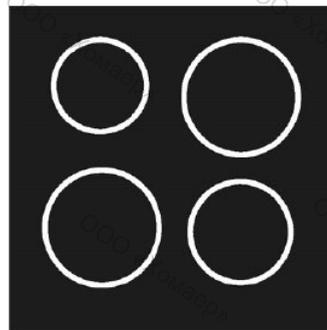


Руководство по эксплуатации и установке

Индукционная варочная панель

KMI6350.0



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÖCHENTECHNIK

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: kuppertsbusch-shop.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 контакт-
ный центр сервисной службы:**

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru

- 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 52 страницы.

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 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	8
1.1 Информация для пользователя	8
1.2 Назначение прибора	8
2 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	9
2.1 При подключении и эксплуатации	9
2.2 Общие сведения о варочной панели	9
2.3 Безопасность пользователя	11
2.4 Объяснение символов и указателей	11
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	13
3.1 Управление варочной панелью сенсорными кнопками	14
3.2 Полезная информация о слайдере (сенсорная панель)	15
4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	16
4.1 Индукционная варочная панель	16
4.2 Распознавание посуды	16
4.3 Ограничение времени работы	17
4.4 Другие функции	17
4.5 Защита от перегрева (индукция)	17
4.6 Посуда для индукционной варочной панели	18
4.7 Экономия электроэнергии	18
4.8 Уровень мощности	19
4.9 Индикация остаточного тепла	19
4.10 Постоянное распознавание посуды	19
4.11 Использование кнопок	19
4.12 Включение варочной панели и варочных зон	20
4.13 Выключение варочной зоны	20
4.14 Выключение варочной панели	21
4.15 Функция «Стоп»	21
4.16 Функция Recall	22
4.17 Блокировка от детей	23
4.18 Функция объединения варочных зон	24
4.19 Функция «Гриль»	25
4.20 Автоматическое отключение (таймер)	26

4.21 Таймер обратного отсчета (для варки яиц).....	27
4.22 Автоматика закипания.....	28
4.23 Поддержание тепла.....	29
4.24 Блокировка.....	29
4.25 Режим Boost.....	30
4.26 Управление мощностью.....	30
4.27 Использование вытяжки.....	31
4.27.1 Включение и выключение вытяжки.....	31
4.27.2 Отложенное отключение вытяжки.....	33
4.27.3 Время дополнительной работы вытяжки.....	34
5 ОЧИСТКА И УХОД.....	35
5.1 Стеклокерамическая варочная панель.....	35
5.2 Особые типа загрязнения.....	35
5.3 Встроенная вытяжка.....	36
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	37
7 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.....	39
7.1 Инструкции по технике безопасности для монтажников.....	39
7.2 Вентиляция.....	39
7.3 Установка.....	40
7.4 Сборка системы отвода воздуха.....	42
7.5 Установка вытяжки варочной панели.....	43
7.6 Подключение контакта для окна / подключение реле.....	44
7.7 Подключение к электросети.....	45
7.9 Первое включение.....	46
8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ.....	48
8.1 Окончательное выключение прибора.....	48
8.2 Утилизация упаковки.....	48
8.3 Утилизация старого прибора.....	48

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 Информация для пользователя

Перед началом использования прибора внимательно изучите данный документ. В нем вы найдете важные советы по безопасности, а также объяснения, как использовать и ухаживать за прибором, чтобы он надежно прослужил вам долгие годы.

При возникновении неисправности, пожалуйста, прежде всего прочитайте раздел «Устранение неисправностей». Зачастую вы сможете исправить небольшие неполадки самостоятельно, экономя таким образом на обслуживании прибора сервисным центром.

Храните данный документ в надежном месте; при передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

1.2 Назначение прибора

Данная варочная панель предназначена исключительно для приготовления пищи в бытовых или иных схожих условиях:

- Магазины, офисы и другие похожие рабочие помещения
- Сельскохозяйственные организации
- Клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях
- Шведский стол
- Не используйте прибор для иных целей; прибор должен использоваться под присмотром.

2 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 При подключении и эксплуатации

- Приборы разработаны в соответствии с нормами и правилами техники безопасности.
- Согласно действующим регламентам по безопасности подключение прибора к электросети, а также его ремонт и обслуживание должен выполнять только квалифицированный специалист. Для обеспечения собственной безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированных техников сервисного центра, устанавливать, обслуживать или ремонтировать прибор.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять производитель, техник сервисного центра или другой квалифицированный специалист.
- Данный прибор не предназначен для управления посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте индукционную варочную панель работать без присмотра, т.к. на высоких уровнях мощности все реакции происходят очень быстро.
- В процессе приготовления следите за скоростью нагрева варочных зон. Не допускайте полного выкипания жидкости из посуды, т.к. пустая посуда может перегреться!
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании сотейников, т.к. слабо кипящая вода может совершенно незаметно выкипеть полностью, в результате чего сотейник и варочная панель будут повреждены, но производитель за такой ущерб ответственность не несет.

- После использования выключайте варочную зону при помощи органов управления и/или настройки, не полагайтесь только на датчик распознавания посуды.
- При перегреве жиры и растительное масло могут спонтанно воспламениться. Всегда следите за приготовлением блюда с использованием жиров и масла. Не тушите загоревшийся жир и масло водой! Выключите прибор и аккуратно накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высокой прочностью. Однако, старайтесь не ронять на нее тяжелые предметы. Острый предмет, упавший на варочную панель, может разбить ее.
- При образовании на поверхности прибора трещин, разрывов или любых иных повреждений возникает риск поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Если по причине неисправности сенсорного управления выключить прибор не представляется возможным, сразу же отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Будьте внимательны при работе с бытовой техникой! Следите, чтобы кабель питания устройства не соприкасался с горячей варочной зоной.
- Риск пожара: не храните посторонние предметы на поверхности прибора.
- Не используйте стеклокерамическую варочную панель в качестве зоны хранения.
- Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые предметы на варочные зоны. Не допускайте попадания на варочные зоны любых объектов, которые могут расплавиться, например, пластик, фольга и, особенно, сахар и содержа-

щие сахар продукты. Используйте специальный скребок для быстрого удаления сахара со стеклокерамической поверхности (пока она еще горячая), чтобы не повредить прибор.

- Не оставляйте на индукционной варочной панели металлические предметы (кастрюли и сковороды, столовые приборы и т.д.), т.к. они могут нагреться. Риск получения ожога!
- Не храните под варочной панелью горячие, легковоспламеняющиеся или деформирующиеся под воздействием тепла предметы.
- Металлические предметы, которые вы носите на теле, в непосредственной близости от индукционной варочной панели могут нагреться. Осторожно! Риск получения ожога! Немагнитные материалы (например, золотые или серебряные кольца) такому воздействию не подвержены.
- Запрещается нагревать на варочных зонах закрытые консервные банки или упаковки из композиционных материалов, т.к. они могут взорваться!
- Поддерживайте чистоту сенсорных кнопок, т.к. прибор может принять пятно грязи на нажатие пальцем. Не оставляйте на сенсорных кнопках посторонние предметы (посуду, полотенца и т.д.)!
- Если содержимое кастрюли выливается на сенсорные кнопки, рекомендуем вам воспользоваться кнопкой выключения (OFF).
- Следите, чтобы горячие кастрюли и сковороды не перекрывали сенсорные кнопки управления, т.к. в таком случае прибор автоматически отключится.
- Ставьте посуду максимально близко к центру варочной зоны.
- Для больших кастрюль по возможности используйте задние варочные зоны, чтобы сенсорные кнопки управления нагревались как можно меньше (при перегреве сенсорного управления возникает ошибка E2 – панель управления отключается).

- Если в доме находятся питомцы, которые могут достать до варочной панели, включайте блокировку от детей.
- Запрещается использовать индукционную варочную панель, когда в установленном под ней духовом шкафу проводится пиролизическая очистка.
- Запрещается использовать для очистки прибора парогенераторы или аналогичные устройства!
- Убедитесь, что рядом с вытяжкой, встроенной в варочную панель, не лежат посторонних предметов (например, чистящих салфеток). Поток воздуха может засосать их в вытяжку. Также не оставляйте рядом с прибором жидкости и мелкие предметы.
- Не используйте прибор без установленного жирулавливающего фильтра.
- При скапливании на фильтре большого количества отложений жира повышается риск возгорания!
- Не оставляйте прибор без присмотра, если готовите в большом количестве масла (фритюр). Приготовление способом фламбе запрещено.
- Если в одном помещении с прибором используются нагревательные приборы, работающие на дровах, угле, газе или мазуте и оснащенные трубой, необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. Допустимое отрицательное давление, которое объясняется работой вытяжки в одном помещении с нагревателями, оснащенными трубой, не должно превышать 4 Па (0,04 мбар), т.к. в противном случае появляется риск отравления.
- Пар от готовящегося блюда также является источником влаги в воздухе кухни.
- В режиме конвекции из пара удаляется лишь небольшое количество влаги, поэтому крайне важно обеспечить приток свежего воздуха. Например, можно открыть окно или включить домашнюю систему вентиляции.
- Регулярно проверяйте климат в помещении: он должен быть комфортным, а

показатели влажности воздуха – в пределах нормы (45-60%).

- После каждого использования варочной панели со встроенной вытяжкой в режиме конвекции переключайте прибор на пониженный уровень мощности приблизительно на 20 минут или активируйте функцию отложенного выключения.

2.3 Безопасность пользователя

- Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора и осознания рисков, связанных с эксплуатацией прибора. Детям запрещается играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под присмотром.
- Во время использования поверхности прибора и варочные зоны сильно нагреваются. Не разрешайте маленьким детям подходить к прибору.
- Разрешается использовать защитные решетки и крышки для варочной панели, только изготовленные производителем варочной панели или одобренные производителем как подходящие. Использование неподходящих защитных решеток и крышек может стать причиной несчастного случая.
- Люди с водителями ритма сердца или инсулиновыми помпами должны заранее убедиться, что индукционная варочная панель не окажет негативного воздействия на имплантированные устройства (диапазон частот индукционной варочной панели – 20-50 кГц).

2.4 Объяснение символов и указателей

Данный прибор произведен с использованием самых современных технологий. Тем не менее, механические устройства являются источником определенных рисков, избежать которых конструктивным образом невозможно.

По этой причине были разработаны инструкции по технике безопасности, чтобы обеспечить достаточную безопасность эксплуатации прибора. Эти инструкции выделены специальными символами, за которыми следует текст.

Безопасность эксплуатации прибора может быть гарантирована только при соблюдении указаний, приведенных в настоящем документе.

Маркированные абзацы имеют разные значения:

	ОПАСНОСТЬ Неминуемая опасность, которая может привести к смерти или тяжелой травме.
---	---

	ОСТОРОЖНО Потенциально опасная ситуация, которая может привести к смерти или тяжелой травме.
--	--

	ВАЖНО Опасная ситуация, которая может привести к незначительной травме или повреждению прибора.
---	---

	ПРИМЕЧАНИЕ Рекомендация для облегчения работы с прибором.
---	---

Следующие символы предупреждения об опасности наносятся в определенные места:

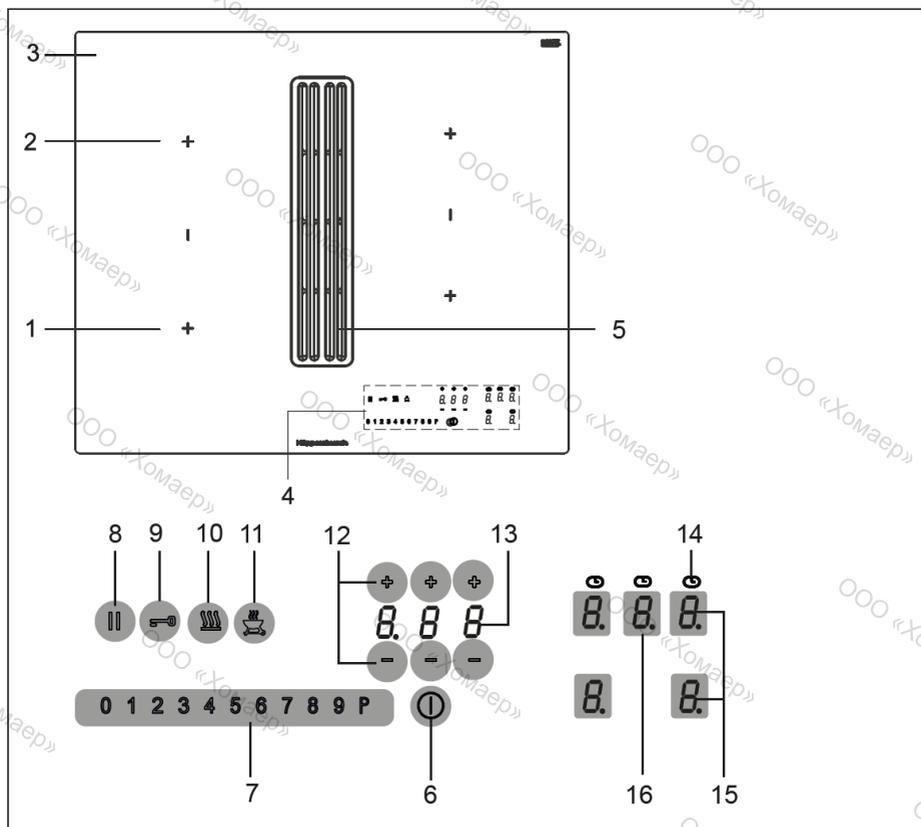
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О РИСКЕ СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</p> <p>Этот символ наносится рядом с компонентами прибора, находящимися под напряжением. Крышку, на которую нанесен данный символ, может снимать только квалифицированный и опытный электрик.</p>
---	--

	<p>ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!</p> <p>Этот символ наносится на нагревающиеся поверхности. Риск получения серьезного ожога или ошпаривания.</p>
---	---

	<p>Поверхности могут оставаться горячими даже после выключения прибора.</p>
--	---

	<p>Соблюдайте правила обращения с компонентами и модулями, чувствительными к электростатическому разряду (ESDS)</p> <p>Компоненты и модули, которые могут пострадать от электростатического разряда, установлены под крышками с данным символом. Запрещается прикасаться к штепсельным разъемам, ленточным проводникам или к выводам компонентов. Любые работы, требующие технического вмешательства, разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, знакомым с ESDS.</p>
---	--

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Фактический дизайн прибора может отличаться от рисунка.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Передняя индукционная варочная зона | 13. Дисплей таймера |
| 2. Задняя индукционная варочная зона | 14. Индикатор таймера варочной зоны |
| 3. Стеклокерамическая варочная панель | 15. Дисплей уровня мощности |
| 4. Сенсорная панель управления | 16. Дисплей вытяжки |
| 5. Вытяжка | |
| 6. Кнопка «Вкл./Выкл.» (варочная панель) | |
| 7. Сенсорная панель | |
| 8. Кнопка «СТОП» (пауза) | |
| 9. Кнопка блокировки | |
| 10. Кнопка функции поддержания тепла | |
| 11. Кнопка режима «Гриль» | |
| 12. Кнопка минус / плюс для настройки таймера | |



ПРИМЕЧАНИЕ

Большая часть кнопок, показанных на рисунке, становятся видимыми только после включения прибора.

Дисплей вытяжки (16)

На этом дисплее отображается установленный уровень мощности вытяжки или:

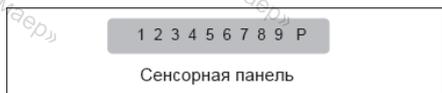
A
F
C

- Автоматическая функция
- Очистка жироулавливающего фильтра
- Замена угольного фильтра

3.2 Полезная информация о слайдере (сенсорная панель)

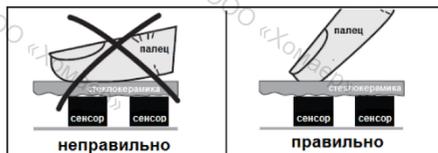
В целом, слайдер имеет такие же функции, как и сенсорные кнопки управления; единственное различие заключается в том, что при работе со слайдером вы можете приложить палец к стеклокерамической поверхности и перемещать его в нужных направлениях. Сенсорная панель распознает эти движения и увеличивает или уменьшает показатель (уровень мощности) в соответствии с направлением движения пальца.

Здесь и далее термин «сенсорная панель» будет использоваться для обозначения слайдера.



На что следует обратить внимание при работе с сенсорной панелью?

Не прикладывайте палец к стеклокерамической поверхности плашмя, чтобы соседние кнопки / сенсорные панели не сработали по ошибке.

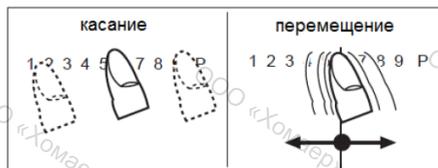


Слегка нажмите на сенсорную панель или перемещайте по ней палец

Нажмите на сенсорную панель легким движением; после этого показатель на дисплее (уровень мощности) начнет постепенно изменяться.

Если вы прикоснетесь к сенсорной панели, а затем начнете двигать палец вправо или влево, показатель на дисплее будет меняться соответствующим образом.

Чем быстрее вы будете перемещать палец, тем быстрее будет меняться показатель на дисплее.



4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1 Индукционная варочная панель

Данная варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Индукционная катушка, расположенная под стеклокерамической поверхностью, генерирует электромагнитное поле переменного тока, которое проходит через стеклокерамику и индуцирует в основании посуды теплообразующий ток.

На индукционной варочной зоне тепло не передается от нагревательного элемента на посуду и лишь затем – на готовящееся блюдо; теперь, благодаря индукционному току, тепло генерируется непосредственно на посуде.

Преимущества индукционной варочной панели

- Экономия электроэнергии в процессе приготовления благодаря прямой передаче энергии на посуду (требуются подходящие кастрюли / сковороды из магнитного материала).
- Более высокий уровень безопасности, т.к. передача энергии начинается только после помещения посуды на варочную панель.
- Высокоэффективная передача энергии от индукционной варочной зоны на основание посуды.
- Быстрый нагрев.
- Низкий уровень риска получения ожога, т.к. варочная зона нагревается только от основания посуды; перелившаяся через край посуды пища не прилипает к поверхности варочной зоны.
- Быстрое и точное управление расходом электроэнергии.

4.2 Распознавание посуды

Если при включении варочной зоны на ней не будет стоять посуда или посуда будет слишком маленькой, передача энергии осуществляться не будет. На это будет указывать символ , мигающий на дисплее уровня мощности.

Если на варочную зону поставить подходящую посуду, то активируется настройка уровня мощности и на соответствующем дисплее включится подсветка. При снятии посуды с варочной зоны подача энергии прервется, а на дисплее уровня мощности вновь начнет мигать символ .

Если на варочную зону поставить посуду с диаметром дна меньше рекомендованного, то функция распознавания посуды все же сработает, но уровень мощности будет снижен.

Функция постоянного распознавания посуды определяет, на какую варочную зону была поставлена посуда, после чего на соответствующем дисплее загорается «0».

Ограничения распознавания посуды

Диаметр варочной зоны (мм)	Рекомендуемый минимальный диаметр дна посуды (мм)
210 x 190	110

Дно кастрюли или сковороды должно быть определенного диаметра; в противном случае режим индукции не включится.

Помещайте посуду в центр варочной зоны, чтобы обеспечить максимальную эффективность нагрева.

Важно: минимальный диаметр посуды, необходимый для активации датчика распознавания посуды, может варьироваться в зависимости от типа используемой посуды.

4.3 Ограничение времени работы

Индукционная варочная панель оснащена автоматической функцией ограничения времени работы.

Длительность непрерывной работы каждой варочной зоны зависит от установленного уровня мощности (см. таблицу).

Для работы этой функции необходимо, чтобы уровень мощности соответствующей варочной зоны во время работы не изменялся.

При активации функции ограничения времени работы варочная зона отключается, раздается краткий звуковой сигнал, и на дисплее загорается символ «Н».

Функция автоматического выключения имеет приоритет над функцией ограничения времени работы, т.е. варочная зона отключится только по истечении периода времени, установленного для функции автоматического выключения (например, можно установить автоматическое выключение через 99 минут и уровень мощности 9).

Ограничение времени работы

Выбранный уровень мощности	Ограничение времени работы, минуты
	120
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

4.4 Другие функции

При нажатии двух и более сенсорных кнопок одновременно (например, если сковорода случайно попала на сенсорную кнопку) не будет активирована ни одна из функций.

Начнет мигать символ  или ER03, некоторое время будет звучать непрерывный звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Переставьте предмет, находящийся перед сенсорными кнопками.

Для того, чтобы убрать символ  или ER03, нажмите на ту же кнопку или выключите прибор и включите снова.

4.5 Защита от перегрева (индукция)

Если на протяжении долгого периода варочная панель используется на максимальной мощности, то охладить электронные компоненты до надлежащего уровня при комнатной температуре будет невозможно.

Мощность варочных зон может снижаться автоматически, чтобы предотвратить перегревание электронной системы прибора. Если при стандартном использовании прибора и при нормальной комнатной температуре на дисплее появляется ошибка «E2», значит, действующего охлаждения системы недостаточно.

Такая ситуация может произойти, если в кухонной мебели нет вентиляционных отверстий. Вероятно, необходимо проверить правильность установки прибора (см. раздел «Вентиляция»).

4.6 Посуда для индукционной варочной панели

Посуда для использования на индукционных варочных зонах должна быть изготовлена из металла и обладать магнитными свойствами. Основание посуды должно быть достаточно большим.

Используйте только ту посуду, дно которой подходит для приготовления на индукционной варочной панели.

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и терракоты.
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда из многослойной стали, нержавеющей ферритной стали, посуда из алюминия со специальным дном	

Как определить пригодность посуды:

Проведите описанный далее тест с магнитом или убедитесь, что на посуде есть маркировка, разрешающая использовать ее на индукционных варочных панелях.

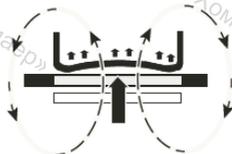
Магнитный тест:

Поднесите магнит к дну посуды. Если он притянется, значит эту посуду можно использовать на индукционной варочной панели.



Пожалуйста, обратите внимание:

Посуда, совместимая с технологией индукции, от определенных производителей может при использовании издавать шумы, которые объясняются конструкцией этой посуды.



Неверно: дно посуды искривлено. Электронный датчик не сможет правильно определить температуру.

4.7 Экономия электроэнергии

Далее вы найдете несколько полезных советов, которые помогут вам сократить расход электроэнергии и эффективно использовать индукционную варочную панель и посуду.

- Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру варочной зоны.
- При покупке посуды обратите внимание, что зачастую указывается диаметр верхней части, которая обычно больше основания посуды.
- Для приготовления в кастрюле-скороварке требуется очень мало энергии и времени. Это объясняется тем, что процесс приготовления происходит под давлением и при герметично закрытой крышке. Небольшое время приготовления способствует сохранению в ингредиентах витаминов.
- Проверяйте, достаточно ли в скороварке жидкости, т.к. при ее выкипании скороварка может перегреться и повредить варочную зону.
- Накрывайте кастрюли подходящей по размеру крышкой.
- Выбирайте размер посуды исходя из размера будущего блюда. Для нагрева едва заполненной кастрюли потребуется достаточно много энергии.

4.8 Уровень мощности

На каждой варочной зоне вы можете установить несколько уровней мощности приготовления. В таблице далее представлены варианты использования каждого уровня мощности.

Уровень мощности	Применение
0	Выключено; использование остаточного тепла
	Поддержание блюда в теплом виде
1-2	Медленное кипение небольших порций
3	Приготовление на медленном огне (медленное кипение)
4-5	Медленное кипение больших порций или жарение до полной готовности больших кусков мяса
6	Жарение, получение соков
7-8	Жарение
9	Доведение до кипения, подрумянивание, жарение
P	Усиленный нагрев (приготовление на максимальной мощности)

Для приготовления в кастрюле без крышки выбирайте более высокий уровень мощности.

4.9. Индикация остаточного тепла

В качестве предупреждения о том, что после использования поверхность прибора все еще горячая, загорается индикатор остаточного тепла – **H**.

Пока индикатор **H** горит, вы можете использовать остаточное тепло для растапливания продуктов питания или для поддержания температуры готового блюда.

Варочная зона может оставаться горячей даже после того, как индикатор **H** погаснет. Риск получения ожога!

Стеклокерамическая индукционная варочная зона не нагревается напрямую, а получает тепло от горячей посуды, стоящей на ней.

4.10 Постоянное распознавание посуды

Если варочная панель оснащена функцией постоянного распознавания посуды, то режим приготовления можно включить только при помощи сенсорной зоны после того, система определит наличие посуды на варочной зоне, а на дисплее уровня мощности отобразится «0».

4.11 Использование кнопок

Управление варочной панелью, описанное в данном документе, подразумевает, что после нажатия (выбора) на кнопку в течение 10 секунд будет нажата следующая кнопка. В противном случае выбор будет отменен.

4.12 Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.»  и удерживайте ее (около 1 сек.), пока на дисплее уровня мощности не загорится «0» и раздастся короткий звуковой сигнал. Кнопки управления готовы к работе.

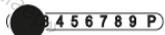
Функция постоянного распознавания посуды определит, на какой варочной зоне стоит посуда, и на соответствующем дисплее загорится «0».



2. Нажмите на дисплей уровня мощности (как на кнопку) необходимой варочной зоны. На дисплее выбранной варочной зоны загорится точка режима ожидания.



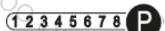
3. Сразу после этого должна активироваться сенсорная панель (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P), а затем включиться настройка мощности.



левая часть – уровень мощности 0



центральная часть – уровень мощности 5



правая часть – уровень мощности P*

См. раздел «Полезная информация о слайдере».

Нажмите на соответствующую сенсорную панель (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P), чтобы настроить уровень мощности или включить дополнительную варочную зону.

Важно: на дисплее уровня мощности выбранной варочной зоны должна загореться точка.



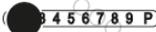
4. Сразу поставьте на варочную зону посуду, совместимую с технологией индукции. Функция распознавания посуды активирует индукционную катушку. Посуда начнет нагреваться.

Как только вы поставите посуду на варочную зону, на дисплее начнет попеременно отображаться установленный уровень мощности и символ . Если на варочной зоне не будет стоять посуда, то через 10 минут зона отключится по причинам безопасности. См. раздел о функции распознавания посуды.



4.13 Выключение варочной зоны

Нажмите на дисплей уровня мощности (как на кнопку) необходимой варочной зоны. На дисплее выбранной варочной зоны должна загореться точка режима ожидания.

5. а) Нажмите на самую левую часть сенсорной панели  или

б) проведите пальцем по сенсорной панели справа налево , чтобы снизить уровень мощности до 0.



* функция Boost активируется сразу же. См. раздел «Уровни мощности».

4.14 Выключение варочной панели

6. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.» ① варочной панели. Прибор выключится вне зависимости от сделанных настроек.



Пожалуйста, обратите внимание:

Если в течение 10 секунд после выключения всех варочных зон вручную (установка уровня мощности 0) не будет нажата какая-либо кнопка, варочная панель выключится автоматически.

4.15 Функция «Стоп» ||

Эта функция позволяет приостановить процесс приготовления на небольшой промежуток времени, например, если вам позвонили в дверь. Не забудьте отключить функцию «СТОП», чтобы процесс приготовления возобновился на том же уровне мощности. Если был установлен таймер, то отсчет времени будет приостановлен, а затем возобновлен.

По причинам безопасности максимальная продолжительность работы этой функции составляет 10 минут. Затем прибор выключится.

1. Посуда стоит на варочной зоне; установлен необходимый уровень мощности.

2. Нажмите на кнопку «СТОП» ||. Вместо показателя уровня мощности загорится символ паузы ||.

3. Для завершения паузы 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 варочная панель отключится.

1.



2.



3.



4.16 Функция Recall II (восстановление из памяти)

Если варочная панель была случайно выключена, то вы можете восстановить последние сделанные настройки.

Функция восстановления сработает только в том случае, если включена хотя бы одна варочная зона.

1. Варочная панель случайно отключена при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» ①.

В течение 6 секунд после выключения прибора снова нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.» ① прибора.

Начнет мигать кнопка «СТОП».

2. Сразу после этого необходимо нажать на кнопку «СТОП» II.

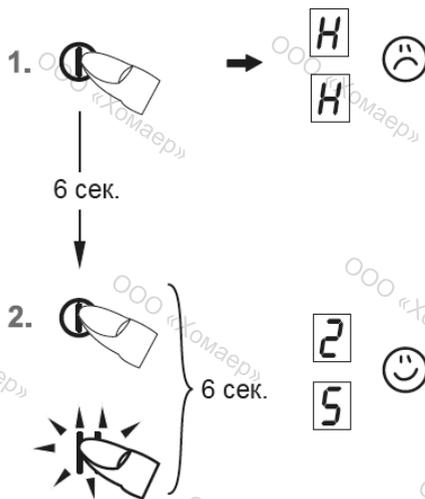
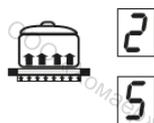
Исходный уровень мощности будет восстановлен. Процесс приготовления продолжится.

Какие параметры можно восстановить

- Уровень мощности всех варочных зон.
- Минуты и секунды в функциях, запрограммированных по времени.
- Функцию автоматики закипания
- Функцию Boost

Восстановить не удастся

- Ограничение продолжительности работы (отсчет времени начнется с 0).



4.17 Блокировка от детей L

Функция блокировки от детей не позволит ребенку нарочно или случайно включить индукционную варочную панель. Все кнопки управления будут заблокированы.

Активация блокировки от детей

1. Нажмите и удерживайте (приблизительно 1 сек.) кнопку «Вкл./Выкл.» , пока не загорится «0» на дисплее уровня мощности.

2. Сразу после этого нажмите и удерживайте (приблизительно 3 сек.) дисплей настройки уровня мощности, пока на сенсорной панели не загорятся все значения от 0 до P.

3. Сразу после этого проведите пальцем по сенсорной панели от 0 до P, чтобы активировать блокировку от детей.

На дисплеях уровня мощности отобразятся символы L, означающие активированную блокировку от детей, кнопки управления будут отключены, варочная панель выключится.

Снятие блокировки от детей

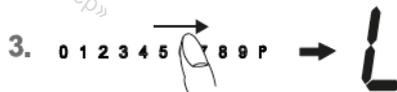
1. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.».

2. Сразу после этого нажмите и удерживайте (приблизительно 3 сек.) дисплей настройки уровня мощности, пока на сенсорной панели не загорятся все показатели от 0 до P.

3. Сразу после этого проведите пальцем по сенсорной панели от 0 до P, чтобы отключить блокировку от детей. Символы L погаснут.

Примечание:

- При отключении электричества блокировка от детей останется активной.



4.18 Функция объединения варочных зон

(если имеется)

Функция объединения (моста) позволяет вместе активировать переднюю и заднюю варочные зоны на время приготовления. Благодаря этому вы сможете использовать посуду большего размера.

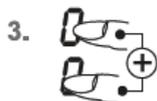
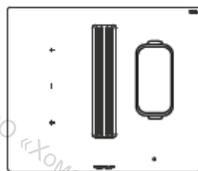
1. Включите варочную панель.
2. Для активации функции моста одновременно нажмите кнопки выбора передней и задней варочных зон. Функция моста включится, и на дисплее уровня мощности задней варочной зоны загорится символ .

Управление объединенной варочной зоной осуществляется при помощи сенсорной панели и дисплея уровня мощности передней варочной зоны.

3. Для отмены объединения варочных зон повторите процедуру еще раз или выключите варочную панель.

Обратите внимание

Утятница или большая кастрюля должны занимать не менее половины объединенной варочной зоны, чтобы система распознавания посуды могла их определить!



4.19 Функция «Гриль»

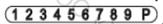
(если имеется)

Используйте эту функцию совместно со сковородой-гриль, рекомендованной для индукционной варочной панели.

1. Включите варочную панель.

2. Нажмите на дисплей настройки мощности (как на кнопку) передней варочной зоны, чтобы выбрать ее. На этом дисплее загорится точка режима ожидания.

3. Нажмите на кнопку , чтобы активировать функцию «Гриль». Передняя и задняя варочные зоны включатся вместе.

4. Сразу после этого должна активироваться сенсорная панель , а затем включиться настройка мощности.

5. Поставьте сковороду-гриль на варочную зону и положите в нее необходимые продукты.

Уровень 1 – 3 для овощей

Уровень 4 – 6 для рыбы

Уровень 7 – 9 для мяса

6. Для выключения функции «Гриль» нажмите на кнопку  или выключите варочную панель.

Примечания

- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Устанавливайте тот уровень мощности, который считаете необходимым.

1.



2.



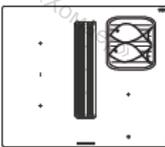
3.



4.



5.



6.



4.20 Автоматическое отключение (таймер)

Функция автоматического отключения предназначена для автоматического выключения любой варочной зоны через настраиваемый промежуток времени. Длительность приготовления может варьироваться от 0.01 до 9.59 (часы. минуты).

1. Включите варочную панель.
2. Включите одну или несколько варочных зон и установите необходимый уровень мощности.
3. Нажмите на дисплей уровня мощности (как на кнопку) необходимой варочной зоны. На этом дисплее загорится точка режима ожидания.

Выберите дисплей таймера и при помощи кнопок «плюс» $+$ и «минус» $-$ задайте необходимый период времени.

Левый показатель: часы

Центральный показатель: десятки минут

Правый показатель: единицы минут

Через несколько секунд система примет настройку, и начнется отсчет времени.

Загорится символ таймера варочной зоны .

4. По истечении установленного периода времени варочная зона отключится. Некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любую кнопку (кроме кнопки «Вкл./Выкл.» ).



Примечания:

- Для настройки автоматического выключения другой варочной зоны повторите шаги 2-4.
- Для проверки истекшего времени нажмите на дисплей таймера (как на кнопку). Выведенный на дисплей показатель можно просмотреть и изменить.
- Для отмены таймера: выберите соответствующую варочную зону и нажмите на кнопку «минус» $-$, чтобы удалить установленный показатель (довести до 0).
- Если автоматическое отключение было установлено для нескольких варочных зон, то на дисплее таймера будет отображаться наименьший показатель времени.

4.21 Таймер обратного отсчета (для варки яиц)

1. Включите варочную панель.
2. Выбирать варочную зону не требуется.

При помощи кнопок «плюс» **+** и «минус» **-** задайте необходимый период времени.

3. Когда заданное время истечет, некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любую кнопку (кроме кнопки «Вкл./Выкл.» **Ⓚ**).

Примечание

- Таймер обратного отсчета будет продолжать работать, даже если варочная панель будет выключена. Для изменения времени таймера включите варочную панель.



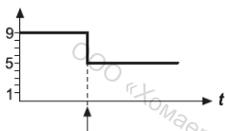
4.22 Автоматика закипания

При использовании функции автоматики закипания продукт бланшируется на уровне мощности 9. Через определенный период времени уровень мощности автоматически снижается до уровня медленного кипения (от 1 до 8).

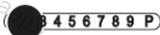
Для активации этой функции вам необходимо задать только уровень мощности для приготовления на медленном огне, т.к. электронный датчик автоматически снизит мощность прибора.

Автоматика закипания подходит для приготовления изначально холодных блюд, которые затем нагреваются на высокой мощности. За процессом приготовления таких блюд на этапе медленного кипения непрерывно следить необязательно (например, при отваривании мяса на суп).

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите и удерживайте (около 3 сек.) сенсорную панель , чтобы активировать функцию, и сразу же выберите уровень для медленного кипения:



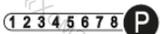
Нажмите и удерживайте (приблизительно 3 сек.)



левая часть – мощность медленного кипения 1



центральная часть мощность медленного кипения 5



правая часть – мощность медленного кипения 8

Символ **A** и выбранный уровень для медленного кипения будут отображаться попеременно.

3. Функция автоматики закипания будет работать в соответствии со сделанными настройками. Через определенный промежуток времени (см. таблицу) процесс приготовления будет продолжен на уровне мощности медленного кипения. Символ **A** погаснет.

Обратите внимание

- Во время работы функции автоматики закипания вы можете увеличить уровень мощности для медленного кипения. При уменьшении мощности медленного кипения функция отключится.

Уровень мощности	Автоматика закипания Время (мин:сек)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

4.23 Поддержание тепла

Эта функция используется для поддержания готовых блюд в горячем виде. Выбранная варочная зона работает на низком уровне мощности.

1. Поставьте посуду на варочную зону и выберите уровень мощности (например, 3).
2. Нажмите на кнопку «Подогрев»  и выберите уровень мощности для поддержания температуры блюда.
3. Для выключения функции нажмите на левый край сенсорной панели  или нажмите на кнопку .

Функция поддержания тепла будет работать в течение 120 минут, после чего соответствующая варочная зона отключится.



4.24 Блокировка

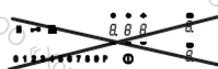
Данная функция может использоваться для блокирования кнопок управления и настроек мощности. Активной остается только кнопка «Вкл./Выкл.» для выключения варочной панели.

Активация блокировки

1. Нажмите на кнопку блокировки . Кнопка ярко загорится. Блокировка активирована.

Снятие блокировки

2. Нажмите на кнопку блокировки . Яркость подсветки кнопки снизится. Блокировка Отключена.



Примечания

Блокировка останется активированной даже при выключении варочной панели. По этой причине при возобновлении процесса приготовления блокировку будет необходимо отключить.

Блокировка будет снята в случае отключения электричества, а также при выключении варочной панели посредством кнопки .

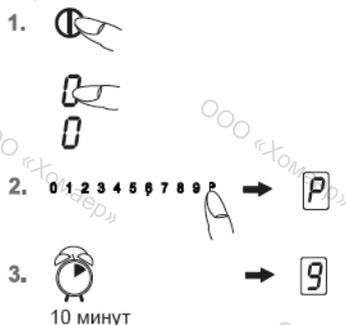
4.25 Режим Boost P

Данная функция увеличивает мощность индукционных варочных зон. Благодаря этому режиму вы можете быстро вскипятить большой объем воды.

1. Включите варочную панель. Нажмите на дисплей уровня мощности (как на кнопку) необходимой варочной зоны. На дисплее загорится точка режима ожидания.

2. Нажмите на правый край сенсорной панели (1 2 3 4 5 6 7 8 P). Режим Boost активирован.

3. Через 10 минут работы режим Boost автоматически отключится. Символ P погаснет, уровень мощности переключится на 9.



Обратите внимание

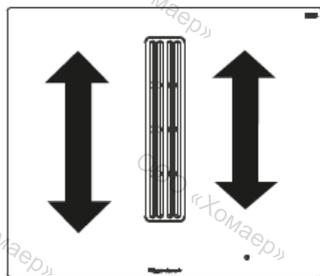
Для преждевременного отключения режима Boost нажмите на сенсорную панель.

4.26 Управление мощностью

По техническим причинам две варочные зоны всегда образуют один модуль и имеют максимальный уровень мощности.

Если при установке более высокого уровня мощности или активации режима Boost этот уровень превышает, система управления мощностью снизит уровень мощности соответствующей варочной зоны модуля.

Дисплей этой варочной зоны сначала мигнет, а затем на нем отобразится максимальный доступный уровень мощности.



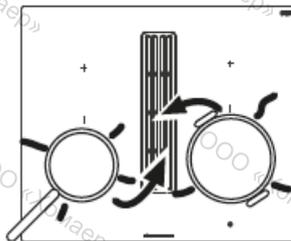
Модули (управление мощностью)

4.27 Использование вытяжки

Вытяжка расположена в центральной части варочной панели, отвод воздуха направлен вниз.

Важно:

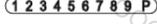
Не закрывайте индукционную варочную панель крышкой! Риск получения ожога!

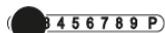


4.27.1 Включение и выключение вытяжки

1. Нажмите и удерживайте (приблизительно 1 сек.) кнопку «Вкл./Выкл.» , пока на дисплее вытяжки не загорится «0» и не раздастся краткий звуковой сигнал. Кнопки управления готовы к работе.

2. Нажмите на дисплей уровня мощности (как на кнопку) необходимой варочной зоны. На дисплее загорится точка режима ожидания.

3. Сразу после этого должна активироваться сенсорная панель , а затем включиться настройка мощности.



левая часть – уровень мощности 0



центральная часть – уровень мощности 5



правая часть – уровень мощности P*

Для изменения уровня мощности вытяжки нажмите на дисплей вытяжки, а затем – на сенсорную панель.

Важно: должна гореть точка режима ожидания выбранной варочной зоны



Дисплей вытяжки



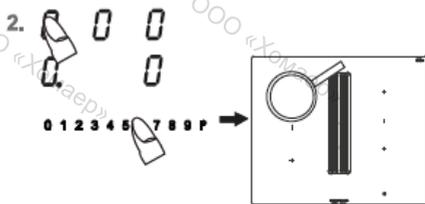
5

Автоматический режим

1. Для активации автоматического режима нажмите и удерживайте (как кнопку) дисплей вытяжки, пока на дисплее не загорится символ «А» и точка режима ожидания.



2. Затем выберите одну или несколько варочных зон и установите для них уровень мощности.



3. Теперь уровень мощности вытяжки будет автоматически настраиваться в соответствии с заданным уровнем мощности варочных зон.



Регулировка мощности вытяжки в автоматическом режиме происходит с небольшой задержкой, постепенно подстраиваясь под уровень мощности варочной зоны.

В любой момент времени вы можете вернуться к ручному управлению: нажмите и удерживайте дисплей вытяжки или сначала нажмите на дисплей вытяжки, а затем – на сенсорную панель.

Подсказка

Если вы хотите убедиться, что функция вытяжки хорошо работает и при использовании высокой посуды (например, кастрюли для приготовления спагетти), поместите деревянную ложку под крышку кастрюли.

4.27.2 Отложенное отключение вытяжки

Данная функция используется после процесса приготовления, чтобы удалить из помещения запахи пищи. Кроме того, под воздействием вентилятора вытяжки высыхает фильтр.

Настройка задержки выключения вытяжки

1. Нажмите на дисплей вытяжки.
2. При помощи кнопок «плюс» **+** и «минус» **-** таймера установите время задержки выключения вытяжки.

Левый показатель: часы

Центральный показатель: десятки минут

Правый показатель: единицы минут

3. Через несколько секунд система примет настройку, и функция начнет работу. Загорится символ таймера вытяжки .
4. По истечении заданного периода времени вытяжка выключится.

Если варочная зона работает, то таймер не начнет отсчет времени, пока варочная зона не будет выключена. Если во время дополнительной работы вытяжки варочную панель отключить при помощи кнопки «Вкл./Выкл.», то оставшееся время вытяжка будет работать на низком уровне мощности.



4.27.3 Время дополнительной работы вытяжки

После каждого использования варочной панели мотор вытяжки будет продолжать работать еще в течение 10-20 минут. Когда вытяжка выключается после основного цикла работы, автоматически запускается фаза дополнительной работы на низкой мощности.

Это гарантирует оптимальную работу прибора и удаление оставшихся после приготовления паров.

При использовании воздушного фильтра в режиме рециркуляции время отложенного выключения вытяжки должно составлять 10-60 минут, чтобы эффективно удалить все оставшиеся запахи.

В редких случаях молекулы запахов остаются на фильтре и при следующем включении вытяжки смешиваются с паром, в результате чего запах появляется снова. По мере работы вытяжки этот остаточный запах исчезнет.

Важно!

При использовании режима конвекции необходимо обеспечить надлежащий уровень вентиляции, чтобы удалять из воздуха избыточную влагу.

Очистка / замена фильтра

Когда появляется необходимость очистить или заменить фильтр, на дисплее вытяжки загорается символ **F** (для жираулавливающего фильтра) или **C** (для угольных фильтров).

При включении вытяжки информация о процессе приготовления с дисплея удаляется.

Нажмите и удерживайте приблизительно 3 секунды дисплей вытяжки, чтобы очистить дисплей.

Если угольный фильтр не используется, индикацию с дисплея также необходимо сбросить.

5 ОЧИСТКА И УХОД

- Перед началом очистки выключите варочную панель и дайте ей остыть.
- Не используйте для очистки стеклокерамической поверхности парогенераторы и аналогичные приборы!
- При очистке зоны кнопки «Вкл./Выкл.» только слегка проведите салфеткой, в противном случае прибор может случайно включиться.

5.1 Стеклокерамическая варочная панель

Важно! Не используйте для очистки такие агрессивные средства, как обезжириватель, абразивные чистящие средства для кастрюль, пятновыводители, средства для удаления ржавчины и пр.

Очистка после использования

1. При загрязнении выполняйте очистку всего прибора. Это рекомендуется делать после каждого использования варочной панели. Для очистки используйте влажную тканевую салфетку и небольшое количество моющего средства. Затем вытрите прибор насухо чистой тканевой салфеткой, чтобы на поверхности прибора не осталось следов моющего средства.

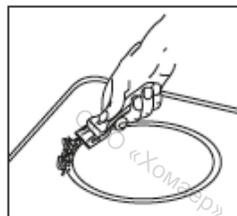
Еженедельная очистка

2. Раз в неделю тщательно очищайте варочную панель с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики. Строго соблюдайте все указания производителя. При нанесении чистящее средство образует на варочной панели защитную пленку, устойчивую к воздействию воды и грязи. Все загрязнения будут оставаться на пленке, и их легко будет удалить. Затем вытрите варочную панель насухо чистой салфеткой. Убедитесь, что на поверхности не осталось чистящего средства, так как при

нагреве прибора может начаться агрессивная реакция, которая может повредить поверхность.

5.2 Особые типа загрязнения

Сильное загрязнение и пятна (известковые и блестящие, перламутроподобные пятна) лучше всего удаляются, когда варочная панель еще слегка теплая. Очистите прибор при помощи специального чистящего средства. Далее действуйте как описано в п.2 выше.



Прилипшие к поверхности загрязнения рекомендуется сначала отмочить при помощи влажной тряпочки, а затем удалить остатки загрязнения при помощи специального скребка для стеклокерамики. Далее действуйте как описано в п.2 выше.

Пригоревший сахар и расплавленный пластик удаляйте сразу же, пока они еще горячие, при помощи стеклянного скребка. Далее действуйте как описано в п.2 выше.

Песок, который может попасть на варочную панель при очистке картофеля или мытья листового салата, может поцарапать поверхность прибора, когда вы будете передвигать по ней посуду. Убедитесь, что на варочной панели не остались частички песка.

Изменение цвета керамической поверхности не оказывает влияния на функциональность и стабильность стеклокерамики. Эти изменения цвета не являются изменениями материала, а представляют собой остатки пищи, которые не были удалены и пригорели к поверхности прибора.

Блестящие области появляются в результате воздействия посуды или использова-

ния неподходящих чистящих средств, особенно при использовании посуды с алюминиевым основанием или при воздействии неподходящих чистящих средств. Такие следы сложно удалить стандартными чистящими средствами. Возможно, процесс очистки придется повторить несколько раз. Со временем декоративные элементы изнашиваются, а в результате применения агрессивных чистящих средств и неподходящей посуды на поверхности появляются темные пятна.

5.3 Встроенная вытяжка

Очистка металлических жирособиравших фильтров

Металлические жирособиравшие фильтры можно мыть в посудомоечной машине или очищать в теплой мыльной воде. Выполняйте очистку фильтров не реже одного раза в месяц или при образовании избыточных отложений грязи и/или интенсивного использования.

Для снятия фильтра откройте крышку вытяжки и выньте фильтр.

Фильтр можно вымыть в посудомоечной машине. Поставьте фильтр в вертикальное положение в рабочую камеру машины. Используйте ополаскиватель, который подходит для мытья алюминия, чтобы не допустить повреждения и обесцвечивания фильтров.

Никогда не мойте фильтр вместе со стеклянной посудой и светлоокрашенным фарфором.

Не включайте вытяжку без жирособиравшего фильтра!

Чистый фильтр необходимо высушить и установить обратно в вытяжку. При каждой очистке фильтра старайтесь протирать легкодоступные внутренние части вытяжки при помощи тканевой салфетки, смоченной моющим средством, и при этом уделять внимание выступающим элементам внутри вытяжки.

Очистка и уход за вытяжкой

Лучше всего вытяжку чистить каждый раз, когда вы чистите фильтры.

После быстрого кипячения воды в кастрюле без крышки под фильтром может скапливаться конденсат. Это вполне нормально. Тем не менее, эту воду следует удалить, а затем вымыть внутреннюю часть корпуса вытяжки.

Благодаря вентиляционным отверстиям в крышке остаточная влага, образовавшаяся в результате процесса приготовления и чистки, может, при необходимости, быть удалена, когда фильтр не используется, а крышка закрыта.

При появлении неприятных запахов выполните очистку фильтра и внутренней части вытяжки.

Для очистки вытяжки рекомендуется использовать мягкую влажную тряпочку и теплую мыльную воду.

6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Обслуживание и ремонт прибора должен осуществлять только квалифицированный специалист, в противном случае существует риск поражения электрическим током или короткого замыкания. Не разбирайте и не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно: это может стать причиной травмирования людей и повреждения прибора. Подобную работу должен выполнять квалифицированный специалист, например, техник из сервисного центра.

Обратите внимание

Если прибор неисправен, проверьте, можете ли вы решить проблему самостоятельно, воспользовавшись указаниями, приведенными в настоящей инструкции.

Некоторые неисправности Вы можете исправить самостоятельно. Все они описаны далее.

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

Не можете включить индукционную варочную панель?

- Перегорел предохранитель в распределительной коробке домашней электросети?
- Варочная панель подключена к электросети?
- Активирована функция блокировки от детей, т.е. на дисплее горит символ «L»?
- Сенсорные кнопки управления частично закрыты влажной тряпочкой, металлическим объектом или залиты жидкостью? Очистите кнопки.
- Вы используете неподходящую посуду? См. раздел о посуде для индукционных варочных панелей.

На дисплее мигает символ , некоторое время раздается непрерывный звуковой сигнал.

Перелившееся через край посуды жидкость, посуда или другие предметы заставляют непрерывно срабатывать сенсорные кнопки управления.

Как исправить: вытрите поверхность или уберите с нее посторонний предмет. Для удаления символа  нажмите на ту же кнопку или выключите и заново включите прибор.

Появился код ошибки E2?

Электронный модуль перегрелся. Проверьте правильность установки варочной панели. Убедитесь, что обеспечена надлежащая вентиляция.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Появился код ошибки E8?

Ошибка в правой или левой части вытяжки. Воздухозаборное отверстие вытяжки заблокировано или закрыто; неисправность вытяжки.

Проверьте правильность установки варочной панели. Убедитесь, что обеспечена надлежащая вентиляция.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Появился код ошибки (ERxx или Ex)?

Техническая неисправность. Обратитесь в сервисный центр.

Загорается символ функции распознавания посуды ?

Варочная зона была включена, и система ожидает, что вы поставите на варочную зону подходящую кастрюлю или сковороду (функция «Распознавание посуды»). Прибор начнет работу только после того, как на варочную зону будет поставлена посуда.

Символ функции распознавания посуды загорается, даже если на варочную панель была поставлена посуда?

Посуда не совместима с технологией индукции или имеет слишком маленький диаметр дна.

Используемая посуда издает шум?

Это происходит по техническим причинам; индукционной варочной панели и посуде ничего не угрожает.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после того, как он был отключен?

Это нормальное явление: идет охлаждение электронного модуля.

Варочная панель издает шумы (щелчки или треск)?

Это происходит по техническим причинам и не может быть исправлено.

На варочной панели появились трещины и сколы?

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

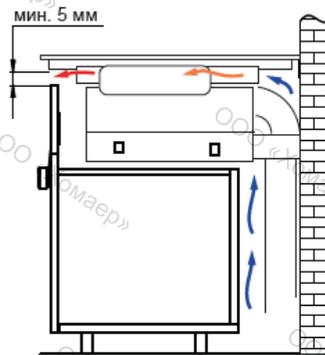
7 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

7.1 Инструкции по технике безопасности для монтажников

- Фанерные, клеевые и пластиковые поверхности кухонной мебели, расположенной рядом с варочной панелью, должны выдерживать воздействие высоких температур (не менее 75°C). Если облицовочные панели и другие поверхности недостаточно термостойкие, они могут деформироваться.
- Убедитесь, что все электрические соединения при установке прибора были изолированы.
- Накладки, устанавливаемые между стеной и столешницей позади варочной панели, могут быть изготовлены из твердых пород древесины, если будут обеспечены минимальные расстояния в соответствии со схемами установки.
- Минимальные расстояния от выреза под варочную панель до задней стенки должны соответствовать значениям, указанным на схемах установки.
- При установке прибора непосредственно рядом с высоким шкафом необходимо предусмотреть безопасное расстояние не менее 50 мм. Боковая поверхность высокого шкафа должна быть покрыта термостойким материалом. Однако, согласно рабочим требованиям, минимальное расстояние должно составлять 300 мм.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно быть не менее указанного в инструкции по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (пластик, фольга, полистирол, гвозди и т.д.) должны храниться вне доступа детей, т.к. могут представлять собой опасность. Мелкие детали могут быть проглочены, а пластиковая упаковка может стать причиной удушья.

7.2 Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вентилятором, который включается и отключается автоматически. Когда температура электронной системы превышает определенный уровень, вентилятор начинает работать на небольшой скорости. При интенсивном использовании индукционной варочной панели вентилятор переключается на более высокую скорость. Когда электронная система в достаточной степени охладится, вентилятор снижает скорость вращения и, в конечном итоге, автоматически отключается.
- Расстояния между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или встроенной техникой должны быть достаточными, чтобы обеспечить надлежащий уровень вентиляции прибора.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически поднимается или опускается, вероятно, система охлаждения не справляется. В таком случае рекомендуется открыть заднюю стенку нижнего шкафа кухонного гарнитура в области выреза в столешнице под варочную панель, а также снять поперечную планку по всей ширине прибора, благодаря чему будет обеспечена циркуляция воздуха.



Для улучшения вентиляции прибора в средней части рекомендуется оставить вентиляционный зазор 5 мм.

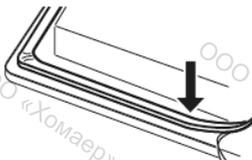
7.3 Установка

Важная информация

- Старайтесь не допускать повышения температуры с нижнего направления, например, от духового шкафа, без наличия охлаждающего устройства, обеспечивающего перекрестный поток воздуха.
- Запрещается использовать индукционную варочную панель, если во встроеном под варочной панелью духовом шкафу выполняется пиролизическая очистка.
- Если прибор установлен над выдвижным ящиком, не храните в нем острые предметы, т.к. они могут погнуться, зацепившись за нижнюю сторону варочной панели, и не позволить ящику открываться и закрываться.
- Если под варочную панель вставляется полка, то расстояние от этой полки до нижней части прибора должно составлять как минимум 20 мм, чтобы обеспечить надлежащий уровень вентиляции прибора.
- Запрещается устанавливать варочную панель над холодильными и морозильными шкафами, посудомоечными машинами, стиральными или сушильными машинами.
- Во избежание пожара убедитесь, что рядом с варочной панелью или под ней не хранятся горючие объекты, которые могут легко воспламениться или деформироваться под воздействием тепла.

Изоляция прибора

Перед установкой прибора правильно вставьте уплотнитель, который входит в комплект поставки.



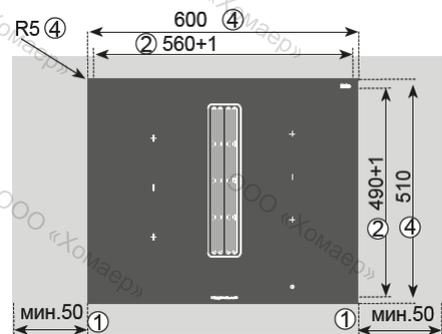
- Между краем варочной панели и столешницы или между варочной панелью и стеной не должны проникать никакие жидкости, т.к. в противном случае они могут попасть на электрические элементы прибора.
- При установке варочной панели на неровную столешницу, например, с керамическим или другим подобным покрытием (плитки и т.д.), уплотнитель с варочной панели необходимо удалить, а затем проложить между прибором и столешницей пластиковый изоляционный материал.
- Ни при каких обстоятельствах не используйте для изоляции прибора силиконовый герметик!! Впоследствии прибор невозможно будет демонтировать, не повредив его.

Вырез в столешнице

Ниша в столешнице вырезается при помощи качественной прямой пилы или лобзика. Край выреза необходимо изолировать, чтобы внутрь не могла проникнуть влага.

Вырез делается, как показано на рисунке. Стеклокерамическая варочная панель должна устанавливаться ровно со столешницей и по уровню, т.к. любой перекос может привести к расколу стеклянной панели. Убедитесь, что изоляция на варочной панели установлена должным образом.

Накладной монтаж

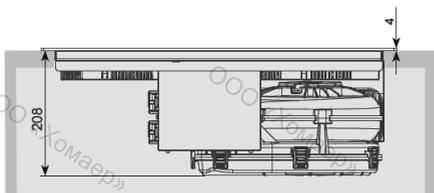


Вставьте варочную панель и выровняйте ее.

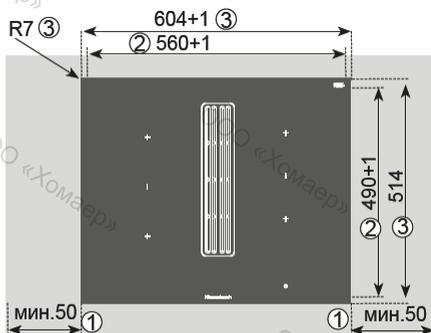
1. Минимальное расстояние до соседней стены
2. Размеры отверстия
3. Размеры выреза
4. Внешние размеры варочной панели

Важно:

Если варочная панель устанавливается с перекосом или подвергается силовому воздействию при монтаже, она может расколоться!



Монтаж заподлицо (вровень со столешницей)



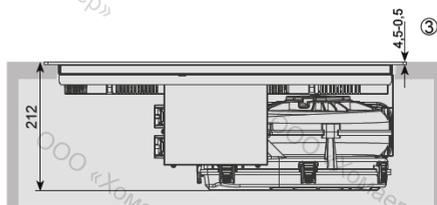
Приклейте ленту уплотнителя на угол опорного края столешницы таким образом, чтобы под прибор невозможно было поместить силиконовый клей.

Поместите варочную панель в вырез в столешнице без клея и выровняйте ее. При необходимости используйте прокладки.

Заполните пространство между варочной панелью и столешницей термоустойчивым силиконовым клеем.

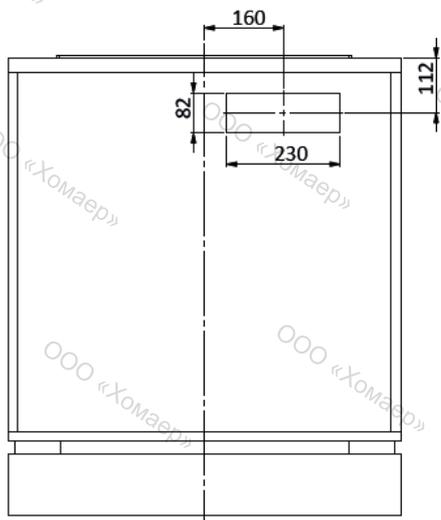
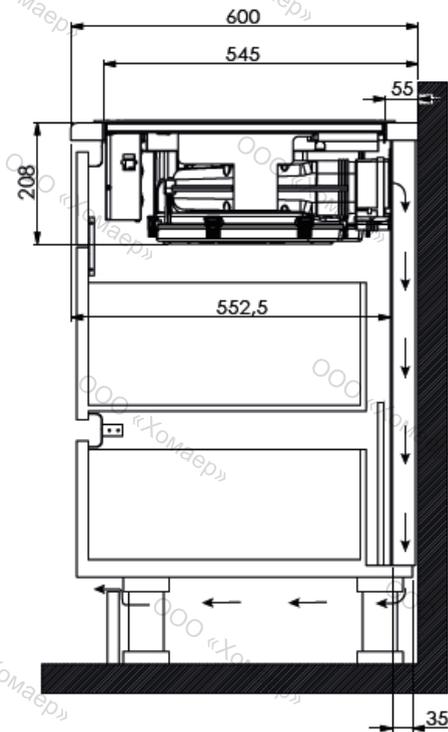
Важно!

Силиконовый клей не должен попадать под опорную поверхность прибора. Если это все же происходит, то позднее Вы не сможете вытащить прибор из выреза. При несоблюдении данных инструкций производитель снимает с себя ответственность за повреждение прибора.



7.4 Сборка системы отвода воздуха

Режим рециркуляции



Вид спереди

7.5 Установка вытяжки варочной панели

- Установка прибора должен выполнять исключительно квалифицированный специалист в соответствии с действующими местными нормами. Это же относится к установке коммуникаций для отвода воздуха. Монтажник несет ответственность за правильную работу на месте установки.
- В процессе установки должны соблюдаться соответствующие государственные нормы строительства и нормы поставщиков электроэнергии.
- Вытяжка варочной панели может работать в режиме отвода воздуха и в режиме рециркуляции.
- Отработанный воздух выводится наружу через специальный вентиляционный короб или через отверстие в стене здания.
- Отработанный воздух выводить в действующий дымоход запрещается. В случае возникновения сомнений, обратиться в местную службу по чистке труб.
- Если в одном помещении с вытяжкой, встроенной в варочную панель, используется нагревательный прибор с трубой, работающий на дровах, угле, газе или мазуте, необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха, т.к. в противном случае повышается риск отравления. Безопасная работа вытяжки варочной панели гарантируется, если отрицательное давление не превышает 0,04 мбар (4 Па), а в помещение может поступать достаточный объем свежего воздуха.
- Трубы воздуховода должны соответствовать пожарному классу В 1 DIN 4102.
- Пожалуйста, убедитесь, что минимальная номинальная ширина соединительных частей прибора не уменьшена.
- Надлежит всегда использовать систему, которая была рекомендована для отвода воздуха и которая совместима с вытяжкой варочной панели.

- Номинальная ширина воздуховода для режима рециркуляции должна составлять как минимум 150 мм.
- Трубы для отвода отработанного воздуха должны быть максимально короткими. Они не должны иметь изгибов в 90 градусов; их изгибы должны быть плавными, а в поперечном сечении не должно быть сужений.
- Не используйте трубы с диаметром менее 150 мм. На расстоянии 50 см до модуля вытяжки на трубе не должно иметься загибов.
- Между двумя изгибами / поворотами трубы должен находиться прямой отрезок трубы длиной не менее 50 см.
- Поперечное сечение вентиляционного хода в стене и вырез в панели в основании должны соответствовать сечению трубы для отвода воздуха. Площадь выходного отверстия должна составлять как минимум 500 см².
- При монтаже прибора убедитесь, что даже после установки кухонной мебели модуль для отвода воздуха все еще легко доступен.
- При необходимости рекомендуется использовать выравнивающие ножки кухонной мебели.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

При использовании режима конвекции должен быть обеспечен должный уровень вентиляции, чтобы удалить из воздуха лишнюю влагу.

7.6 Подключение контакта для окна / подключение реле

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О РИСКЕ СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</p> <p>Рядом с этим символом находятся компоненты под напряжением. Крышки с этим символом может снимать только квалифицированный и опытный электрик.</p>
---	---

Внимание! Подключение для контактного переключателя и релейного соединения находятся под напряжением электросети!

Риск травмирования в результате поражения электрическим током!

Прежде чем подключать систему переключения, отключите варочную панель от электросети.

Подключение должен выполнять квалифицированный электрик, имеющий разрешение на подобные работы!

Соблюдайте указания из раздела «7.7 Подключение к электросети».

Подключение контактного переключателя (A)

Напряжение – 16 В постоянного тока, макс. 2 Вт постоянного тока

К контактной петле разрешается подключать только сертифицированные оконные контактные выключатели с беспотенциальным контактом. При открывании окна контакт должен замыкаться!

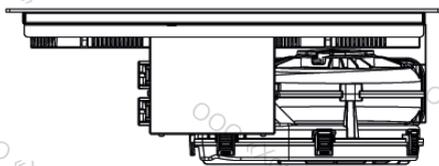
Релейное соединение (B)

Коммутационная способность – макс. 240 В, 4 А

Беспотенциальный релейный контакт



Вид спереди



7.7 Подключение к электросети

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О РИСКЕ СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</p> <p>Этот символ наносится рядом с компонентами прибора, находящимися под напряжением. Крышку, на которую нанесен данный символ, может снимать только квалифицированный и опытный электрик.</p>
---	--

- Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный электрик, имеющий разрешение на проведение данных работ!
- Работы должны выполняться в строгом соответствии с нормами и спецификациями, выпущенными местной компанией-поставщиком электроэнергии.
- Подключение прибора к электросети должно осуществляться с помощью устройства, которое позволяет быстро отключить прибор от электросети (расстояние между контактами устройства должно составлять не менее 3 мм). Для этой цели подойдут такие устройства, как автоматический выключатель, плавкий предохранитель или контактор. При подключении или ремонте прибора необходимо отключить его сети электропитания при помощи одного из этих устройств.
- Провод заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае разрыва кабельного зажима провода под напряжением кабеля питания натянулись, не достав до провода заземления.
- Все излишки кабеля необходимо убрать из зоны установки под прибором.
- Убедитесь, что напряжение в вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

- При установке прибора должна быть обеспечена полная защита против случайных прикосновений.
- Внимание: неправильное подключение может привести к уничтожению электронного оборудования.
- Прибор имеет только общее разрешение на подключение к электросети. Он может быть не оснащен кабелем с вилкой.

Параметры электросети

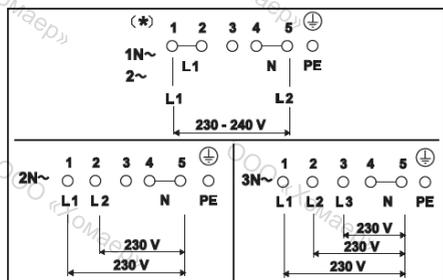
Напряжение электросети: 380-415 В 2N~, 50-60 Гц

Номинальное напряжение компонента: 220-240 В

Кабель питания при производстве не установлен

- Для подключения прибора открутите крышку розетки подключения на нижней части прибора, чтобы получить доступ к гнезду с контактами. После подключения прибора, поставьте крышку на место и закрепите кабель питания при помощи зажима.
- Рекомендуется использовать кабель питания H05 RR-F.

Подключение к электросети: 6-штырьковое подключение

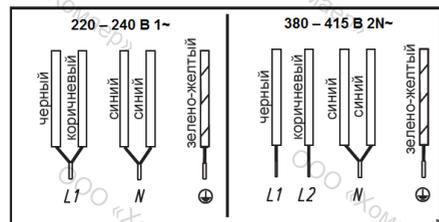


* Данный тип подключения не разрешается SEV (Швейцарская ассоциация инженеров-электриков) в Швейцарии.

Кабель питания установлен при производстве

- При производстве на варочную панель был установлен термостойкий кабель питания.
- Подключение к электросети выполняется в соответствии со схемой разводки, если кабель прибора не был оснащен вилкой.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять производитель, техник сервисного центра или квалифицированный электрик.

Подключение к электросети



Технические характеристики

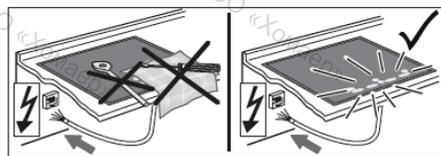
Тип варочной панели – KMI6350.0		
Размеры прибора		
высота x ширина x глубина	мм	212 x 600 x 510
Варочные зоны		
4 индукционные варочные зоны	мм / кВт	190 x 220 / 2,1 / 3,0*
Функция объединения	кВт	3,7
Вытяжка		
Макс. производительность	м³/ч	427,7
Мощность		
Варочная панель	кВт	7,2
Вытяжка	кВт	0,168

* мощность при активированном режиме Boost

7.9 Первое включение

После того, как варочная панель была установлена и подключена к электросети, будет выполнена автоматическая проверка системы управления, а также будет представлена информация для сервисного центра.

Важно: при подключении прибора следите, чтобы на сенсорной панели управления не было посторонних предметов!



Протрите поверхность варочной панели губкой и мыльной водой, а затем вытрите насухо чистой тряпочкой.

Регламент (ЕС) 66/2014

Бренд		Küppersbusch
Модель прибора		KMI6350.0
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Количество варочных зон и/или поверхностей		4
Технология нагрева		Индукция
Некольцевая варочная зона I (ДхШ)	мм	190 x 220
Некольцевая варочная зона II (ДхШ)	мм	190 x 220
Некольцевая варочная зона III (ДхШ)	мм	190 x 220
Некольцевая варочная зона IV (ДхШ)	мм	190 x 220
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	177,6
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	185,4
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	184,0
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	168,5
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	178,9

8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 Окончательное выключение прибора

Прежде чем утилизировать прибор, его необходимо окончательно вывести из строя.

- Отсоедините предохранитель для домашней сети, чтобы избежать риск удара электрическим током.
- Обеспечьте утилизацию варочной панели без вреда для окружающей среды.

8.2 Утилизация упаковок

Пожалуйста, обеспечьте экологичную утилизацию упаковочного материала вашей варочной панели. Переработка упаковки экономит расход ресурсов и способствует снижению количества отходов.

8.3 Утилизация старого прибора



Данный символ на приборе или его упаковке означает, что данное устройство не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Прибор необходимо передать в местный пункт сбора и переработки отходов, занимающийся переработкой электронного и электрического оборудования.

Благодаря правильной утилизации прибора Вы помогаете защите окружающей среды и здоровья человека. Более подробную информацию Вы можете узнать в местном пункте переработки или в магазине, где Вы приобрели прибор.

ООО «Хомаер»

ООО «Хомаер»

ООО «Хомаер»



kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL