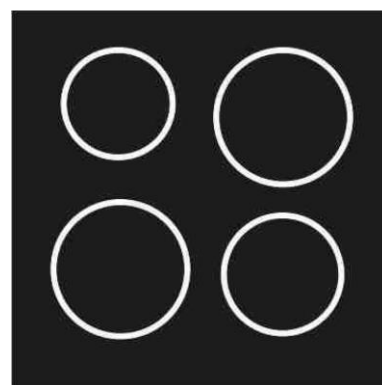


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

KMI 9800.0



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!

Гарантийные обязательства и срок службы

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

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

Содержание	5	Чистка и обслуживание	25
1 Общие указания	3	5.1 Стеклокерамическая варочная панель.....	25
1.1 К Вашему сведению.....	3	5.2 Особые загрязнения.....	25
1.2 Назначение.....	4	5.3 Встроенная вытяжка.....	26
2 Указания по безопасности и предупреждения	4	6 Поиск и устранение неисправностей	27
2.1 Подсоединение и эксплуатация.....	4	7 Указания по монтажу	27
2.2 Общие сведения о варочной панели.....	4	7.1 Указания по безопасности при монтаже.....	28
2.3 Безопасность человека.....	6	7.2 Вентиляция.....	28
2.4 Используемые символы и указания.....	7	7.3 Монтаж.....	29
3 Описание прибора	8	7.4 Различные варианты монтажа: накладной монтаж.....	31
3.1 Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок.....	9	7.5 Различные варианты монтажа: монтаж без рамки.....	31
3.2 Описание слайдера.....	9	7.6 Вид кухонного шкафа.....	32
4 Функционирование	10	7.7 Сборка системы удаления воздуха.....	33
4.1 Индукционная варочная панель.....	10	7.8 7-контактный соединитель вентилятора.....	34
4.2 Распознавание посуды.....	10	7.9 Установка встраиваемой вытяжки.....	35
4.3 Ограничение продолжительности работы.....	11	7.10 Электрические соединения.....	36
4.4 Прочие функции.....	11	7.11 Технические характеристики.....	36
4.5 Защита от перегрева (индукционного).....	11	7.12 Ввод прибора в эксплуатацию.....	36
4.6 Посуда для индукционных варочных панелей.....	11	8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора	36
4.7 Экономия электроэнергии.....	12	8.1 Полное отключение прибора.....	36
4.8 Выбор уровня мощности.....	12	8.2 Утилизация упаковки.....	36
4.9 Индикация остаточного тепла.....	12	8.3 Утилизация старых приборов.....	36
4.10 Включение прибора в режиме ожидания.....	13	1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	
4.11 Управление кнопками.....	13	1.1 К Вашему сведению	
4.12 Включение варочной панели и варочных зон.....	13	Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным Руководством. В нем содержатся важные указания по безопасности; разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.	
4.13 Отключение варочной зоны.....	14	При возникновении неисправностей, прежде всего обратитесь к разделу "Поиск и устранение неисправностей". Часто, небольшие неисправности можно устранить самостоятельно, избежав необязательных расходов на сервисное обслуживание. Храните данное Руководство в надежном месте. Не забудьте передать его новому владельцу прибора, чтобы снабдить его информацией о функционировании прибора и мерах безопасности.	
4.14 Отключение варочной панели.....	14		
4.15 Функция "Stop-and-Go".....	14		
4.16 Функция восстановления.....	15		
4.17 Защита от детей.....	16		
4.18 Функция объединения варочных зон.....	17		
4.19 Автоматическое отключение (по таймеру).....	18		
4.20 Минутный таймер (со звуковым сигналом).....	19		
4.21 Автоматика закипания.....	20		
4.22 Поддержание тепла.....	21		
4.23 Блокировка.....	21		
4.24 Режим усиленного нагрева.....	22		
4.25 Управления мощностью.....	22		
4.26 Управление вытяжкой.....	23		
4.27 Задержка отключения вытяжки.....	24		

1.2 Назначение

Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних и сходных условиях. К сходным условиям относятся:

- Использование варочной панели в магазинах, офисах или похожих рабочих условиях.
- Использование варочной панели на сельскохозяйственных предприятиях.
- Использование варочной панели посетителями отелей, гостиниц и других жилых зданий.
- Использование варочной панели в коммерческой сфере.
- Запрещается использовать прибор в целях, отличных от указанных. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 Подсоединение и эксплуатация

- Данный прибор разработан в соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Работы по подсоединению к сети питания, ремонту и техническому обслуживанию данного прибора должны выполняться только квалифицированными электриками в соответствии с действующими правилами техники безопасности. В целях безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированных специалистов выполнять работы по монтажу, ремонту и техническому обслуживанию.
- Если кабель питания данного прибора поврежден, то в целях безопасности он должен быть заменен представителем производителя, сервисного центра производителя или другим квалифицированным специалистом.
- Запрещается эксплуатировать прибор с использованием внешнего таймера или системы дистанционного управления.

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так при работе на высоком уровне мощности опасные ситуации могут возникнуть чрезвычайно быстро.

- При приготовлении пищи помните, что варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, так как это может привести к ее перегреву и повреждению!
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании пароварок, так как вода может быстро выкипеть, приведя к повреждению посуды и варочной панели, за что производитель не будет нести ответственности.
- Важно помнить, что по окончании приготовления пищи варочную зону следует отключить с помощью кнопки "минус". Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Всегда следите за приготовлением пищи, содержащей жир и масло. Не пытайтесь потушить водой горящий жир или масло! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или плотным покрывалом.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высочайшей прочностью. Нем не менее, не допускайте падения на нее твердых предметов. Острые предметы, упавшие на панель, могут ее повредить.
- При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений существует риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Если невозможно незамедлительно отключить прибор из-за неисправности сенсорных кнопок управления, то отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами! Кабели питания не должны касаться горячих варочных зон.
- Опасность пожара! Не оставляйте предметы на варочной панели.
- Запрещается использовать стеклокерамическую варочную панель в качестве места для хранения.

- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. Все легкоплавкие вещества, такие как пластик, фольга и, в особенности, сахар и сахаросодержащие продукты, следует хранить вдали от варочных зон. Во избежание повреждения варочной панели незамедлительно удалите сахар с ее стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая).
- Запрещается помещать металлическую посуду (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как она может нагреться. Риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочную панель.
- Металлические нательные украшения могут нагреться при нахождении в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Риск ожогов! Это не относится к немагнитным предметам (например, золотые или серебряные кольца).
- Запрещается использовать варочную панель для разогрева закрытых консервов или продуктов в упаковке, содержащей металл. При нагреве они могут взорваться!
- Регулярно очищайте сенсорные кнопки, так как загрязнение может быть распознано как касание пальца. Запрещается помещать какие-либо предметы (посуда, полотенца и проч.) на сенсорные кнопки!
- При попадании на сенсорные кнопки частиц пищи во время ее приготовления следует отключить прибор кнопкой "ВКЛ/ОТКЛ."
- Запрещается закрывать сенсорные кнопки горячей посудой, так как это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Устанавливать посуду следует по центру варочной зоны.
- Для широкой посуды, по возможности, используйте задние варочные зоны во избежание чрезмерного нагрева сенсорных кнопок (ошибка E2 - перегрев системы сенсорного управления).
- Активируйте блокировку панели управления, если в доме имеются животные, способные достать до варочной панели.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролизической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать парочиститель или схожие приборы!
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов (например, салфетки для очистки) рядом с воздухозаборным отверстием варочной панели. Они могут быть втянуты в прибор воздушным потоком. Жидкости и небольшие предметы следует хранить вдали от прибора.
- Запрещается эксплуатировать прибор без фильтра-жироуловителя.
- Фильтры с большими жировыми осадками являются пожароопасными!
- При приготовлении пищи во фритюре за работой прибора следует непрерывно следить; запрещается готовить пищу методом фламбе.
- При использовании отопительных приборов, использующих дымоход, таких как дровяные или угольные камины, газовые или жидкотопливные печи необходимо обеспечить постоянный приток свежего воздуха в помещение. Разряжение, создаваемое вытяжкой в помещении, в котором находятся использующие дымоход приборы, не должно превышать 4 Па (0,04 мбар). В противном случае возможно отравление угарными газами.
- При приготовлении пищи, в результате кипения воды, также увеличивается влажность в помещении.
- При работе вытяжки в режиме рециркуляции из воздуха удаляется лишь небольшое количество влаги. Поэтому необходимо обеспечить приток в помещение достаточного количества свежего воздуха, например, за счет открытия окна или использования вентиляционной системы.
- Следите, чтобы микроклимат в помещении всегда был комфортным (относительная влажность 45-60 %).
- При использовании встроенной вытяжки в режиме рециркуляции каждый раз после окончания приготовления пищи оставляйте вытяжку включенной на минимальной мощности на 20 минут или активируйте функцию задержки автоматического отключения.

2.3 Безопасность человека

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми только под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются при работе. Не подпускайте маленьких детей к прибору.
- Используйте только те защитные решетки и крышки варочных панелей, которые поставляются самим производителем варочной панели или авторизованными производителями защитных решеток и крышек, указанными в Руководстве по эксплуатации. Использование неподходящих защитных решеток и крышек варочных панелей может стать причиной несчастных случаев.
- Лица с кардиостимуляторами или имплантированным дозатором инсулина должны убедиться в том, что их имплантанты не подвержены влиянию индукционной варочной панели (диапазон частот индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).

2.4 Используемые символы и указания

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, некоторые опасности, связанные с конструкцией прибора, устранить невозможно.

В целях обеспечения безопасности потребителей в данном Руководстве приведены указания по безопасности. Эти указания отмечены соответствующими знаками.

Безопасность при работе с прибором обеспечивается только при неукоснительном соблюдении этих указаний.

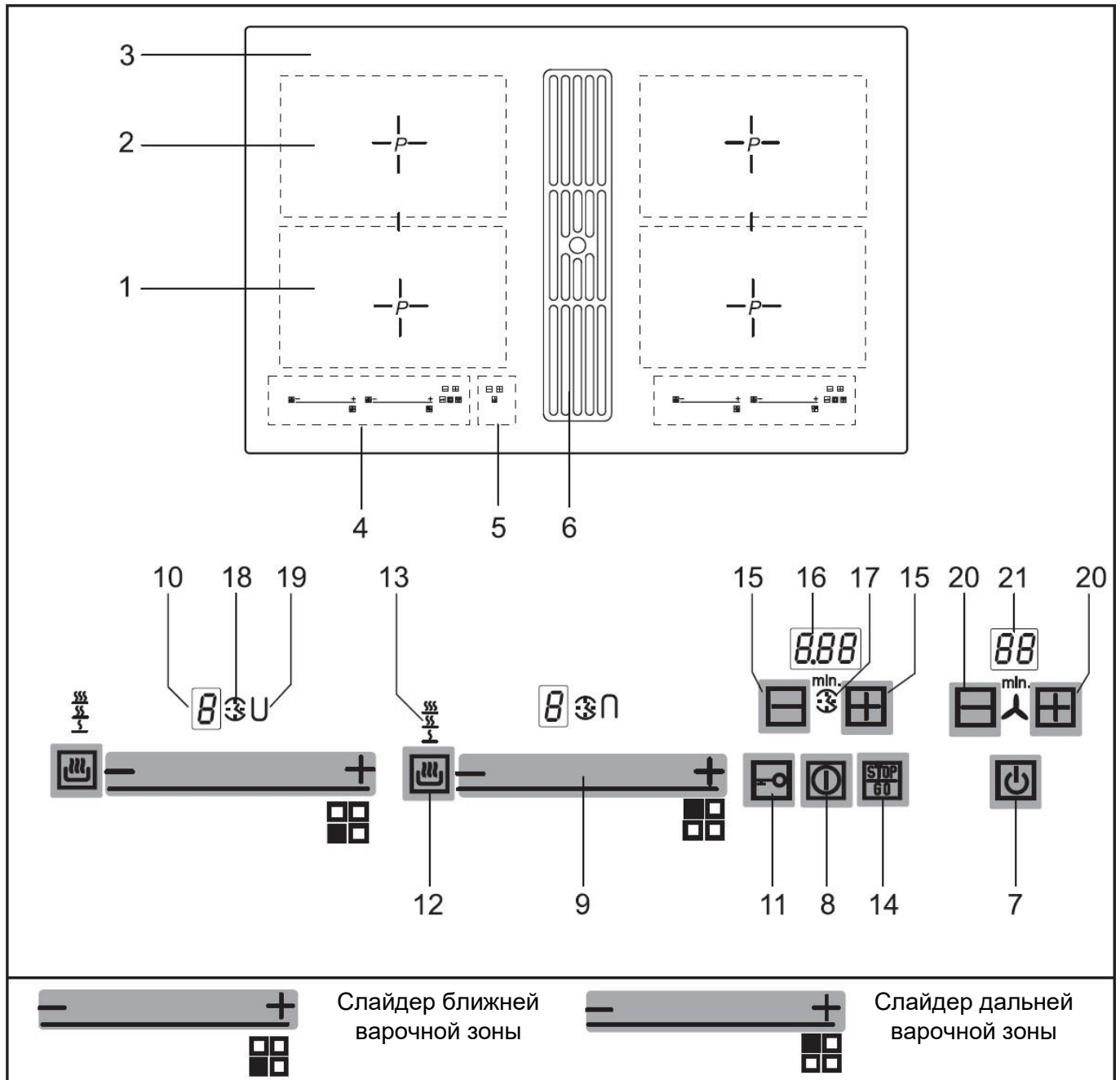
Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

	<p>ОПАСНО! Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
	<p>ОСТОРОЖНО! Указывает на возможную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
	<p>ВАЖНО! Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.</p>
	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором.</p>

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ С ВОЗМОЖНЫМ ЛЕТАЛЬНЫМ ИСХОДОМ Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электриком.</p>
	<p>ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора.</p>
	<p>СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD) Компоненты и модули, чувствительные к электростатическим разрядам, расположены за панелью с данным знаком. Будьте осторожны! Не касайтесь разъемных соединителей, плоских проводников или контактов соединителей. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.</p>

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Дизайн декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Ближняя индукционная варочная зона 2. Дальняя индукционная варочная зона 3. Стеклокерамическая варочная панель 4. Сенсорная панель управления 5. Кнопки режима ожидания и управления вентилятором 6. Вытяжка 7. Кнопка режима ожидания 8. Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (варочной панели) 9. Слайдерная зона | <ul style="list-style-type: none"> 10. Индикатор уровня мощности 11. Кнопка блокировки 12. Кнопка режима поддержания тепла 13. Индикация режима поддержания тепла (3 уровня) 14. Кнопка "stop and go" 15. Кнопки "минус" и "плюс" таймера 16. Индикатор таймера 17. Значок минутного таймера 18. Индикатор таймера варочной зоны 19. Функция объединения варочных зон 20. Кнопки "минус" и "плюс" вытяжки 21. Индикатор вытяжки |
|--|---|

3.1 Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Управление стеклокерамической варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных кнопок. Чтобы нажать сенсорную кнопку, легко коснитесь соответствующего значка на стеклокерамической поверхности. При надлежащем управлении должен раздастся звуковой сигнал.

Для краткости, далее в документе сенсорные кнопки управления будут называться просто "кнопками".

Кнопка режима ожидания (7)

Данная кнопка предназначена для приведения прибора в состояние готовности к работе. Таким образом, данная кнопка выполняет функцию главного выключателя. При отключении прибора с помощью данной кнопки, прибор переходит в режим ожидания и остается в нем ок. 120 минут.








Внимание! При полном отключении прибора отключатся также индикаторы остаточного тепла.

Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (8) левой или правой варочной зоны





Данная кнопка предназначена для включения или отключения левой или правой варочной зоны.

Индикатор уровня мощности (10)

Данный индикатор отображает выбранный уровень мощности:

	Остаточное тепло
	Усиленный нагрев
	Распознавание посуды
	Автоматика закипания
	Функция "stop and go"
	Поддержание тепла
	Защита от детей

Значки

	Режим поддержания тепла с температурами 42/70/92 °C
	Таймер, автоматическое отключение
	Минутный таймер
	Функция объединения варочных зон

Кнопка блокировки (11)

Данная кнопка предназначена для блокировки всех кнопок.

Кнопка режима поддержания тепла (12)

Данная кнопка предназначена для режимов плавления, поддержания тепла и варки на слабом огне.

Усиленный нагрев на слайдере

Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева.

Кнопка "Stop-and-Go" (14)

Функция "Stop-and-Go" предназначена для кратковременного прерывания процесса приготовления.

Кнопка функции восстановления (14)

Возврат к работе с последними настройками при непредвиденном отключении варочной панели.

Кнопки "плюс" и "минус" вытяжки (20)

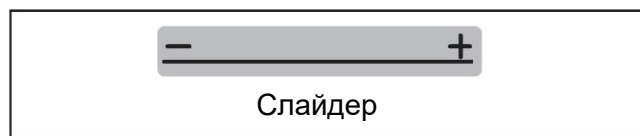
Данные кнопки предназначены для выбора скорости вентилятора.

3.2 Описание слайдера

В принципе, слайдер функционирует так же, как и сенсорные кнопки управления; единственное отличие заключается в том, что после касания слайдера пальцем, его можно перемещать влево и вправо.

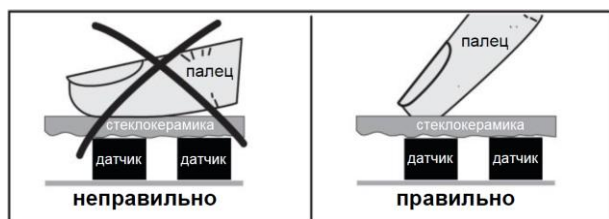
Слайдер распознает это движение и в соответствии с ним увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны.

Слайдер представляет собой совокупность сенсорных кнопок.



Указания по использованию слайдера

Во избежание ошибочного нажатия соседних кнопок или слайдера палец не должен ложиться на стеклокерамическую поверхность целиком.

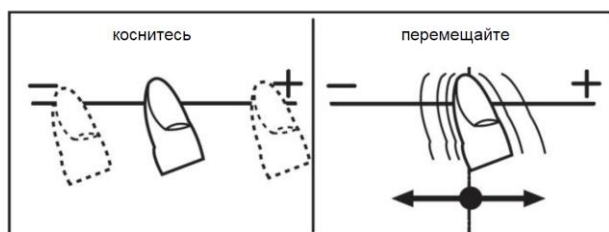


Нажимать на слайдер следует легким касанием, палец перемещать без надавливания.

Сила надавливания пальцем на слайдер может быть совсем незначительной; при касании слайдера в определенном месте, значение, отображаемое на индикаторе (уровень мощности), сразу установится согласно этому положению.

После касания пальцем слайдера с последующим его перемещением влево или вправо, отображаемое значение будет изменяться постепенно.

Чем быстрее перемещение, тем быстрее меняется значение на индикаторе.



4 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

4.1 Индукционная варочная панель


Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Индукционная катушка, расположенная под стеклокерамической поверхностью, генерирует электромагнитное поле, которое проникает через стеклокерамику и индуцирует в дне посуды вихревые токи, нагревая его.


В индукционной варочной зоне тепло передается готовящимся продуктам не от нагревательного элемента, напротив, необходимое тепло генерируется наведенными токами непосредственно в посуде.

Преимущества индукционной варочной панели

- Энергоэффективный способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (требуется соответствующая посуда, изготовленная из магнитных материалов).
- Повышенная безопасность, так как передача энергии происходит только при нахождении посуды на варочной панели.
- Высокая эффективность теплопередачи между индукционной варочной зоной и дном посуды.
- Высокая скорость нагрева.
- Низкая опасность ожогов, так как варочная зона нагревается только от контакта с дном посуды; выкипевшая жидкость не прилипает к поверхности.
- Быстрое и точное регулирование мощности.

4.2 Распознавание посуды

Если варочная зона включена и на ней не установлена посуда или диаметр дна посуды недостаточно большой, то теплопередача осуществляться не будет. На индикаторе уровня мощности будет мигать символ .

При установке подходящей посуды на варочную зону включится электропитание и загорится индикатор уровня мощности. После снятия посуды электропитание отключится, а на индикаторе замигает символ .

При установке на варочную зону посуды меньшего диаметра, при срабатывании функции распознавания посуды, на варочную зону будет подаваться меньше энергии.

Ограничения функции распознавания посуды

Размеры варочной зоны, мм	Рекомендуемый минимальный диаметр дна посуды, мм
220 x 190	115

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен быть не менее этого размера, в противном случае включение электропитания не произойдет. В целях достижения наилучшей эффективности посуду следует помещать в центр варочной зоны.

Важно: Минимальный диаметр, необходимый для срабатывания функции распознавания посуды, может изменяться в зависимости типа используемой кастрюли или сковороды!

4.3 Ограничение продолжительности работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения продолжительности работы.


Длительность непрерывного использования каждой отдельной варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу).

Расчеты приведены для ситуации, когда мощность варочной панели не изменялась в процессе работы.

При достижении предельной продолжительности работы варочная зона отключится и раздастся звуковой сигнал, на индикаторе появится символ "Н".


Функция автоматического отключения имеет приоритет над функцией ограничения продолжительности работы, т. е. варочная зона будет отключаться по истечении таймера устройства автоматического отключения (например, возможно автоматическое отключение после 99 минут работы при установленном уровне мощности 9).


Ограничение продолжительности работы

Уровень мощности	Макс. продолжительность работы, мин.
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Прочие функции

При одновременном нажатии двух или нескольких кнопок (например, при случайной установке посуды на кнопку) ни одна из функций активирована не будет.

На индикаторе будет мигать символ  и подаваться прерывистый звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Уберите посуду с сенсорных кнопок.

Чтобы убрать символ  еще раз нажмите на ту же кнопку или отключите и включите варочную панель.

4.5 Защита от перегрева (индукционного)

Если варочная панель функционирует на полной мощности в течение длительного времени, то при комнатной температуре надлежащее охлаждение ее электронных компонентов невозможно.

Во избежание чрезмерного нагрева электронных компонентов мощность варочных зон может быть уменьшена автоматически. В случае, если при нормальной работе варочной панели при комнатной температуре на индикаторе часто возникает код аварии E2, то, возможно, охлаждение является недостаточно эффективным.

Такое возможно, если кухонная мебель не имеет вентиляционных отверстий. При необходимости, проверьте встраивание прибора (см. раздел о вентиляции).

4.6 Посуда для индукционных варочных панелей

Посуда для индукционных варочных зон должна быть изготовлена из магнитного металла. Размер дна должен быть достаточно большим. Используйте только посуду, дно которой пригодно для индукционной варочной панели.

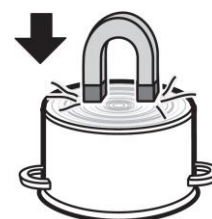
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда со специальным дном из многослойного материала (нержавеющая сталь, нержавеющая ферритная сталь и алюминий)	

Определение пригодности посуды:

Убедитесь в наличии стикера на посуде, указывающего на ее пригодность для индукционных варочных панелей, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

Тест на магнитную восприимчивость:

Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притянется к посуде, то она подходит для использования с индукционными варочными панелями.



Примечание:

При использовании посуды от определенных производителей возможно наличие шумов, связанных с формой этой посуды.



Неправильно: дно посуды неровное. Электронная система не сможет корректно определить температуру.

4.7 Экономия электроэнергии

Ниже приведено несколько советов по снижению энергопотребления и повышению эффективности использования варочной панели и посуды.

- Размер дна посуды должен соответствовать размеру варочной зоны.
- При покупке кухонной посуды помните, что часто на ней указан диаметр верхней части посуды. Он обычно больше диаметра дна.
- Пароварки расходуют меньше энергии благодаря использованию пара и герметично закрытой крышке. Малое время приготовления означает сохранность витаминов.
- Всегда следите за достаточным количеством жидкости в пароварке, так как приготовление пищи без жидкости может привести к перегреву и последующему повреждению варочной поверхности и самой пароварки.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Используйте посуду, размеры которой соответствуют количеству продуктов. Большая посуда, едва заполненная, будет расходовать много энергии.

4.8 Выбор уровня мощности

Мощность нагрева варочной зоны может быть установлена на различных уровнях. В таблице ниже приведены примеры использования различных уровней мощности.

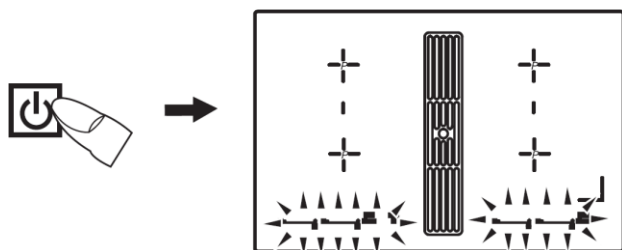
Уровень мощности	Использование
0	Панель отключена, использование остаточного тепла
U	Плавление $\underline{\text{S}}$ при 42 °C
U	Поддержание тепла $\underline{\text{SS}}$ при 70 °C
U	Приготовление пасты $\underline{\text{SSS}}$ при 92 °C
1-2	Варка на слабом огне небольшого количества продуктов
3	Варка на слабом огне
4-5	Варка на слабом огне большого количества продуктов или жарение больших кусков мяса до полного прожаривания
6	Жарение, обжаривание до корочки
7-8	Жарение
9	Кипячение, обжаривание до корочки, жарение
P	Усиленный нагрев (максимальный уровень мощности)

При приготовлении пищи в посуде без крышки следует установить более высокий уровень мощности.


4.9 Индикация остаточного тепла **H**

Наличие остаточного тепла отображается на стеклокерамической варочной панели символом "H".

До тех пор, пока на индикаторе горит символ "H" после отключения варочной зоны, остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим. Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения символа "H". Риск ожогов! Во время работы варочной зоны стеклокерамическая поверхность не нагревается непосредственно - она нагревается от контакта с посудой.



4.10 Включение прибора в режиме ожидания

Данная кнопка  предназначена для приведения прибора в состояние готовности к работе. Таким образом, данная кнопка выполняет функцию главного выключателя. В первую очередь будет выполнена самодиагностика, в ходе которой индикаторы включатся на короткое время.

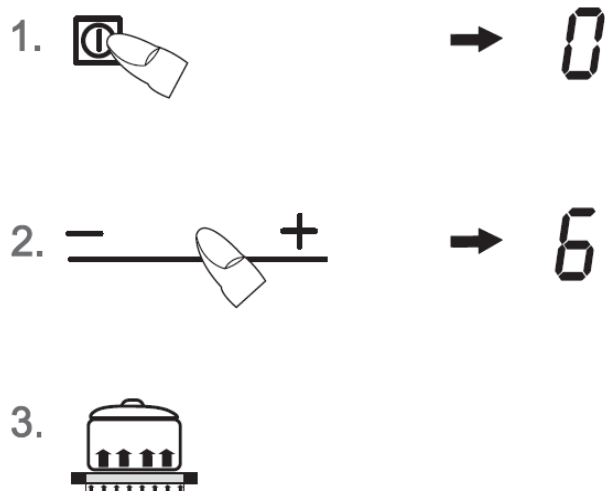
При отключении прибора с помощью данной кнопки, прибор переходит в режим ожидания и остается в нем ок. 120 минут.

Внимание! При полном отключении прибора отключатся также индикаторы остаточного тепла.


4.11 Управление кнопками


Описанный далее способ управления подразумевает, что нажатие кнопок (например, выбора режима) происходит поочередно друг за другом. Каждая следующая кнопка должна быть нажата в течение 10 с, иначе выбор будет отменен.

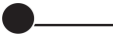
4.12 Включение варочной панели и варочных зон





Подходит для индукционной варочной панели


1. Нажмите и ок 1 с удерживайте кнопку ВКЛ/ОТКЛ. варочной панели  до тех пор, пока на индикаторе не отобразится уровень мощности "0" и не раздастся короткий звуковой сигнал. Панель управления готова к работе.


2. Слайдер  соответствующей варочной зоны должен быть активирован незамедлительно после этого. Активируется зона выбора уровня мощности.

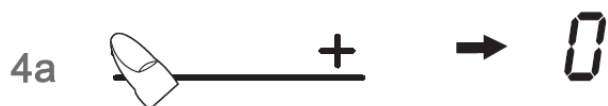
●  слева Уровень "0".

— ●  в центре Уровень "6".

— ●  справа Усиленный нагрев P*
См. раздел "Описание слайдера".

Для изменения уровня мощности или включения дополнительной варочной зоны нажмите соответствующий слайдер .

3. Незамедлительно поместите на варочную зону посуду, пригодную для индукционной варочной панели. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться. Если посуда на варочной зоне отсутствует, но на индикаторе попеременно будут отображаться заданный уровень мощности и символ . Если в течение 10 минут посуда не будет поставлена на варочную зону, то в целях безопасности она отключится. См. указания раздела "Распознавание посуды".



4.13 Отключение варочной зоны

4. а) Нажмите на крайне левое положение слайдера +, или
- б) Проведите пальцем по слайдеру влево, установив уровень мощности на "0".
- в) Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." левых или правых варочных панелей. Все варочные зоны отключатся.

4.14 Отключение варочной панели

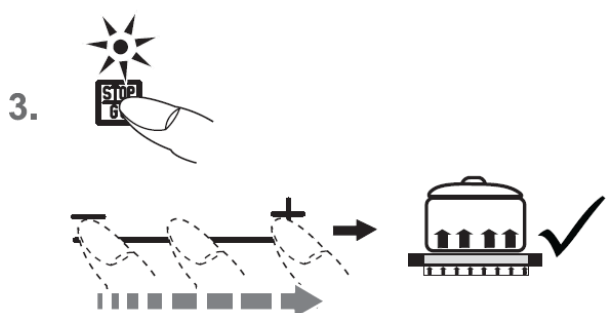
5. Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели . Варочная панель отключится, независимо от настроек.

Примечание:

Варочная панель отключится автоматически через 10 с после ручного отключения всех варочных зон (уровень мощности 0), если в течение этого времени ни одна из кнопок или слайдер не были нажаты.

* Режим усиленного нагрева включается незамедлительно.

См. раздел о выборе уровня мощности.

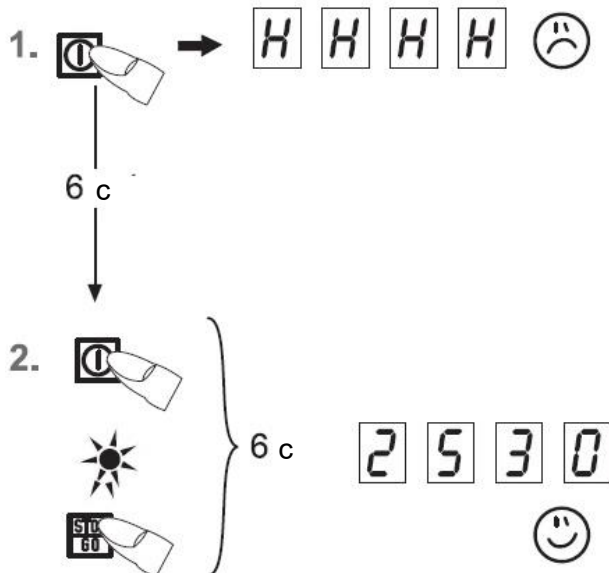
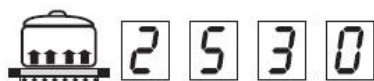


4.15 Функция "Stop-and-Go"

Функция "Stop-and-Go" позволяет прервать процесс приготовления пищи на короткое время, например, чтобы открыть входную дверь. Для возобновления процесса приготовления на том же уровне мощности функцию "Stop-and-Go" следует отключить. Если был задан таймер, то отсчет времени остановится и затем возобновится.

Из соображений безопасности данная функция действует только в течение 10 минут. По истечении этого времени варочная панель отключается.

1. Посуда установлена на варочную зону и выбран требуемый уровень мощности.
2. Нажмите кнопку "Stop-and-Go" . Вместо уровня мощности на индикаторе появится символ #.
3. Для отмены данной функции сначала следует нажать кнопку "Stop-and-Go" , а затем коснуться мигающего слайдера слева от кнопки "Stop-and-Go". Для возобновления работы проведите пальцем по всему слайдеру. В течение 10 с следует нажать какую-либо кнопку, иначе функция "Stop-and-Go" останется активной.



4.16 Функция восстановления (возврат к работе с последними настройками)

Возврат к работе с последними настройками при непредвиденном отключении варочной панели.

Использовать функцию восстановления возможно, если работает хотя бы одна варочная зона.

1. Прибор случайно отключен кнопкой "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели ⓘ.
2. В течение 6 с после отключения прибора снова нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели ⓘ. Индикатор функции "Stop-and-Go" будет мигать. Сразу после этого нажмите кнопку "Stop-and-Go" . Прибор включится на первоначальном уровне мощности. Процесс приготовления пищи продолжится.

Настройки, которые можно восстановить:

- Уровни мощности всех варочных зон.
- Минуты и секунды настраиваемого таймера.
- Автоматика нагрева
- Режим усиленного нагрева.

Невосстанавливаемые настройки:

- Предельная продолжительность приготовления пищи (отсчет продолжится с "0").



4.17 Защита от детей L

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения включения варочной панели детьми случайно или преднамеренно. Данная функция блокирует элементы управления.

Активация функции защиты от детей

1. Нажмите и удерживайте 1 с кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели , чтобы включить саму варочную панель.
2. Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки и кнопку "Stop-and-Go" .
3. Затем нажмите кнопку блокировки для активации функции защиты от детей. На индикаторах мощности будет отображаться символ функции защиты от детей "L", элементы управления будут заблокированы, а варочная панель отключена.

Отключение функции защиты от детей

4. Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели .
5. Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки и кнопку "Stop-and-Go" .
6. Затем нажмите кнопку "Stop-and-Go" для отключения функции защиты от детей. Символ "L" погаснет.

Отключение функции защиты от детей только для одной варочной зоны

Предполагается, что функция защиты от детей активирована согласно пунктам 1-3.

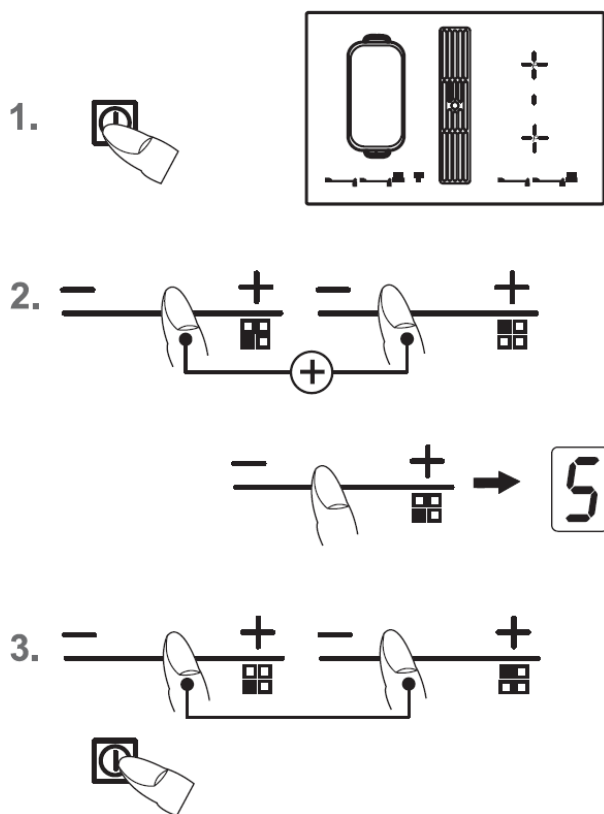
- Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели .
- Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки и кнопку "Stop-and-Go" .

Теперь можно включить варочную зону.

При отключении варочной панели функция защиты от детей активируется вновь.

Примечания:

- При исчезновении напряжения питания блокировка отключится.



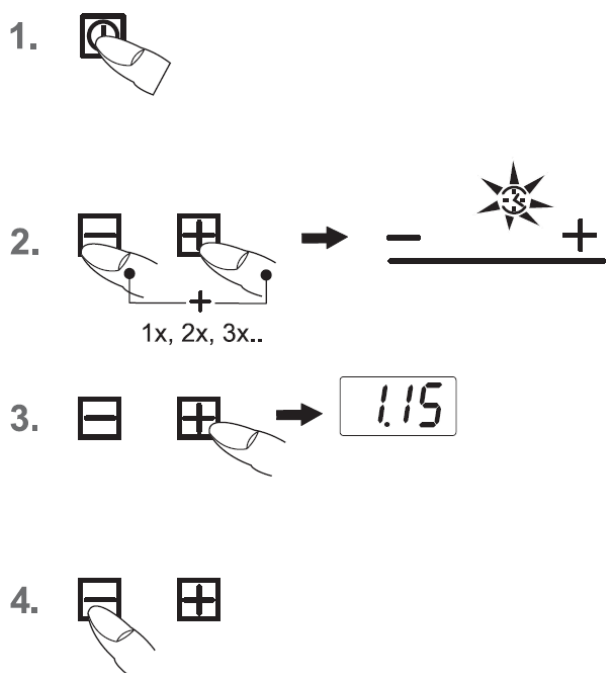
4.18 Функция объединения варочных зон UN

Ближняя и дальняя варочные зоны могут быть одновременно включены для приготовления пищи (функция объединения). Это позволяет использовать посуду больших размеров.

1. Включите варочную панель.
Одновременно коснитесь слайдеров ближней и дальней варочных зон, чтобы активировать функцию объединения.
2. При активации функции объединения на индикаторах загорится символ "UN". Управление будет осуществляться с помощью слайдера передней варочной зоны.
3. Для отключения функции одновременно коснитесь слайдеров обеих варочных зон или отключите варочную панель.

Примечание

Утятница или кастрюля должны закрывать не менее половины каждой из используемых варочных зон, чтобы сработала функция распознавания посуды!



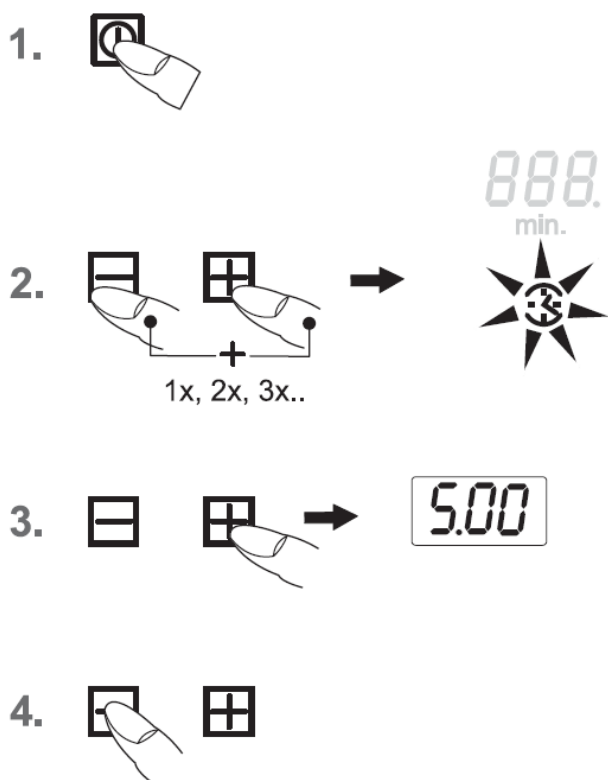
4.19 Автоматическое отключение (по таймеру)

Данная функция предназначена для автоматического отключения любой варочной зоны через определенное время ее работы. Диапазон может быть задан от 10 с (0.10) до 1 ч 59 мин. (1.59).

1. Включите варочную панель. Включите одну или несколько варочных зон и установите требуемый уровень мощности.
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки "плюс" и "минус" пока не загорится символ для соответствующей варочной зоны.
3. Установите время кнопками "плюс" или "минус" . Через несколько секунд заданное значение вступит в силу и таймер запустится. Десятичная точка будет мигать.
4. По истечению заданного времени варочная зона отключится. Будет подан звуковой сигнал, для отключения которого следует нажать кнопку "плюс" или "минус" .








Примечания:

- Повторите пункты 2-3 для задания времени отключения другой варочной зоны.
- Чтобы проверить время до автоматического отключения одновременно нажмите кнопки "плюс" и "минус" , пока на индикаторе соответствующей варочной зоны не появится символ . Отображаемое значение можно изменить.
- Отключение таймера: выберите варочную зону, одновременно нажав кнопки "плюс" и "минус" . Затем установите таймер на "0" с помощью кнопки "минус" .
- Если функция автоматического отключения активна для нескольких варочных зон, то отображаемый таймер всегда будет указывать минимальное время.










4.20 Минутный таймер (со звуковым сигналом)

Варочные зоны отключены.

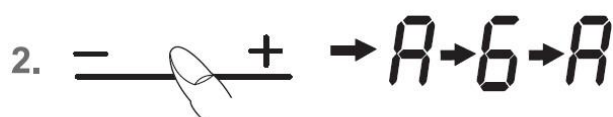
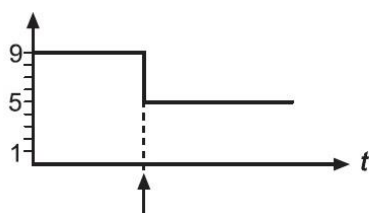
1. Включите варочную панель.
2. Одновременно нажмите кнопки "плюс"  и "минус" , пока не загорится индикатор таймера .
3. Установите время кнопками "плюс"  или "минус" . Через несколько секунд заданное значение вступит в силу и таймер запустится. Десятичная точка будет мигать.
4. Будет подан звуковой сигнал, для отключения которого следует нажать кнопку "плюс"  или "минус" .

Установка таймера для работающих варочных зон

- Одновременно нажмите кнопки "плюс"  и "минус" , пока не загорится индикатор таймера .
- Установите время кнопками "плюс"  или "минус" .
- Будет подан звуковой сигнал, для отключения которого следует нажать кнопку "плюс"  или "минус" .

Примечание:

Минутный таймер продолжит работать, даже если левые или правые варочные зоны отключены. Для изменения значения таймера необходимо включить левые или правые зоны варочной панели.



Нажмите и удерживайте)
ок. 3 с



Установленный уровень мощности	Автоматика закипания Время (мм:сс)
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 Автоматика закипания **A**

При активации автоматки закипания пища приготавливается на уровне мощности 9. Через определенное время уровень мощности понижается (1-8) для дальнейшего приготовления пищи без кипения.

При использовании автоматки закипания необходимо указать только уровень мощности для варки на медленном огне, при котором должно готовиться блюдо, так как переключение осуществляется автоматически.

Автоматика нагрева предназначена для холодных продуктов, которые требуется быстро разогреть.

Приготовление таких блюд не требует непрерывного контроля (например, варка на медленном огне мяса для супа).

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь и удерживайте палец на слайдере (ок 3 с), чтобы активировать функцию. Затем незамедлительно выберите уровень мощности для варки на медленном огне:

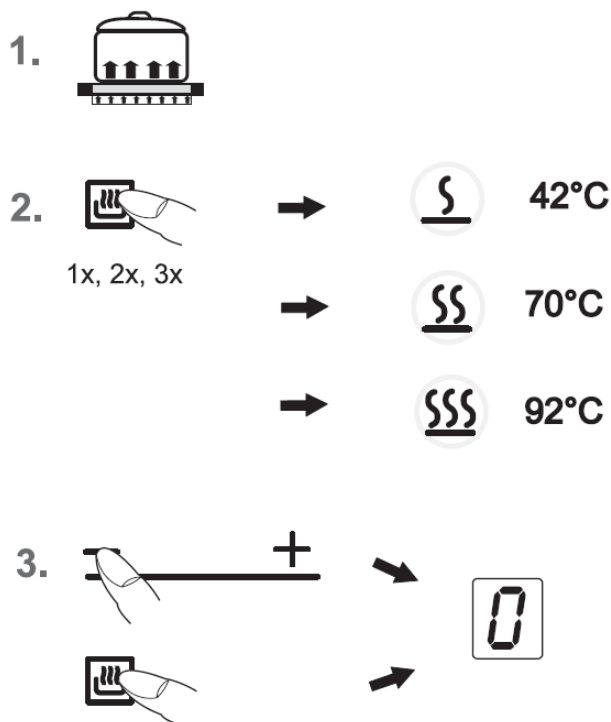
.....слеваУровень 1
в центреУровень 6
справаУровень 8

На индикаторе будут поочередно отображаться символ "A" и выбранный уровень мощности.

3. Автоматика закипания будет функционировать согласно заданным настройкам. Через определенное время (см. таблицу) приготовление блюда продолжится на более низком уровне мощности. Символ "A" отображаться не будет.







Примечание:

- Во время работы автоматки закипания уровень мощности для варки на слабом огне можно увеличить. Уменьшение уровня мощности для варки на слабом огне приведет к отключению автоматки нагрева.

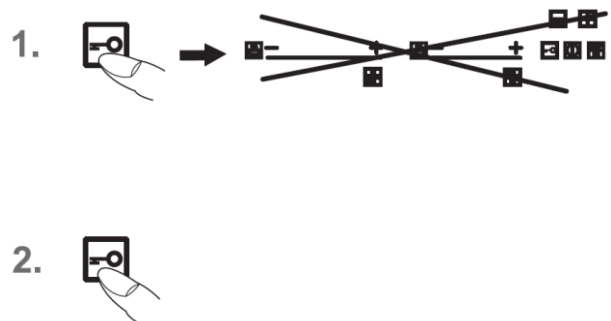


4.22 Поддержание тепла

Благодаря данному режиму одну из варочных зон можно использовать для поддержания блюда горячим. Соответствующая варочная зона будет работать на низком уровне мощности.

1. Посуда помещена на варочную зону и выбран уровень мощности (например, 3).
2. Последовательным нажатием кнопки режима поддержания тепла  выберите один из следующих режимов:
 температура ок. 42 °C
 температура ок. 70 °C
 температура ок. 92 °C
3. Для отключения режима проведите пальцем по слайдеру  в крайне левое положение или нажмите кнопку режима поддержания тепла .


Режим поддержания тепла активен в течение 120 мин., после чего варочная зона отключится.




4.23 Блокировка

Данная функция может использоваться для блокировки панели управления и настроек приготовления пищи. Работающей остается только кнопка "ВКЛ/ОТКЛ.", которая может быть использована для отключения варочной панели.

Активация блокировки

1. Нажмите кнопку блокировки . Загорится индикатор над кнопкой блокировки.

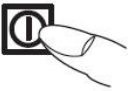
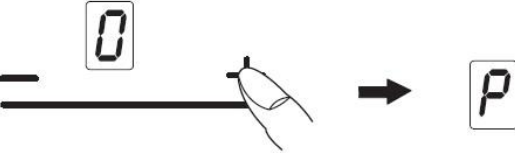

Снятие блокировки

2. Нажмите кнопку блокировки . Индикатор над кнопкой блокировки погаснет.

Примечания:


Блокировка остается активной даже после отключения варочной панели. Таким образом, перед приготовлением пищи ее требуется снять.

При исчезновении напряжения питания блокировка отключается.

1. 
2. 
3. 

4.24 Режим усиленного нагрева P

Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева. Данная функция позволяет очень быстро довести до кипения большой объем воды.

1. Включите варочную панель.
2. Проведите пальцем по слайдеру  соответствующей варочной зоны вправо, установив максимальный уровень мощности. На индикаторе мощности отобразится символ P . Режим усиленного нагрева включен.
3. Через 10 минут режим усиленного нагрева автоматически отключится. Символ P погаснет, а мощность уменьшится до уровня "9".

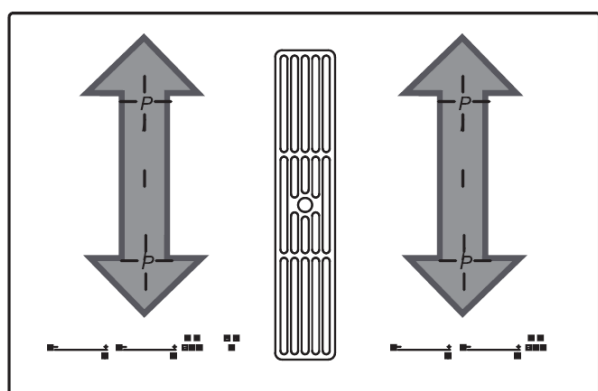
Примечание:

Для досрочного отключения режима усиленного нагрева коснитесь слайдера соответствующей варочной зоны.

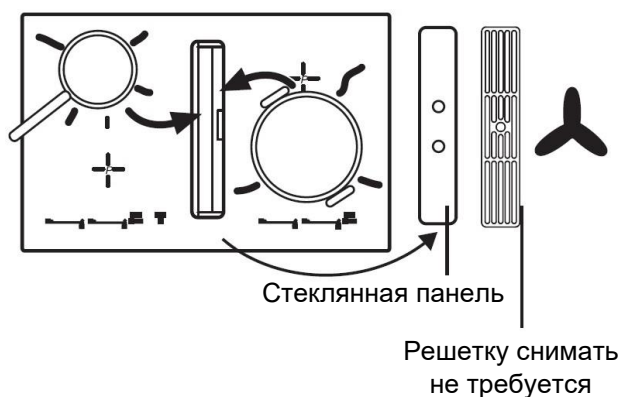
4.25 Управления мощностью

По техническим причинам две варочные зоны составляют единый модуль, который характеризуется предельно допустимым уровнем мощности.

Если этот уровень мощности будет превышен в результате установки высоких уровней мощности на обеих варочных зонах или в результате включения режима усиленного нагрева, то система управления мощностью понизит уровень мощности одной из варочных зон модуля. Индикатор уровня мощности этой зоны начнет мигать, после чего на нем отобразится максимально возможный для этой зоны уровень мощности.



Модули (управление мощностью)



4.26 Управление вытяжкой

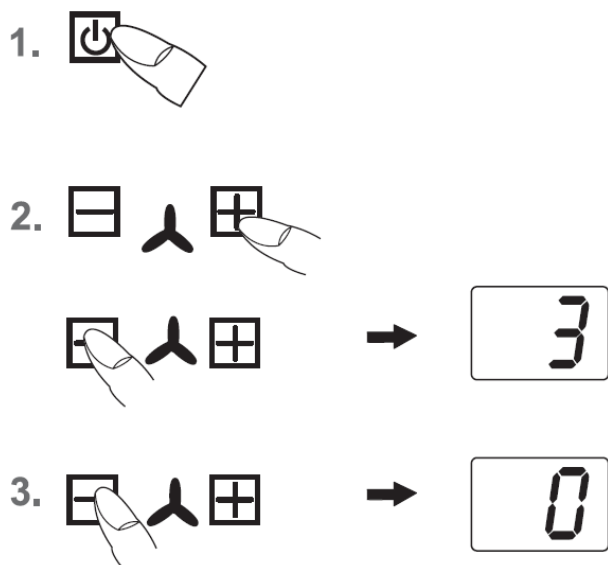
Вытяжка расположена по центру варочной панели, отвод воздуха осуществляется вниз.

Перед первым включением вытяжки снимите стеклянную панель.

Если прибор оснащается решеткой, то ее снимать не требуется.

Важно:

Не кладите панели на индукционные варочные зоны! Риск возгорания!

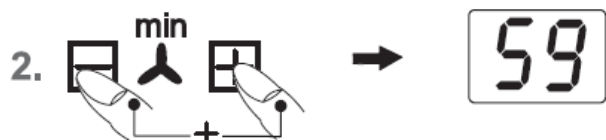
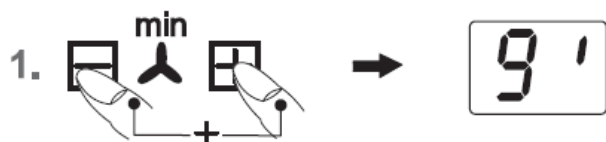


Включение и отключение вытяжки

1. Нажмите и ок. 1 с удерживайте кнопку .
2. Нажмите кнопку "плюс" вытяжки. После этого, кнопками "плюс" и "минус" установите требуемый уровень мощности: 1, 2, 3 или 4. Загорится значок вентилятора . В интенсивном режиме (уровень мощности 4) вытяжка работает не более 10 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 3.
3. Для отключения вытяжки кнопкой "минус" установите уровень мощности «0».

Совет






Для обеспечения надлежащей работы вытяжки вместе с высокими кастрюлями (например, для приготовления спаржи) вставьте деревянную ложку под крышку кастрюли.



4.27 Задержка отключения вентилятора

Задержка отключения вентилятора позволяет устранить запахи после приготовления пищи. Кроме того, это позволяет высушить фильтр, расположенный в вентиляторе.

Задание задержки отключения вентилятора

1. Одновременно нажмите кнопки "плюс"  и "минус"  вентилятора. Активируется 10-минутная задержка отключения вентилятора. Загорится значок задержки отключения вентилятора .
2. Повторное одновременное нажатие кнопок "плюс"  и "минус"  вентилятора установит задержку отключения 60 минут.
3. При одновременном нажатии этих двух кнопок еще раз задержка будет отключена.

Активная задержка отключения не влияет на управление вентилятором.

Величина задержки отключения

Вытяжка должна работать 10-20 минут после окончания каждого приготовления пищи. Если вытяжка работала дольше 15 минут, то после отключения варочной панели вытяжка продолжит работать на минимальном уровне мощности еще около 15 минут. Это гарантирует удаление оставшихся паров и оптимизирует работу прибора.

При использовании вытяжки в режиме рециркуляции всегда устанавливайте задержку отключения от 10 до 60 минут в целях надлежащего удаления оставшихся паров и запахов.

При последующем включении вытяжки, в крайне редких случаях молекулы из фильтра могут попасть в воздушный поток, что может привести к появлению запахов. Этот остаточный запах исчезнет по мере работы вытяжки.

Важно!

При работе в режиме рециркуляции необходимо обеспечить приток свежего воздуха в помещение в целях уменьшения влажности воздуха.

5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой прибора отключите его и дождитесь его остывания.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать парочиститель или схожие приборы!
- Будьте предельно аккуратны при чистке кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.", так как можно случайно включить прибор!

5.1 Стеклокерамическая варочная панель

Важно! Запрещается использовать абразивные моющие средства, такие как абразивные обезжириватели, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т. д.

Чистка после использования

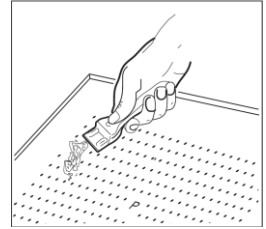
1. При появлении загрязнений всегда следует чистить всю поверхность варочной панели. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для чистки используйте влажную тканевую салфетку и небольшое количество средства для мытья посуды. Затем протрите варочную панель сухой тканевой салфеткой, чтобы убедиться в отсутствии остатков чистящего средства на поверхности.

Еженедельная чистка

2. Еженедельно тщательно очищайте всю варочную панель стандартным средством для чистки стеклокерамики. Неукоснительно соблюдайте указания производителя. При нанесении чистящего средства на поверхности варочной панели образуется защитная водо- и грязеотталкивающая пленка. Вся грязь остается на пленке и легко удаляется. Затем насухо протрите варочную панель чистой тканевой салфеткой. Убедитесь, что на поверхности варочной панели не осталось моющего средства, так как при нагревании оно будет агрессивно реагировать с материалом поверхности и может повредить ее.

5.2 Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (минеральные отложения, радужные пятна) легче всего удалять, пока панель еще теплая. Используйте стандартные чистящие средства для чистки варочной панели. Выполните действия, описанные в пункте 2.



Сначала смочите пригоревшие частицы пищи влажной тканевой салфеткой, затем удалите оставшиеся загрязнения специальным скребком для стеклокерамических поверхностей. После этого еще раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.

Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу

следует удалить незамедлительно, пока они еще теплые, используя скребок. После этого еще раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.

Частицы песка, которые могут попасть на варочную панель при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность при перемещении по ней посуды. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось песка.

Изменение цвета варочной панели не влияет на ее функциональность и прочность стеклокерамической поверхности. Изменение цвета не связано с изменением свойств материала - это неудаленные вовремя остатки пищи, въевшиеся в поверхность.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность, особенно при использовании посуды с алюминиевым дном или при использовании неподходящего чистящего средства. Их трудно удалить с помощью стандартных чистящих средств. Может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем, на поверхности могут появиться следы износа в виде черных пятен, возникших из-за использования агрессивных чистящих средства или посуды с дефектами дна.

5.3 Встроенная вытяжка

Чистка металлических фильтров-жироуловителей

Металлические фильтры-жироуловители следует очищать не реже одного раза в месяц, при больших жировых отложениях и/или при интенсивном использовании вытяжки. Для этого поместите их в посудомоечную машину или вымойте вручную водой с небольшим количеством мыла.

Для извлечения фильтра снимите крышку вентилятора и поднимите U-образную панель вентилятора из нержавеющей стали. Теперь извлеките фильтр. Для этого надавите вниз на защелку, находящуюся на скрытой ручке, и снимите фильтр.

Фильтр можно мыть в посудомоечной машине. В посудомоечной машине фильтр следует располагать вертикально. Используйте только те ополаскиватели, которые подходят для алюминия, во избежание повреждения и изменения цвета фильтров.

Запрещается располагать фильтры рядом с изделиями из стекла и керамики светлых тонов.

Запрещается эксплуатировать вытяжку без фильтров-жироуловителей!

После промывки, осушите фильтр и установите обратно в вытяжку. Убедитесь, скрытая ручка остается видимой после установки фильтра на место. По возможности, при каждой очистке фильтров протирайте доступные внутренние части вытяжки тканевой салфеткой, смоченной моющим средством, обращая особое внимание на выступающие части.

Чистка и обслуживание вытяжки

Вытяжку рекомендуется чистить каждый раз при очистке фильтров. При быстром закипании воды в посуде без крышки под фильтром может выпадать конденсат. Это вполне нормально! Тем не менее, этот конденсат следует удалить и очистить внутренние поверхности вытяжки.

Вентиляционные отверстия в крышке позволяют остаточной влаге, образовавшейся во время приготовления пищи или чистки прибора, выходить наружу при установленной крышке, пока вытяжка не работает.

Если из вытяжки доносятся неприятные запахи, то следует очистить фильтр и внутренние поверхности вытяжки.

Вытяжку рекомендуется чистить мягкой тканевой салфеткой, смоченной в воде с небольшим количеством мыла.

Обслуживание

Фильтр должен всегда быть доступным. Панели угольного фильтра следует каждые 5-24 месяца.

6 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Обслуживание и ремонт прибора лицами, не имеющими соответствующей квалификации, является опасным из-за риска короткого замыкания и поражения электрическим током. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, это может стать причиной травм и ущерба оборудованию. Эти работы всегда должны выполняться специалистами, например, техниками сервисного центра.

Примечание

При неисправности прибора проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций.

Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста.


Такие проблемы описаны ниже.

Регулярно перегорают плавкие предохранители


Свяжитесь с сервисной службой или электриком!

Индукционная варочная панель не включается

- Сработали автоматические выключатели или перегорели плавкие предохранители сети питания.
- Варочная панель не подключена к сети питания.
- Активирована ли функция защиты от детей, т.е. отображается ли на дисплее символ "L"?
- Сенсорные кнопки частично закрыты влажной тканевой салфеткой, жидкостью или металлическим предметом. Уберите посторонние предметы.
- Используется неподходящая посуда. См. раздел "Посуда для индукционных варочных панелей".

На индикаторе будет мигать символ  и будет раздаваться прерывный звуковой сигнал.

Кусочки пищи, кухонная посуда или другие предметы касаются сенсорных кнопок, непрерывно подавая варочной панели сигналы управления.

Способ устранения: очистите поверхность и удалите посторонние предметы. Чтобы убрать символ  еще раз нажмите на ту же кнопку или отключите и включите варочную панель.

Отображается код аварии "E2"

Перегрев электронных компонентов. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора. См. раздел "Защита от перегрева". См. раздел "Вентиляция".

Отображается код аварии "E8"

Неисправность левого или правого вентилятора. Воздухозаборное отверстие заблокировано или закрыто, неисправен вентилятор.

Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

См. раздел "Защита от перегрева". См. раздел "Вентиляция".

Отображается код аварии "U400"

Варочная панель подключена ненадлежащим образом. Панель управления отключится через 1 с и раздастся непрерывный звуковой сигнал. Подсоедините прибор к надлежащей сети питания.

Отображается код аварии "ERxx" или "Ex"

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

Горит символ кастрюли 

Варочная зона включена, варочная панель ожидает, когда на варочную зону будет установлена надлежащая посуда (функция распознавания посуды). Подача энергии начнется только после установки посуды на варочную зону.

Символ  отображается даже после установки посуды на варочную поверхность

Посуда не предназначена для индукционных варочных зон или размер ее дна слишком мал.

Посуда при использовании издает шум.

Это технические особенности прибора; угроза повреждения индукционной варочной панели и кастрюли отсутствует.

Вентилятор охлаждения, продолжает работы после отключения прибора?

Это нормально, так как требуется охладить электронный модуль.

Прибор издает шумы (щелчки или звуки изломов)?

Технические особенности - ничего исправить нельзя.

На поверхности появились царапины или трещины

При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений существует риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.

7 УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

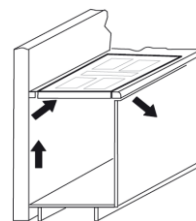
7.1 Указания по безопасности при монтаже

- Поверхности окружающей мебели из фанеры и пластмассы, а также клей должны быть термостойкими (не менее 75 °С). Если эти поверхности не являются стойкими к воздействию тепла, то они могут деформироваться.
- При монтаже убедитесь, что все токоведущие части надлежащим образом изолированы.
- Допускается закрывать зазоры между стеной и столешнице полосками из дерева, если при этом сохраняется минимальное свободное пространство, указанное на приведенных схемах монтажа.
- Необходимо обеспечить наличие минимального свободного пространства позади варочной панели в соответствии со схемами монтажа.
- При монтаже рядом с высоким шкафом необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть облицована термостойким материалом. Тем не менее, ввиду удобства эксплуатации зазор должен составлять не менее 300 мм.

- Если над варочной панелью предполагается установить вытяжку, то расстояние от вытяжки до варочной панели должно соответствовать указанному в Инструкции по монтажу вытяжки.
- Упаковочный материал (пластиковые пленки, пенопласт, скобы и т. д.) следует убрать в недоступное для детей место, так как представляют потенциальную опасность. Они могут проглотить маленькие элементы или задохнуться в пластиковой пленке.

7.2 Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вытяжкой, которая включается и отключается автоматически. Если температура электронных компонентов становится выше определенного значения, то вытяжка включается на низкой скорости. При интенсивном использовании индукционной варочной панели вытяжка переключается на высокую скорость. По мере того, как электронные компоненты будут остывать, уровень мощности вытяжки будет автоматически уменьшаться с последующим отключением.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции индукционной варочной панели необходимо обеспечить свободное пространство между панелью и окружающей кухонной мебелью или встроенными приборами.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически увеличивается и уменьшается (см. раздел об устройстве тепловой защиты), то, возможно, что охлаждение является недостаточным. В этом случае для облегчения циркуляции воздуха рекомендуется снять заднюю стенку столешницы в районе выреза под прибор, а также снять лицевую поперечную рейку по всей длине столешницы.



В целях улучшения вентиляции варочной панели следует оставить воздушный зазор шириной 5 мм с лицевой стороны предмета кухонной мебели.

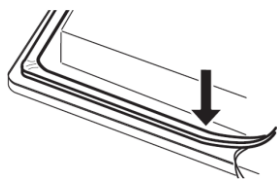
7.3 Монтаж

Важная информация

- Не следует устанавливать прибор над источниками тепла, например, над духовым шкафом без вентилятора охлаждения.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролизической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- При монтаже прибора над ящиком убедитесь, что в нем не хранятся острые предметы, так как они могут погнуться о нижнюю часть варочной панели и заблокировать ящик.
- При установке полки под варочной панелью необходимо предусмотреть зазор под панелью не менее 20 мм в целях обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не следует устанавливать прибор над холодильными или морозильными шкафами, посудомоечными, стиральными или сушильными машинами.
- Во избежание пожара не храните под поверхностью варочной панели или рядом с ней горючие материалы, которые могут легко воспламениться или деформироваться под воздействием тепла.

Уплотнение варочной панели

Перед монтажом надлежащим образом установите уплотнение, поставляемое вместе с варочной панелью.



- Жидкость не должна просачиваться между кромкой варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной, так как она может попасть на электрические компоненты.

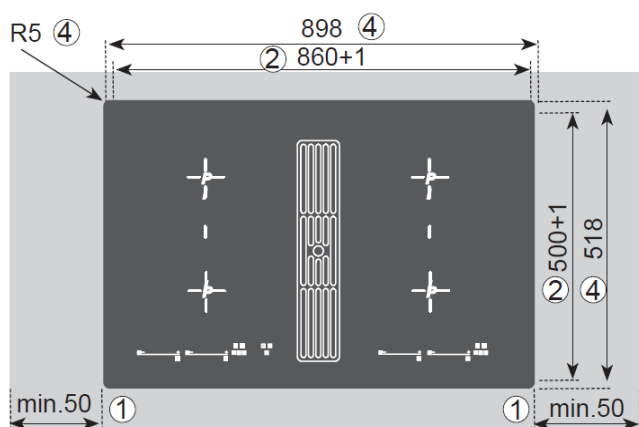
- При встраивании варочной панели в неровную столешницу, например, с керамическим или аналогичным покрытием (керамическая плитка и т. д.), уплотнение следует удалить и зашпаклевать зазор между варочной панелью и столешницей.
- Строго запрещается уплотнять варочную панель с помощью силиконового герметика! Иначе демонтировать варочную панель, не повредив ее, будет невозможно.

Изготовление выреза в столешнице

Аккуратно вырежьте проем в столешнице с помощью хорошо заточенной прямой ножовки или электролобзика. Углы выреза следует уплотнить во избежание проникновения влаги. Размеры выреза показаны на рисунке. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена строго горизонтально. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь в надлежащей установке уплотнения варочной панели.

7.4 Различные варианты монтажа: накладной монтаж

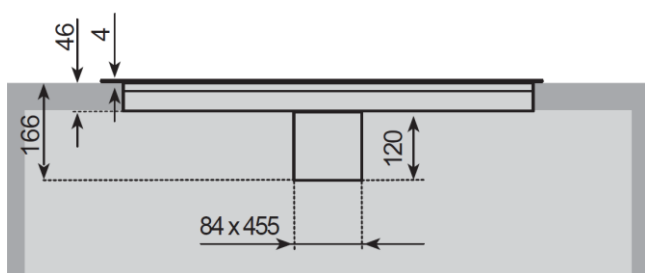
Размеры в мм



- ① Минимальное расстояние до ближайшей стены
- ② Размеры отверстия
- ③ Размеры выреза
- ④ Габаритные размеры варочной панели

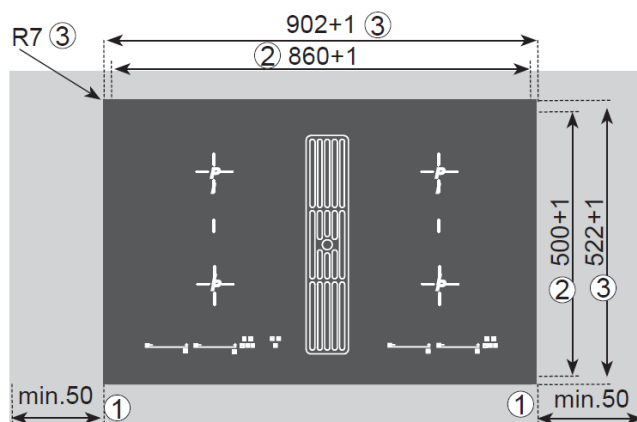
Важно:

Варочная панель может разломиться, если при монтаже устанавливать ее на бок или прикладывать к ней механическое напряжение!



7.5 Различные варианты монтажа: монтаж без рамки

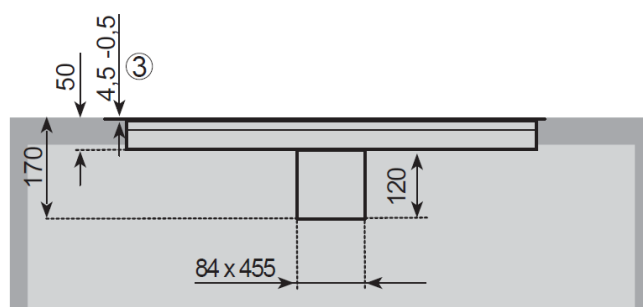
Размеры в мм



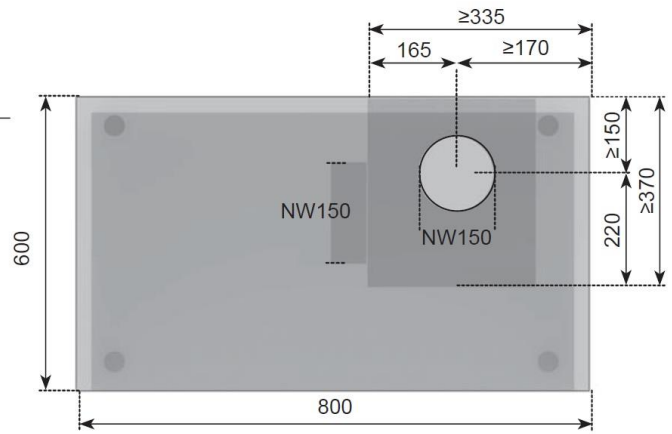
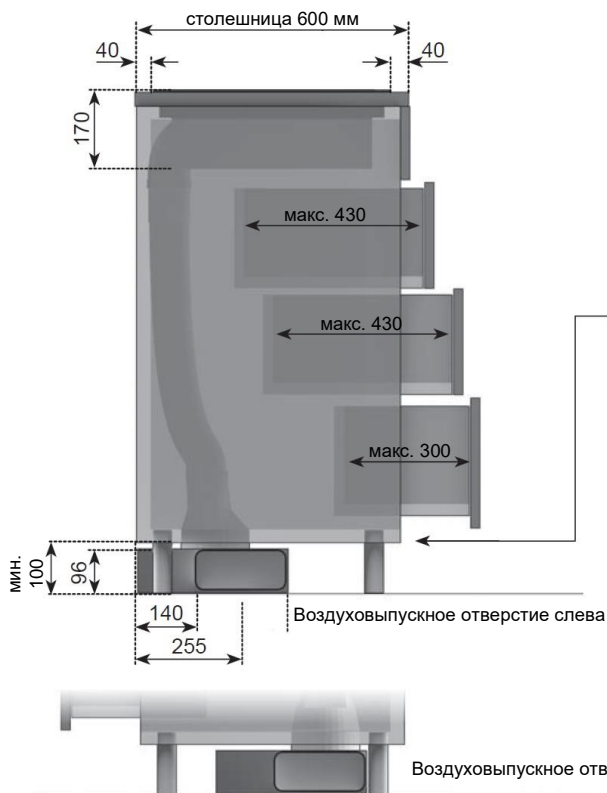
Приклейте уплотняющую ленту к столешнице по периметру выреза так, чтобы силиконовый клей не выдавливался под варочную панель. Установите варочную панель в вырез и выровняйте ее, не приклеивая. При необходимости, используйте прокладки. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей теплоустойчивым силиконовым клеем.

Важно!

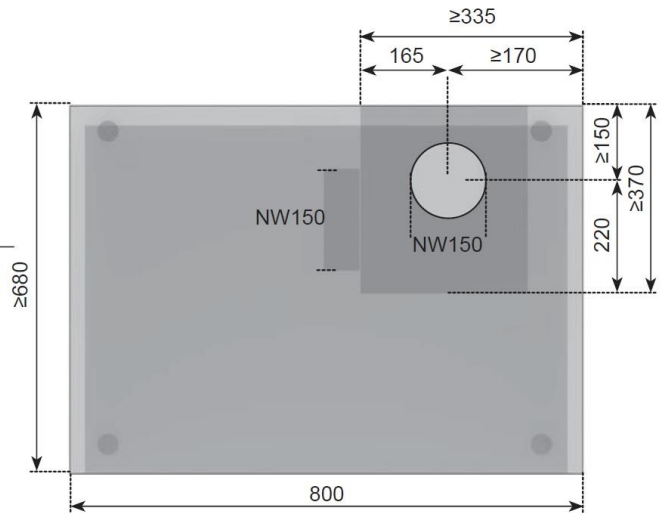
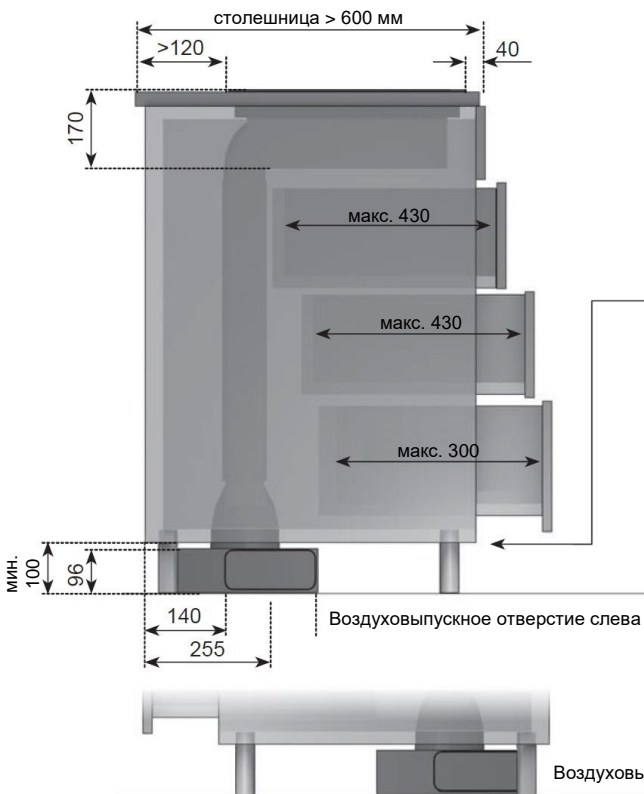
Силиконовый клей не должен попасть под опорную поверхность. Иначе будет невозможно демонтировать панель в дальнейшем, не повредив ее. При несоблюдении данного требования все гарантийные обязательства аннулируются.



7.6 Вид кухонного шкафа



Возможность выпуска воздуха слева или справа: В зависимости от схемы монтажа, выпуск воздуха может осуществляться слева или справа. При проектировании руководствуйтесь приведенными на схеме размерами.

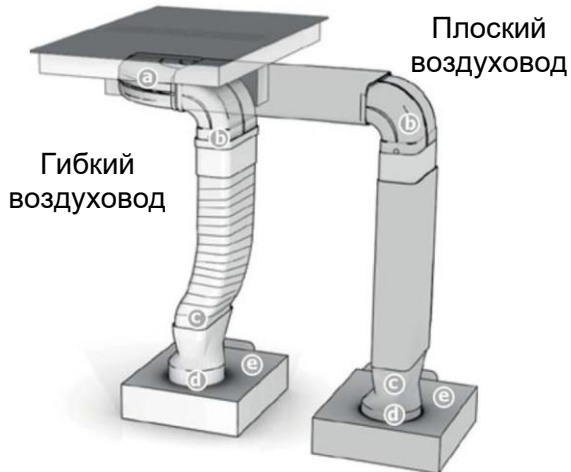


Возможность выпуска воздуха слева или справа: В зависимости от схемы монтажа, выпуск воздуха может осуществляться слева или справа. При проектировании руководствуйтесь приведенными на схеме размерами.

7.7 Сборка системы удаления воздуха

Варочная панель и вентилятор могут быть соединены с помощью гибкого шланга или плоского воздуховода.

Вытяжные элементы для обеих этих исполнений поставляются вместе с варочной панелью и подходят друг к другу (см. изображение). При необходимости, плоский воздуховод можно обрезать.



К пункту "С"

Плоские соединительные элементы используются для столешниц толщиной более 600 мм. Убедитесь, что все элементы прочно закреплены и имеют минимальное количество изгибов, чтобы уменьшить количество используемых материалов.

К пункту "F"

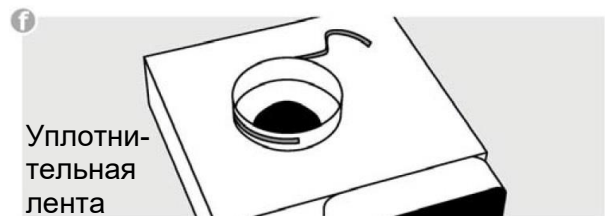
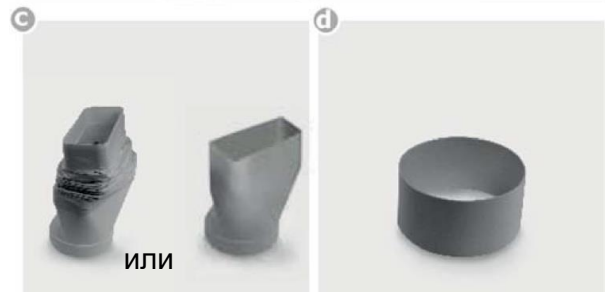
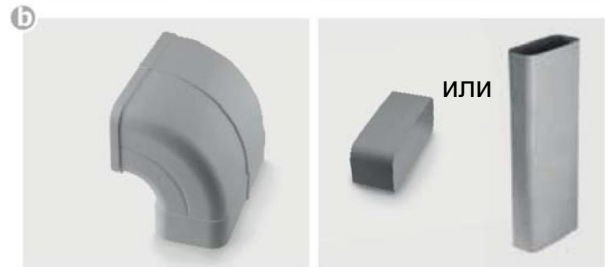
Перед тем, как подсоединять переходник (d) к вентилятору (e) обмотайте патрубок вентилятора (f) уплотнительной лентой.



Важно:

После соединения все компоненты должны быть прочно закреплены уплотнительной лентой, как показано на рисунке.

Компоненты вытяжного воздуховода



Фильтр цоколя (опция):



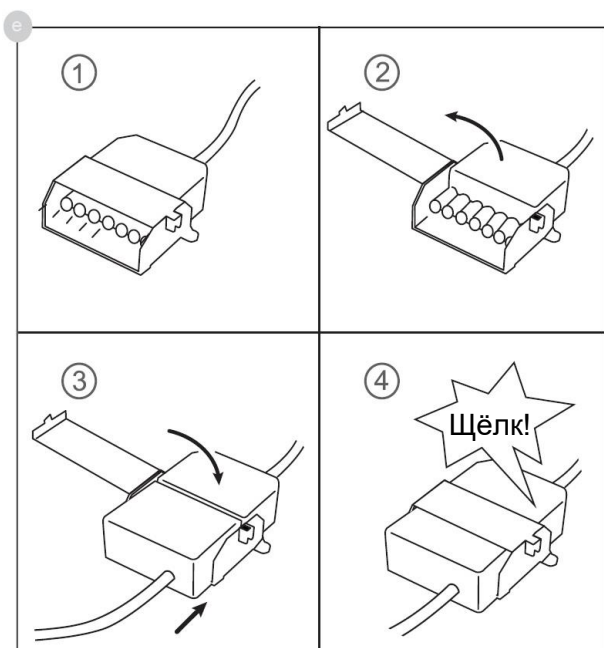
7.8 7-контактный соединитель вентилятора

	<p>ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током! Электрическое подсоединение вентилятора должно быть выполнено до подсоединения прибора к сети питания! Прежде, чем открывать защелку на соединителе вентилятора, отсоедините прибор от сети питания. Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя вентилятора. Включать варочную панель допускается только при надлежащем соединении вилочной и гнездовой частей соединителя и закрытой защелке.</p>
---	--

Порядок действий

Для подсоединения вентилятора вставьте друг в друга две части 7-контактного соединителя.


Откройте защелку на вилочной части 7-контактного соединителя (со стороны вентилятора), и до упора вставьте обе части 7-контактного соединителя друг в друга. Затем закройте защелку соединителя.




7.9 Установка встраиваемой вытяжки

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным специалистом согласно действующим национальным стандартам. Такие же требования относятся к вытяжному оборудованию. Монтажная организация несет ответственность за надлежащее функционирование прибора.
- При монтаже соблюдайте требования соответствующих СНиПов и указания электропитающей компании.
- Вытяжка варочной панели может работать по вытяжной или по рециркуляционной схеме.
- Удаление воздуха наружу здания должно выполняться через вентиляционную шахту, предназначенную для этих целей, или через отверстие в стене.
- Удаляемый воздух не должен поступать в используемый дымоход. При возникновении каких-либо сомнений проконсультируйтесь со специалистом по дымоходам.
- Если вместе с вытяжкой в помещении используется камин на дровах, угле, газе или жидком топливе, то в помещение следует обеспечить подачу достаточного количества свежего воздуха. Иначе из-за разряжения, создаваемого вытяжкой, возможно попадание дыма в помещение и появляется риск отравления. Вытяжка варочной панели будет безопасно работать, если создаваемое ей разряжение не превышает 0,04 мбар (4 Па) и обеспечен достаточный приток свежего воздуха в помещение.
- Вытяжной воздуховод должен обладать огнестойкостью класса B1 по DIN 4102.
- Убедитесь, что диаметр воздуховода не меньше минимального диаметра соединительного патрубка прибора.
- Используйте только компоненты, подходящие для данной вытяжки и рассчитанные на соответствующий расход воздуха.
- Номинальный диаметр участков воздуховода не должен быть ниже 150 мм.
- Вытяжной воздуховод должен быть максимально коротким. У него должны отсутствовать угловые элементы с углом 90°; все изгибы должны быть плавными, а сужения сечения должны отсутствовать.

- Запрещается использовать воздуховоды диаметром менее 150 мм. На расстоянии 50 см от вентилятора должны отсутствовать отводы/изгибы.
- Между двумя отводами/изгибами должен быть установлен прямой участок длиной ок. 50 см.
- Диаметр отверстия в стене и выреза в нижней панели должны как минимум соответствовать диаметру вытяжного воздуховода. Воздуховыпускное отверстие должно иметь сечение не менее 500 см². Уменьшите высоту панели или изготовьте соответствующее отверстие.
- При монтаже следите, чтобы вентиляторный модуль оставался доступным после полной сборки кухонной мебели.
- При необходимости, можно переустановить ножки для регулирования мебели по высоте.

	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>При работе в режиме рециркуляции необходимо обеспечить приток свежего воздуха в помещение в целях уменьшения влажности воздуха.</p>
--	---

7.10 Электрические соединения

	<p>ОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЕЙ! РИСК СМЕРТЕЛЬНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ!</p> <p>Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.</p>
---	---

- Электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками, имеющими допуск для выполнения работ такого типа!
 - Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- Сеть питания прибора должна быть оснащена устройством, обеспечивающим разъединение всех полюсов контакта и имеющим изоляционное расстояние между контактами не менее 3 мм. В качестве таких разъединителей можно использовать автоматические выключатели, плавкие предохранители или контакторы. При выполнении работ по ремонту или подключению отсоедините прибор от сети питания с помощью выключателя-разъединителя.
 - Проводник заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае вырывания кабеля питания из-за разрушения кабельного зажима фазные проводники отрывались прежде проводника заземления.
 - Излишки кабеля питания следует уложить под прибором.
 - Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.
 - На месте установки прибора должна быть обеспечена полная защита от случайного прикосновения к токоведущим частям.
 - Внимание! Ненадлежащее подсоединение к сети питания может привести к повреждению электронных компонентов.
 - Прибор предназначен для работы в условиях постоянного подсоединения к электрической сети. Допускается подсоединять прибор без использования соединителей с защитой от перенапряжений.

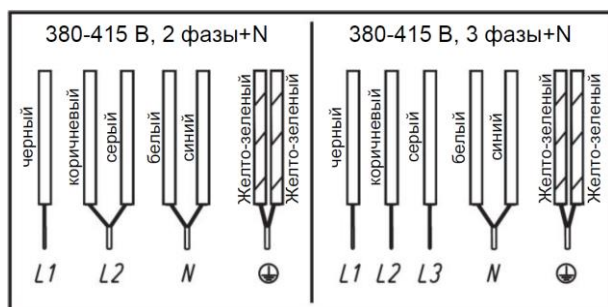
Электропитание

Сеть питания: 380-415 В, 3 фазы + N, 50/60 Гц
Номинальное напряжение компонентов: 220-240 В

Заводской соединительный кабель

- На заводе-изготовителе варочная панель оснащается термостойким соединительным кабелем.
- Если кабель не оснащен вилочным соединителем, то подсоединение к сети питания осуществляется согласно схеме соединений.
- Поврежденный кабель питания прибора следует заменить специальным соединительным кабелем. Во избежание опасностей, эта операция должна выполняться специалистом производителя или его сервисной службы.

Электрические соединения



7.11 Технические характеристики

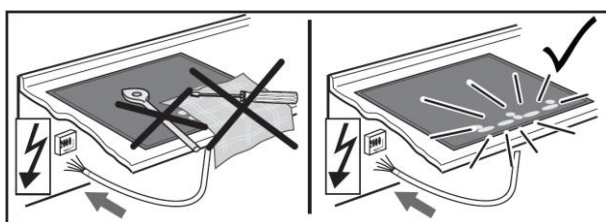
Размеры варочной панели	
В x Ш x Г.....мм	170 x 898 x 518
Варочные зоны	
Все зоны.....см/кВт	19 x 22 / 2,1 (3,7)*
Варочная панель.....кВт	7,4
Вытяжка.....кВт	0,115

* Потребляемая мощность в режиме усиленного нагрева

7.12 Ввод прибора в эксплуатацию

После монтажа прибора и подсоединения к сети питания будет выполнен автоматический тест панели управления и на индикаторах отобразится информация для специалистов сервисной службы.

Важно: При подсоединении прибора к сети питания на его панели управления не должно находиться никаких посторонних предметов!



Протрите поверхность губкой, смоченной мыльной водой, затем вытрите ее насухо чистой тканевой салфеткой.

8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

8.1 Полное отключение прибора

По завершении срока службы прибор следует утилизировать.

- Во избежание поражения электрическим током отсоедините главную сеть питания дома с помощью автоматического выключателя.
- После демонтажа варочной панели убедитесь в ее экологичной утилизации.

8.2 Утилизация упаковки

Упаковку прибора следует утилизировать экологичным способом. Повторная переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

8.3 Утилизация старых приборов

Знак перечеркнутой корзины на приборе или на его упаковке означает, что данный прибор не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Обеспечив надлежащую утилизацию данного прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье людей. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC