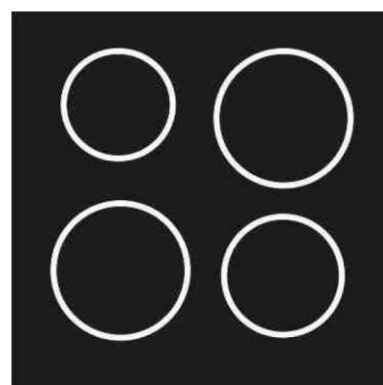


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Индукционная варочная панель

KI 8120.0



---

**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!**

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	<b>4</b>
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА.....	4
ЗАЩИТА ПРИБОРА ОТ ПОВРЕЖДЕНИЙ.....	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА.....	6
ПРОЧИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	6
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>7</b>
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	<b>8</b>
ДИСПЛЕЙ.....	8
ВЕНТИЛЯЦИЯ.....	8
<b>ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ</b> .....	<b>8</b>
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	8
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ.....	9
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ.....	9
ВКЛЮЧЕНИЕ.....	9
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ.....	9
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА.....	9
РЕЖИМ УСИЛЕННОГО НАГРЕВА.....	10
ТАЙМЕР.....	10
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ.....	11
НАСТРОЙКИ ФУНКЦИИ ОГРАНИЧЕНИЯ МОЩНОСТИ.....	11
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ</b> .....	<b>12</b>
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ.....	12
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ.....	12
ПРИМЕРЫ ВЫБОРА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ.....	13
<b>ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>13</b>
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>13</b>
<b>ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b> .....	<b>14</b>
<b>ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ</b> .....	<b>15</b>
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ</b> .....	<b>17</b>

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

## Меры предосторожности перед первым использованием

- Снимите все упаковочные материалы.
- Работы по монтажу и подсоединению прибора должны выполняться авторизованными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего монтажа или подсоединения.
- Прежде, чем использовать прибор убедитесь, что он прочно и надлежащим образом встроен в рабочую поверхность.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях, использование прибора в других бытовых, коммерческих или промышленных целях недопустимо.
- Удалите все этикетки и наклейки со стеклокерамической поверхности.
- Запрещается изменять или модифицировать конструкцию прибора.
- Запрещается использовать варочные зоны в качестве рабочих поверхностей или мест хранения.
- Прибор должен быть заземлен и подсоединен к электрической сети согласно требованиям нормативной документации.
- Запрещается использовать удлинители для подсоединения прибора к сети питания.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты прибора.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## Использование прибора

- Отключайте варочные зоны после использования.
- Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться.
- Будьте осторожны! Не обожгитесь при использовании прибора!
- Убедитесь, что кабели расположенных рядом приборов не касаются стеклокерамической поверхности или горячей посуды.
- Не оставляйте намагнитенные предметы (кредитные карты, гибкие магнитные диски, калькуляторы) рядом с работающим прибором.
- Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.
- Не помещайте на стеклокерамическую поверхность посторонние предметы, кроме посуды с приготовляемыми продуктами. При случайном включении или при наличии остаточного тепла они могут нагреться, расплавиться или даже загореться.

- Не накрывайте прибор одеждой или чехлами. Они могут сильно нагреться и стать причиной пожара.
- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

### **Защита прибора от повреждений**

- Посуда с дефектами дна или деформированная посуда (неэмалированные чугунные сковороды) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок и другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Будьте внимательны! Не повредите посудой углы стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляция прибора осуществляется согласно инструкциям производителя.
- Не помещайте и не оставляйте пустую посуду на варочных зонах.
- Следите, чтобы на варочные зоны не попадал сахар, синтетические материалы или алюминиевые предметы. Они могут вызвать трещины или повреждения стеклокерамической поверхности при ее охлаждении: незамедлительно отключите прибор и удалите эти вещества с горячей варочной зоны (будьте осторожны, не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность пожара: не храните предметы на варочной панели.
- Не помещайте горячую посуду на панель управления.
- Если под встроенным прибором расположен ящик, убедитесь, что между содержимым ящика и внешней частью прибора достаточно большое расстояние (не менее 2 см). Это обязательное требование для обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не храните воспламеняющиеся вещества (например, аэрозоли) в ящике под стеклокерамической варочной панелью. Если под прибором находится ящик для столовых приборов, то он должен быть изготовлен из теплостойких материалов.

### Меры предосторожности при неисправности прибора

- При обнаружении неисправности отключите прибор и отсоедините его от сети питания.
- При обнаружении трещин и сколов на стеклянной поверхности отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Ремонтные работы должны выполняться специалистами. Запрещается открывать корпус прибора самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ!** При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.

### Прочие меры предосторожности

- Следите, чтобы посуда всегда располагалась по центру варочной зоны. Дно посуды должно закрывать как можно большую поверхность варочной зоны.
- Помните, что магнитное поле, генерируемое прибором, может повлиять на работу кардиостимулятора. Проконсультируйтесь с продавцом или с лечащим врачом.
- Не помещайте посуду из алюминия или синтетических материалов на варочные зоны: они могут расплавиться при контакте с горячей варочной зоной.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.



**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ ИЛИ АДАПТЕРОВ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ ВЛЕЧЕТ АННУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ. В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА И ДРУГОГО ИМУЩЕСТВА.**



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

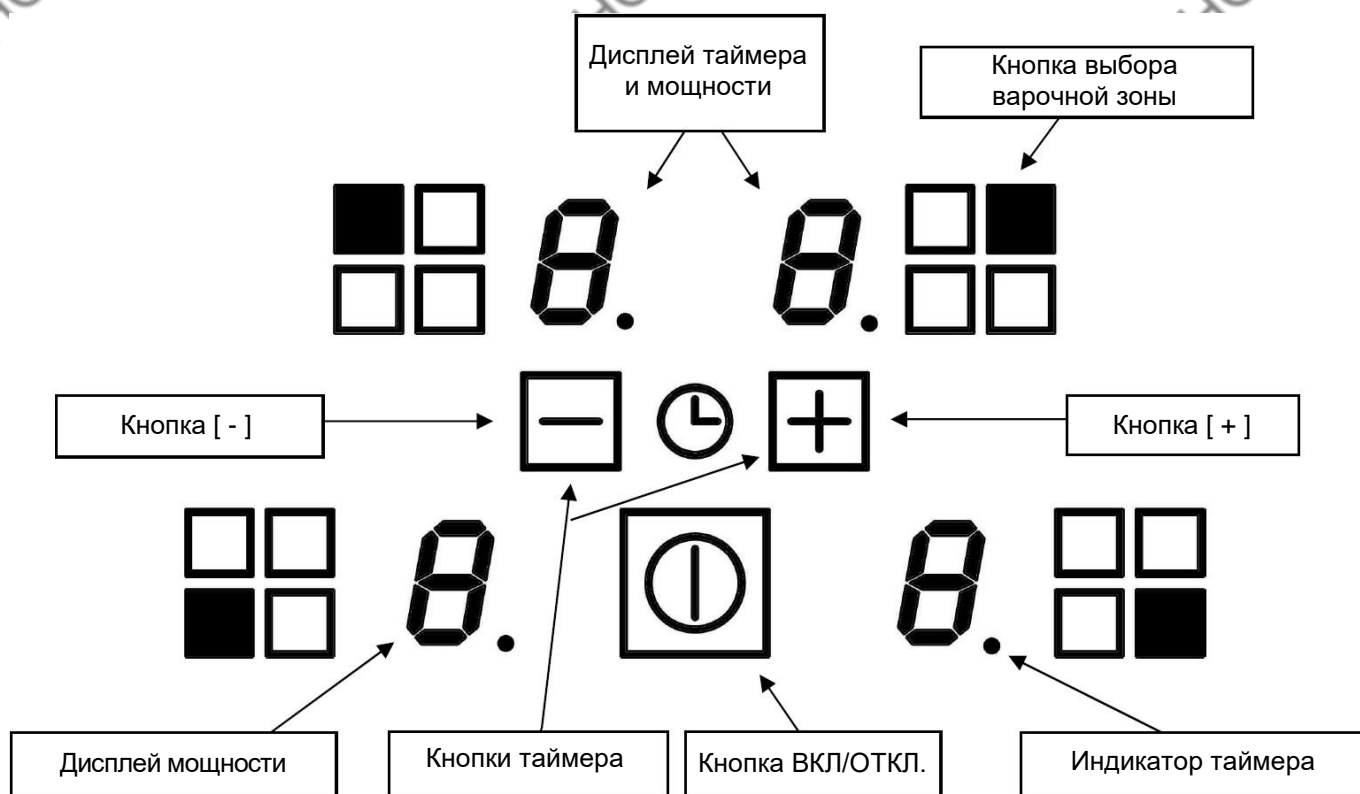
## Технические характеристики

Тип	KI 8120.0 SR
Суммарная потребляемая мощность Энергопотребление варочной панели, ЭП <sub>вар. панели</sub> **	7100 Вт 177,8 Вт*ч/кг
<b>Ближняя левая варочная зона</b> Мин. диаметр посуды Номинальная мощность* Мощность в режиме усиленного нагрева* Категория стандартизированной посуды** Энергопотребление, ЭП <sub>посуды</sub> **	Ø 190 мм Ø 90 мм 1400 Вт 2000 Вт С 181 Вт*ч/кг
<b>Дальняя левая варочная зона</b> Мин. диаметр посуды Номинальная мощность* Мощность в режиме усиленного нагрева* Категория стандартизированной посуды** Энергопотребление, ЭП <sub>посуды</sub> **	Ø 170 мм Ø 90 мм 1100 Вт 1400 Вт В 177,3 Вт*ч/кг
<b>Дальняя правая варочная зона</b> Мин. диаметр посуды Номинальная мощность* Мощность в режиме усиленного нагрева* Категория стандартизированной посуды** Энергопотребление, ЭП <sub>посуды</sub> **	Ø 220 мм Ø 100 мм 2300 Вт 3000 Вт С 171,1 Вт*ч/кг
<b>Ближняя правая варочная зона</b> Мин. диаметр посуды Номинальная мощность* Мощность в режиме усиленного нагрева* Категория стандартизированной посуды** Энергопотребление, ЭП <sub>посуды</sub> **	Ø 155 мм Ø 90 мм 1100 Вт 1400 Вт А 181,9 Вт*ч/кг

\* Мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

\*\* Рассчитано согласно методам измерения рабочих характеристик (EN 60350-2).

## Панель управления



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### Дисплей

<u>Дисплей</u>	<u>Обозначение</u>	<u>Функция</u>
0	Ноль	Варочная зона включена.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления пищи.
<u>U</u>	Распознавание посуды	Отсутствие посуды или ненадлежащая посуда.
<u>E</u>	Аварийное сообщение	Неисправность электронных компонентов.
<u>H</u>	Остаточное тепло	Варочная зона горячая.
<u>P</u>	Усиленный нагрев	Включен режим усиленного нагрева.
<u>L</u>	Блокировка	Панель управления заблокирована.

### Вентиляция

Система охлаждения функционирует непрерывно. Она начинает работать при включении варочной панели и работает более интенсивно по мере увеличения мощности, потребляемой панелью. По мере остывания электронного контура вентилятор системы охлаждения уменьшает скорость вращения и затем автоматически отключается.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

### Перед первым использованием

Протрите панель влажной тканевой салфеткой, затем тщательно вытрите поверхность насухо. Не используйте чистящие средства, которые могут вызвать дефекты окрашивания стеклокерамической поверхности.



## Принцип индукции

Под каждой варочной зоной расположена катушка индуктивности. При включении, она генерирует переменное электромагнитное поле, которое, в свою очередь, приводит к возникновению индуктивных токов днище посуды, изготовленного из ферромагнетика. В результате посуда, установленная на варочную зону, нагревается. Разумеется, посуда должна быть подходящая:

- Рекомендуется вся посуда, имеющая магнитное дно (проверьте с помощью небольшого магнита): посуда из чугуна и стали, эмалированной стали, магнитной нержавеющей стали и т. д.
- Не рекомендуется: медь, немагнитная нержавеющая сталь, алюминий, стекло, дерево, фарфор, керамика и т. д.

Размер индукционной варочной зоны автоматически устанавливается в соответствии с размером посуды. Посуда со слишком малым диаметром дна не подходит для использования. Минимально допустимый диаметр посуды зависит от размеров варочной зоны. Если посуда не подходит для использования с индукционной варочной зоной, на индикаторе будет отображаться символ [ U ].



## Сенсорное управление

Данная стеклокерамическая варочная панель оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При касании пальцем кнопки подается соответствующая команда управления. Получение команды отображается индикатором, буквой или цифрой на индикаторе и/или звуковым сигналом. **Как правило, нажимать следует не более одной кнопки за раз.**



## Включение

Сначала следует включить варочную панель, затем требуемую варочную зону:

### • Включение/отключение варочной панели

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Отключение	Нажмите кнопку [  ]	Ничего или [ H ]

### • Включение/отключение варочной зоны

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ + ]	От [ 1 ] до [ 9 ]
Уменьшение мощности	Нажмите кнопку [ - ]	От [ 9 ] до [ 1 ]
Отключение	Нажмите кнопку [ - ] или одновременно нажмите кнопки [  ] и [ - ]	[ 0 ] или [ H ]

Если в течение 20 с ни одно действие совершено не будет, то электронная система управления вернется в режим ожидания.

## Распознавание посуды

Функция распознавания посуды обеспечивает высокий уровень безопасности. Индукция не работает в следующих случаях:

- Отсутствие посуды на варочной зоне или использование неподходящей посуды. В этом случае увеличить мощность будет невозможно, а на индикаторе будет отображаться символ [ U ]. Этот символ исчезнет при установке посуды на варочную зону.
- При снятии посуды с варочной зоны ее работа прерывается. На индикаторе отобразится символ [ U ]. Символ [ U ] исчезнет при установке посуды обратно на варочную зону. Приготовление продолжится на том уровне мощности, который был до перерыва в работе.

После завершения приготовления, отключите нагревательный элемент, не оставляйте панель в рабочем состоянии (с отображением символа [ U ]).


## Индикация остаточного тепла

После отключения варочной зоны или всей варочной панели, использовавшиеся варочные зоны будут все еще горячими, при этом на индикаторе будет отображаться символ [ H ]. Символ [ H ] исчезнет после остывания зоны до температуры, при которой ее можно будет безопасно касаться рукой. Пока данный символ отображается, не касайтесь варочной зоны и не помещайте на нее предметы, стойкие к воздействию температуры. **Риск ожога или возгорания!**

## Режим усиленного нагрева

Режим усиленного нагрева [ P ] обеспечивает значительное увеличение мощности выбранной варочной зоны. При включении данного режима варочная панель будет в течение 10 минут работать на сверхвысоком уровне мощности. Режим усиленного нагрева предназначен для быстрого нагрева большого объема воды, например, при варке макаронных изделий.


### • Включение/отключение режима усиленного нагрева

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ + ]	От [ 1 ] до [ 9 ]
Включение усиленного нагрева	Нажмите кнопку [ + ]	[ P ] в течение 10 мин.
Отключение усиленного нагрева	Нажмите кнопку [ - ]	[ 9 ]

## Таймер

Таймер может использоваться со всеми варочными зонами, имея при этом отдельную настройку для каждой варочной зоны (от 0 до 99 мин.).


### • Задание и изменение продолжительности приготовления

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [ + ]	От [ 1 ] до [ 9 ]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [ - ] и [ + ]	Таймер [ 00 ] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [ - ]	[ 00 ] изменится на 30, 29...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [ + ]	Значение времени увеличится

Через несколько секунд мигание индикатора прекратится.

Заданное значение времени подтверждено, процесс приготовления пищи начался и будет продолжаться, пока значение таймера не станет равно [ 00 ].

### • Останов обратного отсчета

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [ - ] и [ + ]	Оставшееся время
Отключение таймера	Нажмите кнопку [ - ]	[ 00 ], затем отключение


Если активны несколько таймеров, то повторите процедуру.

### • Автоматический останов при истечении заданной продолжительности приготовления

Как только заданная продолжительность приготовления истечет, на индикаторе отобразится мигающее значение [ 00 ] и раздастся звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и прекращения мигания индикатора нажмите любую кнопку.

### • Звуковой таймер


Включение варочной панели	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ] или [ H ]
Выбор таймера	Одновременно нажмите кнопки [ - ] и [ + ]	Таймер [ 00 ] мин.
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [ - ]	[ 00 ] изменится на 30, 29...
Увеличение времени	Нажмите кнопку [ + ]	Значение времени увеличится

Через несколько секунд мигание индикатора прекратится.



Как только заданная продолжительность приготовления истечет, на индикаторе отобразится мигающее значение [ 00 ] и раздастся звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и прекращения мигания индикатора нажмите любую кнопку.



## Блокировка панели управления

Во избежание изменений настроек варочных зон, особенно при чистке прибора, панель управления может быть заблокирована (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ. [  ]).

### • Блокировка:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ] или [ H ]
Блокировка варочной панели	Одновременно нажмите кнопки [ - ] и [  ] Еще раз нажмите кнопку выбора ближней правой варочной зоны	Без изменений  [ L ]

### • Снятие блокировки:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [  ]	[ L ]
<b><u>Через 5 с после включения</u></b>		
Снятие блокировки варочной панели	Одновременно нажмите кнопки [ - ] и [  ] (выбор ближней правой варочной зоны) Нажмите кнопку [ - ]	[ 0 ]  Нет отображения на индикаторах

## Регулирование мощности

Варочная панель оснащена функцией ограничения мощности. При достижении максимального уровня суммарной мощности панели раздастся звуковой сигнал, при этом увеличить мощность варочных зон будет невозможно. Данное ограничение установлено заводом-изготовителем на уровне 7400 Вт, но его можно изменить на 3000, 5600 или 7400 Вт.

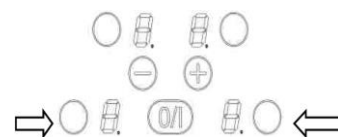
### Настройки функции ограничения мощности

- Перед началом процедуры:
- Убедитесь, что на варочной панели отсутствует посуда.
- Отсоедините прибор от сети питания, вынув плавкий предохранитель или отключив автоматический выключатель.
- Подсоедините прибор к сети питания.
- Начните процедуру не позднее двух минут после повторного подсоединения прибора к сети питания.
- Убедитесь, что все варочные зоны отключены.

### Процедура:

Чтобы задать ограничение мощности выполните следующее:

- 1) Одновременно нажмите и 3 с удерживайте две кнопки выбора ближних варочных зон. Раздастся звуковой сигнал и на индикаторе отобразится текущее ограничение мощности.
- 2) Измените значение ограничения мощности кнопками [ + ] и [ - ]. Для завершения процедуры без сохранения изменений не нажимайте ни одну из кнопок в течение 60 с.
- 3) Для сохранения нового значения ограничения мощности еще раз одновременно нажмите и 3 с удерживайте две кнопки выбора ближних варочных зон. Принятие нового значения будет подтверждено звуковым сигналом.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Качество посуды

#### Пригодные материалы:

сталь, эмалированная сталь, чугун, магнитная нержавеющая сталь, алюминий с магнитным нижним слоем.

#### Непригодные материалы:

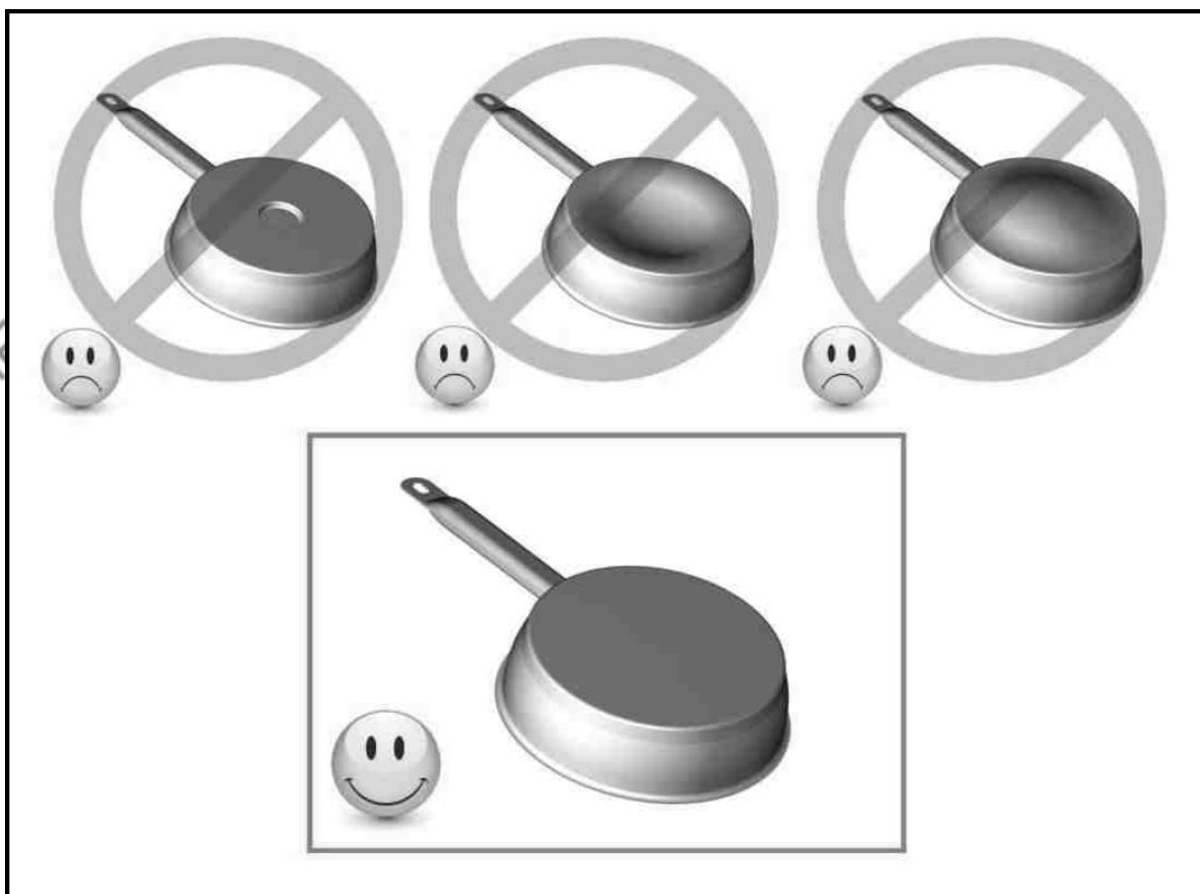
нержавеющая сталь и алюминий без магнитного нижнего слоя, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Как правило, производители посуды указывают ее пригодность для индукционных варочных панелей.

Проверка пригодности посуды:

- Налейте немного воды в посуду и поместите ее на варочную зону, установив уровень мощности [ 9 ]. Вода должна испариться за несколько секунд.
- Приложите небольшой магнит к дну посуды.

Посуда некоторых типов может издавать шум при ее использовании для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Этот шум не свидетельствует о каких-либо неисправностях прибора и не влияет на приготовление пищи.



### Размеры посуды

Размер варочной зоны, до определенного предела, автоматически подстраивается под диаметр дна посуды.

Тем не менее, для каждой варочной зоны существует минимально допустимый диаметр дна.

Для обеспечения максимальной эффективности работы выравнивайте посуду по центру варочной зоны.

## Примеры выбора уровней мощности

(значения в таблице приведены в качестве справочной информации)

1 и 2	Плавление Разогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Блюда, приготовленные заранее
2 и 3	Варка на медленном огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Приготовленные на пару картофель, супы, паста, свежие овощи
6 и 7	Приготовление со средним уровнем мощности Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, сосиски Гуляш, рулет, потрошка
7 и 8	Приготовление пищи	Картофель, оладьи, вафли
9	Жарка, запекание, кипячение воды	Стейк, омлет, жареные продукты, вода
P	Жарение, запекание Кипячение воды	Эскалоп, стейк Кипячение значительного объема воды

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Отключите прибор перед чисткой.

- Не очищайте прибор, если его поверхность слишком горячая. **Опасность ожогов!**
- Удалите небольшие загрязнения тканевой салфеткой, смоченной в воде с моющим средством. Затем промойте водой и тщательно вытрите поверхность насухо.
- Запрещается использовать коррозионноактивные и абразивные чистящие средства, способные оставить царапины на поверхности.
- Запрещается использовать парочистители или приборы, работающие под давлением.
- Не используйте предметы, способные поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Убедитесь, что используемая посуда сухая и чистая. Убедитесь в отсутствии частиц грязи на стеклокерамической панели или на посуде. Передвигание кастрюль с шероховатым дном может оставить царапины на поверхности.
- Частицы сахара, джема, желе и проч. следует удалять незамедлительно. Это позволит избежать повреждения поверхности.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Панель или варочная зона не включается:

- Варочная панель ненадлежащим образом подсоединена к сети питания.
- Перегорел плавкий предохранитель.
- Активирована функция блокировки.
- Жир или вода на сенсорных кнопках управления.
- На кнопках управления расположен посторонний предмет.

### На панели управления отображается символ [ U ]:

- На варочной зоне отсутствует посуда.
- Посуда не пригодна для индукционной варочной панели.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

### Вентиляция продолжает работать после отключения варочной панели:

- Это не является неисправностью, вентилятор продолжает работать в целях защиты электронных компонентов от перегрева.
- Вентилятор охлаждения отключится автоматически.

#### **Одна или все варочные зоны отключились:**

- Сработала система защиты.
- Варочная зона работала очень длительное время.
- Одна или несколько сенсорных кнопок управления закрыты посторонним предметом.
- Посуда пуста и ее дно перегрелось.
- Варочная панель также оснащена функцией автоматического уменьшения уровня мощности и функцией автоматического отключения при перегреве.

#### **На панели управления отображается символ [ L ]:**

- См. раздел "Блокировка панели управления".

#### **На панели управления отображается код [ Er03 ]:**

- Посторонний предмет или жидкость на кнопках управления. Этот символ исчезнет после того, как кнопка будет отжата, или после ее очистки.

#### **На панели управления отображается код [ E2 ] или [ EH ]:**

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и попробуйте включить снова.

#### **На панели управления отображается код [ E3 ]:**

- Посуда не подходит, поменяйте посуду.

#### **На панели управления отображается код [ E5 ]:**

- Ненадлежащие параметры сети питания. Проверьте напряжение сети питания.

#### **На панели управления отображается код [ E6 ]:**

- Ненадлежащие параметры сети питания. Проверьте частоту сети питания.

#### **На панели управления отображается код [ E8 ]:**

- Воздуховыпускное отверстие вентилятора закрыто, удалите посторонние предметы.

#### **На панели управления отображается код [ U400 ]:**

- Варочная панель не подсоединена к сети питания. Проверьте и, при необходимости, исправьте подсоединение к сети питания.

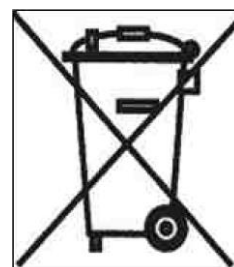
**Если после устранения причины код аварии не исчезает, обратитесь в сервисный центр.**

## **ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

---

- Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными для повторной переработки.
- Данный электронный прибор изготовлен из материалов, необходимых для надлежащей работы прибора и обеспечения безопасности, пригодных для повторной переработки, но, тем не менее, способных нанести ущерб окружающей среде.

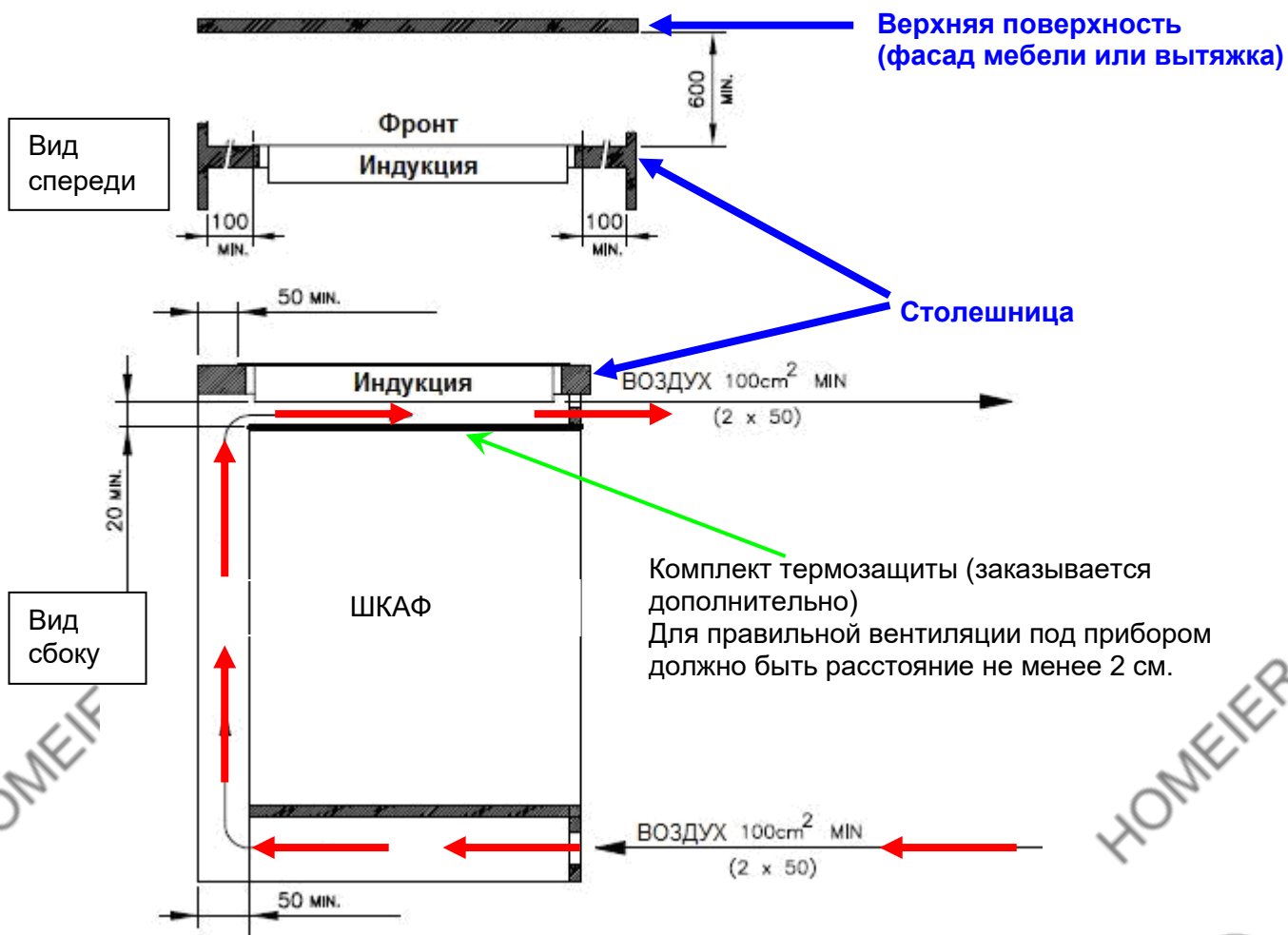
- Не утилизируйте прибор вместе с бытовым мусором.
  - Проконсультируйтесь с местным пунктом сбора и переработки отходов, занимающимся утилизацией бытовых приборов.



## ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

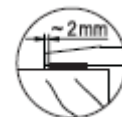
Индукционная варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с изложенной ниже инструкцией.

В случае несоблюдения указанной инструкции производитель снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!



Перед установкой правильно изолируйте прибор приложенной изоляцией

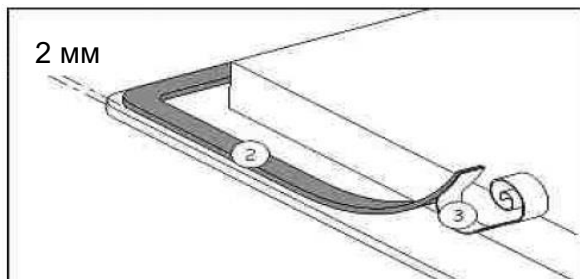
- Жидкость не должна попасть в электрические части прибора
- Нельзя изолировать прибор силиконовой изоляцией, иначе прибор потом нельзя будет демонтировать.
- Обрезанные края столешницы изолируются, чтобы туда не попала влага. Установите прибор по уровню, иначе есть опасность, что поверхность может расколоться
- Поверхности мебели из пластика, фанеры и клея должны быть термостойкими (>75 C).
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки
- Устанавливая прибор рядом с высоким шкафом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена шкафа должна быть покрыта теплоизоляционным материалом.



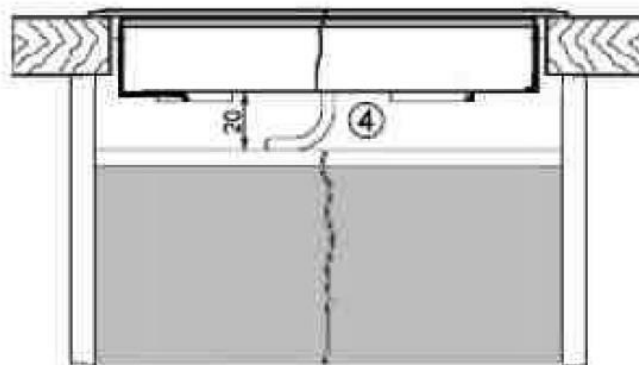
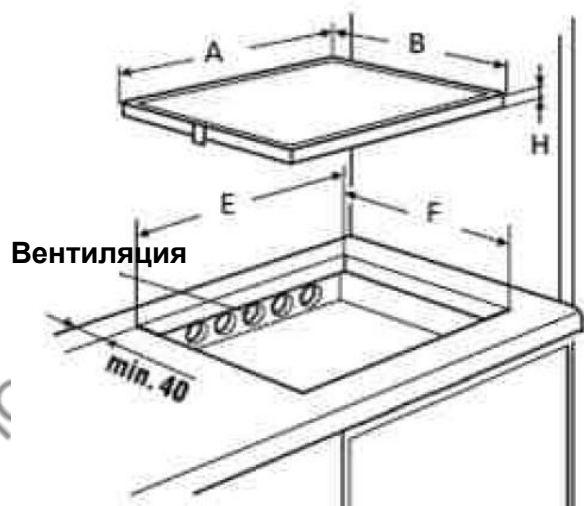
Монтаж должен выполняться квалифицированным электриком. Монтажник несет полную ответственность за установку прибора. Монтаж должен выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

### Установка уплотнения:

Уплотнение, входящее в комплект поставки варочной панели, предназначено для предотвращения попадания жидкостей внутрь кухонного шкафа, на котором установлен прибор. Монтаж уплотнения должен выполняться тщательно, согласно указаниям ниже.



Снимите защитную ленту (3) и уложите уплотнение (2) по внешнему краю стеклянной поверхности так, чтобы оставался зазор ок. 2 мм.



### Встраивание

- **Размеры выреза в столешнице:**

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>H</b>
KI 8120.0 SR	798 мм	518 мм	750 мм	490 мм	55 мм

- **Убедитесь, что расстояние между варочной панелью и стенками не менее 50 мм.**
- Варочные панели имеют класс "Y" по теплостойкости. В идеале, варочная панель должна быть установлена так, чтобы вокруг нее было много свободного пространства. Прибор может быть установлен следующим образом: стена сзади прибора, высокий шкаф или стена с одной из сторон. **С противоположной стороны, при этом, не должно быть шкафов или перегородок, высота которых выше высоты расположения варочной панели.**



- Кухонный шкаф или опора, в которую встроена варочная панель, а также углы кухонного шкафа, ламинатное покрытие и клей, использовавшийся для крепления, должны выдерживать воздействие температуры в 100 °С.
- Встраиваемые элементы крепления также должны быть теплостойкими.
- Запрещается устанавливать варочную панель поверх духового шкафа без вентиляции или посудомоечной машины.
- Для обеспечения надлежащего охлаждения воздухом электронных компонентов под варочной панелью необходимо предусмотреть свободное пространство **размером 20 мм**.
- Если под прибором расположен ящик, то не помещайте в него легко возгораемые материалы (например, аэрозоли) или нетеплостойкие предметы.
- Материалы, из которых обычно изготавливают столешницы, расширяются при контакте с водой. Для защиты углов выреза нанесите на них слой лака или покрытие из специального герметика. Особое внимание следует уделить установке самоклеящегося уплотнения, входящего в комплект поставки и предназначенного для предотвращения попадания жидкости внутрь кухонного шкафа. Данное уплотнение обеспечивает надлежащую герметичность при встраивании варочной панели в столешницу с гладкой поверхностью.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно указываться производителем вытяжки. При отсутствии таких указаний, обеспечьте расстояние не менее 760 мм.
- После встраивания варочной панели убедитесь, что на соединительный кабель не передается механическая нагрузка, например, при открывании ящика.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте защитные решетки, разработанные производителем данного кухонного прибора, или указанные производителем как пригодные, или решетки, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных решеток может стать причиной несчастных случаев.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

---

- Работы по монтажу и подсоединению прибора к сети питания должны выполняться только электриком, хорошо знакомым с требованиями нормативной документации и тщательно их соблюдающим.
- После встраивания прибора необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токоведущим частям.
- Электрические характеристики прибора приведены на заводской табличке, расположенной на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подсоединение к сети питания должно осуществляться с помощью кабеля с проводником заземления или через многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом положении.
- Электрический контур прибора должен быть отделен от источника питания с помощью таких защитных устройств, как автоматический выключатель, плавкий предохранитель или контактор.
- Если прибор не оснащен разъемным соединением, то, согласно требованиям строительных норм, средства отсоединения прибора от сети питания должны встраиваться в жесткую электропроводку.
- Кабель питания должен быть проложен так, чтобы не касаться тех частей варочной панели, которые могут нагреться во время работы.

### Осторожно!

Данный прибор предназначен для подсоединения только к сети питания 230 В, 50/60 Гц.

Проводник заземления всегда должен быть подсоединен.

Руководствуйтесь схемой электрических соединений.

Соединительная коробка расположена снизу с задней стороны корпуса варочной панели. Чтобы снять крышку используйте отвертку средних размеров. Вставьте ее в прорезь и снимите крышку.

Сеть питания	Подсоединение	Сечение кабеля	Кабель	Номинал устройства защиты
230 В, 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 А *
400 В; 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

\* Рассчитано с учетом коэффициента одновременности согласно стандарта EN 60 335-2-6.

### Подсоединение варочной панели

#### Задание конфигурации:

В зависимости от типа подсоединения используйте латунные перемычки, расположенные в коробке рядом с зажимами.

#### Питание от однофазной сети 230 В пер. тока: 1 фазный + нулевой рабочий проводники

Установите перемычку между зажимами L1 и L2, а также между N1 и N2.

Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N – к одному из зажимов N1 или N2, фазный проводник L – к одному из зажимов L1 или L2.

#### Питание от двухфазной сети 400 В пер. тока: 2 фазных + нулевой рабочий проводники

Установите перемычку между зажимами N1 и N2. Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N – к зажиму N1 или N2, фазный проводник L1 – к зажиму L1, фазный проводник L2 – к зажиму L2.

**Осторожно! Убедитесь, что проводники подсоединены к правильным зажимам, а сами зажимы надлежащим образом затянуты.**

**Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего подсоединения к сети питания или который может возникнуть при использовании прибора без заземления или с ненадлежащим заземлением.**

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

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

**Küppersbusch**

FÜR KÜCHEN MIT STIL

**EAC**

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER