РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

и установке

Индукционная варочная панель



KI 6800.1 MR
KI 8800.1 MR
KI 9800.1 MR

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 24 месяца с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch.ru

Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:
Москва +7 (495) 781 00 33
Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru;
- **через мессенджеры**
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

1 Примечание:
Чтобы подготовить наших технических специалистов к ремонтным работам и снабдить их необходимыми запчастями, при обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите следующую информацию:

2 Точный адрес.

3 Номер телефона и, если имеется, факс.

4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.

5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).

6 Дата заказа или поставки.

7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания.
Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

Авторское право

Данный документ защищен законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.
Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.
Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного Руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

Полнота

Данный документ содержит 40 страниц.
Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

Следует помнить, что данное Руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к Вашему прибору.

Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное Руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch…

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.
Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.
Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.
Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая информация 8
1. 1 Условия гарантии 8
1.2 В данном документе Вы найдете… 9
1.3 Назначение прибора 9
2 Правила и предупреждения по технике безопасности 9
2.1 Подключение и эксплуатация 9
2.2 Общие сведения о варочной панели 9
2.3 Безопасность пользователя 10
2.4 Расшифровка символов и указателей 11
3 Описание прибора 12
3.1 Управление варочной панелью при помощи сенсорных кнопок 13
3.2 Полезная информация о слайдере (сенсорной зоне управления) 13
4 Управление 15
4.1 Индукционная варочная панель 15
4.2 Распознавание посуды 15
4.3 Ограничение длительности работы 15
4.4 Другие функции 16
4.5 Защита от перегрева (индукция) 16
4.6 Посуда для индукционной варочной панели 16
4.7 Как сократить расход электроэнергии 17
4.8 Настройка мощности 17
4.9 Индикация остаточного тепла 17
4.10 Управление кнопками 18
4.11 Включение варочной панели и варочных зон 18
4.12 Выключение варочной зоны 19
4.13 Выключение варочной панели 19
4.14 Функция останова 20
4.15 Функция памяти 21
4.16 Блокировка от детей 22
4.17 Функция объединения 23
4.18 Автоматическая функция объединения (постоянное определение наличия посуды) 23
4.19 Автоматическое отключение (таймер) 24
4.20 Таймер обратного отсчета (таймер для варки яиц) 25
4.21 Автоматическая функция кипячения 26
4.22 Функция поддержания в горячем виде 27
4.23 Блокировка 28
4.24 Функция повышенного уровня мощности 28

4.25 Управление мощностью 29
5 Чистка и уход 30
5.1 Стеклокерамическая поверхность 30
5.2 Специфические загрязнения 30
6 Что делать при появлении неисправности? 31
7 Инструкции по сборке 33
7.1 Инструкции по безопасности для сборщиков кухонного гарнитура 33
7.2 Вентиляция 33
7.3 Установка 34
7.4 Подключение к электросети 35
7.5 Технические характеристики 37
7.8 Ввод прибора в эксплуатацию 37
8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора 38
8.1 Вывод из эксплуатации 38
8.2 Утилизация упаковки 38
8.3 Утилизация старого прибора 38

1 Общая информация

1. 1 Условия гарантии

Помимо гарантийных обязательств, возникающих в связи с договором купли-продажи с дилером, мы предоставляем конечному пользователю прямую гарантию на бытовую технику Küppersbusch. Объем гарантии приведен далее.

1. Дефекты прибора, которые возникли по причине дефекта материала и/или ошибки в процессе производства, будут устранены бесплатно в соответствии со следующими условиями: сведения о наличии дефектов должны быть переданы сразу после их выявления, и дефекты должны быть выявлены в течение 24 месяцев после доставки первому конечному пользователю. В случае коммерческого или аналогичного использования прибора гарантийный период составляет 12 месяцев. Если дефект выявляется в первые 6 месяцев после продажи, его причиной считается дефект материала или ошибка производства.
2. Гарантия не распространяется на легко ломающиеся детали из стекла, пластика, а также лампы подсветки. Незначительные отклонения от заявленного качества, которые не оказывают влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, не могут являться основанием для гарантийных претензий. Кроме того, гарантия не распространяется на повреждения, вызванные химическим и электрохимическим воздействием воды или нестандартными условиями окружающей среды в целом, или если прибор соприкасалось с не отвечающим требованиям материалам. Наконец, гарантия не предоставляется, если дефекты прибора появились в результате повреждений во время транспортировки, за которую компания ответственность не несет, неправильной сборки и установки, ненадлежащего использования, недостаточного ухода за прибором или несоблюдения указаний по эксплуатации и монтажу. Гарантия на прибор прекращает действие, если ремонт или иные вмешательства выполнялись специалистом, не авторизованным компанией на данную деятельность или если в наш прибор установлены запчасти или дополнительные детали или аксессуары, которые не являются оригинальными и стали причиной появления дефекта.
3. В нашу гарантию входит бесплатный ремонт дефектной части или ее замена на деталь без дефектов, на наше усмотрение. Ремонт проводится в месте установки прибора, если это возможно. Прибор, подлежащий ремонту, должен быть доступен таким образом, чтобы технические специалисты могли без ограничений проводить манипуляции, снимать и устанавливать детали, не нанося при этом ущерб мебели, полу и пр. Если прибор не установлен в соответствии с руководством по установке, то в итоговый счет будет внесено несколько дополнительных услуг. В каждом случае выдвижения претензии по гарантии надлежит предоставить чек о покупке и доказательство о покупке и – если имеются какие-либо различия – указать дату доставки прибора. Замененные запчасти становятся собственностью компании.
4. В случае, если ремонт невозможен или мы отказываемся его проводить, мы бесплатно предоставим равнозначную замену прибору по запросу конечного пользователя в течение указанного гарантийного срока.
5. Гарантийное обслуживание прибора не является основанием для продления гарантийного периода или начала нового гарантийного срока. Гарантийный период установленных запчастей заканчивается вместе с гарантийным периодом всего прибора.
6. Дальнейшие или другие претензии, в частности, на компенсацию повреждений внешних элементов прибора, отклоняются, за исключением ответственности за ущерб, возникший в результате причинения вреда жизни, телу или здоровью, основанном на пренебрежении компанией своими обязанностями или нарочном или случайном нарушении обязательств нашими доверенными лицами.

Описанные гарантийные условия применяются только к приборам, приобретенным в Германии. Если в соответствующей стране имеется наш сервисный центр, то эти гарантии также распространяются на отгруженные за рубеж приборы при условии, что они имеют соответствующие технические характеристики, такие как напряжение и частота сети, тип газа, а

также подходят для использования в соответствующих климатических и экологических условиях. Для приборов, купленных в другой стране, применяются условия гарантии, составленной нашей компанией-представителем в данной стране или региональным представителем. Условия гарантии можно запросить у дилеров или напрямую из нашей компании-представителя или регионального представителя.

1.2 В данном документе Вы найдете…

Перед началом использования прибора внимательно прочтите данное руководство. В нем приведены важные советы по безопасности, а также описано, как использовать и ухаживать за прибором, чтобы он прослужил Вам долгие годы.

При возникновении неисправности прежде всего изучите раздел «Что делать при возникновении неисправности?». Зачастую Вы сможете самостоятельно справиться с мелкими поломками, что позволит Вам сэкономить на расходах по обслуживанию.

Храните настоящее руководство в безопасном месте. Передайте руководство новому владельцу прибора, чтобы обеспечить его осведомленность и безопасность.

1.3 Назначение прибора

Данная варочная панель должна использоваться исключительно для приготовления пищи в бытовых или сходных условиях, таких как:

- Магазины, офисы и другие сходные рабочие условия
- Сельскохозяйственные предприятия
- Клиентами в отелях, мотелях и других стандартных жилых помещениях
- Съемное жилье формата «постель и завтрак»
- Прибор не должен использоваться для каких-либо иных целей и может использоваться только под контролем пользователя.

2 Правила и предупреждения по технике безопасности

2.1 Подключение и эксплуатация

- Прибор произведен в соответствии с действующими нормами и правилами техники безопасности.
- Подключение прибора к электросети, его ремонт и обслуживание должно выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами безопасности. Не позволяйте никому, кроме квалифицированного специалиста, устанавливать, обслуживать или ремонтировать прибор для обеспечения собственной безопасности.
- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.
- Эксплуатация прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрена.

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте индукционную варочную панель работать без присмотра, т.к. по причине высокой мощности прибора все реакции проходят крайне быстро.
- В процессе приготовления обращайте внимание на скорость нагрева варочных зон. Следите, чтобы жидкость в посуде не выкипала полностью, т.к. это может привести к перегреву посуды!
- Не ставьте пустую посуду на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при кипячении на медленном огне, т.к. жидкость может незаметно выкипеть, в результате чего посуда и сам прибор будут повреждены, а на такой случай гарантия не распространяется.
- После использования варочной зоны ее необходимо отключить при помощи соответствующей кнопки «минус», а не только используя функцию распознавания посуды.
- Перегретое масло или жир могут внезапно воспламениться. При приготовлении с использованием жира и масла не оставляйте блюдо без присмотра. Запрещается тушить

возникший пожар водой! При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.

- Стеклокерамическая поверхность варочной панели весьма надежная и крепкая. Тем не менее, старайтесь не ронять на поверхность тяжелые предметы. Острые предметы, упавшие на прибор, могут разбить стекло.
- При появлении на стеклокерамической поверхности трещин, сколов и иных повреждений существует риск поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Если Вы не можете выключить варочную панель по причине неисправности сенсорной панели управления, сразу же отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Будьте внимательны при работе с другой бытовой техникой! Кабели питания приборов не должны соприкасаться с горячими варочными зонами.
- Риск возгорания: не храните на варочной панели посторонние предметы.
- Запрещается использовать стеклокерамическую поверхность прибора в качестве места хранения.
- Не кладите на варочные зоны алюминиевую фольгу или пластиковые предметы. Не храните рядом с прибором какие-либо предметы из плавящихся материалов, например, из пластик, фольгу и, особенно, сахар и сделанные из него объекты. Используйте специальный скребок для стекла, чтобы быстро удалить расплавившийся сахар с поверхности (пока она еще горячая), чтобы не допустить повреждения прибора.
- Не оставляйте на индукционной варочной панели металлические предметы (посуду, столовые приборы и пр.), т.к. они могут нагреться. Риск получения ожога!
- Не храните непосредственно под варочной панелью взрывчатые, легковоспламеняющиеся или деформируемые под действием высокой температуры предметы.
- Металлические предметы, которые Вы носите на себе, могут нагреться в непосредственной близости от работающей индукционной варочной панели. Осторожно! Риск получения ожога! На немагнитные предметы (например, золотые или серебряные кольца) такого воздействия не оказывается.
- Не используйте варочные зоны для нагрева неоткрытых консервных банок или упаковок из металла. Под воздействием высокой мощности прибора они могут взорваться!
- Поддерживайте чистоту сенсорной панели управления, т.к. система может принять скопления грязи за нажатие кнопки. Не оставляйте какие-либо предметы (посуду, полотенца и пр.) на сенсорных кнопках!
- Если на сенсорные кнопки вылилось приготавливаемое блюдо, рекомендуется выключить прибор кнопкой ВЫКЛ. (OFF).
- Следите, чтобы горячие кастрюли и сковороды не накрывали сенсорную панели управления, т.к. в этом случае прибор автоматически отключится.
- Устанавливайте посуду как можно ближе к центру варочной зоны.
- По возможности для больших кастрюль и сковород используйте задние варочные зоны, чтобы сенсорные кнопки не нагревались слишком сильно (перегрев сенсорной панели управления; сообщение об ошибке – E2, сенсорная панель отключается).
- Если в доме находятся животные, которые могут достать до варочной панели, включите блокировку от детей.
- Не используйте для очистки прибора пароген-нераторы или сходные приборы!

2.3 Безопасность пользователя

- Дети возрастом 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями и/или с недостатком опыта/знаний могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или при условии, что они были обучены навыкам безопасной работы с прибором и осознают риски, связанные с его эксплуатацией. Следите, чтобы дети не играли с данным прибором. Дети могут выполнять работы по очистке прибора только под присмотром взрослых.
- Поверхность варочных зон может нагреваться во время работы прибора. Не пускайте к прибору маленьких детей.

- Разрешается использовать защитные решетки и экраны, только выпущенные производителем прибора или рекомендованные производителем в инструкции. Использование неподходящих экранов может стать причиной несчастных случаев.

- Лицам с водителем сердечного ритма или имплантированной инсулиновой помпой рекомендуется убедиться, что индукционная варочная панель не воздействует на эти приборы (диапазон частот варочной панели: от 20 до 50 кГц).

2.4 Расшифровка символов и указателей

Данный прибор произведен в соответствии с передовыми технологиями. Тем не менее, применение движущихся механизмов несет в себе риск, которого конструктивно невозможно избежать.
Для обеспечения достаточного уровня безопасности эксплуатации в данном руководстве приводятся правила техники безопасности. Они отмечены перечисленными далее знаками.
Безопасное использование прибора может быть гарантировано только при соблюдении данных правил техники безопасности.
Определенные части текста имеют следующие значения:

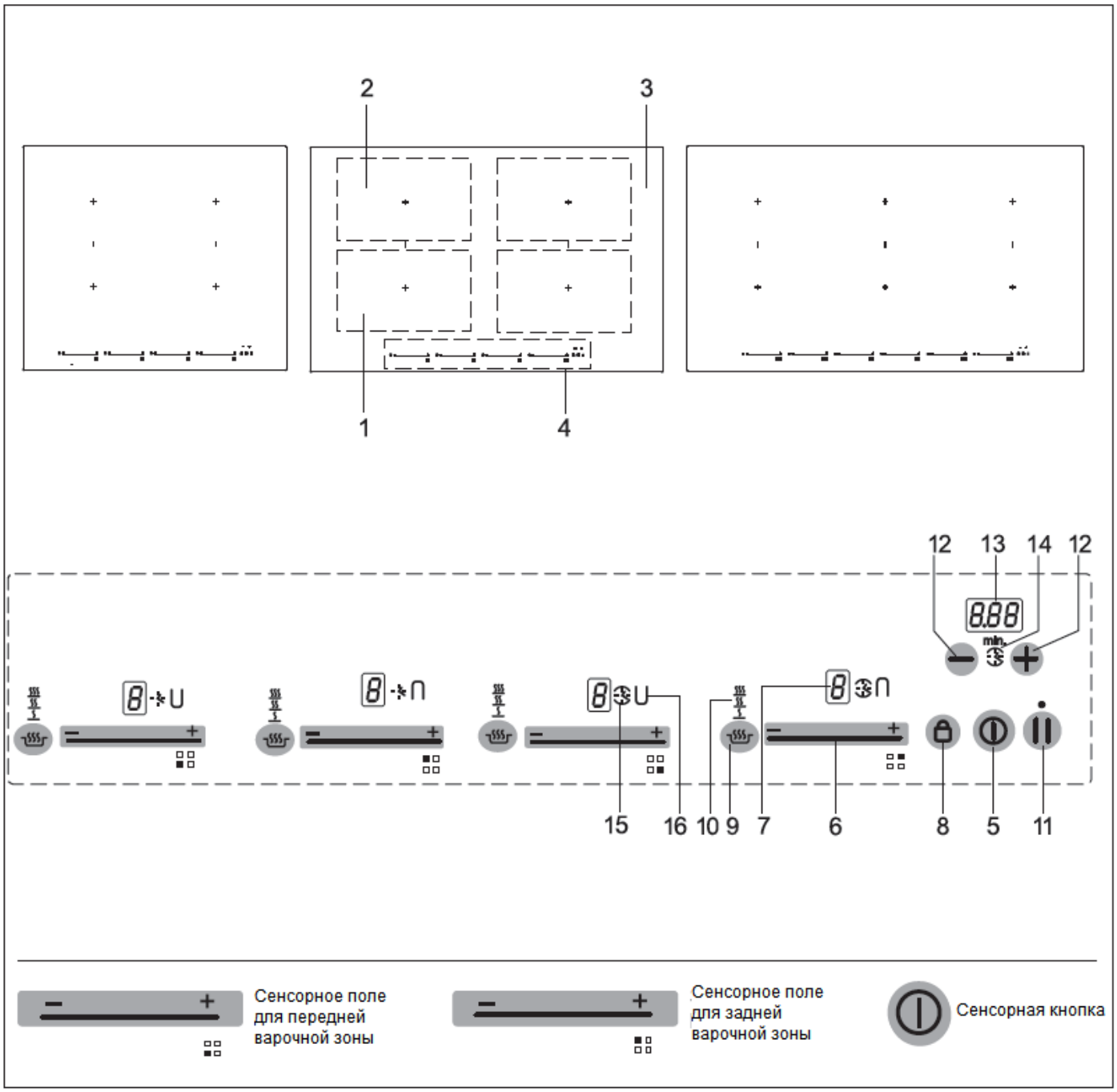
	**ОПАСНОСТЬ** Примечание, описывающее неминуемую опасность, которая может привести к смерти или очень тяжелой травме.
	**ВНИМАНИЕ** Примечание, описывающее потенциально опасную ситуацию, которая может привести к смерти или очень тяжелой травме.
	**ВАЖНО** Примечание, описывающее опасную ситуацию, которая может привести к легкой травме пользователя или повреждению прибора.

	**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ** Правило, которое необходимо соблюдать, чтобы упростить работу с прибором.

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие об опасности символы:

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ВЫСОКОМ НАПРЯЖЕНИИ** **РИСК СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ!** Рядом с этим символом расположены компоненты под напряжением. Корпус, на котором расположен данный символ, может снимать только квалифицированный электрик.
	**ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!** Данный символ наносится на поверхности, которые могут нагреться. Риск получения сильного ожога. Поверхность может оставаться горячей даже после выключения прибора.
	**СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К СТАТИЧЕСКОМУ ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ (ЭСР)** Под корпусом, на который нанесен данный символ, находятся компоненты и модули, на которые ЭСР может оказать негативное воздействие. Не прикасайтесь к контактам вилки, ленточным проводникам или иголкам компонентов. Любые работы по техническому обслуживанию может выполнять только специалист, знакомый с ЭСР.

3 Описание прибора



Фактический дизайн прибора может отличаться от приведенной иллюстрации.

1. Передняя левая индукционная варочная зона
2. Задняя левая индукционная варочная зона
3. Стеклокерамическая варочная панель
4. Сенсорная панель управления
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Сенсорное поле управления
7. Дисплей настройки мощности
8. Кнопка блокировки
9. Кнопка «Подогрев»
10. Индикация уровня функции «Подогрев» (3 уровня)
11. Кнопка останова (паузы)
12. Кнопка «минус» / «плюс» для таймера
13. Индикатор таймера
14. Таймер обратного отсчета
15. Дисплей таймера варочной зоны
16. Функция объединения варочных зон

3.1 Управление варочной панелью при помощи сенсорных кнопок

Управление данной стеклокерамической варочной панелью осуществляется при помощи сенсорных кнопок. Они работают следующим образом: нежно прикоснитесь к символу на поверхности стеклокерамической панели. Зум подтвердит, что передача сигнала прошла успешно.
Далее сенсорные кнопки панели управления будут называться «кнопки».

Кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.» (5)
Данная кнопка предназначена для включения и выключения всей варочной панели.

Дисплей и кнопка настройки мощности (7)
Индикатор настройки мощности показывает, какая ступень мощности была установлена или:

H — Остаточное тепло
P — Усилитель мощности
u — Распознавание посуды
A — Автоматическая функция кипячения
II — Функция останова
U — Функция поддержания тепла
L — Блокировка от детей

Символы

Уровни поддержания тепла 42°C / 70°C / 94°C

Функция таймера, автоматическое отключение прибора

Таймер обратного отсчета

ПУ — Функция объединения варочных зон

Кнопка блокировки (8)
Кнопка блокировки может использоваться для блокировк и всех остальных кнопок.

Кнопка функции поддержания в горячем виде (9)
Для поддержания блюда в теплом виде.

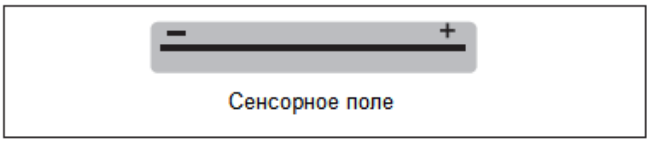
Функция усиления мощности на сенсорном поле
Настройка усиления делает доступным дополнительный уровень мощности индукционных варочных зон.

Кнопка останова II (11)
Функция останова может использоваться для кратковременной остановки процесса приготовления.

Функция памяти II (11) (функция восстановления)
При случайном выключении прибора данная функция позволяет восстановить последние сделанные настройки.

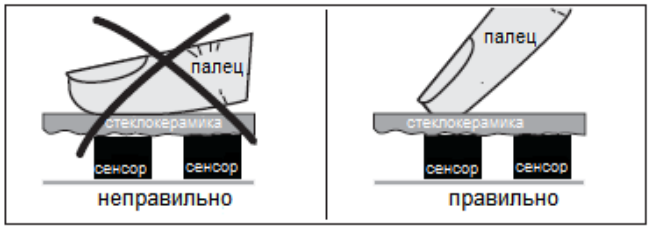
3.2 Полезная информация о слайдере (сенсорной зоне управления)

В целом, функции слайдера аналогичны функциям сенсорного управления; единственная разница заключается в том, что Вы можете поместить палец на стеклокерамическую поверхность и затем двигать им.
Сенсорное поле распознает Ваши движения и будет соответственно увеличивать или понижать уровень мощности прибора.
Здесь и далее термин «сенсорное поле» используется в значении «слайдер».



Какие правила необходимо соблюдать при работе с сенсорным полем?

Не устанавливайте палец плашмя, чтобы соседние кнопки/сенсорные поля не сработали по ошибке.



Аккуратно нажмите на сенсорное поле или подвигайте по нему пальцем.

Нажимайте на сенсорное поле очень нежно; при этом показатель на дисплее (уровень мощности) будет постепенно меняться.

После того, как Вы приложите палец к сенсорному полю и начнете двигать им вправо и влево, показатель на дисплее начнет последовательно изменяться.

Чем быстрее движение пальца, тем быстрее будет изменяться показатель.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

При длительном нажатии на сенсорное поле (около 3 сек.) активируется автоматическая функция кипячения. См. раздел «Автоматическая функция кипячения».

4 Управление

4.1 Индукционная варочная панель

Данная варочная панель оснащена индукционным модулем. Индукционная катушка под стеклокерамической поверхностью генерирует электромагнитное переменное поле, которое проходит через стеклокерамическую поверхность и вызывает на дне посуды тепловыделяющий ток.
При использовании технологии индукции тепло на готовящееся блюдо не передается от нагревательного элемента через посуду, а благодаря индукционным токам образуется непосредственно на посуде.

Преимущества индукционной варочной панели

- Экономия электроэнергии благодаря подачи энергии непосредственно на посуду (требуются подходящие кастрюлю/сковороды, сделанные из магнитного материала).
- Повышенный уровень безопасности, т.к. подача энергии осуществляется только в то время, когда на варочной панели находится посуда.
- Высокоэффективная передача энергии от индукционной варочной зоны к дну посуды.
- Быстрый нагрев.
- Низкий уровень риска получения ожогов, т.к. варочная зона нагревается только от дна посуды; продукты, которые выплескиваются из посуды, не прилипают к поверхности прибора.
- Быстрое и точное управление подачей энергии.

4.2 Распознавание посуды

Если при включении варочной зоны на нее не поставить посуду или если диаметр посуды слишком маленький, то передача энергии осуществляться не будет. На это укажет мигающий символ U в зоне индикации уровня мощности.
Если на варочную зону будет установлена подходящая кастрюля или сковорода, то будет активирована настройка мощности и загорится индикатор настройки мощности. Как только посуда будет снята с варочной зоны, подача энергии будет прекращена, и в зоне индикации уровня мощности начнет мигать U.
Если на варочную зону будет поставлена кастрюля или сковорода меньшего размера и при этом функция распознавания посуды все еще будет включена, то на эту варочную зону будет подаваться меньше энергии.
Когда данная функция определяет наличие посуды на той или иной варочной зоне, на дисплей мощности соответствующей варочной зоны выводится «0».

Ограничения для функции распознавания посуды

Диаметр варочной зоны (мм)	Рекомендуемый минимальный диаметр основания посуды (мм)
220 x 190	115

Кастрюля или сковорода должны иметь определенный диаметр дна; в противном случае, подача тепла посредством индукции не включится. Размещайте кастрюли и сковороды в центре варочной зоны, чтобы достичь максимальной эффективности при приготовлении.
Важно: минимальный диаметр, необходимый для активации функции распознавания посуды, может варьироваться в зависимости от типа используемой посуды!

4.3 Ограничение длительности работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения длительности работы.
Длительность непрерывной работы каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу далее).
Для работы данной функции необходимо, чтобы настройка мощности соответствующей варочной зоны не изменялась на протяжении всего процесса приготовления.
При достижении максимального времени работы варочная зона отключается, звучит краткий сигнал и на дисплее загорается символ «H».
Функция автоматического отключения имеет преимущество над функцией ограничения длительности работы, т.е. варочная зона отключается только после истечения времени, установ-

ленного функцией автоматического отключения (например, автоматическое выключение через 99 минут работы на уровне мощности 9 – совершенно возможная ситуация).

Ограничение длительности работы

Выбранный уровень мощности	Максимальная длительность работы, минуты
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Другие функции

Если одновременно нажать две или более сенсорных кнопок (например, когда на сенсорную кнопку случайно попала сковорода), то не включится ни одна из функций.

В такой ситуации начнет мигать символ и некоторое время будет звучать непрерывный сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Уберите предмет, стоящий перед сенсорными кнопками.

Для того, чтобы убрать символ, нажмите на ту же кнопку или выключите и снова включите прибора.

4.5 Защита от перегрева (индукция)

Если варочная панель используется на полной мощности в течение длительного времени, то при высокой температуре в помещении она не сможет свои охлаждать электронные компоненты на должном уровне.
Мощность варочной зоны может быть автоматически снижена, чтобы не допустить излишнего повышения температуры электронной системы прибора. Если во время работы прибора при нормальной комнатной температуре на дисплее часто появляется символ «E2», вероятно, что прибор охлаждается недостаточно.
Это может происходить, если в кухонных шкафах нет вентиляционных отверстий. Возможно, потребуется проверить правильность установки прибора (см. раздел по вентиляции).

4.6 Посуда для индукционной варочной панели

Посуда для приготовления на индукционной варочной зоне должна быть изготовлена из металла и иметь магнитные свойства. Основание посуды должно быть достаточно большим.
Используйте только ту посуду, дно которой совместимо с технологией индукции.

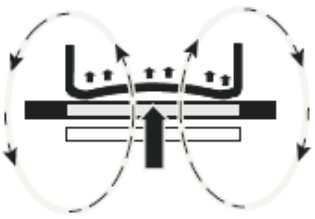
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная посуда из нержавеющей стали с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, закаленного стекла, дерева и керамики.
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали и алюминия с особым дном	

Как определить пригодность посуды:
Проведите описанный далее магнитный тест или найдите на посуде отметку о совместимости с технологией индукции.

Магнитный тест:
Поднесите ко дну посуды магнит. Если он притянется, то Вы можете использовать эту посуду на индукционной варочной панели.



Обратите внимание:
При использовании совместимой с индукцией посуды от некоторых производителей могут возникать шумы, которые объясняются дизайном посуды.



Неправильно: дно кастрюли искривлено. Электронный датчик не сможет правильно определить температуру.

4.7 Как сократить расход электроэнергии

Далее приводятся советы, которые помогут Вам уменьшить потребление электроэнергии и эффективно использовать прибор и посуду.

- Размер дна посуды должен равняться размеру варочной зоны.
- При покупке новой посуды для приготовления пищи обратите внимание, что зачастую указывается диаметр верхней части посуды. Обычно он больше, чем диаметр основания посуды.
- Особенно мало энергии требуется для приготовлении в скороварке, а благодаря давлению и тому, что кастрюля плотно закрыта, длительность приготовления также значительно сокращается. Небольшое время приготовления означает, что в продуктах сохраняется больше витаминов.
- Не забывайте проверять, что в скороварке достаточно жидкости, т.к. в результате перегрева, если вся жидкость в такой кастрюле выкипит, варочная зона и скороварка могут получить повреждения.
- Закрывайте кастрюли подходящими крышками.
- Используйте посуду, соответствующую объему готовящегося блюда. Для большой, но едва заполненной емкости потребуется намного больше электроэнергии.

4.8 Настройка мощности

Мощность нагрева варочной зоны может быть установлена на несколько уровней. В таблице далее приведены примеры использования каждого уровня.

Уровень	Подходит для
0	Выключено, использование остаточного тепла
U	Растапливание 42°C
U	Поддержание тепла 70°C
U	Медленное кипячение 94°C
1 – 2	Приготовление небольших объемов
3	Медленное кипячение
4 – 5	Медленное кипячение больших объемов или жарение больших кусков мяса до полной прожарки
6	Жарение, получение соков
7 – 8	Жарение
9	Доведение до кипения, подрумянивание, жарение
P	Самая высокая выходная мощность

Для приготовления в посуде без крышки может потребоваться установить более высокий уровень мощности.

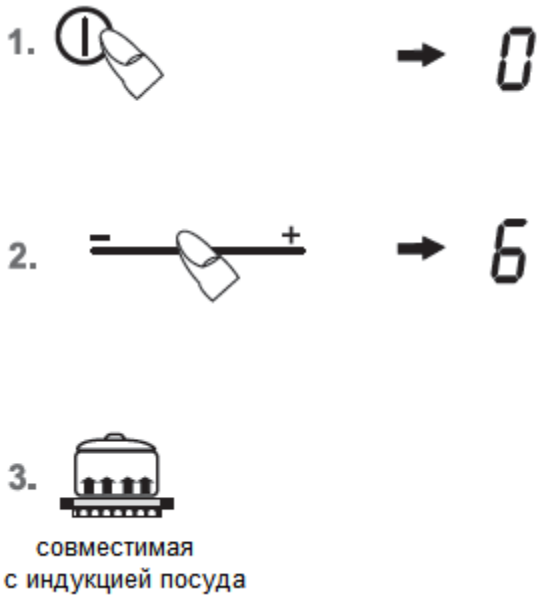
4.9 Индикация остаточного тепла

Данная стеклокерамическая варочная панель оснащена индикацией остаточного тепла (H).

Как только после выключения варочной зоны загорается символ «H», Вы можете использовать остаточное тепло для растапливания или поддержания блюда в горячем виде.

Варочная зона может быть еще горячей, даже если символ «H» уже погас. Риск получения ожога!

Благодаря технологии индукции стеклокерамическая поверхность не нагревается напрямую; она нагревается только под воздействием тепла, отраженного от посуды.

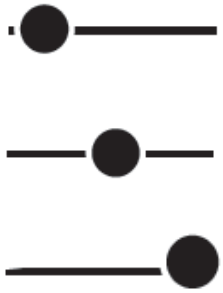


4.10 Управление кнопками

Для описанного далее управления необходимо нажать (выбрать) кнопку и затем нажать следующую. На следующую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд, в противном случае сделанный выбор будет отменен.

4.11 Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите и удерживайте в течение 1 секунды кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻, пока на дисплее настройки мощности не появится «0» и не прозвучит краткий сигнал. Панель управления готова к работе.
2. Сразу после этого необходимо активировать сенсорную зону ———. Включится настройка мощности прибора.



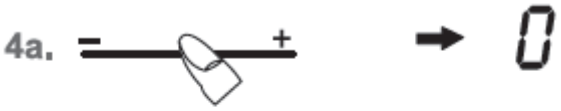
левый край – уровень мощности 0

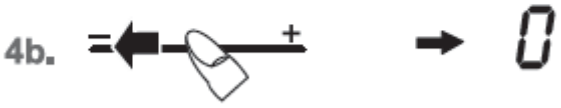
центр – уровень мощности 6

правый край – P*

См. раздел «Полезная информация о слайдере (сенсорной зоне управления).
Нажмите на соответствующую область сенсорной зоны ———, чтобы изменить уровень мощности или переключиться на другую варочную зону.

3. Сразу после этого поставьте на выбранную варочную зону посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели. Датчик распознавания посуды активирует индукционную катушку. Кастрюля или сковорода начнет нагреваться.
Пока на варочной зоне не будет находится какой-либо посуды, на дисплее будут попеременно загораться показатель уровня мощности и символ U. Если в течение 10 минут Вы не поставите на варочную зону посуду, то она отключится для обеспечения безопасности. Когда данная функция определяет наличие посуды на той или иной варочной зоне, на дисплей мощности соответствующей варочной зоны выводится «0».









4.12 Выключение варочной зоны

4. а) Нажмите левый край сенсорного поля ●—— или

   б) проведите пальцем по сенсорному полю влево —●—, чтобы снизить уровень мощности до 0

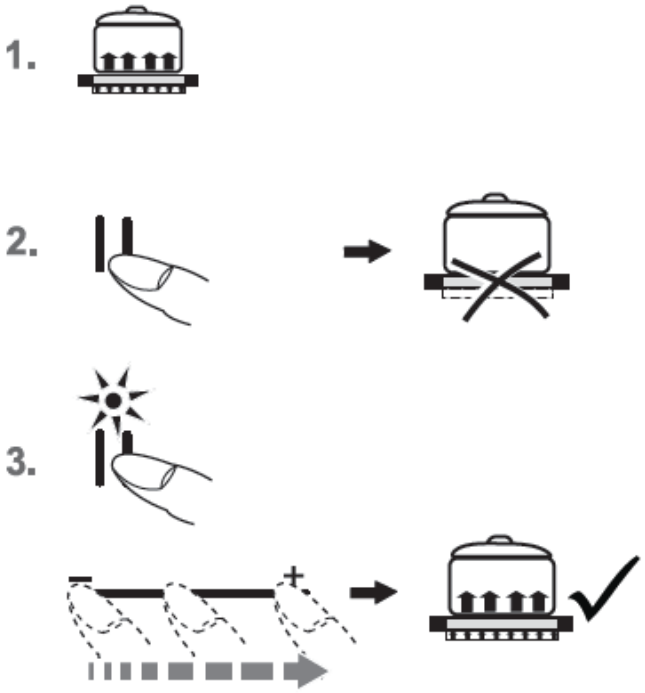
   в) нажмите на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻. Вся варочная панель выключится (выключатся все варочные зоны).

4.13 Выключение варочной панели

5. Нажмите на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻. Варочная панель выключится вне зависимости от каких-либо настроек.

Пожалуйста, обратите внимание:
Варочная панель выключится автоматически через 10 секунд после того, как все варочные зоны будут выключены вручную (установка мощности на 0) и с другими кнопками/сенсорным полем не будет выполняться никаких манипуляций.

* повышенный уровень мощности активируется сразу же. См. раздел «Настройка мощности».

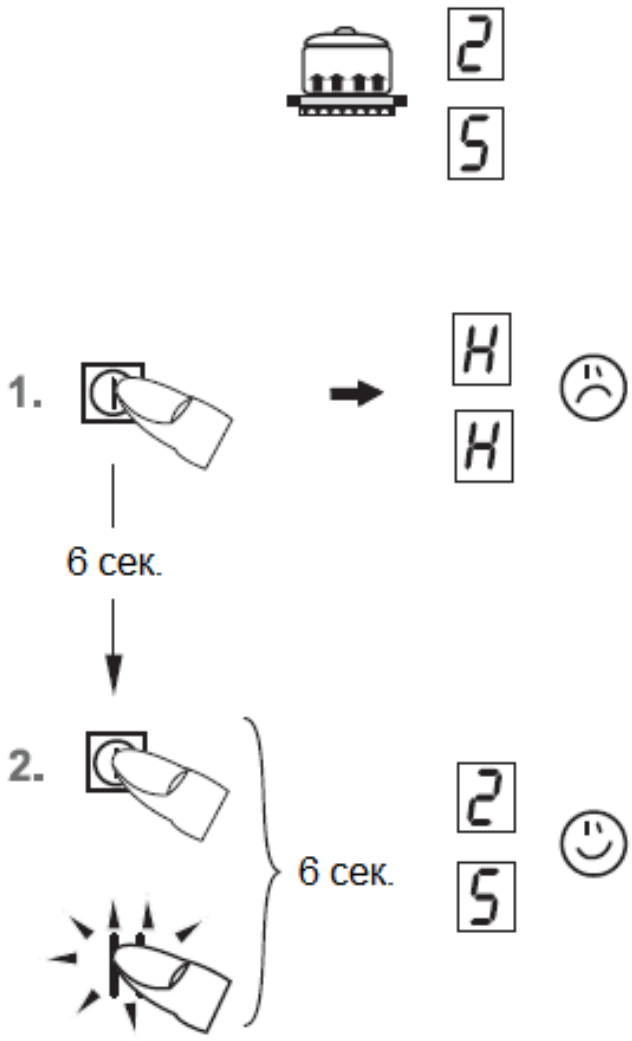


4.14 Функция останова

При помощи функции останова можно на небольшое время прерваться процесс приготовления, например, чтобы открыть дверь. Затем функцию «СТОП» необходимо выключить, чтобы продолжить приготовление на том же уровне мощности. Если приготовление выполняется с использованием таймера, то отсчет времени будет приостановлен, а затем возобновлен.

Максимальная длительность данной функции составляет 10 минут (для обеспечения безопасности). Затем варочная панель выключится.

1. Кастрюля или сковорода должна стоять на варочной зоне с заданным уровнем мощности.
2. Нажмите на кнопку «СТОП» . Вместо уровня мощности на дисплее загорится символ паузы II.
3. Для завершения перерыва сначала нажмите на кнопку «СТОП» , а затем на любую другую (кроме кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.»).
   На вторую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд, т.к. в противном случае функция «СТОП» будет продолжать действовать.



4.15 Функция памяти

(функция восстановления)

Если варочная панель была ненамеренно выключена, то Вы можете восстановить последние сделанные настройки.

Функция памяти работает, только если включена хотя бы одна варочная зона.

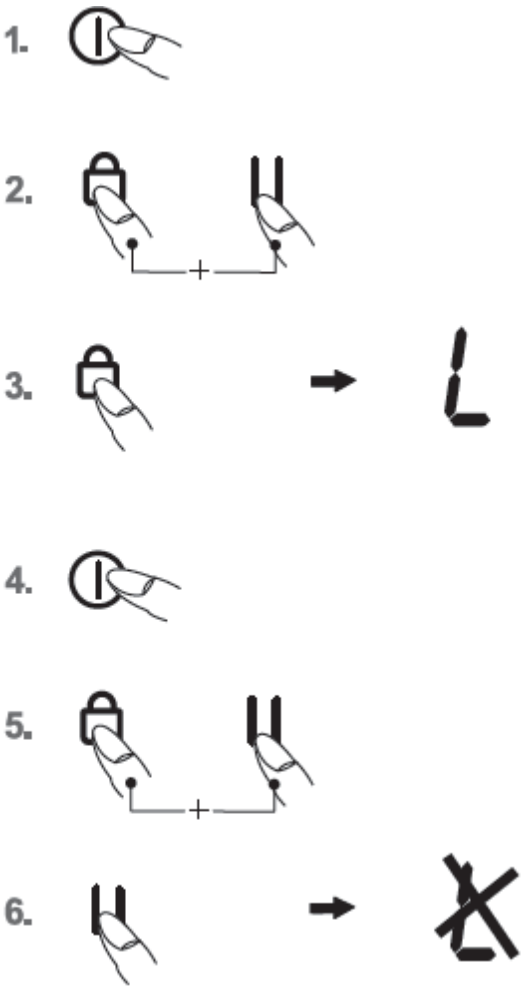
1. Варочная панель непреднамеренно выключается кнопкой «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻.
2. В течение 6 секунд после выключения еще раз нажмите на кнопку ⏻.
   Мигнет кнопка «СТОП».
   После этого сразу же нажмите на кнопку «СТОП» .
   Исходный уровень мощности восстановлен.
   Процесс приготовления продолжается.

Что можно восстановить:

- Уровни мощности всех варочных зон.
- Минуты и секунды запрограммированных таймеров.
- Автоматическую функцию кипячения.
- Высший уровень мощности.

Восстановлению не подлежит:

- Максимальное время работы (отсчет вновь начнется с 0).



4.16 Блокировка от детей

Функция блокировки используется для того, чтобы не позволить ребенку намеренно или случайно включить индукционную варочную панель. При активации функции все элементы управления блокируются.

Активация блокировки:

1. Нажмите и удерживайте (приблизительно 1 сек.) кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻, пока не загорится уровень мощности «0».
2. Сразу же после этого нажмите кнопку блокировки 🔒 и кнопку «СТОП» одновременно.
3. Затем нажмите кнопку блокировки 🔒, чтобы активировать защиту от детей. На месте индикаторов мощности варочных зон загорится символ «L»; панель управления будет заблокирована, и прибор выключится.

Снятие блокировки от детей:

4. Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻.
5. Сразу же после этого нажмите кнопку блокировки 🔒 и кнопку «СТОП» одновременно.
6. Затем нажмите на кнопку «СТОП», и блокировка будет снята. Символ L погаснет.

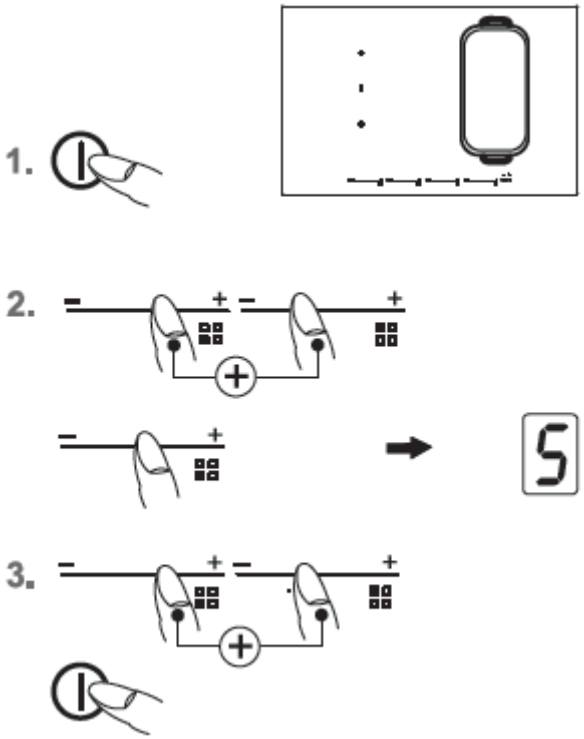
Снятие блокировки от детей только для одной варочной зоны

Условие: блокировка от детей должна быть включена согласно шагам 1-3.

- Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» ⏻.
- Сразу же после этого нажмите кнопку блокировки 🔒 и кнопку «СТОП» одновременно. Теперь пользователь может включить одну варочную зону.
  После выключения варочной панели, функция блокировки вновь активируется (включится).

Пожалуйста, обратите внимание:

- В случае отключения электричества блокировка от детей будет снята.



4.17 Функция объединения nU

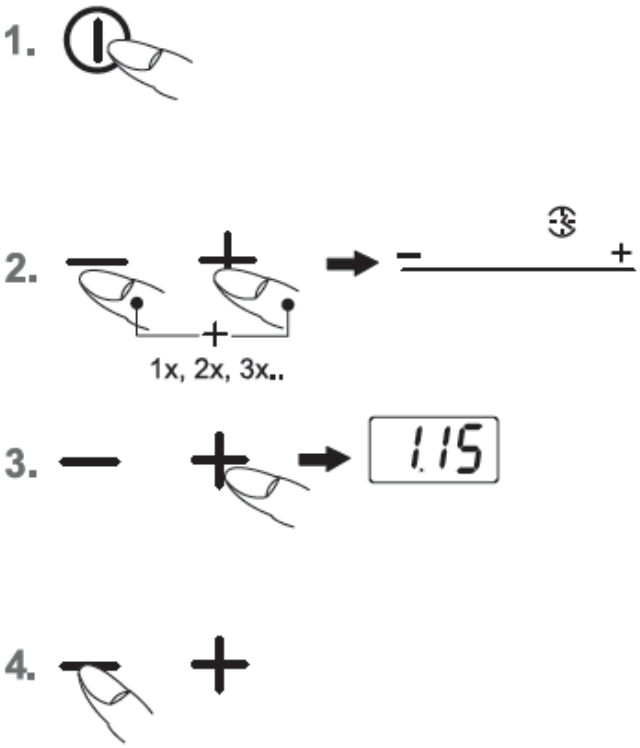
Переднюю и заднюю варочные зоны при приготовлении можно включить вместе (функция объединения). Благодаря этому Вы сможете использовать посуду большего размера.

1. Включите варочную панель.
2. Для активации функции объединения одновременно прикоснитесь к сенсорному полю ——— передней и задней варочных зон. Функция объединения активирована, загорится символ . nU. Управление объединенной варочной зоной осуществляется сенсорным поле ——— передней варочной зоны.
3. Для отключения режима объединения варочных зон снова нажмите на оба сенсорных поля ——— одновременно или выключите прибор.

4.18 Автоматическая функция объединения (постоянное определение наличия посуды)

1. Поставьте посуду большого размера (например, утятницу) на две варочные зоны, которые расположены одна над другой. Начнет мигать символ [ ]. Для подтверждения активации функции объединения нажмите на одно из сенсорных полей ———.
2. Функция объединения активирования, загорится символ nU. Управление объединенной варочной зоной осуществляется сенсорным поле ——— передней варочной зоны.

Пожалуйста, обратите внимание:
Для того, чтобы система определения наличия посуды могла распознать утятницу или иную посуду, она должна занимать как минимум половину каждой из используемых варочных зон!



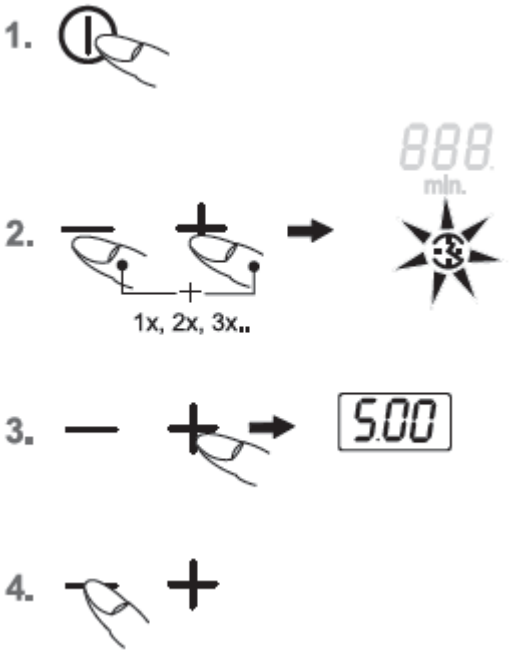
4.19 Автоматическое отключение (таймер)

Автоматическое устройство отключения используется для автоматического выключения любой варочной зоны по истечению заданного промежутка времени. Вы можете установить длительность приготовления в диапазоне от 10 секунд (0.10) до 1 часа 59 минут. (1.59).

1. Включите варочную панель. Включите одну или более варочных зон и установите уровень мощности.
2. Одновременно нажмите кнопки «плюс» **+** и «минус» – и удерживайте их нажатыми, пока не загорится символ для необходимой варочной зоны.
3. При помощи кнопок «плюс» **+** и «минус» – введите необходимое значение времени**.** Через несколько секунд введенное значение будет сохранено и начнется отсчет времени. При этом будет мигать десятичная точка.
4. По истечению заданного времени варочная зона выключится.
   Некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку «плюс» **+** и «минус» –**.**

Примечания:

- Для настройки автоматического отключения для другой варочной зоны повторите шаги со 2 по 3.
- Если Вам потребуется проверить, сколько прошло времени с начала отсчета, нажмите и удерживайте одновременно на кнопки «плюс» **+** и «минус» –**,** пока не загорится соответствующий символ для необходимой варочной панели. Выведенное на дисплей значение можно просмотреть и изменить.
- Отключение функции таймера до окончания отсчета: выберите соответствующую варочную зону, нажав одновременно кнопки «плюс» **+** и «минус» –**,** а затем кнопкой «минус» – удалите показатель времени (установить 0).
- Если автоматическое отключение установлено для нескольких варочных зон, то на дисплей таймера всегда выводится варочная зона с наименьшим показателем.



4.20 Таймер обратного отсчета (таймер для варки яиц)

Варочные зоны отключены

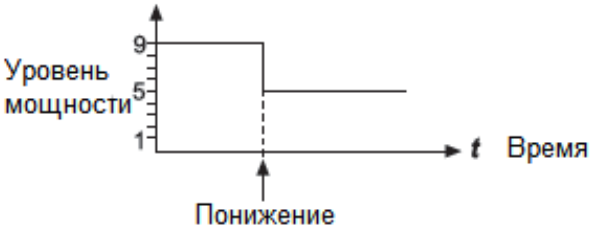
1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «плюс» **+** и «минус» **–,** пока под дисплеем таймера не загорится символ .
3. При помощи кнопок «плюс» **+** и «минус» **–** установите необходимое время. Через несколько секунд введенное значение будет сохранено и начнется отсчет времени. При этом будет мигать десятичная точка.
4. По истечению заданного времени некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку . **+** или **–.**

Установка таймера обратного отсчета, если варочные зоны включены

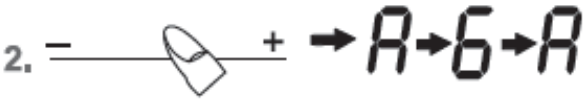
- Нажмите и удерживайте одновременно кнопки «плюс» **+** и «минус» **–,** пока под дисплеем таймера не загорится символ .
- При помощи кнопок «плюс» **+** и «минус» **–** установите необходимое время.
- По истечению заданного времени некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку . **+** или **–.**

Примечания:

- Таймер обратного отсчета будет продолжать работать, даже если варочная панель будет отключена. Для изменения времени таймера варочную панель необходимо включить.







нажмите и удерживайте (прибл. 3 сек)



Уровень мощности	Автоматическая функция кипячения Время (мин:сек)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

4.21 Автоматическая функция кипячения A

Процесс кипячения при помощи автоматической функции начинается на уровне мощности 9. Через некоторое время уровень мощности автоматически снизиться до показателя, достаточного для медленного кипения (от 1 до 8). При использовании автоматической функции кипячения Вам необходимо выбрать только уровень для медленного кипения, на котором будет происходить приготовление, т.к. понижение мощности выполняется автоматически.
Данная функция подходит для блюд, которые изначально были холодными, а затем были разогреты на высокой мощности. За такими блюдами не обязательно постоянно следить, пока они готовятся на небольшой мощности (например, отваривание мяса для супа).

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на сенсорное поле —●— и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию, а затем сразу же выберите уровень для медленного кипения:

    слева Уровень 1

    центр Уровень 6

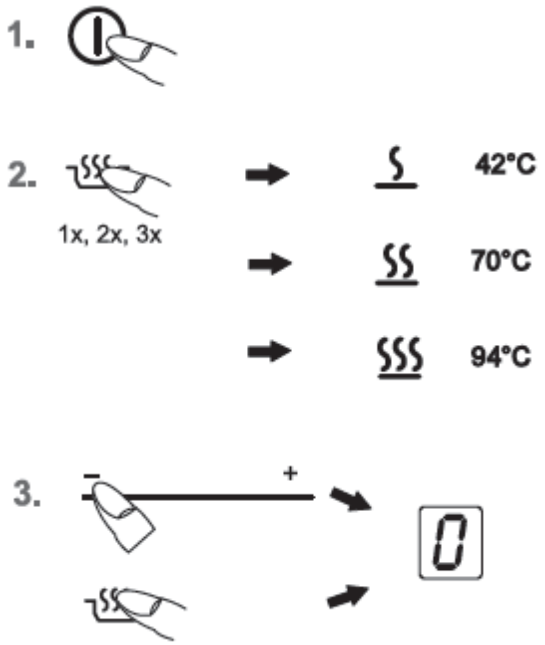
    справа Уровень 8

   Символ «A» и выбранный уровень медленного кипячения будут попеременно мигать.

3. Автоматическая функция кипячения будет работать в соответствии с программой. Через определенный промежуток времени (см. таблицу слева) процесс приготовления продолжится на уровне для медленного кипения. Символ «A» погаснет.

Пожалуйста, обратите внимание:

- Пока работает автоматическая функция кипячения, Вы можете увеличить уровень медленного кипения. При уменьшении уровня медленного кипячения автоматическая функция отключится.



4.22 Функция поддержания в горячем виде

Функция поддержания в горячем виде позволяет поддерживать определенную температуру Вашего блюда. Использующаяся варочная зона работает на низком уровне мощности.

1. Поставьте посуду с блюдом на варочную зону и выберите уровень мощности (например, 3).
2. Для выбора уровня, на котором будет поддерживаться температура блюда, нажмите на кнопку функции несколько раз:

   Соответствует прибл. 42°C

   Соответствует прибл. 70°C

   Соответствует прибл. 94°C
3. Для выключения функции нажмите крайнюю левую часть сенсорного поля или нажмите на кнопку функции поддержания в горячем виде.

   Данная функция будет работать в течение 120 минут, после чего задействованная варочная зона выключится.





4.23 Блокировка

Данная функция может использоваться, чтобы предотвратить нажатие на кнопки и изменение настроек уровня мощности. Активной остается только кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.» для выключения варочной панели.

Активация блокировки

1. Нажмите на кнопку блокировки . Загорится светодиод над кнопкой блокировки.

Снятие блокировки

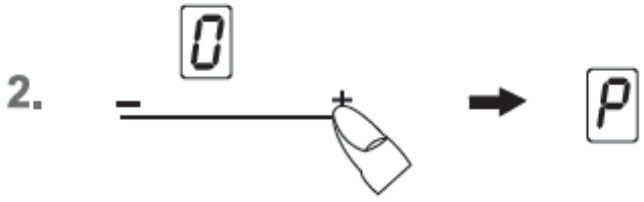
2. Нажмите на кнопку блокировки . Светодиод над кнопкой блокировки погаснет.

Примечания:

Активированная функция блокировки будет работать даже после выключения прибора. Поэтому при возобновлении процесса приготовления блокировку будет необходимо отключить!

Установленная блокировка будет снята, т.е. отключена, в случае отключения электроэнергии.







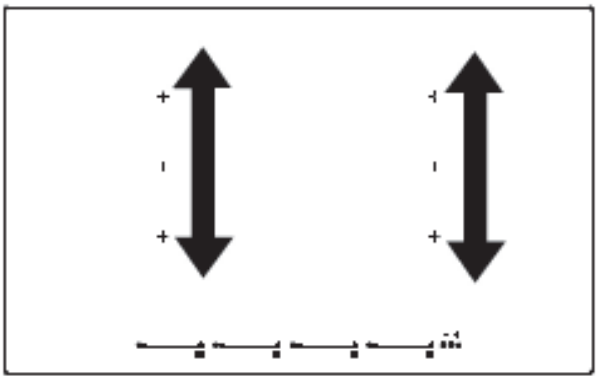
4.24 Функция повышенного уровня мощности P

Данная функция позволяет увеличить мощность индукционных варочных зон. Благодаря этой функции Вы сможете очень быстро вскипятить большой объем воды.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на правый край сенсорного поля необходимой варочной зоны. На дисплее мощности отобразится символ P. Функция повышенной мощности включена.
3. Через 10 минут функция автоматически отключится. Символ P погаснет, мощность переключится на уровень 9.

Пожалуйста, обратите внимание:

Для отключения функции до окончания времени ее работы нажмите на соответствующее сенсорное поле .



Модули (управления мощностью)

4.25 Управление мощностью

По техническим причинам две варочные зоны всегда образуют модуль, который имеет максимальный уровень мощности.

Если при включении высокого уровня мощности или функции Boost это ограничение превышается, то система управления мощностью автоматически снизит уровень мощности соответствующей варочной зоны, входящей в модуль.

Дисплей этой варочной зоны сначала замигает, а затем на нем будет постоянно отображаться самый высокий доступный уровень мощности.

5 Чистка и уход

- Включите варочную панель и, прежде чем приступать к ее очистке, дайте ей остыть.
- Не используйте для очистки стеклокерамической панели пароочистители или сходные приборы!
- При очистке панели управления будьте осторожны с кнопкой «ВКЛ./ВЫКЛ.», чтобы случайно не включить прибор!

5.1 Стеклокерамическая поверхность

Важно! Запрещается использовать такие агрессивные чистящие средства, как чистящие средства с крупными частицами, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т.д.

Очистка после использования

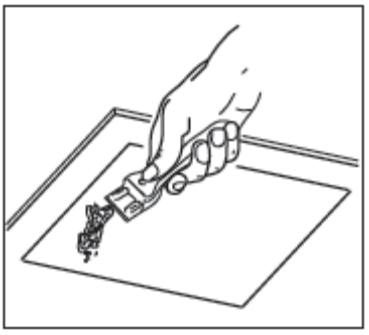
1. Очищайте всю варочную панель, когда она загрязняется. Очистку рекомендуется выполнять после каждого использования прибора. Для очистки используйте влажную тканевую салфетку и немного средства для мытья посуды. После этого вытрите варочную панель насухо чистой и сухой тканевой салфеткой, чтобы убедиться, что на поверхности прибора не осталось чистящего средства.

Еженедельная очистка

2. Раз в неделю тщательно очищайте всю варочную панель с использованием специального чистящего средства для стеклокерамических поверхностей (доступны в продаже). Строго соблюдайте инструкции производителя средства. При нанесении такое средство образует на поверхности прибора защитную пленку, устойчивую к воздействию воды и грязи. Все загрязнение останется на этой пленке, благодаря чему его будет легко удалить. Затем протрите прибор чистой тканевой салфеткой. Убедитесь, что на поверхности не осталось чистящего средства, т.к. при нагревании прибора начнется агрессивная реакция, которая повредит поверхность.

5.2 Специфические загрязнения

Стойкие загрязнения и пятна (отложения накипи и блестящие, похожие на перламутр пятна) лучше всего удалять, когда варочная панель еще слегка теплая. Используйте специализированные чистящие средства для чистки варочных панелей. Действуйте, как описано в п.2 выше.



Сначала размочите пригоревшие остатки мокрой тряпочкой, а затем удалите оставшееся загрязнение специальным скребком для стеклокерамических варочных панелей. После этого вновь очистите прибор, как описано в п.2 выше.

Пригоревший сахар и расплавившийся пластик следует удалять сразу же, пока вещество еще горячее, при помощи скребка для варочных панелей. Затем вновь очистите прибор, как описано в п.2 выше.

Песчинки, которые могли попасть на варочную панель, когда Вы чистили картошку или мыли листовой салат, могут поцарапать поверхность прибора, когда Вы будете передвигать по ней посуду. Проверьте, не осталось ли частиц песка на варочной панели.

Изменение цвета варочной панели не влияет на функциональность и прочность стеклокерамического покрытия. Эти изменения цвета не являются изменениями в самом материале, представляют собой остатки пищи, которые были не убраны и пригорели к поверхности.

Блестящие пятна появляются, когда дно посуды трется о поверхность варочной панели, особенно, если использовалась посуда с алюминиевым дном или неподходящее чистящее средство. Стандартными чистящими средствами такие пятна удалить сложно. Вам может потребоваться повторить процедуру очистки несколько раз. Со временем декоративное покрытие сотрется и на поверхности появятся темные пятна, как результат использования агрессивных чистящих средств и посуды с неподходящим основанием.

6 Что делать при появлении неисправности?

Вмешательство в работу прибора и его ремонт, выполненные неквалифицированным человеком, весьма опасны, т.к. могут привести к поражению электрическим током или стать причиной короткого замыкания. Не вмешивайтесь в работу прибора, не пытайтесь ремонтировать его: Вы можете получить травму и повредить прибор. Эту работу всегда должен выполнять специалист, например, техник сервисного центра.

Пожалуйста, обратите внимание
Если Ваш прибор неисправен, пожалуйста, проверьте, можете ли Вы самостоятельно решить проблему в соответствии с приведенными далее указаниями.

Некоторые неисправности Вы можете исправить самостоятельно. Такие неисправности описаны далее.

Регулярно перегорают предохранители?
Обратитесь в сервисный центр или к электрику!

На варочной панели появились потертости или трещины?
Если на стеклокерамической варочной панели появились сколы, трещины или любые иные повреждения, появляется риск поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Варочная панель не включается?
- Перегорел предохранитель в электрическом щитке?
- Варочная панель подключена к электросети?
- Сенсорная панель управления заблокирована (блокировка от детей)?
- Сенсорная панель управления частично закрыта влажной тканевой салфеткой, разлитой жидкостью или металлическим предметом? Пожалуйста, исправьте это.
- Используется неподходящая посуда? См. раздел «Посуда для индукционной варочной панели».

Варочная панель или варочная зона внезапно выключились?
- Вы случайно нажали кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.»?
- Сенсорные кнопки частично закрыты влажным полотенцем, металлическим предметом, на них пролита жидкость? В таком случае прибор отключается через несколько секунд. Пожалуйста, уберите посторонний предмет с сенсорных кнопок управления.
- Сработала функция аварийного отключения, т.е. одна настройка мощности работала без изменений определенный период времени? См. раздел «Ограничение длительности работы».

Появился символ отсутствия посуды U?
- Была включена варочная зона, и теперь система ожидает, когда Вы поставите на эту варочную зону подходящую кастрюлю или сковороду (датчик распознавания посуды). Только после того, как на варочной зоне появится посуда, на нее будет подано питание.

Символ U горит даже после того, как на варочную зону поставили кастрюлю или сковороду?
- Посуда не подходит для технологии индукции или используется посуда слишком маленького размера.

Светодиодный дисплей уровня мощности или индикатор остаточного тепла «H» не загораются или загораются частично.
Дефект светодиодного дисплея. Обратитесь в сервисный центр. Риск получения ожога, т.к. прибор не может выдать предупреждение о высокой температуре.

Мигает символ и некоторое время звучит непрерывный звуковой сигнал.
- Перелившаяся через край пища, посуда или иные предметы заставляют сенсорные кнопки срабатывать раз за разом. Решение: очистите поверхность или уберите посторонний предмет. Для удаления мигающего символа нажмите на ту же кнопку или выключите и вновь включите прибор.

На дисплее появился код ошибки «E2»?

- Электронный блок перегрелся. Проверьте установку варочной панели. Убедитесь, что имеется достаточно места для вентиляции. См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

На дисплее появился код ошибки «E8»?

- Неисправность левого или правого вентилятора. Заборное отверстие заблокировано или закрыто или неисправен вентилятор. Проверьте установку варочной панели. Убедитесь, что имеется достаточно места для вентиляции. См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

На дисплее появился код ошибки «U400»?

- Варочная панель неправильно подключена. Панель управления отключится через 1 секунду, и Вы услышите непрерывный звуковой сигнал. Подключите прибор к подходящему источнику питания.

На дисплее появился код ошибки типа «ERxx» или «Ex»?

- В приборе возникла техническая неисправность. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

Варочная панель издает шумы (щелчки или треск) или гудит при включении?

- Это происходит по техническим причинам и не влияет на качество прибора и его функциональность.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения прибора?

- Это нормальное явление, т.к. вентилятор охлаждает блок электроники.

Используемая посуда издает шумы?

- Это происходит по техническим причинам и не представляет опасность для индукционной варочной панели или для посуды.

Во время приготовления наблюдается пульсация прибора?

- Индукционные нагревательные элементы могут снижать свою мощность только до определенного уровня. Ниже этого уровня нагревательный элемент начинает работать циклично. Другими словами, нагревательный элемент выключается и вновь включается с определенной периодичностью, в зависимости от установленного уровня мощности. Такое цикличное поведение прибора сопровождается звуками и видно визуально: во время приготовления на дне кастрюли поднимаются и опускаются пузыри. Пульсация прибора при определенных уровнях мощности – нормальное явление и не оказывает негативного влияния на результат приготовления. Как исправить: по возможности используйте посуду с толстым дном, которое обеспечит хороший уровень сохранения и распределения тепла. По возможности всегда накрывайте посуду подходящей крышкой, т.к. при приготовлении без крышки теряется весьма много энергии.

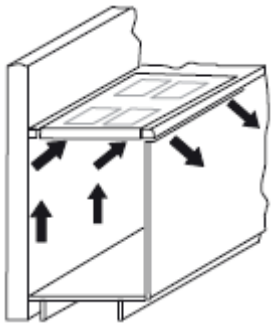
7 Инструкции по сборке

7.1 Инструкции по безопасности для сборщиков кухонного гарнитура

- Облицовочное покрытие, клеящие составы и пластиковые поверхности находящейся рядом мебели должны быть устойчивы к высоким температурам (не менее 75°C). Если облицовочное покрытие и поверхности недостаточно термостойкие, они могут деформироваться.
- При установке варочной панели проверьте, чтобы все соединения под напряжением были надежно изолированы.
- Закрывающую накладку между стеной и столешницей за варочной панелью допускается устанавливать только при условии соблюдения минимальных расстояний, указанных на схемах установки.
- Соблюдайте минимальные зазоры в задней части выреза под варочную панель, указанные на схемах установки.
- При установке прибора непосредственно рядом с высоким шкафом необходимо обеспечить безопасное расстояние не менее 50 мм. Боковая поверхность высокого шкафа должна быть изготовлена из термостойкого материала. Однако, согласно требованиям по обеспечению безопасности это расстояние должно составлять не менее 300 мм.
- Расстояние между варочной панелью и кухонной вытяжкой должно соответствовать минимальному расстоянию, указанному в инструкции к вытяжке.
- Упаковочные материалы (полимерная пленка, пенопласт, гвозди и пр.) следует хранить в недоступном для детей месте, т.к. эти предметы потенциально опасны. Ребенок может проглотить мелкий объект, а упаковочная пленка может стать причиной удушения.

7.2 Вентиляция

- Данная индукционная варочная панель оснащена вентилятором, который включается и выключается автоматически. Когда температура электронной системы превышает определенный порог, вентилятор начинает медленно вращаться. Когда варочная панель используется более активно, вентилятор переключается на более высокую скорость. Как только электронная система охлаждается в достаточной мере, вентилятор снижает скорость работы и автоматически отключается.
- Расстояние между индукционной варочной панелью и мебелью кухонного гарнитура или шкафа, в который встроен прибор, должно быть достаточным, чтобы обеспечить должный уровень вентиляции прибора.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически увеличивается или уменьшается (см. раздел об устройстве теплового отключения), вероятно, что система охлаждения работает недостаточно эффективно. В таком случае для обеспечения циркуляции воздуха рекомендуется в районе выреза в столешнице нижнего кухонного шкафа снять его заднюю стенку и убрать переднюю поперечную перекладину на всю ширину прибора.



Для улучшения вентиляции варочной панели в передней части необходимо обеспечить зазор в 5 мм.

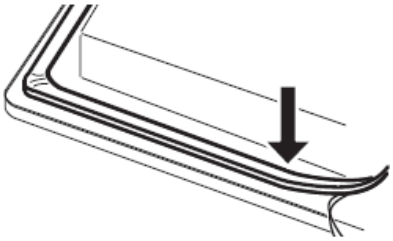
7.3 Установка

Важная информация

- Не допускайте воздействия излишнего тепла на нижнюю часть прибора, например, от духового шкафа, не оснащенным вентилятором с поперечным потоком.
- Во время пиролитической очистки встроенного духового шкафа использовать варочную панель запрещается.
- При установке варочной панели над выдвижным ящиком убедитесь, что в ящике не хранятся острые предметы, т.к. нижняя поверхность прибора может их замять, в результате чего ящик окажется заблокированным.
- Если под варочной панелью расположена промежуточная полка, расстояние до нижней поверхности прибора должно составлять не менее 20 мм, чтобы обеспечить надлежащий уровень вентиляции прибора.
- Запрещается устанавливать варочную панель над охлаждающими устройствами, посудомоечными машинами, стиральными и сушильными машинами.
- Не оставляйте и не храните непосредственно рядом или под прибором горючие, легко воспламеняющиеся или не термостойкие предметы во избежание их возгорания.

Герметизация

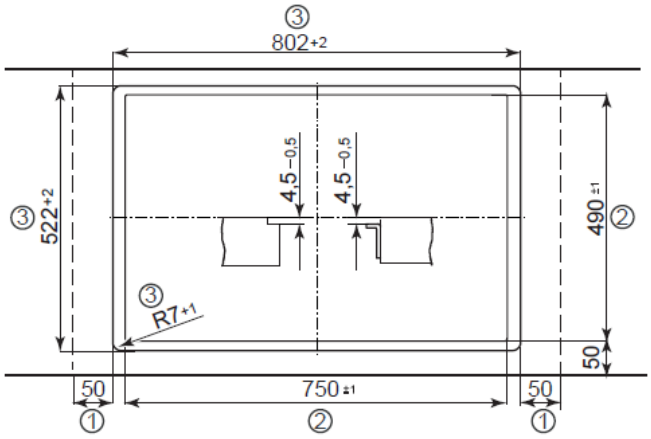
Прежде чем устанавливать варочную панель, правильно проложите уплотнитель, входящий в комплект поставки.



- Между краем варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной не должно проникать никаких жидкостей, т.к. они могут попасть на электронные компоненты прибора.
- Если варочная панель устанавливается в столешницу с неровной поверхностью, например, с керамическим или схожим покрытием (мозаика и т.д.), то уплотнитель с прибора необходимо снять, а герметизацию зазора между прибором и столешницей выполнить из какого-либо пластичного материала (мастика, шпатлевка и пр.).
- Ни при каких обстоятельствах не используйте силиконовый герметик! В будущем он не позволит вытащить варочную панель из выреза, не повредив ее.

Вырез в столешнице

Сделайте точный и аккуратный вырез в столешнице при помощи пилы с хорошим, прямым полотном или специального прорезного инструмента. Затем необходимо герметизировать края выреза, чтобы внутрь не попадала влага.
Сделайте вырез согласно схеме. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена ровно как по горизонтали, так и по вертикали. Любое искривление может привести к образованию трещин на стеклянной панели. Убедитесь, что уплотнитель варочной панели уложен надлежащим образом.



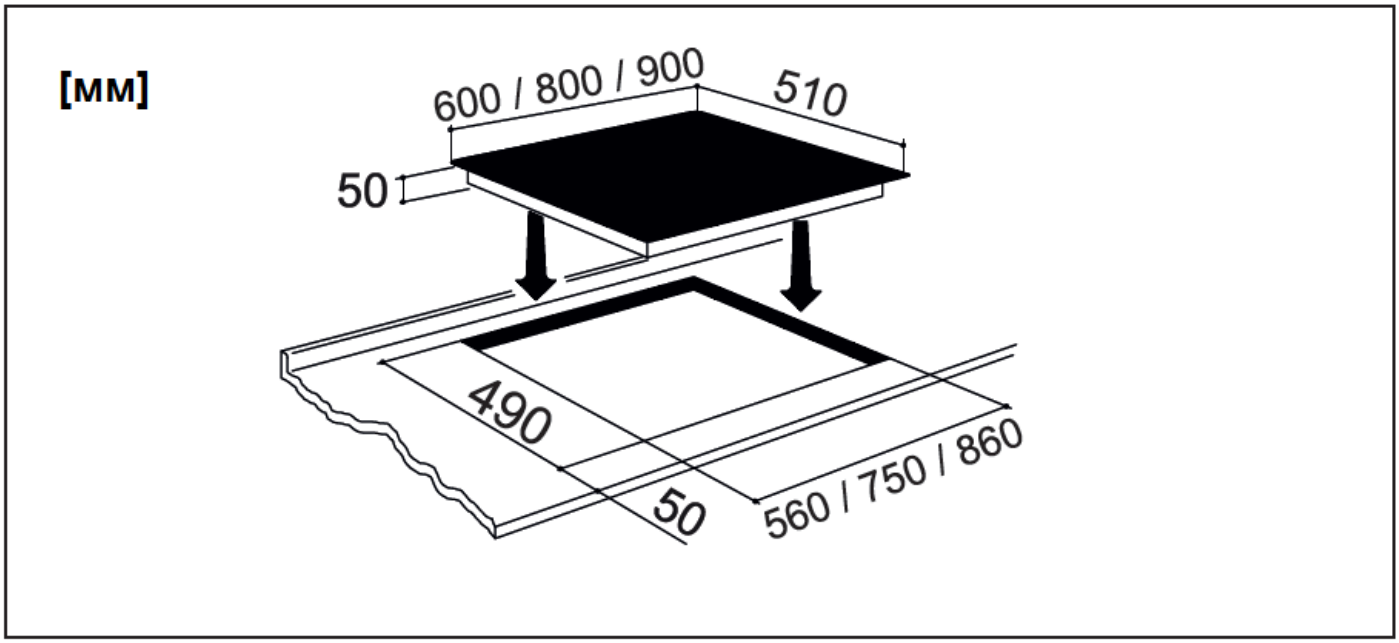
① – минимальное расстояние до соседней стены

② – размеры выреза

③ - размеры выреза

④ - внешние размеры варочной панели

Вклейте уплотнитель в углы опорного края столешницы таким образом, чтобы силиконовый клей не контактировал с нижним краем прибора.
Поместите варочную панель в вырез в столешнице без нанесения клея и выровняйте. При необходимости используйте для выравнивания подкладки.
Заполните зазор между варочной панелью и столешницей силиконовым термоустойчивым клеем.



7.4 Подключение к электросети

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О ВЫСОКОМ НАПРЯЖЕНИИ** **РИСК СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ!** Рядом с этим символом расположены компоненты под напряжением. Корпус, на котором расположен данный символ, может снимать только квалифицированный электрик.

- Подключение к электросети должен осуществлять квалифицированный электрик, имеющий разрешение на проведение подобных работ!
- Подключение должно выполняться в строгом соответствии с правовыми нормами и техническими спецификациями местной компании по электроснабжению.
- При подключении прибора к электросети необходимо убедиться в наличии устройства, которое позволяет быстро отключить прибор от источника питания, при этом расстояние между контактами такого устройства должно составлять не менее 3 мм. Для этой цели подходят: защитный выключатель, предохранитель или силовой замыкатель. При подключении и ремонте прибора отключите его от электросети посредством одного из этих устройств.
- Заземляющий провод должен быть достаточно длинным, чтобы при сбое в работе компенсатора натяжения провода под напряжением кабеля питания подвергались натяжению раньше, чем заземляющий провод.
- Уберите все лишние провода с места установки прибора.
- Убедитесь, что напряжение Вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.
- При установки и подключении прибора необходимо обеспечить полную защиту от случайного контакта.
- Внимание: неправильное подключение может привести к поломке силовой электроники.

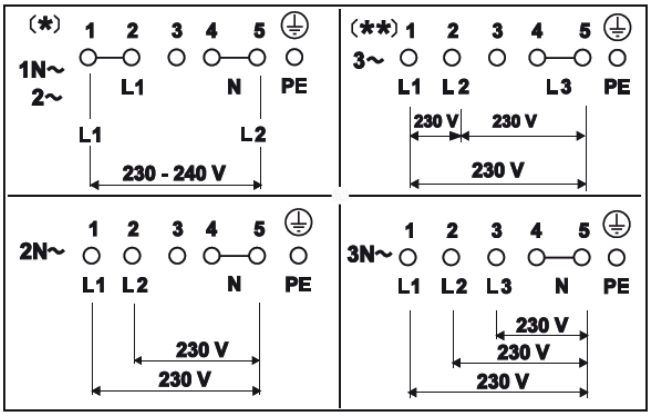
Источник питания:

Напряжение сети: 380-415 В 2N~, 50/60 Гц
Напряжение сети: 380-415 В 3N~, 50/60 Гц
Номинальное напряжение: 220-240 В

Кабель питания в комплект не входит

- Для подключения прибора открутите винты на крышке сетевого разъема, расположенного на нижней части прибора, чтобы получить доступ к клеммам. Подключите прибор, верните крышку на место и закрепите кабель питания при помощи кабельного зажима.
- Кабель питания должен быть типа не ниже H05 RR-F

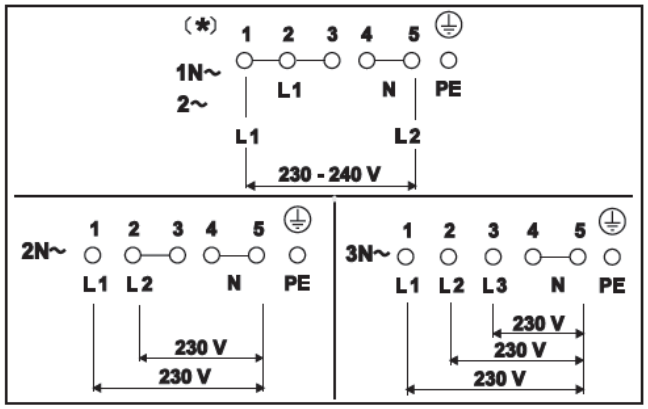
Подключение к электросети: 6-штырьковое подключение
380-415 В 2N~, 50/60 Гц



* Данный тип подключения не одобрен Союзом Электротехников Швейцарии.

** Внимание! Особый источник питания 220-240 В 3~!

Подключение к электросети: 6-штырьковое подключение
380-415 В 3N~, 50/60 Гц

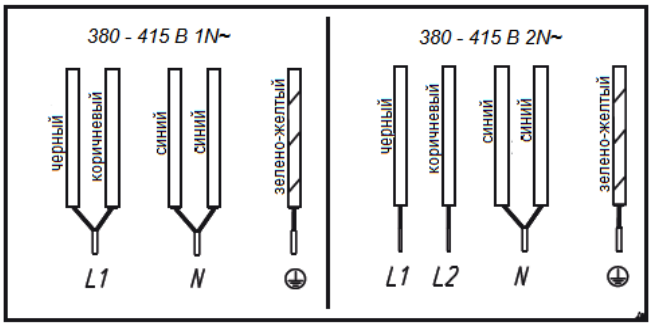


Данный тип подключения не одобрен Союзом Электротехников Швейцарии.

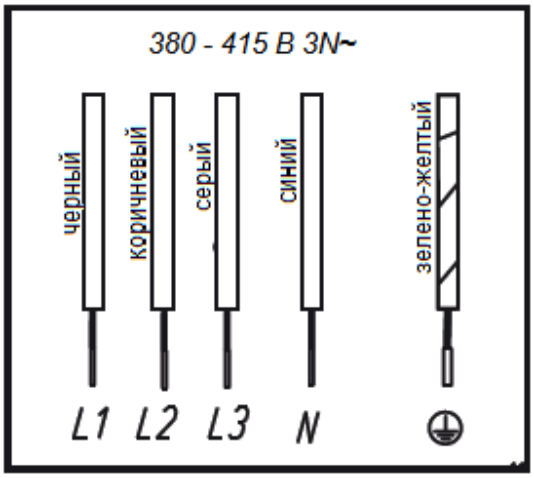
Кабель питания в комплекте

- При производстве прибор был оснащен термостойким кабелем питания.
- Подключение к электросети осуществляется в соответствии со электрической схемой, если кабель не оснащен вилкой.
- При повреждении кабеля питания данного прибора его необходимо заменить специальным кабелем. Во избежание каких-либо рисков замену должен производить производитель или специалист сервисной службы.

Электроподключение 380-415 В 2N~



Электроподключение 380-415 В 2N~



7.5 Технические характеристики

Размеры варочной панели	
Высота / ширина / глубина, мм	55 x 600 x 510
Варочные зоны	
Передняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Передняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Варочная панель, в целом, кВт	7,4

* Мощность при активации функции кипения

Размеры варочной панели	
Высота / ширина / глубина, мм	55 x 800 x 510
Варочные зоны	
Передняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Передняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Варочная панель, в целом, кВт	7,4

* Мощность при активации функции кипения

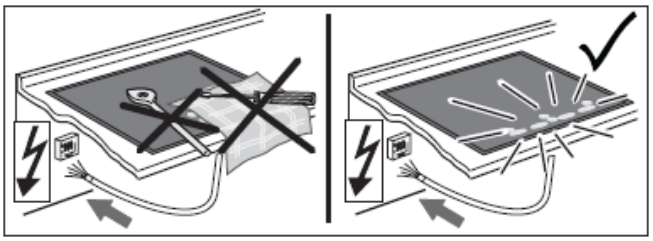
Размеры варочной панели	
Высота / ширина / глубина, мм	55 x 900 x 510
Варочные зоны	
Передняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя левая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Передняя центральная, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя центральная, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Задняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Передняя правая, см / кВт	19x21 / 2,1 (3,7)*
Варочная панель, в целом, кВт	7,4

* Мощность при активации функции кипения

7.8 Ввод прибора в эксплуатацию

После установки прибора и его подключения к электросети проводится автоматический тест органов управления, а затем вся информация передается в сервисный центр.

Важно: при подключении прибора к электросети на сенсорной панели управления не должно находится посторонних предметов!



Протрите поверхность варочной панели губкой с мыльной водой, а затем вытрите насухо чистой тканевой салфеткой.

8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора

8.1 Вывод из эксплуатации

Когда срок службы прибора подходит к концу, его необходимо вывести из эксплуатации.

- Безопасным образом отключите предохранитель домашней электросети, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.
- После демонтажа варочной панели обеспечьте ее утилизацию наиболее экологичным способом.

8.2 Утилизация упаковки

Пожалуйста, утилизируйте упаковку прибора экологичным способом. Переработка упаковочных материалов позволяет экономить ресурсы и уменьшить объем отходов.

8.3 Утилизация старого прибора



Символ перечеркнутого контейнера на приборе или на его упаковке обозначает, что прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Вместо этого, его необходимо сдать в пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизируя надлежащим образом прибор, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека, которым в противном случае может быть нанесен серьезный ущерб. За более подробной информацией об утилизации прибора Вы можете обратиться в местные органы власти, в управляющую компанию или в магазин, где был приобретен прибор.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL