14,5/1,2 18; 18x26,5/2,4 14,5/1,2
<b>Напряжение нагревательного элемента</b> Потребляемая мощность...кВт	230 В 7,0

<b>Размеры варочной панели:</b> Высота/Ширина/Глубина....мм	40 x 779 x 519
<b>Размеры ниши для встраивания:</b> Ширина/Глубина.....мм	750 x 490
<b>Варочные зоны:</b> Передняя левая..... Ø см / кВт Задняя левая..... Ø см / кВт Задняя правая..... Ø см / кВт Передняя правая ... Ø см / кВт	12;21/2,2 14,5/1,2 18; 18x26,5/2,4 18/1,8
<b>Напряжение нагревательного элемента</b> Потребляемая мощность...кВт	230 В 7,6

Все варочные зоны оснащены нагревательными элементами HiLight.





[www.kuppersbusch.ru](http://www.kuppersbusch.ru)

**Küppersbusch**

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



**AN30**