

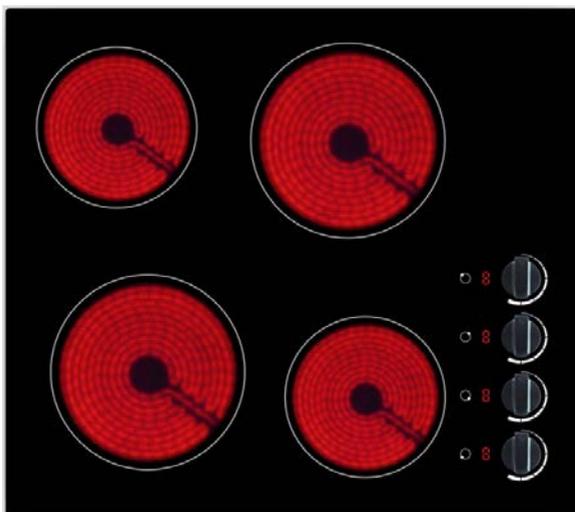
RU

GRAUDE

Руководство по
эксплуатации

EK 60.0

Стеклокерамическая
варочная панель



EAC

Инструкции по безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте данную информацию до того, как пользоваться Вашей варочной панелью.

Установка

Опасность удара электрическим током

- Отключите прибор от электрической сети до проведения любых работ по установке или техническому обслуживанию прибора.
- Обязательным и необходимым является подключение прибора к рабочей системе заземления.
- Работы по подключению прибора к электрической сети и любые манипуляции, связанные с электрической сетью, должны производиться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны – края варочной панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Прочитайте данные инструкции внимательно и до конца до начала установки или эксплуатации прибора.
- Ни при каких обстоятельствах не следует располагать какие-либо горючие материалы или предметы поверх варочной панели.
- Пожалуйста, передайте данную информацию специалисту, ответственному за установку прибора, это может снизить Ваши расходы на установку.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен согласно данным инструкциям по установке.
- Установку прибора и подключение прибора к электрической сети с заземлением должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Данный прибор должен подключаться к электрической сети с помощью изолированного размыкающего устройства, обеспечивающего полное отключение от электрической сети.
- В случае неисполнения данных инструкций по установке прибора производитель снимает с себя ответственность за любые последствия и аннулирует действие гарантийных обязательств.

Работа прибора и техническое обслуживание

Опасность удара электрическим током

- Не включайте варочную панель, если стеклокерамическая поверхность треснула или разбилась. Если поверхность треснула или разбилась, немедленно отключите прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Отключите прибор от электрической сети перед осуществлением очистки прибора или технического обслуживания.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

Опасность для жизни и здоровья

- Данный прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной безопасности.

Опасность ожога

- В процессе использования прибора доступные его части сильно разогреваются и могут привести к ожогам.
- Не допускайте соприкосновения частей вашего тела, одежды или других предметов за исключением подходящей посуды со стеклокерамической поверхностью прибора, пока она не остынет.
- Не рекомендуется помещать такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки на горячие поверхности прибора, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускайте детей слишком близко к прибору.
- Ручки кастрюль и сковород могут сильно нагреваться и обжигать при касании. Убедитесь, что ручки не нависают над нагреваемой поверхностью включенных варочных зон. Не позволяйте детям дотрагиваться до ручек посуды.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза

- Острое, как бритва, лезвие скребка для очистки варочной панели оголяется после удаления защитной крышки. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните вдали от детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам и порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, пока он работает. Перелив жидкости может привести к образованию дыма и жирным пятнам, которые могут самовозгореться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или зоны для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или столовые приборы на поверхности прибора.
- Никогда не используйте прибор для разогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве по эксплуатации (например, с помощью поворотных переключателей).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей в шкафах над прибором. Дети, забираясь на прибор, могут быть серьезно травмированы.
- Не оставляйте детей одних без присмотра в том пространстве, где работает прибор.
- Дети и люди с ограниченными способностями, которые ограничивают их способность использования прибора, нуждаются во взрослом человеке, ответственном за их безопасность и обладающим необходимыми умениями и навыками, который должен произвести инструктаж по правильному использованию прибора. Такой инструктор должен быть уверен в том, что его подопечные могут пользоваться прибором без потенциального риска для самих себя и окружающей их обстановки.
- Не осуществляйте ремонт прибора или замену запчастей, если только это не рекомендовано особым образом в данном руководстве по эксплуатации. Все работы по ремонту и техническому обслуживанию прибора должен производить квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочистители для очистки Вашего прибора.
- Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на Ваш прибор.
- Не становитесь на поверхность прибора.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности, так как это может ее поцарапать.
- Не используйте грубые губки и щетки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать ее стеклянную поверхность.
- Если повреждена сетевая кабель, то его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией, чтобы избежать возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для бытового и схожего использования,

например: -кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих пространствах; -частных домах; -клиентами отелей, мотелей, хостелов и других схожих пространств; -в отелях типа «bed and breakfast».

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные его части сильно разогреваются в процессе использования.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору или осуществляйте за ними непрерывный контроль.

• Данный прибор может использоваться детьми в возрасте до 8 лет и людьми с ограниченными физическими, тактильными и умственными способностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только в том случае, если они прошли инструктаж по безопасному использованию прибора или находятся под наблюдением взрослого лица, ответственного за их безопасность, чтобы они могли понимать связанные с прибором опасности.

• Дети не должны играть с прибором. Очистку прибора и техническое обслуживание дети могут осуществлять только под контролем взрослого человека, ответственного за их безопасность.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Осуществляемый без присмотра процесс приготовления на варочной панели может быть опасен и может привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь затушить пламя при помощи воды, вместо этого отключите прибор от электрической сети, накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным одеялом.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: не храните предметы на поверхности прибора.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор от электрической сети, чтобы избежать возможность удара электрическим током. Поверхность из стеклокерамики или схожего материала защищает электрические компоненты под напряжением.

• Запрещается использование пароочистителей.

• Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с покупкой Вашей новой стеклокерамической панели.

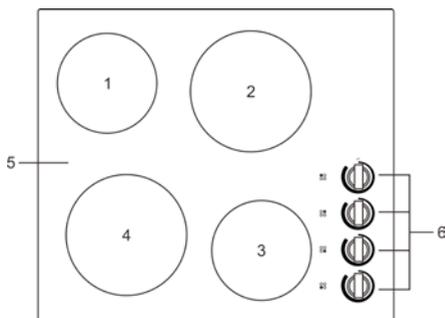
Уделите время прочтению данного руководства по эксплуатации и установке прибора, чтобы полностью понимать, как правильно установить и использовать прибор.

Перед установкой внимательно изучите раздел «Установка».

Прочитайте внимательно все инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

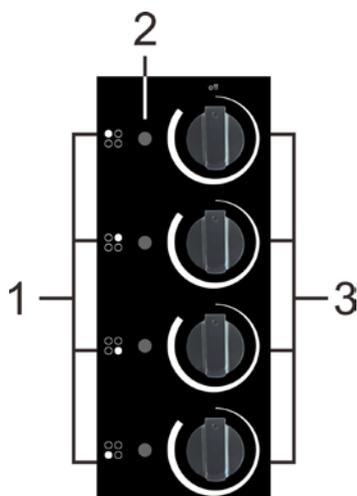
Описание прибора

Вид сверху



1. Варочная зона макс. 1200 Вт
2. Варочная зона макс. 1800 Вт
3. Варочная зона макс. 1200 Вт
4. Варочная зона макс. 1800 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

Панель управления



1. Индикатор варочной зоны
2. Дисплей уровня мощности
3. Поворотные переключатели

Информация о приборе

Данная варочная панель может удовлетворить самые различные кулинарные потребности благодаря нагреву проводу высокого сопротивления, действительно оптимальный выбор для современных семей.

Принцип работы

Данная стеклокерамическая варочная панель использует нагрев проволочной спирали, обладающей высоким электрическим сопротивлением. Для регулировки мощности нагрева используются механические поворотные переключатели.

Перед первым использованием прибора

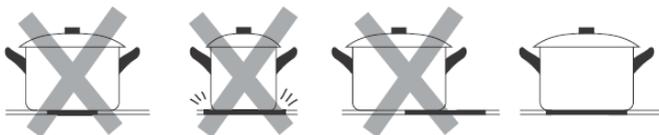
- Прочитайте данное руководство по эксплуатации, обратите особое внимание на раздел «Инструкции по безопасности».
- Удалите любую защитную пленку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной панели.

Выбор подходящей посуды

Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилагает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду над варочной панелью, не двигайте ее по поверхности, посуда может поцарапать поверхность прибора.

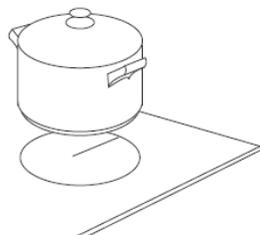


Использование прибора

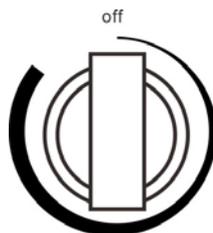
Для начала приготовления

1. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



2. Установите поворотный переключатель в желаемое положение, повернув его.



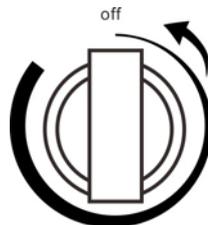
Индикация остаточного тепла

Когда стеклянная поверхность горячая, на дисплее мощности отобразится символ «Н». Не прикасайтесь к поверхности, пока индикатор не погаснет.

Можно использовать это остаточное тепло для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используйте варочную зону, пока она еще горячая.

После завершения приготовления

Выключите варочную зону, повернув переключатель в положение «Выкл.».



Рекомендации по приготовлению



Соблюдайте меры предосторожности в процессе жарения, так как жир и растительное масло могут быстро разогреться, особенно при использовании функции PowerBoost. При достижении высоких температур жир и растительное масло могут воспламениться, а это представляет серьезную опасность возникновения пожара.

Советы по приготовлению

- После достижения точки кипения, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки снизит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы уменьшить продолжительность приготовления.
- Запускайте процесс приготовления на высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, припл. 85°С, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Это секрет вкуснейших супов и нежного тушеного мяса, потому что вкус формируется без избыточного приготовления продуктов. Также рекомендуется готовить блюда с использованием яиц и соусы с использованием муки при температуре ниже температуры кипения воды.
- Некоторые задачи, например, приготовление риса с помощью метода абсорбции, могут потребовать установки мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение ок. 20 минут перед началом процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.
4. Переверните стейк только один раз в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейки, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем более он прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее, до подачи блюда на стол.

Для приготовления блюд восточной кухни - жарения

1. Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их небольшими частями.
3. Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки

растительного масла.

4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите в сторону и согревайте его теплым.
5. Пожарьте овощи. Пока они все еще горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.
7. Подавайте на стол незамедлительно.

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите варочную панель от электрической сети.2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно еще теплое (но не горячее!).3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.4. Снова подключите варочную панель к электрической сети.	<ul style="list-style-type: none">• После отключения прибора от электрической сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны!• Тяжелые металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваше чистящее средство или мочалка (губка) подходит.• Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
Перелив жидкости, растопленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость на стекло	<p>Удалите их незамедлительно при помощи лопатки для переворачивания рыбы, мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической варочной панели, но помните о том, что поверхность варочной зоны все еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите варочную панель от электрической сети.2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или пролитую жидкость на холодную поверхность прибора.3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца.4. Прodelайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше.	<ul style="list-style-type: none">• Удалите пятна, образовавшие от растопленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если их оставить на стекле и они остынут, то их будет очень сложно удалить, они также могут безвозвратно испортить стеклокерамическую поверхность.• Опасность пореза: когда удалена защитная крышка, лезвие острое как бритва, Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Устранение неполадок

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было бы перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы все проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Стекло царапается.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее или абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».

Запрещается разбор прибора и внесение изменений в конструкцию прибора, так как это может привести к опасности и возникновению повреждений стеклокерамической поверхности.

Технические характеристики

Номер модели	ЕК 60.0
Количество варочных зон	4
Характеристики электрической сети	220-240В/50 Гц
Потребляемая мощность	6000 Вт
Размеры прибора Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	560Х490

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

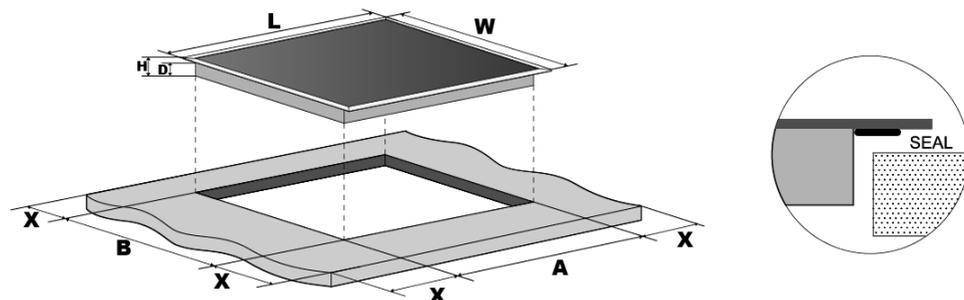
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на иллюстрации.

В целях установки и использования рекомендуется оставлять запас в 5 см вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала, чтобы избежать значительную деформацию под воздействием тепла от варочной панели. Как показано ниже:

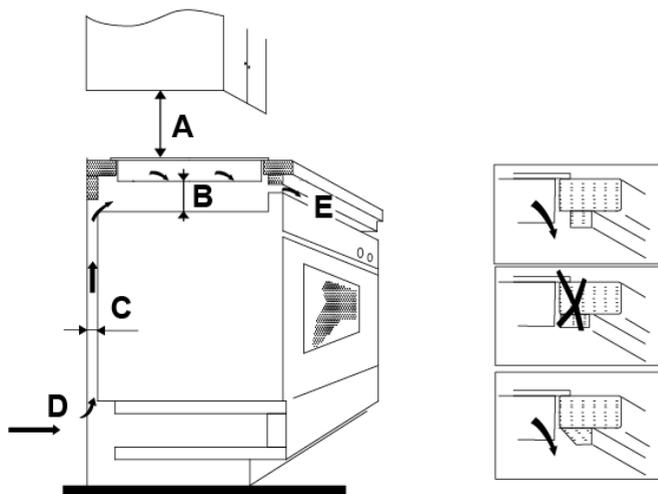


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	52	46	560	490	мин. 50

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в хорошем рабочем пространстве. Как показано дальше:



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.

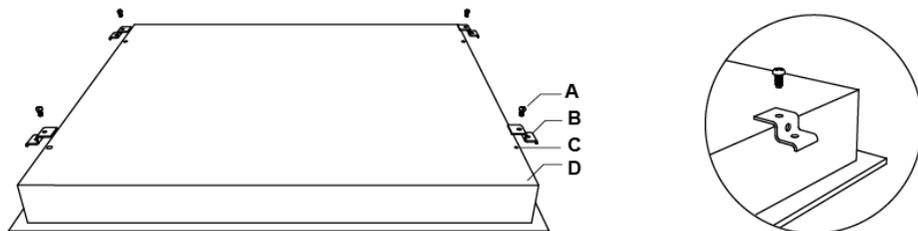


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Воздухозаборник	Вентиляционное отверстие 5 мм

Перед установкой крепежных скоб

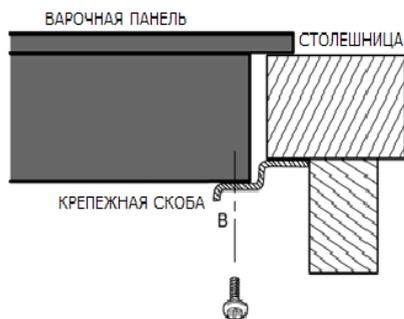
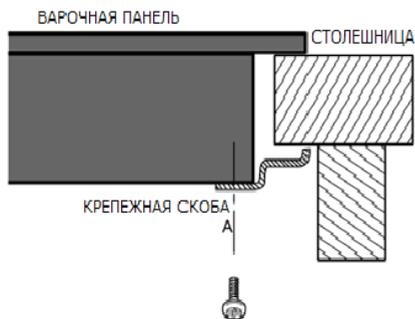
Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на поворотные переключатели, которые выступают с поверхности прибора.

Закрепите прибор в нише с помощью четырех скоб на нижней части варочной панели, завернув их в поверхность столешницы после установки (как показано на рисунке).



A	B	C	D
Шуруп	Крепежная скоба	Отверстие для шурупа	Основание прибора

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



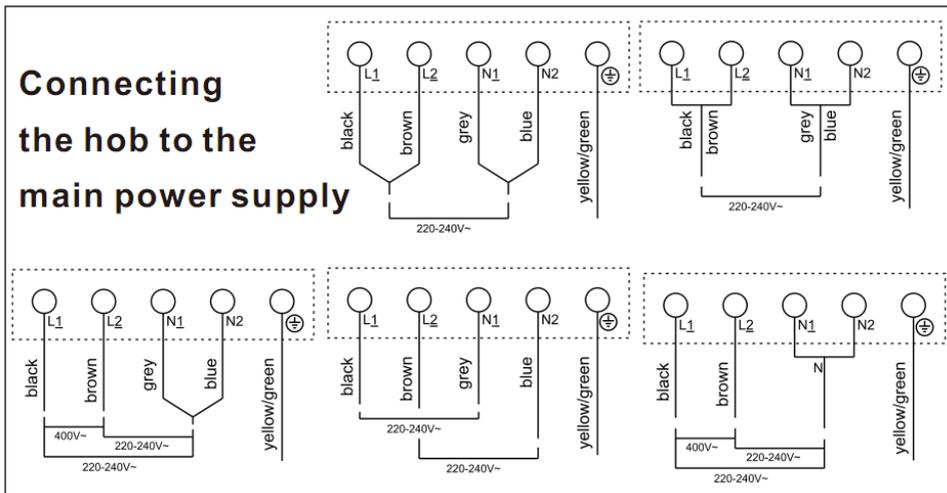
Меры предосторожности

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель рядом с холодильным оборудованием, посудомоечными и сушильными машинами.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы было обеспечено более эффективное тепловое излучение для повышения его надежности.
4. Стена и область, подверженная нагреву, над варочной панелью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.
6. Запрещается использование пароочистителей.

Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено в соответствии с соответствующими действующими стандартами и правилами или с помощью однополюсного выключателя. Диаграмма подключения показана дальше.

Connecting the hob to the main power supply



1. Если сетевой кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить омниполярный выключатель с минимальным расстоянием 3 мм между контактами.
3. Установщик должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор вместе с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка правильной вторичной переработки.

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду. Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приема вторсырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки. Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье человека от возможного негативного воздействия при неправильной утилизации прибора.

Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайшую пункт приема вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

