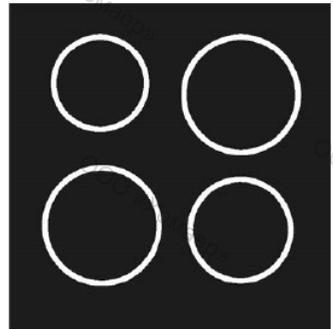


Руководство по эксплуатации и установке

Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

KMI 12850.0



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 36 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет 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 44 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 И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	9
2.1 При подключении и эксплуатации	9
2.2 Общие сведения о варочной панели	9
2.3 Безопасность пользователя	11
2.4 Символы и указания	11
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	13
4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
4.1 Индукционная варочная панель	15
4.2 Распознавание посуды	15
4.3 Ограничение времени работы	16
4.4 Другие функции	16
4.5 Защита от перегрева	16
4.6 Посуда для индукционной варочной панели	17
4.7 Советы по экономии электроэнергии	17
4.8 Уровень мощности	18
4.9. Индикация остаточного тепла	18
4.10 Постоянное распознавание посуды	18
4.11 Включение варочной панели и варочных зон	19
4.12 Выключение варочной зоны	19
4.13 Блокировка от детей	20
4.14 Функция объединения варочных зон (моста)	21
4.15 Автоматика закипания	22
4.16 Поддержание тепла	23
4.17 Функция повышенной мощности	23
4.18 Управление мощностью	24
4.19 Использование вытяжки	24
4.19.1 Включение и выключение вытяжки	24
4.19.2 Автоматика остаточного хода	25
5 ОЧИСТКА И УХОД	26

5.1 Стеклокерамическая варочная панель.....	26
5.2 Особые типы загрязнения.....	26
5.3 Встроенная вытяжка.....	27
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	28
7 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.....	31
7.1 Инструкции по технике безопасности для монтажников.....	31
7.2 Вентиляция.....	31
7.3 Установка.....	32
7.4 Вариант установки: накладной монтаж.....	33
7.5 Вариант установки: монтаж заподлицо.....	33
7.6 Сборка системы отвода воздуха.....	34
7.7 Встроенная вытяжка варочной панели.....	34
7.8 Подключение оконного переключателя / релейного соединения.....	35
7.9 Установка распределительной коробки.....	36
7.10 Подключение к электросети.....	38
7.11 Технические характеристики.....	39
7.12 Первое включение.....	39
8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ.....	41
8.1 Вывод из эксплуатации.....	41
8.2 Утилизация упаковки.....	41
8.3 Утилизация старого прибора.....	41

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
- Кухни для постояльцев в отелях, мотелях и других жилых помещениях
- Кухни в организациях, работающих по принципу «Постель и завтрак».
- Не используйте прибор для иных целей; прибор должен использоваться только под присмотром.

2 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 При подключении и эксплуатации

- Приборы разработаны в соответствии с нормами и правилами техники безопасности.
- Подключение прибора к электросети, а также его ремонт и обслуживание должен выполнять только квалифицированный специалист в соответствии с действующими правилами и нормами по безопасности. Работы, выполненные ненадлежащим образом, могут угрожать безопасности пользователя.
- 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!
- Не забывайте о высокой скорости нагрева варочных зон в процессе приготовления. 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. 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 сенсорной системы 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 горячими варочными зонами.
- 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 содержащие сахар продукты. Сразу же убирайте

весь растаявший сахар со стеклокерамической поверхности при помощи специального скребка для стекла, чтобы не повредить прибор.

- Не оставляйте на индукционной варочной панели металлические предметы (посуду, 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 многослойных материалов, т.к. они могут взорваться!
- Поддерживайте чистоту сенсорных кнопок, т.к. прибор может принять пятно грязи за нажатие пальцем. Не оставляйте на сенсорных кнопках посторонние предметы (посуду, полотенца и т.д.)!
- Если содержимое кастрюли вылилось на сенсорные кнопки, рекомендуется отключить прибор кнопкой выключения (OFF).
- Не ставьте горячие кастрюли и сковороды рядом с сенсорными кнопками управления или таким образом, чтобы посуда перекрывала кнопки, т.к. в таком случае прибор автоматически отключится.
- Ставьте посуду в центр варочной зоны.
- При приготовлении в больших кастрюлях рекомендуется использовать задние варочные зоны, чтобы предотвратить перегрев сенсорных кнопок управления (перегрев сенсорной панели управления – ошибка E2, панель управления отключается).

- Если в доме находятся домашние животные, которые могут достать до варочной панели, включайте блокировку от детей.
- Запрещается использовать индукционную варочную панель, когда в установленном под ней духовом шкафу выполняется пиролизическая очистка.
- Использовать для очистки стеклокерамической варочной панели парогенераторы или аналогичные устройства запрещается!
- Убедитесь, что рядом с вытяжкой, встроенной в варочную панель, не находится посторонних предметов (например, чистящих салфеток). Поток воздуха может засосать их в вытяжку. Не оставляйте рядом с прибором жидкости и мелкие предметы.
- Не используйте прибор без установленного жирулавливающего фильтра.
- Сильно загрязненные жирулавливающие фильтры являются опасным источником возгорания!
- Не оставляйте прибор без присмотра, если готовите в большом количестве масла (во фритюре). Приготовление способом фламбе запрещено!
- При использовании оснащенных трубой приборов, работающих на дровах, угле, газе или мазуте, необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. Максимальное допустимое отрицательное давление, которое создается во время работы вытяжки в одном помещении с оснащенной трубой прибором, не должно превышать 4 Па (0,04 мбар), т.к. в противном случае появляется риск отравления.
- Пар от готовящегося блюда является дополнительным источником влаги в воздухе кухни.
- В режиме рециркуляции из пара удаляется лишь небольшое количество влаги, поэтому крайне важно обеспечить приток свежего воздуха в помещение. Например, можно открыть окно или включить систему вентиляции.

- Поддерживайте комфортный климат в доме (влажность должна составлять 45-60%).
- После каждого использования встроенной вытяжки прибора в режиме рециркуляции переключайте ее 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 и/или знаниями разрешается только под присмотром или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора и осознания рисков, связанных с эксплуатацией прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под присмотром.
- Во время использования поверхность 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.
- Пользователям 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 Символы и указания

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 дополнительные инструкции по технике безопасности, чтобы обеспечить достаточную безопасность пользователя при эксплуатации прибора. Эти инструкции выделены описанными далее способами.

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

Маркированные абзацы имеют разные значения:

	<p>ОПАСНОСТЬ</p> <p>Неминуемая опасность, которая может привести к смерти или тяжелой травме.</p>
---	--

	<p>ОСТОРОЖНО</p> <p>Потенциально опасная ситуация, которая может привести к смерти или тяжелой травме.</p>
---	---

	<p>ВНИМАНИЕ</p> <p>Опасная ситуация, которая может привести к незначительной травме или повреждению прибора.</p>
---	---

	<p>ПРИМЕЧАНИЕ</p> <p>Рекомендация для облегчения работы с прибором.</p>
---	--

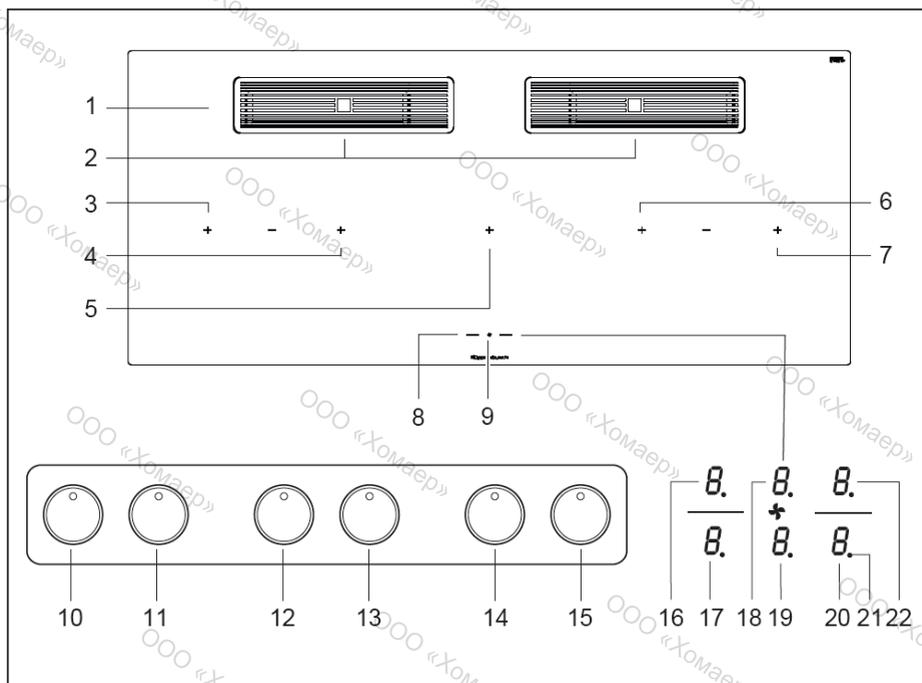
Помимо описанных выше символов и предупреждений в некоторых местах вы можете увидеть следующие символы предупреждения об опасности:

	<p>ВНИМАНИЕ: ЭЛЕКТРО-ЭНЕРГИЯ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!</p> <p>Рядом с данным символом находятся компоненты под напряжением. Крышки, на которые нанесен данный символ, может снимать только квалифицированный электрик.</p>
---	--

	<p>ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!</p> <p>Этот символ наносится на нагревающиеся поверхности. Риск получения серьезного ожога или ошпаривания. Поверхности могут оставаться горячими даже после выключения прибора.</p>
---	--

	<p>СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОМУ РАЗРЯДУ (ESD)</p> <p>Под крышками, маркированными данным символом, установлены компоненты и модули, чувствительные к электростатическому разряду. Прикасаться к коннекторам, печатным платам или к выводам компонентов строго запрещается. Любые работы разрешается выполнять только квалифицированным специалистам, знакомым с ESD!</p>
---	--

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Фактический дизайн прибора может отличаться от рисунка.

- 1 Стеклокерамическая варочная панель
- 2 Вытяжка
- 3 Левая индукционная варочная зона
- 4 Средняя левая индукционная варочная зона
- 5 Центральная индукционная варочная зона
- 6 Средняя правая индукционная варочная зона
- 7 Правая индукционная варочная зона
- 8 Индикатор уровня мощности
- 9 Индикатор вытяжки
- 10 Поворотная ручка управления левой варочной зоной
- 11 Поворотная ручка управления средней левой варочной зоной
- 12 Поворотная ручка управления центральной варочной зоной
- 13 Поворотная ручка управления вытяжкой

- 14 Поворотная ручка управления средней правой варочной зоной
- 15 Поворотная ручка управления правой варочной зоной
- 16 Индикатор уровня мощности средней левой варочной зоны
- 17 Индикатор уровня мощности левой варочной зоны
- 18 Индикатор уровня мощности вытяжки
- 19 Индикатор уровня мощности центральной варочной зоны
- 20 Индикатор уровня мощности правой варочной зоны
- 21 Точка режима ожидания
- 22 Индикатор уровня мощности средней правой варочной зоны

Управление прибором посредством поворотных ручек

Управление стеклокерамической варочной панелью осуществляется при помощи поворотных ручек, расположенных на панели управления. Регулировка ручками выполняется очень плавно, их можно поворачивать как вправо, так и влево. При повороте ручки до упора активируются различные функции.

Индикатор мощности приготовления (12) (13)

Данный индикатор показывает установленный уровень мощности или:

Н
P
L
A
L
L

- Остаточное тепло
- Режим Boost
- Распознавание посуды
- Автоматика закипания
- Блокировка от детей
- Функция объединения варочных зон (мост)
- Функция поддержания тепла

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, необходимое тепло генерируется непосредственно на посуде.

Преимущества индукционной варочной панели

- Экономия электроэнергии в процессе приготовления благодаря прямой передаче энергии на посуду (требуется подходящая посуда 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 находящаяся на варочной зоне посуда будет слишком маленькой, передача энергии осуществляться не будет. На это будет указывать символ , мигающий на индикаторе уровня мощности.

Если на варочную зону поставить подходящую посуду, то активируется настройка уровня мощности и загорится соответствующий индикатор уровня мощности. При снятии посуды с варочной зоны подача энергии прервется, а на индикаторе 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.

Ограничения распознавания посуды

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

Диаметр дна посуды должен быть не менее определенного значения; в противном случае режим индукции не сможет активироваться. Для обеспечения максимальной эффективности работы прибора посуду рекомендуется ставить в центр варочной зоны.

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 срабатывании функции ограничения времени работы варочная зона отключается, раздается краткий звуковой сигнал, и на панели управления 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	10

4.4 Другие функции

При длительном или одновременном нажатии одной или более поворотных ручек управления (например, при настройке уровня мощности), команда выполнена не будет.

На панели управления начнет загораться и через несколько секунд гаснуть символ .

Поверните ручку, вызвавшую ошибку, или выключите и снова включите прибор, чтобы сбросить символ  с панели управления.

4.5 Защита от перегрева

Если варочная панель используется на протяжении длительного времени на максимальной мощности и при высокой температуре в помещении, то охлаждение электроники начнет выполняться недостаточно эффективно.

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

Такая ситуация может произойти, если в кухонной мебели мало вентиляционных отверстий. При необходимости проверьте 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 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 или терракоты.
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритной стали, посуда из алюминия со специальным дном	

Определить пригодность посуды можно следующим способом:

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

Тест с магнитом:

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



Обратите внимание:

Совместимая с технологией индукции посуда от некоторых производителей может при использовании издавать шумы, что объясняется конструкцией этой посуды.



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

4.7 Советы по экономии электроэнергии

Далее вы найдете несколько полезных советов по эффективному использованию индукционной варочной панели и посуды, позволяющему сократить потребление электроэнергии.

- Диаметр дна посуды должен быть равен диаметру варочной зоны.
- При покупке посуды обратите внимание, что зачастую указывается размер верхней части посуды. Как правило, ее диаметр больше диаметра дна 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.
- По возможности 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 один из нескольких доступных уровней мощности приготовления. В таблице далее представлены варианты использования каждого уровня мощности.

Уровень мощности	Применение
0	Выключено; использование остаточного тепла
	Поддержание температуры блюда
1-2	Длительное приготовление небольших порций
3	Длительное приготовление
4-5	Длительное приготовление больших порций или жарение до полной готовности больших кусков мяса
6	Жарение, приготовление подливки
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 H

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

Пока на выключенной варочной панели горит индикатор(H), 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!

На индукционной варочной панели стеклокерамическая поверхность нагревается не напрямую, а только от тепла, которое получает посуда.

4.10 Постоянное распознавание посуды

Если варочная панель оснащена функцией постоянного распознавания посуды, то установить уровень мощности при помощи поворотной ручки можно только после того, как система определит наличие посуды на варочной зоне, а на индикаторе уровня мощности отобразится «0».



4.11 Включение варочной панели и варочных зон

1. Поверните соответствующую ручку управления по часовой стрелке. На панели управления отобразятся доступные уровни мощности:

U 1 2 3 4 5 7 8 9

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

Если система не обнаружит посуду на варочной зоне, то на индикаторе уровня мощности начнут попеременно отображаться показатель уровня мощности и символ U. По причинам безопасности варочная зона, на которой не стоит посуда, автоматически отключится через 10 минут. См. раздел «Распознавание посуды».



4.12 Выключение варочной зоны

3. Поверните соответствующую ручку управления против часовой стрелки до положения «0».

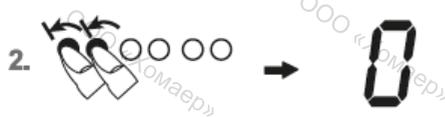
4.13 Блокировка от детей

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



Активация блокировки

Одновременно поверните ручки управления двух левых варочных зон налево до упора и задержите в этом положении приблизительно на 2 секунды. На индикаторе уровня мощности загорится символ блокировки от детей ; панель управления заблокирована.

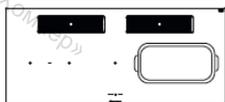


Снятие блокировки

Снова одновременно поверните ручки управления двух левых варочных зон влево до упора и задержите в этом положении на 2 секунды. Символ блокировки погаснет ; блокировка панели управления отключена.

Примечание

В случае отключения электричества блокировка от детей деактивируется, т.е. снимается.



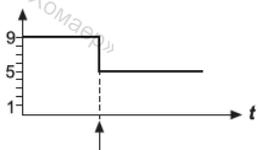
4.14 Функция объединения варочных зон (моста) П

Данная функция позволяет объединить две левые или две правые варочные зоны для создания единого пространства для приготовления. На получившейся варочной зоне можно использовать посуду большего размера.

1. Для активации функции моста одновременно поверните вправо ручки управления двух левых или двух правых варочных зон и задержите их в этом положении примерно на 2 секунды. Функция моста активирована; на панели управления загорится символ П. Управление левой стороной прибора осуществляется поворотной ручкой левой варочной зоны. Управление правой стороной прибора осуществляется поворотной ручкой правой варочной зоны.
2. Для отключения функции вновь поверните две ручки управления или выключите варочную панель.

Примечание

Для того, чтобы датчик смог распознать установленную на объединенную варочную зону посуду, она должна занимать не менее половины объединенной варочной зоны.



1. ○ ○ ○ ○

2. ○ ○ ○ ○ → **A** → **B** → **A**

Уровень мощности	Автоматика закипания Время (мин:сек)
1	00:40
2	01:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	2:12
9	-

4.15 Автоматика закипания **A**

При использовании функции автоматики закипания блюдо готовится на уровне мощности 9. Через определенный период времени уровень мощности автоматически переключается на более низкий уровень мощности (от 1 до 8).

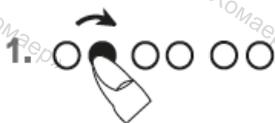
Для работы с данной функцией вам необходимо задать только уровень мощности медленного приготвления, т.к. прибор переключается с высокого уровня мощности автоматически.

Функция автоматики 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. Поверните ручку управления необходимой варочной зоны влево до упора и задержите в этом положении на 2 секунды.
2. Сразу после этого поверните ручку в обратном направлении и установите уровень мощности для медленного приготовления. Эта процедура активирует функцию автоматики закипания, которая далее продолжит работу в соответствии с предустановленной программой. Через определенный промежуток времени (см. таблицу слева) приготовление продолжится уже на заданном уровне мощности медленного приготовления. Символ «A» на панели управления погаснет.

Примечание

Во время работы этой функции вы можете повысить уровень мощности медленного приготовления. При понижении уровня медленного приготовления функция автоматики закипания отключается.



1. 120 МИН.



4.16 Поддержание тепла

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

1. Поверните ручку управления по часовой стрелке до символа функции поддержания тепла: 
2. Длительность работы функции поддержания тепла составляет 120 минут, по истечении которых варочная зона отключится.



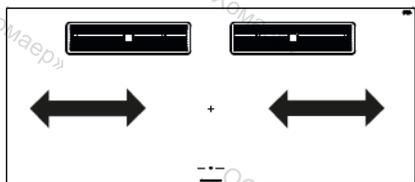
4.17 Функция повышенной мощности P

Данная функция позволяет дополнительно повысить мощность индукционных варочных зон. Благодаря этой функции вы сможете быстро вскипятить большой объем воды.

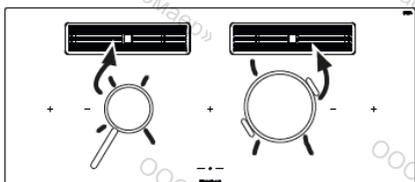
1. Поверните ручку управления необходимой варочной зоны по часовой стрелке до упора и задержите в этом положении на 2 секунды. На индикаторе уровня мощности загорится символ P . Режим повышенной мощности активирован.
2. Через 10 минут повышенный уровень мощности автоматически отключится. Символ P погаснет, а варочная зона перейдет на уровень мощности 9.

Примечание

Если вам потребуется досрочно выключить повышенный уровень мощности, отключите варочную зону или установите необходимый уровень мощности.



Модули (Управление мощностью)



4.18 Управление мощностью

По техническим причинам две варочные зоны входят в единый модуль, который имеет максимальный уровень мощности.

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

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

4.19 Использование вытяжки

В задней части прибора расположено два вентиляционных канала, отвод воздуха из которых направлен вниз.

Важно:

Не закрывайте индукционную варочную панель крышкой! Риск получения ожога!

4.19.1 Включение и выключение вытяжки

1. Поверните ручку управления вытяжки и установите необходимый уровень мощности: А (автоматический), 1, 2, 3, ... 9. В автоматическом режиме уровень мощности вытяжки устанавливается и изменяется автоматически, в зависимости от установленного уровня мощности приготовления. Интенсивный уровень «Р» работает 10 минут, после чего вытяжка автоматически переключается на уровень 9.
2. Для выключения вытяжки установите ручку управления на уровень 0.

Рекомендация

Для обеспечения эффективной работы вытяжки даже при использовании высокой посуды (например, кастрюли для спагетти), поместите под крышку кастрюли, со стороны вытяжки, деревянную ложку.

4.19.2 Автоматика остаточного хода

В данном режиме после выключения последней варочной зоны вытяжка автоматически запускается на уровне мощности 1 и работает в течение 5 минут.

В течение этого периода рядом с индикатором уровня мощности 1 или «А» при использовании автоматического режима должна мигать точка.

Длительность работы режима

После каждого использования варочной панели вы можете вручную запустить вытяжку на 10-20 минут в режиме отвода воздуха и на 10-60 минут в режиме рециркуляции.

Режим автоматики остаточного хода рекомендуется использовать по окончании процесса приготовления, чтобы удалить все оставшиеся запахи. Кроме того, работающая вытяжка подсушивает фильтры, обеспечивая оптимальную работу и удаление остаточных испарений.

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 рециркуляции необходимо обеспечить надлежащий уровень вентиляции, чтобы удалить из воздуха избыток влаги.

Очистка/замена фильтра.

Когда наступает время замены фильтра, на индикаторе вытяжки загорается символ **F** для жирулавливающего фильтра или символ **C** для угольного фильтра.

При включении вытяжки символ погаснет на все время приготовления.

Для сброса символа поверните ручку управления вытяжкой против часовой стрелки приблизительно на 3 секунды.

Если угольный фильтр не используется, символ 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 средства для мытья посуды. Затем вытрите прибор насухо чистой тканевой салфеткой, чтобы на поверхности прибора не осталось следов моющего средства.

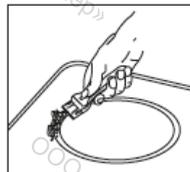
Еженедельная очистка

2. Раз в неделю тщательно очищайте варочную панель при помощи 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 тканевой 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 типы загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (известковые и блестящие, перламутроподобные пятна) лучше всего поддаются удалению, когда варочная панель еще теплая. Очистите прибор при помощи специального чистящего средства. Далее действуйте, как описано в п.2 выше.



Прикипевшие к поверхности загрязнения рекомендуется сначала отмочить при помощи влажной тканевой салфетки, а затем удалить остатки загрязнения при помощи специального скребка для стеклокерамических варочных панелей. Далее очистите поверхность прибора, как описано в п.2 выше.

Пригоревший сахар и расплавленный пластик удаляйте сразу же, пока они еще горячие, при помощи скребка для стеклокерамики. Далее очистите поверхность прибора, 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 повреждениями, а представляют собой остатки пищи, которые не были удалены и пригорели к поверхности прибора.

Блестящие пятна появляются в результате перемещения посуды по поверхности, особенно при использовании посуды с алюми-

ниевым основанием, или при использовании неподходящих чистящих средств. Эти следы сложно удалить стандартными чистящими средствами. Возможно, процесс очистки придётся повторить несколько раз. Использование агрессивных чистящих средств и посуды с шероховатым дном со временем приведет к истиранию декоративного покрытия, в результате чего на поверхности появятся темные пятна.

5.3 Встроенная вытяжка

Очистка металлических жирославляющих фильтров

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

Для снятия фильтра откройте крышку вытяжки и вытащите фильтр.

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

Следите, чтобы фильтр не соприкасался со стеклянной посудой или светлоокрашенным фарфором.

Не включайте вытяжку без жирославляющего фильтра!

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

Очистка и уход за вытяжкой

Рекомендуется очищать вытяжку при каждой очистке фильтра.

После интенсивного кипячения воды в кастрюле без крышки под фильтром может скапливаться конденсат. Это вполне нормальное явление. Тем не менее, эту воду следует убрать, а затем вымыть внутреннюю часть вытяжки.

Благодаря вентиляционным отверстиям в крышке остаточная влага, образовавшаяся в результате процесса приготовления и чистки, может испаряться, даже если крышка закрыта, а вытяжка не используется.

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 неквалифицированный специалист может нести риск поражения электрическим током или короткого замыкания. Не разбирайте и не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно: это может стать причиной травмирования людей и повреждения прибора. Подобную работу должен выполнять квалифицированный специалист, например, техник из сервисного центра.

Обратите внимание

При появлении каких-либо неисправностей, прежде всего изучите данный раздел, чтобы понять, сможете ли вы самостоятельно решить возникшую проблему.

Далее представлены рекомендации по устранению некоторых неисправностей. Регулярно перегорают предохранители?

Обратитесь в сервисный центр или к электрику!

На варочной панели появились трещины и сколы?

Появление на стеклокерамической варочной панели трещин, сколов или иных повреждений несет риск поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор. Отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Индукционная варочная панель не включается?

- 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 тканевой салфеткой, металлическим объектом или залиты жидкостью? Очистите кнопки.
- Вы используете неподходящую посуду? См. раздел «Посуда для индукционных варочных панелей».

Варочная панель или варочная зона внезапно выключились?

- Вы случайно нажали на кнопку «Вкл./Выкл.»?
- Сенсорные кнопки частично накрыты влажной тканевой салфеткой, металлическим объектом или залиты жидкостью? Раздается звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор выключается. Удалите посторонний предмет с сенсорных кнопок.
- Сработала функция аварийного отключения, т.е. прибор проработал на одном уровне мощности в течение определенного времени? См. раздел «Ограничение времени работы».

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»), и только после этого начнется подача энергии.

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.

Светодиодный индикатор уровня мощности или индикатор остаточного тепла «Н» не загорается или загорается частично?

Неисправность светодиодного индикатора. Обратитесь в сервисный центр. Риск получения ожога, т.к. предупреждение о высокой температуре может не сработать.

Мигает символ или код ошибки ER03, некоторое время раздается непрерывный звуковой сигнал.

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

Решение: вытрите поверхность или уберите с нее посторонний предмет. Для сброса символа  или кода ошибки ER03 нажмите на ту же кнопку или выключите и заново включите прибор.

Отображается код ошибки E2?

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

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

Отображается код ошибки E8?

Неисправность 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».

Дисплей не работает / отображается код ошибки U400?

- Ошибка в подключении варочной панели / через 1 секунду блок управления отключится, начнет раздаваться непрерывный звуковой сигнал.
- Правильно подключите прибор к источнику питания.

Отображается код ошибки (ERxx или Ex)?

Техническая неисправность. Обратитесь в сервисный центр.

Включенная варочная панель издает шумы (щелчки или треск) или гудение?

Это происходит по техническим причинам и не влияет на эффективность или функциональность прибора.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения прибора?

Это нормальное явление: идет охлаждение электронного модуля.

Используемая посуда издает шум?

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

Прибор включается и выключается в процессе приготовления?

Индукционные нагревательные приборы могут понижать мощность только до определенного предела. Когда мощность понижается ниже этого уровня, прибор начинает работать циклически. Это означает, что индукционная варочная панель включается и выключается через определенные промежутки времени, зависящие от установленного уровня мощности. Вы можете слышать и видеть проявления этой цикличности в процессе приготовления, когда на дне кастрюли появляются и исчезают пузырьки. На определенных уровнях мощности это совершенно нормальное явление, которое не оказывает негативного влияния на результаты приготовления.

Решение: по возможности используйте кастрюли и сковороды с толстым дном, что обеспечит хорошее удержание и распределение тепла. Накрывайте посуду подходящей крышкой, если это возможно. Приготовление без крышки приводит к значительным потерям энергии.

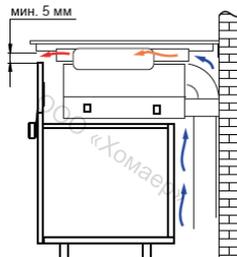
7 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

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, по причинам функционирования прибора, минимальное расстояние должно составлять 300 мм.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно быть не менее указанного в инструкции по установке 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 охлаждается, вентилятор снижает скорость вращения и, в конечном итоге, автоматически отключается.
- Расстояния между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или встроенной техникой должны выбираться таким образом, чтобы обеспечить надлежащий уровень вентиляции прибора.
- Если уровень мощности варочной зоны часто понижается или варочная зона автоматически отключается, вероятно, система охлаждения не справляется (см. раздел «Защита от перегрева»). В таком случае рекомендуется открыть заднюю стенку нижнего кухонного шкафа рядом с вырезом в столешнице, а также снять поперечную планку по всей ширине прибора, благодаря чему будет обеспечена циркуляция воздуха.



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

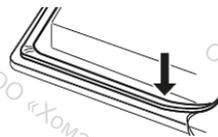
7.3 Установка

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 встроенном 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 поверхность варочной панели, или заблокировать ящик.
- Если под варочной панелью установлена промежуточная 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.

Уплотнитель

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



- Крайне важно обеспечить, чтобы между краем варочной панели и столешницы или между варочной панелью и стеной не могли протечь никакие жидкости, т.к. они могут попасть на расположенные ниже 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 снять, а вместо него 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.

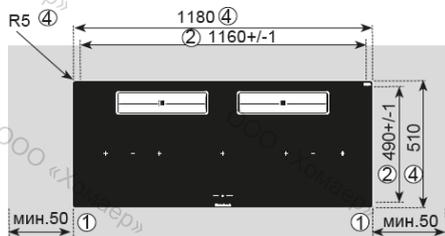
Вырез в столешнице

Ниша в столешнице вырезается при помощи качественной прямой пилы или лобзика в соответствии с указанными на схеме размерами. Край выреза необходимо изолировать, чтобы внутрь не могла проникнуть влага.

Вырез делается, как показано на рисунках. Стеклокерамическая варочная панель должна устанавливаться вровень со столешницей и по уровню, т.к. любой перекося может привести к расколу стеклянной панели. Убедитесь, что уплотнитель варочной панели установлен правильно и плотно прижимается к прибору по всей длине.

7.4 Вариант установки: накладной монтаж

Размеры приведены в мм

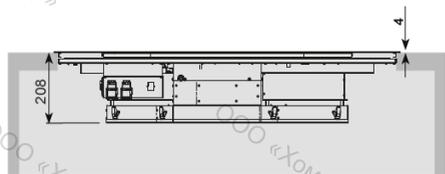


Вставьте и выровняйте варочную панель.

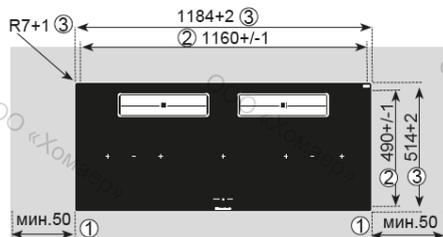
1. Минимальное расстояние до соседних стен
2. Размеры выреза
3. Размеры выреза
4. Внешние размеры варочной панели

Важно:

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



7.5 Вариант установки: монтаж заподлицо



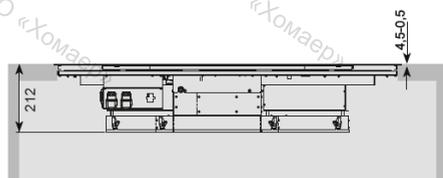
Приклейте ленту уплотнителя на угол опорного края столешницы таким образом, чтобы силиконовый клей не смог затечь под прибор.

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

Заполните пространство между варочной панелью и столешницей термостойчивым силиконовым клеем.

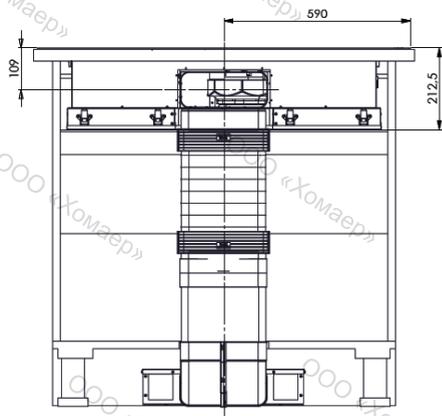
Важно!

Силиконовый клей не должен попасть под опорную поверхность прибора, т.к. в противном случае Вы не сможете вытащить прибор из выреза, если это потребует позднее. При несоблюдении данных инструкций гарантия аннулируется!

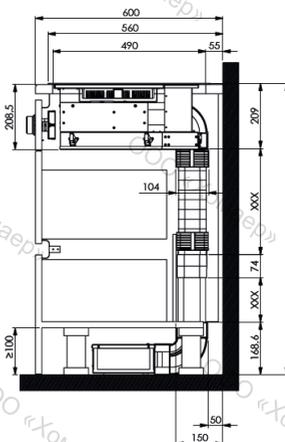


7.6 Сборка системы отвода воздуха

Режим рециркуляции



Вид сзади



Вид сбоку

7.7 Встроенная вытяжка варочной панели

- Установку прибора должен выполнять исключительно квалифицированный специалист в соответствии с действующими местными нормами. Это же относится к установке системы 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.
- Запрещается выводить отработанный воздух в действующий дымоход. В случае возникновения сомнений, обратитесь в местную службу по чистке труб.
- Если рядом с вытяжкой, встроенной в варочную панель, используется прибор

с трубой, работающий на угле, дровах, мазуте или газе, необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха, т.к. в противном случае повышается риск отравления. Безопасная работа вытяжки варочной панели гарантируется, если отрицательное давление, создаваемое встроенной в варочную панель вытяжкой, не превышает 0,04 мбар (4 Па), а в помещение может поступать достаточный объем свежего воздуха.

- Трубы воздуховода должны соответствовать пожарному классу B1 DIN 4102.
- Убедитесь, что номинальная ширина соединительных частей прибора не меньше номинальной.
- Для отвода отработанного воздуха надлежит использовать систему, совместимую с вытяжкой варочной панели.
- Номинальный диаметр воздуховода для режима рециркуляции должен составлять не менее 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 выреза в панели в основании должно как минимум быть равно сечению трубы для отвода воздуха. Площадь выходного отверстия должна составлять как минимум 500 см². Подрежьте высоту панелей в основании или сделайте подходящие отверстия.
- При монтаже прибора убедитесь, что даже после установки кухонной мебели модуль для отвода воздуха все еще легкодоступен.
- Возможно, потребуется переместить выравнивающие ножки кухонной мебели.



ПРИМЕЧАНИЕ

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

7.8 Подключение оконного переключателя / релейного соединения



ВНИМАНИЕ: ЭЛЕКТРО-ЭНЕРГИЯ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!

Рядом с данным символом находятся компоненты под напряжением. Крышки, на которые нанесен данный символ, может снимать только квалифицированный электрик.

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

Риск травмирования в результате поражения электрическим током!

Перед началом работ по подключению системы управления отключите варочную панель от электросети.

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

Соблюдайте указания из раздела «7.10 Подключение к электросети».

Оконный переключатель (А)

Напряжение – 16 В постоянного тока, макс. 20 Вт постоянного тока

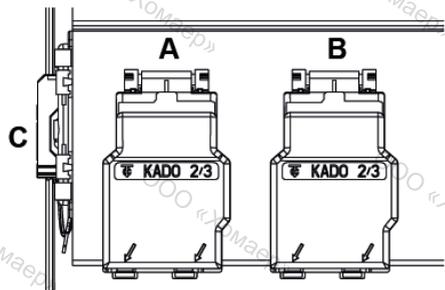
К контактной петле разрешается подключать только сертифицированные оконные контактные выключатели с беспотенциальным контактом. При открывании окна контакт должен замыкаться!

Релейное соединение (В)

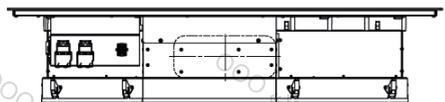
Коммутационная способность – макс. 240 В, 4 А

Беспотенциальный релейный контакт

Разъем подключения к электросети (С)



Вид спереди



7.9 Установка распределительной коробки



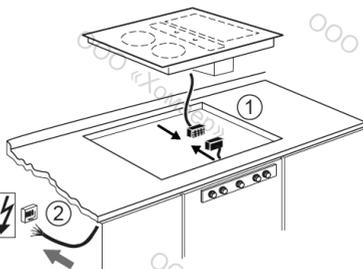
ОПАСНОСТЬ

Риск поражения электрическим током.

Перед подключением прибора к электросети необходимо выполнить штукерное соединение прибора и распределительной коробки!

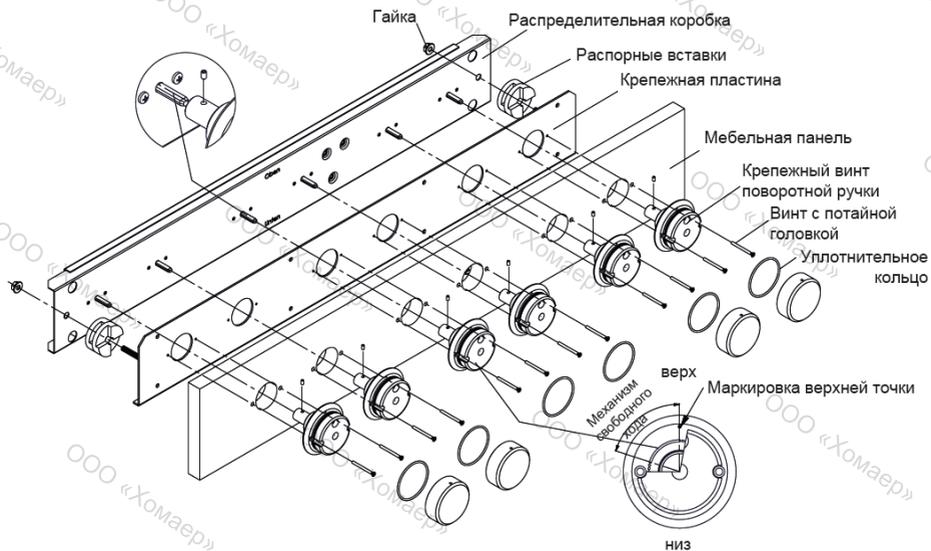
Отключите прибор от электросети, прежде чем отсоединять штукеры.

Подключать прибор к электросети разрешается только после завершения выполнения штукерного соединения.

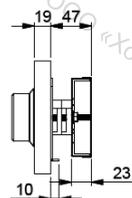
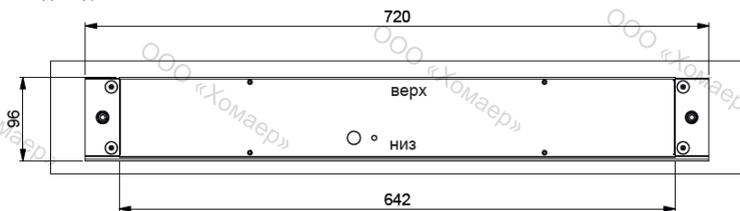


Выполните следующее:

1. Подключите штукерный разъем.
 2. Подключите электропитание.
- Распределительная коробка поставляется в собранном виде. Она подходит для установки в материал толщиной приблизительно от 13 мм до 36 мм.
 - Для установки распределительной коробки подгоните ее к толщине мебельной панели при помощи болтов и гаек.
 - Обратитесь к специалисту, чтобы просверлить отверстия в панели в соответствии с чертежом и собрать ее.

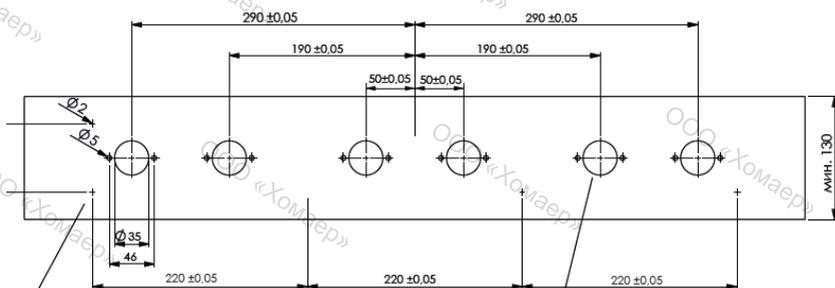


Вид сзади



Мебельная панель

Вид сзади



Несквозное отверстие для мебельного винта

Сквозное отверстие для крепежного винта поворотной ручки

7.10 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ: ЭЛЕКТРО-ЭНЕРГИЯ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!

Рядом с данным символом находятся компоненты под напряжением. Крышки, на которые нанесен данный символ, может снимать только квалифицированный электрик.

- 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.
- Данный прибор разрешается подключать к электросети только напрямую. Подключение при помощи кабеля питания с вилкой запрещается.

Параметры электросети

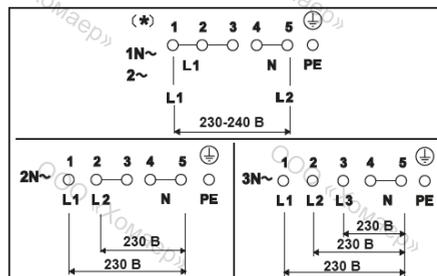
Напряжение электросети: 380-415 В 3N~, 50/60 Гц

Номинальное напряжение: 220-240 В

Кабель питания при производстве прибора не установлен

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

Подключение к электросети: 6-штырьковое подключение

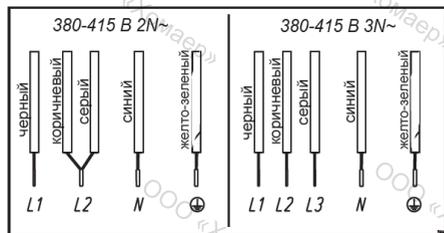


* Данный тип подключения не разрешается SEV (Швейцарская ассоциация инженеров-электриков) в Швейцарии.

Кабель питания установлен при производстве прибора

- При производстве варочная панель была оснащена термостойким кабелем питания.
- Если кабель питания не оснащен вилкой, то подключение к электросети выполняется в соответствии со схемой разводки.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять производитель, техник сервисного центра или квалифицированный электрик.

Подключение к электросети



7.11 Технические характеристики

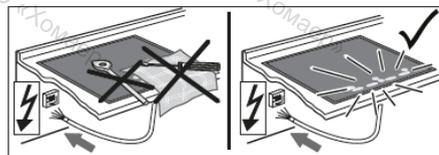
Тип варочной панели: KMI12850.0		
Размеры прибора		
высота x ширина x глубина	мм	212 x 1180 x 510
Варочные зоны		
5 индукционных варочных зон	мм / кВт	190 x 220 / 2,1 / 3,0*
Функция объединения	кВт	3,7
Вытяжка		
Макс. производительность	м ³ /ч	611
Мощность		
Варочная панель	кВт	7,2
Вытяжка	кВт	0,168

* мощность при активированном режиме повышенной мощности

7.12 Первое включение

После завершения установки и подключения прибора к электросети выполняется автоматическая проверка системы управления, а на дисплей выводится информация для сервисного центра.

Важно: при подключении прибора к электросети 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		KMI12850.0
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Количество варочных зон и/или поверхностей		5
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
Некольцевая варочная зона IV (ДхШ)	мм	190 x 220
ЕС варочная зона I на 1 кг	кВтч/кг	190,4
ЕС варочная зона II на 1 кг	кВтч/кг	182,1
ЕС варочная зона III на 1 кг	кВтч/кг	182,1
ЕС варочная зона IV на 1 кг	кВтч/кг	187,2
ЕС варочная зона V на 1 кг	кВтч/кг	187,2
ЕС электрический нагрев на 1 кг	кВтч/кг	185,8

8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ

8.1 Вывод из эксплуатации

По достижению конца срока службы прибора его необходимо окончательно вывести из эксплуатации.

- Выкрутите предохранитель электросети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- После демонтажа прибора обеспечьте его утилизацию без вреда для окружающей среды.

8.2 Утилизация упаковки

Обеспечьте экологичную утилизацию упаковочного материала 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 электронного и электрического оборудования.

Благодаря правильной утилизации прибора Вы помогаете защите окружающей среды и здоровья человека, которые, в противном случае, могут подвергаться негативному воздействию. Более подробную информацию вы можете получить в местной администрации, пункте переработки или в магазине, где вы приобрели прибор.

ООО «Хомаер»

ООО «Хомаер»



kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT **STIL**