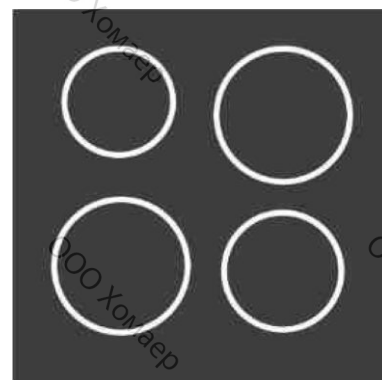


# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Индукционная варочная панель

KMI 8560.0



---

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

**Уважаемый покупатель,**

Благодарим Вас за выбор индукционной варочной панели компании **Küppersbusch**.

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

**СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

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

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b>	<b>5</b>
ДЛЯ ИНФОРМАЦИИ	5
НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА	5
<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>5</b>
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	5
БЕЗОПАСНОСТЬ ЛЮДЕЙ	7
РАСШИФРОВКА СИМВОЛОВ И УКАЗАТЕЛЕЙ	7
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b>	<b>9</b>
УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ПРИ ПОМОЩИ СЕНСОРНЫХ КНОПОК	10
ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ О СЛАЙДЕРЕ	11
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА</b>	<b>12</b>
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	12
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ	13
ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ	13
ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	14
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	14
ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	14
СНИЖЕНИЕ РАСХОДА ЭНЕРГИИ	15
УРОВНИ МОЩНОСТИ	15
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	16
ПОСТОЯННОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ	16
ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И ВАРОЧНЫХ ЗОН	16
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ	17
ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	17
ФУНКЦИЯ ОТМЕМЫ	18
ФУНКЦИЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ПОСЛЕДНИХ НАСТРОЕК	18
ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ	19
ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН	20
ФУНКЦИЯ «ГРИЛЬ»	21
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ (ТАЙМЕР)	22
МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР	23
АВТОМАТИКА ЗАКИПАНИЯ	23
РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА	24
БЛОКИРОВКА	24
ФУНКЦИЯ УСИЛЕННОГО НАГРЕВА	25
УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ	26
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА	26
ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА	26
ЗАДЕРЖКА РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА	27
ВРЕМЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА	28
<b>ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>29</b>
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	29
ОСОБЫЕ ТИПЫ ЗАГРЯЗНЕНИЯ	29
ВЕНТИЛЯТОР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	29
<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>31</b>
<b>УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ</b>	<b>33</b>
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ КУХОННОГО ГАРНИТУРА	34

ВЕНТИЛЯЦИЯ	34
УСТАНОВКА	35
ВАРИАНТЫ УСТАНОВКИ: НАКЛАДНОЙ МОНТАЖ	36
ВАРИАНТЫ УСТАНОВКИ: МОНТАЖ ЗАПОДЛИЦО	37
СБОРКА СИСТЕМЫ ДЛЯ ОТВОДА ВОЗДУХА	38
УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯТОРА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	41
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	43
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	44
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	45

<b>ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>	<b>45</b>
ПОЛНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	45
УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ	45
УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО ПРИБОРА	45

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

---

### Для информации...

Пожалуйста, перед началом использования прибора внимательно изучите данное руководство. Оно содержит важные сведения по безопасности; в нем объясняется, как использовать и обслуживать прибор таким образом, чтобы он надежно прослужил Вам долгие годы.

В случае возникновения неполадок, прежде всего обратитесь к разделу «Устранение неисправностей». Зачастую, покупатель сам может исправить мелкие неполадки, сэкономив расходы на обслуживании.

Пожалуйста, храните данное руководство в надежном месте, а при продаже прибора передайте его новым владельцам.

### Назначение прибора

Варочная панель предназначена для приготовления пищи только в бытовых или схожих условиях, таких как:

- в магазинах, офисах и других схожих рабочих зонах
- на сельскохозяйственных предприятиях
- в гостиницах, отелях и других типичных жилых помещениях
- в буфетах
- Прибор не должен использоваться для каких-либо иных целей и может использоваться только под надзором.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

### Меры предосторожности при подключении и эксплуатации

- Приборы сконструированы в соответствии с надлежащими нормами и стандартами по безопасности.
- Подключение приборов к сетям, а также их ремонт и обслуживание должны выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами по безопасности. В целях обеспечения собственной безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированного сервисного инженера устанавливать, обслуживать или ремонтировать прибор.
- При повреждении кабеля питания, во избежание опасностей, он должен быть заменен производителем, авторизованным центром производителя или другими квалифицированным специалистом.
- Управлять прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления запрещается.

### Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую индукционную варочную панель без присмотра, так как по причине высокой мощности прибора ситуация может меняться крайне быстро.
- В процессе приготовления уделяйте внимание скорости нагрева варочных зон. Не допускайте полного выкипания воды, так как существует риск перегрева емкости!
- Не оставляйте пустые кастрюли и сковороды на включенных варочных зонах.
- Будьте особенно внимательны при приготовлении на медленном огне, так как вода может незаметно выкипеть, в результате чего могут быть повреждены как посуда, так и варочная поверхность, на которую в данном случае гарантия распространяться не будет.
- После использования варочной зоны необходимо выключить ее при помощи соответствующей кнопки, а не только с использованием функции распознавания посуды.

- Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут спонтанно воспламениться. Никогда не тушите загоревшийся жир и масло водой! Вместо этого следует выключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели достаточно крепкая. Однако, не допускайте падения твердых предметов на стеклокерамическую поверхность. Падение на варочную поверхность острых предметов может привести к ее поломке.
- При появлении на стеклянной поверхности прибора трещин, сколов и других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Немедленно выключите прибор, отключите его от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Если варочную поверхность невозможно выключить по причине неисправности датчика управления, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Будьте внимательны при работе с бытовыми приборами! Следите, чтобы кабели расположенных рядом приборов не касались горячих варочных зон.
- Риск пожара: не храните предметы на варочной панели.
- Не используйте стеклокерамическую варочную панель в качестве области для хранения.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. Все предметы, которые могут расплавиться, например, пластик, фольга и, особенно, сахар и содержащие сахар продукты, следует хранить подальше от горячих варочных зон. Для быстрого удаления сахара с керамической поверхности панели (пока она еще горячая) используйте специальный стеклянный скребок, чтобы не повредить прибор.
- Не оставляйте металлические предметы (кастрюли и сковороды, столовые приборы и т.д.) на поверхности прибора, так как они могут нагреться. Риск получения ожога!
- Не храните взрывоопасные, воспламеняющиеся вещества, а также вещества, деформирующиеся под воздействием высоких температур, непосредственно под варочной панелью.
- Металлические предметы, которые Вы носите на теле, могут сильно нагреться, пока Вы находитесь в непосредственной близости от индукционной варочной панели. Внимание! Риск получения ожога! На немагнитные объекты (например, золотые или серебряные кольца) подобному воздействию не подвергаются.
- Никогда не используйте варочные зоны для разогревания закрытых консервов или упаковок из синтетических материалов, т.к. они могут взорваться!
- Держите в чистоте сенсорные кнопки, т.к. прибор может принять загрязнение за нажатие пальцем. Не складывайте на сенсорные кнопки посторонние предметы (посуду, полотенца и т.д.)!
- Если блюдо выливается на сенсорные кнопки, рекомендуем Вам отключить прибор кнопкой «ВКЛ/ОТКЛ».
- Горячие емкости не должны располагаться слишком близко к краю варочной панели и сенсорным кнопкам, т.к. в результате этого прибор может автоматически отключиться.
- Поместите посуду как можно ближе к центру варочной зоны.
- По возможности, для посуды большого диаметра старайтесь использовать задние варочные зоны, чтобы сенсорные кнопки не слишком нагревались (перегревание сенсорных элементов управления: сообщение об ошибке E2, отключение сенсорных элементов управления).
- Если в доме имеются животные, которые могут контактировать с прибором, активируйте функцию защиты от детей.
- Использовать индукционную варочную панель, когда во встроенном духовом шкафу выполняется процедура пиролизической очистки, запрещается.
- При очистке прибора запрещается использовать пароочистители или аналогичные приборы!
- Убедитесь, что рядом с экстрактором варочной панели не находится посторонних предметов (например, салфеток), которые могут под воздействием потока воздуха попасть в него. Жидкости и мелкие предметы должны храниться как можно дальше от прибора.

- Не используйте прибор без установленного жирособиравющего фильтра.
- Фильтр, на котором скопилось слишком много жировых отложений, может быть пожароопасным!
- Старайтесь не отвлекаться при жарении с большим количеством масла; приготовление с использованием открытого огня (фламбе) запрещено.
- При эксплуатации нагревательных приборов, отапливаемых дровами, углем, газом или мазутом, и для работы которых необходима труба, должен быть обеспечен достаточный приток свежего воздуха. Допустимое отрицательное давление от вытяжки в местах расположения нагревательных приборов с трубой не должно превышать 4 Па (0,04 мбар), т.к. в противном случае существует риск отравления.
- В процессе приготовления пар от блюд также приносит в воздух кухни влагу.
- Вытяжки, работающие в режиме конвекции, удаляют из воздуха лишь небольшой объем влаги от пара. Именно по этой причине должен быть обеспечен достаточный приток свежего воздуха, например, через открытое окно или при помощи домашней системы вентиляции.
- Не забывайте проверять, чтобы климат в помещении был умеренным и комфортным (с влажностью 45-60 %).
- Каждый раз, когда экстрактор варочной панели используется в режиме конвекции, переключайте его с на низкий уровень мощности приблизительно на 20 минут или активизируйте функцию автоматического отложенного отключения.

### **Безопасность людей**

- Дети возрастом 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями и/или с недостатком опыта/знаний могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или при условии, что они были обучены навыкам безопасной работы с прибором и осознают риски, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут выполнять работы по очистке прибора только под присмотром взрослых.
- При использовании поверхности варочных зон нагреваются. Не позволяйте маленьким детям приближаться к прибору.
- Рекомендуется использовать защитные экраны от детей и защитные ограждения, выпущенные производителем данной варочной панели, а также защитные экраны и ограждения от производителей, авторизованных производителем прибора в инструкции по эксплуатации. Использование ненадлежащих защитных ограждений и экранов может стать причиной несчастного случая.
- Люди с кардиостимуляторами или инсулиновыми помпами должны быть уверены, что индукционная варочная панель не окажет влияние на их импланты (диапазон частоты индукционной варочной панели составляет от 20 до 50 кГц).


### **Расшифровка символов и указателей**


Данная варочная поверхность произведена в соответствии с самыми современными технологиями. Тем не менее, прибор несет в себе риски, преодолеть которые невозможно.


Для обеспечения достаточного уровня безопасности в данной инструкции приводятся указания по технике безопасности. Эти указания представлены в виде выделенных фрагментов текста (см. далее).


Достаточный уровень безопасности при эксплуатации прибора может быть гарантирован только при соблюдении данных указаний.

Указания могут иметь разную тематику:


	<b>ОПАСНОСТЬ</b> Примечание, указывающее на наличие угрозы, которая может привести к смерти или тяжелой травме.
---	--


	<b>ВНИМАНИЕ</b> Примечание, указывающее на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к смерти или тяжелой травме.
---	--


	<b>ВАЖНО</b> Примечание, указывающее на опасную ситуацию, которая может привести незначительной травме или повреждению прибора.
---	--

	<b>ПРИМЕЧАНИЕ</b> Примечание, которое сделает работу с прибором более легкой.
---	--

В некоторых случаях используются следующие знаки, предупреждающие об опасности:

	<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРОСЕТИ РИСК СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ!</b> Рядом с этим символом находятся установки под напряжением. Заграждения с этим символом может снять только сертифицированный опытный электрик.
---	--

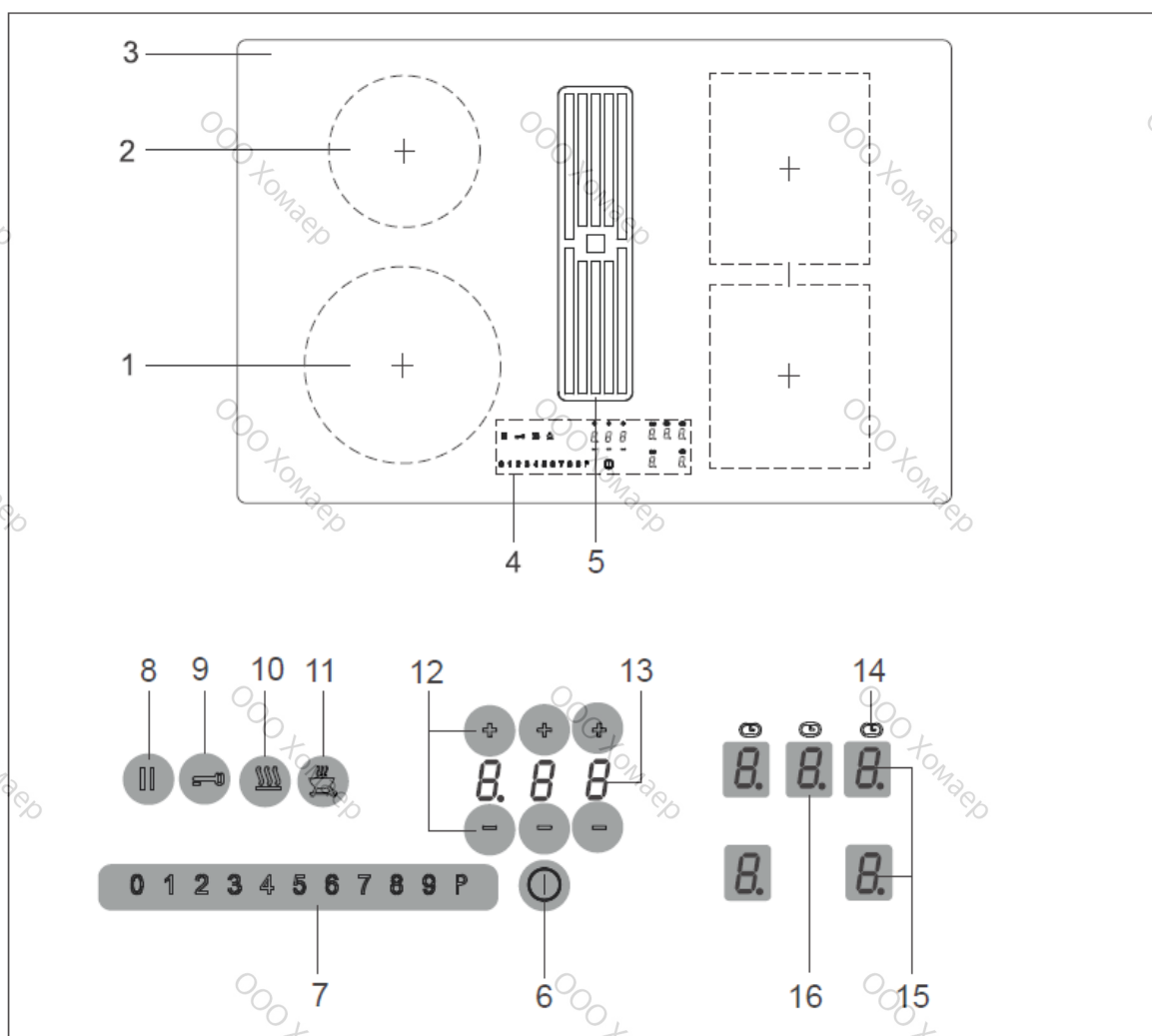
	<b>ВНИМАНИЕ! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!</b> Данный символ наносится на нагревающиеся поверхности. Риск сильного ожога. Поверхности могут оставаться горячими даже после выключения прибора.
---	---

	<b>СОБЛЮДАЙТЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ И МОДУЛЯМИ (ESDS).</b> Электростатически чувствительное оборудование и модули расположены за заграждениями, на которые нанесен данный символ. Не прикасайтесь к контактам вилки, ленточным проводам или штырькам. Только квалифицированный персонал, знакомый с ESD уполномочены выполнять какие-либо действия.
---	--



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## Описание прибора



Внешний вид прибора может отличаться от представленной иллюстрации декоративными деталями.

1. Передняя индукционная варочная зона
2. Задняя индукционная варочная зона
3. Стеклокерамическая варочная панель
4. Сенсорная панель управления
5. Вентилятор
6. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ (варочной панели)
7. Сенсорная панель
8. Кнопка отмены (паузы)
9. Кнопка блокировки
10. Кнопка поддержания тепла

11. Кнопка гриля
12. Кнопка «минус» / Кнопка «плюс» - таймер
13. Дисплей таймера
14. Дисплей таймера варочной зоны
15. Дисплей настройки мощности
16. Дисплей вентилятора



### ПРИМЕЧАНИЕ

Большая часть описанных здесь кнопок станут видимыми только после включения варочной панели.

## Управление варочной панелью при помощи сенсорных кнопок

Стеклокерамическая варочная панель управляется при помощи сенсорных кнопок. Сенсорные кнопки работают следующим образом: аккуратно прикоснитесь к символу, изображенному на поверхности панели. Звуковой сигнал означает, что управление работает надлежащим образом.

Здесь и далее сенсорная кнопка управления будет упоминаться просто как «кнопка».

## Постоянное распознавание посуды

Если на варочной панели постоянно включена функция распознавания посуды, то режим приготовления может быть включен только после того, как емкость будет определена системой, и на дисплее мощности появится значение «0».

## Кнопка ВКЛ/ОТКЛ (6) для левой или правой варочной зоны

Данная кнопка используется для включения и отключения правой или левой стороны варочной панели.

## Функция усиленного нагрева на сенсорной панели (7)

Функция усиленного нагрева обеспечивает значительное увеличение мощности на индукционных варочных зонах прибора.

## Кнопка отмены II (8)

Функция «СТОП» может использоваться для кратковременной приостановки процесса приготовления.

## Функция восстановления II (8)

Если варочная панель была случайно выключена, то данная функция позволит восстановить последние сделанные настройки.

## Кнопка блокировки (9)

Кнопка блокировки может использоваться для блокировки всех остальных кнопок.

## Кнопка «Поддержание тепла» (10)

Для растапливания, приготовления на медленном огне и поддержания температуры блюда.

## Кнопка «Гриль» (11)

Функция гриля с использованием решетки для индукционной панели.

## Кнопка «минус» – / кнопка «плюс» + (12)










Эти кнопки используются для настройки таймера и функции автоматического отключения варочных зон, а также для автоматической отложенной остановки вентилятора.

## Символы (14)

 ..... Функция «Таймер», автоматическое отключение прибора



## Индикация настройки мощности (15)

Индикатор настройки мощности показывает выбранный и установленный уровень мощности или:

-  ..... Остаточное тепло
-  ..... Усиленный нагрев
-  ..... Распознавание посуды
-  ..... Функция автоматки закипания
-  ..... Функция «Стоп»
-  ..... Блокировка от детей
-  ..... Функция объединения варочных зон
-  ..... Функция «Гриль»
-  ..... Функция поддержания температуры на уровне 42°C / 70°C / 94°C

## Индикация вентилятора (16)

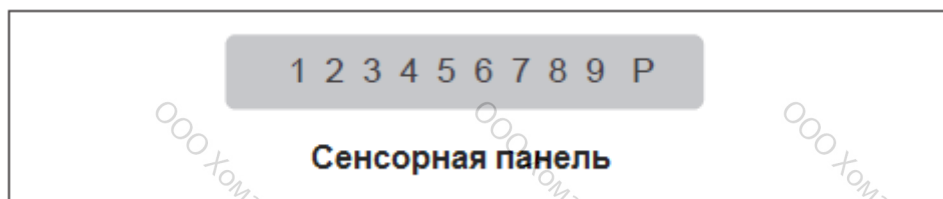
Индикатор установки мощности показывает установленное значение мощности или:

-  ..... Функция автоматки закипания
-  ..... Замена угольного фильтра

## Полезные сведения о слайдере (сенсорная панель)

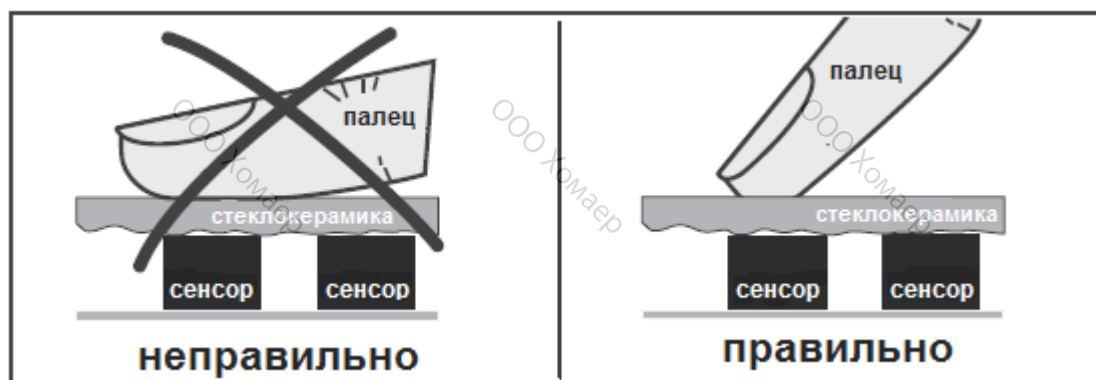
В целом, функции слайдера аналогичны функциям сенсорных кнопок; единственное различие состоит в том, что Вы можете приложить палец к керамической поверхности и перемещать его с места на место. Сенсорная панель распознает это движение и, в зависимости от характера движения, показатель (уровень мощности) увеличивается или уменьшается.

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



## На что следует обратить внимание при работе с сенсорной панелью?

Не используйте всю площадь подушечки пальца при работе со стеклокерамической поверхностью, чтобы избежать ошибочного срабатывания соседних кнопок / сенсорных панелей.

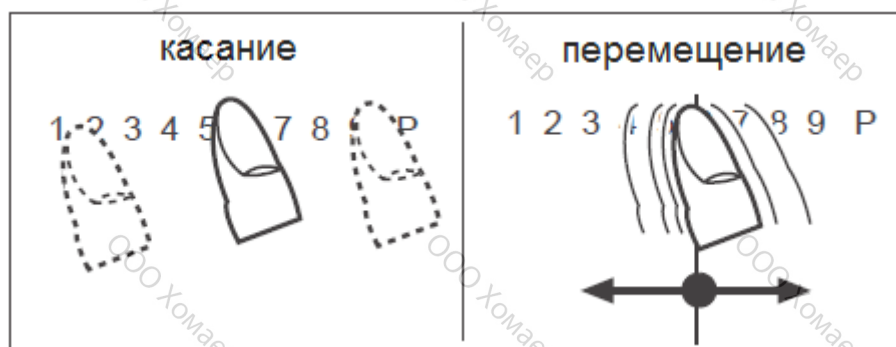


## Нажмите на сенсорную панель или перемещайте палец по ней

Нажимайте на сенсорную панель легким движением пальца и увидите, что показатель на дисплее (уровень мощности) начнет постепенно изменяться.

Если Вы поставите палец на сенсорную панель и начнете перемещать его влево или вправо, показатель на дисплее начнет увеличиваться или уменьшаться.

Чем быстрее Вы будете двигать пальцем, тем быстрее будет изменяться показатель.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### Индукционная варочная панель

Данная варочная панель оснащена индукционным режимом приготовления. Под стеклокерамической поверхностью прибора расположена катушка индуктивности, которая генерирует переменное электромагнитное поле, которое, в свою очередь, проходит через поверхность прибора и приводит к возникновению индуктивных токов в днище посуды, изготовленного из ферромагнетика. В результате посуда, установленная на варочную зону, нагревается.

Благодаря индукционной варочной зоне теперь тепло от нагревающего элемента не передается через емкость в готовящиеся продукты, а вместо этого тепло генерируется непосредственно в емкости под воздействием индукционных токов.

## Преимущества индукционной варочной панели

- Экономия электроэнергии в процессе приготовления благодаря прямой передаче энергии в емкость (потребуется подходящие кастрюли/сковороды, изготовленные из магнитного материала).
- Более высокий уровень безопасности, т.к. энергия передается только в том случае, если емкость находится на варочной зоне.
- Высокоэффективная передача энергии между индукционной варочной зоной и дном емкости.
- Быстрый нагрев.
- Низкий риск получения ожогов, т.к. нагрев варочной зоны происходит только через дно емкости; выплескивающаяся пища не прилипает к поверхности.
- Быстрый и точный контроль расхода электроэнергии.

## Распознавание посуды

Если на включенной варочной зоне отсутствует посуда или если диаметр дна емкости слишком мал, то передача энергии выполняться не будет, на что указывает мигающий индикатор уровня мощности

Если на варочную зону будет помещена подходящая кастрюля или сковорода, активизируется функция установки уровня энергии, загорится индикатор настройки уровня мощности. При снятии посуды с варочной зоны ее работа прерывается, а на дисплее вновь появится мигающий индикатор уровня мощности

Если диаметр дна емкости, помещенной на варочную зону, меньше рекомендованного, функция распознавания посуды все же активизируется, однако, будет использоваться пониженный уровень мощности.

Постоянная функция распознавания посуды определяет, на какой варочной зоне стоит емкость, и показывает «0» для соответствующего индикатора мощности.

## Ограничения распознавания посуды

Диаметр варочной зоны (мм)	Минимальный рекомендованный диаметр дна кастрюли (мм)
180	145
210	145
220 x 190 (Octa)	115

Дно кастрюль и сковород должно быть определенного диаметра; в противном случае режим индукции не включится. Для достижения максимального уровня эффективности размещайте емкости в центре варочной зоны.

Важно: минимальный диаметр дна посуды, необходимый для активации функции распознавания посуды, может варьироваться в зависимости от типа используемой посуды!

## Ограничение продолжительности работы

Для индукционной варочной панели установлена функция автоматического ограничения продолжительности работы.

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

Настройка соответствующей варочной зоны не должна изменяться в процессе использования.

При активации функции ограничения продолжительности работы варочная зона отключается, звучит краткий звуковой сигнал, а на дисплее загорится символ «H».

Функция автоматического отключения имеет приоритетное значение по отношению к процедуре ограничения продолжительности работы, т.е. варочная зона будет отключаться только в том случае, если истек период времени автоматического отключения прибора (например, автоматического отключения через 99 минут и при уровне мощности 9).

## Предел продолжительности работы

Выбранный уровень мощности	Предел продолжительности работы, минуты
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

## Другие функции

Если одновременно нажимается две или более сенсорных кнопок (например, если на кнопку случайно попадает посуда), то никакие функции не будут активизированы.

На дисплее начнет мигать символ «Er03», зазвучит непрерывный звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Пожалуйста, уберите предмет, расположенный перед сенсорными кнопками.

Чтобы убрать символ «Er03», нажмите на ту же кнопку или выключите варочную панель, а затем включите ее вновь.

## Защита от перегрева (индукция)

Если по протяжении долгого периода времени варочная поверхность используется при максимальной мощности, охладить электронные элементы до надлежащего уровня при комнатной температуре будет невозможно.

Мощность варочных зон может снижаться автоматически, чтобы предотвратить перегревание электронных систем прибора. Если во время обычного использования прибора при комнатной температуре стал регулярно появляться символ «E2», вероятно, действующего охлаждения недостаточно. Такая ситуация может наблюдаться, если в кухонном гарнитуре нет отверстий. Необходимо проверить правильность установки прибора (см. раздел «Вентиляция»).

## Посуда для индукционных варочных панелей

Посуда для индукционной варочной панели должна быть изготовлена из металла и обладать магнитными свойствами. Дно емкости должно быть достаточно большим.

Используйте ту посуду, дно которой подходит для приготовления в режиме индукции.

Подходящая посуда	Непригодная посуда
Эмалированная посуда из стали с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаростойкого стекла, дерева, керамики и терракоты
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда из многослойной нержавеющей стали, магнитной нержавеющей стали и алюминия с магнитным нижним слоем	

## Как определить пригодность посуды:

Проведите тест с магнитом, как описано далее, или убедитесь, что на емкости нанесена маркировка, подтверждающая ее пригодность для использования на индукционной варочной панели.



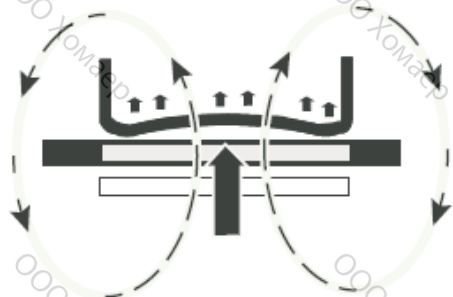
### Тест с магнитом:

Поднесите магнит ко дну емкости. Если магнит притянется, то данная посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.



Пожалуйста, обратите внимание:

Посуда для индукционных варочных панелей от некоторых производителей может издавать специфические шумы, вызванные дизайном этой посуды.



Неправильно: дно кастрюли искривлено. Электронный компонент не сможет корректно определить температуру.

### Снижение расхода энергии

Далее представлено несколько советов, чтобы снизить расход электроэнергии и научиться эффективно использовать индукционную варочную панель и посуду.

- Дно посуды должно быть такого же размера, как и варочная зона.
- При покупке посуды обратите внимание, что зачастую указывается диаметр верхней части емкости. Обычно он больше, чем диаметр дна посуды.
- Сковородки расходуют весьма небольшое количество энергии и времени благодаря приготовлению под давлением и при плотно закрытой крышке. Небольшое время приготовления позволяет сохранить большую часть витаминов.
- Не забывайте проверять, чтобы в скороварке было достаточное количество воды, т.к. в результате ее перегрева варочная панель и скороварка могут получить повреждения.
- Всегда закрывайте посуду соответствующими крышками.
- Выбирайте посуду исходя из объема готовящейся пищи. Едва заполненная большая кастрюля будет использовать слишком много энергии.

### Уровни мощности

Способность к нагреванию варочных зон может быть представлена в виде нескольких уровней мощности. В таблице далее представлены примеры использования каждого из уровней.

Уровень	Подходит для
0	ОТКЛ., используется остаточное тепло
1	Плавление при температуре 42°C
2	Поддерживание температуры 70°C
3	Приготовление при температуре 94°C
1 – 2	Медленное приготовление небольших порций
3	Приготовление на медленном огне
4 – 5	Медленное приготовление больших объемов, жарение больших кусков мяса до полной готовности
6	Жарение, получение соков
7 – 8	Жарение
9	Кипячение, запекание, жарение
P	Усиленный нагрев (максимальная выходная мощность)

При приготовлении без использования крышек на емкостях может потребоваться более высокий уровень мощности.

## Индикация остаточного тепла **H**

Стеклокерамическая варочная панель оснащена индикатором «Н» - индикатором остаточного тепла. Пока после выключения варочной зоны горит индикатор «Н», Вы можете использовать остаточное тепло для плавления или для поддержания температуры готового блюда.


Варочная зона может оставаться горячей, даже если индикатор «Н» уже не горит. Риск ожога!

При использовании режима индукции, стеклокерамическая поверхность напрямую не нагревается: нагрев происходит за счет тепла, отраженного посудой.

## Постоянное распознавание посуды

Если функция распознавания посуды работает постоянно, то установить уровень мощности можно только при помощи сенсорной панели и после того, как система определит наличие емкости на поверхности прибора, а на дисплее отобразиться уровень мощности «0».

## Включение варочной панели и варочных зон

1. Зажмите на кнопку ВКЛ/ОТКЛ  (приблизительно в течение 1 сек), пока на дисплее не появится показатель мощности «0» и не прозвучит короткий звуковой сигнал. Панель управления готова к использованию.

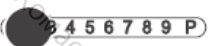

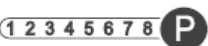
Функция постоянного распознавания посуды определит, на какой варочной зоне установлена посуда, и на соответствующем дисплее настройки мощности появится значение «0».



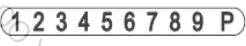
2. Выберите варочную зону, используя дисплей настройки мощности. Рядом с выбранной варочной зоной загорится точка.



3. Сразу после этого должен активироваться сенсорная панель управления , а затем включится настройка мощности.

 3 4 5 6 7 8 9 P	.....левая	Уровень мощности 0.
 1 2 3 4 8 9 P	.....центральная	Уровень мощности 5.
 1 2 3 4 5 6 7 8 P	.....правая	Уровень мощности P*

См. раздел «Полезные сведения о слайдере (сенсорная панель)».


Нажмите на соответствующую сенсорную панель , чтобы изменить уровень мощности или чтобы включить дополнительную варочную зону.

Важно: должна загореться точка ожидания рядом с выбранной варочной зоной.





4. Сразу же разместите емкость, подходящую для использования в режиме индукции, на выбранной варочной зоне. Система распознавания посуды активирует катушку индукции. Кастрюля или сковорода начнут нагреваться.

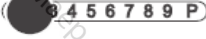


Пока на варочную зону не будет помещена посуда, на дисплее будут сменять друг друга настройка уровня мощности и символ . Если посуда так и не будет поставлена на варочную зону, то через 10 минут она отключится в целях безопасности. См. раздел «Распознавание посуды».



Подходит для индукционной варочной панели


### Выключение варочной зоны

Выберите варочную зону при помощи дисплея настройки уровня мощности. Рядом с выбранной варочной зоной загорится точка ожидания.

5. а) Нажмите на левый край сенсорной панели  или , чтобы
- б) проведите пальцем налево через сенсорную панель управления , чтобы понизить уровень мощности до 0.



### Выключение варочной панели

6. Нажмите на кнопку ВКЛ/ОТКЛ  на приборе. Варочная панель будет отключена вне зависимости от настроек.



Пожалуйста, обратите внимание:

Прибор автоматически отключится через 10 секунд после того, как все варочные зоны будут отключены вручную (уровень мощности «0») и Вы не будете нажимать ни на какие кнопки/сенсорные панели.

\* Сразу же активируется функция усиленного нагрева. См. раздел по настройке уровня мощности.

## Функция отмены II

Функция отмены («СТОП») позволяет ненадолго прервать процесс приготовления, например, если Вам позвонили в дверь. Функция «СТОП» должна быть отключена, чтобы возобновить процесс приготовления с теми же настройками мощности. Если использовался таймер, то он будет приостановлен, а затем продолжит отсчет.

По причине безопасности, данная функция может быть доступна только в течение 10 минут, по истечению которых прибор выключится.

1. Кастриули и сковороды находятся на варочных зонах, для которых установлены уровни мощности.

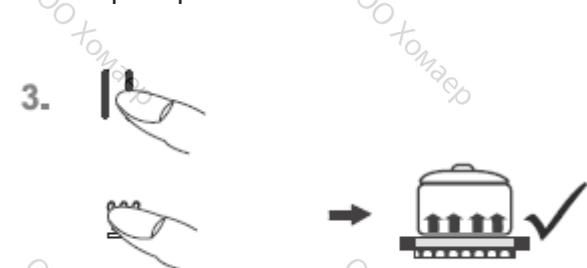


2. Нажмите на кнопку «Стоп» II. Вместо показателей уровней мощности загорится символ паузы



3. Для завершения паузы сначала нажмите кнопку «Стоп» II, а затем – любую другую кнопку (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ).

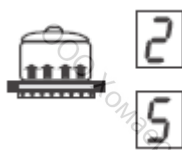
Вторую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд после первой, т.к. в противном случае прибор отключится.



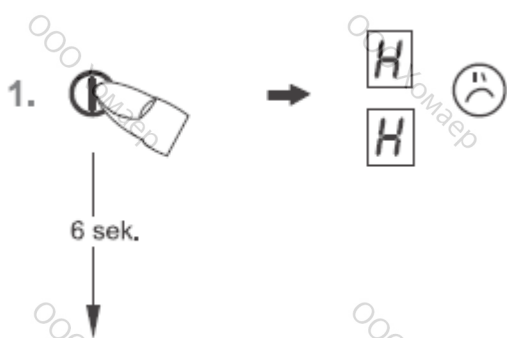
## Функция восстановления последних настроек II

Если варочная панель была случайно выключена, то Вы можете восстановить самые последние настройки.

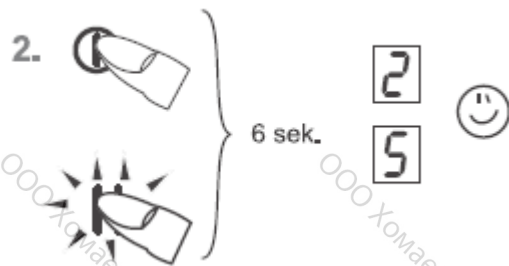
Функция восстановления будет работать только в том случае, если включена хотя бы одна варочная зона.



1. Варочная панель ненамеренно отключена при помощи кнопки ВКЛ/ОТКЛ ① на приборе. В течение 6 секунд после выключения снова нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ ①. Кнопка «СТОП» начнет мигать.



2. После этого необходимо сразу же нажать кнопку «СТОП» II.  
Будут восстановлены исходные показатели, и процесса приготовления будет возобновлен.



#### Что можно восстановить:

- Уровни мощности на всех варочных зонах
- Показатели минут и секунд запрограммированных таймеров
- Функцию автоматики закипания
- Функцию усиления

#### Восстановить не удастся:

- Предел продолжительности работы (сбрасывается до 0)

#### Функция защиты от детей

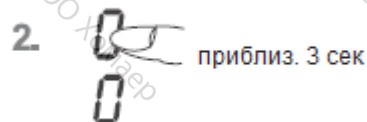
Данная функция необходима, чтобы не позволять детям включать индукционную варочную панель как случайно, так и намеренно. Данная функция блокирует элементы управления.

#### Включение функции защиты от детей

1. Зажмите на кнопку ВКЛ/ОТКЛ ① на приборе (1 сек), пока не появится значение мощности «0»:

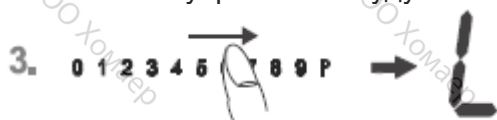


2. Сразу после этого нажмите на дисплей установки мощности и держите его нажатым (в течение приблизительно 3 секунд), пока на сенсорной панели не загорятся значения от 0 до P.



3. Сразу после этого проведите через всю сенсорную панель от 0 до P, чтобы активировать блокировку от детей.

Вместо показателя мощности на дисплее загорится символ L, означающий блокировку от детей, элементы управления будут отключены, прибор отключится.

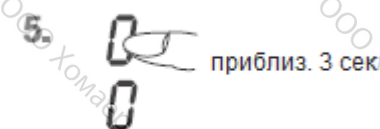


## Отключение функции защиты от детей

4. Нажмите на кнопку ВКЛ/ОТКЛ.



5. Сразу после этого нажмите на дисплей установки мощности и держите его нажатым (в течение приблизительно 3 секунд), пока на сенсорной панели не загорятся значения от 0 до P.



6. Сразу после этого проведите через всю сенсорную панель от 0 до P, чтобы снять блокировку от детей. Символ L погаснет.



### Примечание


- В случае отключения электроэнергии блокировка от детей не отключится.

## Функция объединения варочных зон (только для варочных зон типа Octa)

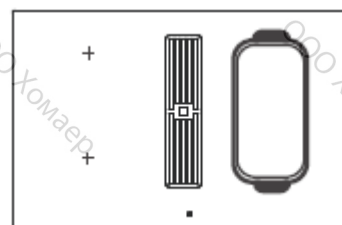
Передняя и задняя варочные зоны могут быть активированы вместе (функция объединения). Это позволяет использовать посуду большего размера.

1. Включите варочную панель.

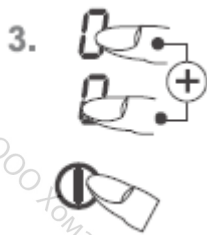


2. Одновременно нажмите на кнопки выбора двух варочных зон (передней и задней), чтобы активировать функцию объединения. После включения функции на дисплее задней варочной зоны появится значок объединения .

Управление новой зоной будет осуществляться при помощи дисплея настройки мощности и сенсорной панели передней зоны.



3. Снова одновременно активируйте переднюю и заднюю варочные зоны или выключите варочную панель, чтобы деактивировать функцию объединения.



### Обратите внимание

Сковорода или кастрюля должны занимать как минимум половину объединенной варочной зоны, чтобы функция распознавания посуды могла зафиксировать их!

### Функция «Гриль» (только для варочных зон типа Octa)

Используйте функцию «Гриль» с ребристой пластиной, рекомендованной для режима индукции.

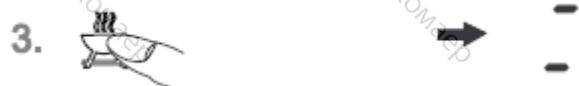
1. Включите варочную панель.



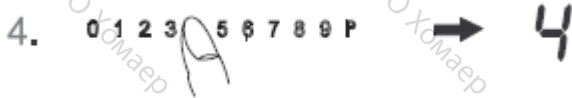
2. Выберите варочную зону при помощи переднего дисплея настройки мощности. Рядом с выбранной зоной загорится ток ожидания.



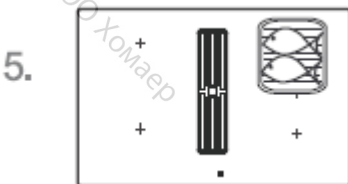
3. Нажмите на кнопку «Гриль» , чтобы активировать одноименную функцию. Передняя и задняя варочные зоны будут объединены.




4. Сразу после этого необходимо активировать сенсорную панель управления **1 2 3 4 5 6 7 8 9 P**. Активируется настройка мощности.



5. Поместите ребристую пластину на варочную зону и поместите на нее необходимые продукты.  
Уровень 1 – 3 для овощей.  
Уровень 4 – 6 для рыбы.  
Уровень 7 – 9 для мяса.



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



#### Примечание

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Настраивайте уровень мощности по желанию.

#### Автоматическое отключение (таймер)

Функция автоматического отключения используется для автоматического выключения любой варочной зоны через заданный промежуток времени. Время приготовления может варьироваться от 0.01 до 9.59 (час.мин).

1. Включите варочную панель



2. Включите одну или более варочных зон и задайте уровень мощности.



3. Выберите варочную зону при помощи дисплея настройки мощности. Рядом с выбранной варочной зоной загорится точка ожидания.

Выберите дисплей таймера и при помощи кнопок + и – установите необходимое время.

Левая позиция: часы

Центральная позиция: 10-минутные отрезки

Правая позиция: 1-минутные отрезки

Через несколько секунд введенные значения будут приняты системой и отсчет времени начнется.

Загорится символ таймера варочной зоны .



4. По истечению времени варочная зона будет отключена. Некоторое время будет звучать звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ).



#### Примечание

- Повторите шаги 2-4, чтобы запрограммировать автоматическое отключение для другой варочной зоны.
- Чтобы проверить, сколько времени уже прошло, нажмите на дисплей таймера. Выведенное на экран значение можно изменить.
- Отмена таймера: выберите соответствующую варочную зону и нажмите кнопку «минус», чтобы сбросить таймер (0).
- Если функция автоматического отключения была установлена для нескольких варочных зон, на дисплее таймера всегда будет отображаться самый короткий период времени.

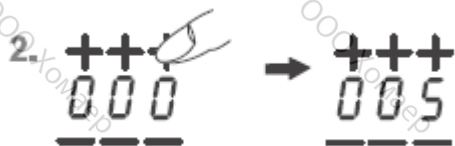
## Минутный таймер

1. Включите варочную панель.



2. Не выбирайте варочную зону.

При помощи кнопки + или – задайте необходимый отрезок времени.



3. Как только заданное время истечет, некоторое время будет раздаваться звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любую кнопку (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ).



## Примечание

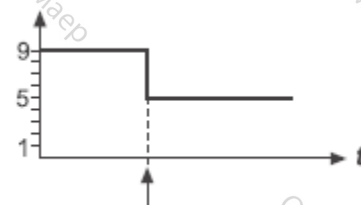
- Минутный таймер будет продолжать работать, даже когда правая или левая часть варочной панели отключена. Для изменения времени включите правую или левую сторону прибора.
- Минутный таймер отключится приблизительно через 120 мин., когда для выключения используется кнопка ВКЛ/ОТКЛ.

## Автоматика закипания **A**

Блюдо слегка отваривается на уровне мощности 9 с включенной функцией автоматки закипания. По прошествии определенного промежутка времени уровень мощности автоматически понижается до уровня медленного кипения (от 1 до 8).

При использовании функции автоматки закипания необходимо задать только уровень мощности для медленного кипения, так как электронный модуль понижает мощность автоматически.

Функция автоматки закипания подходит для приготовления изначально холодных блюд, которые затем нагреваются на высокой мощности. За такими блюдами не требуется постоянно следить, пока они готовятся на медленном огне (например, отваривание мяса для супа).



1. Включите варочную панель.



2. Нажмите на сенсорную панель (1 2 3 4 ● 8 9 P) и удерживайте ее в нажатом положении (приблизительно в течение 3 сек), чтобы активировать функцию и сразу же выбрать мощность для медленного кипения:

(● 3 4 5 6 7 8 9 P) ..... левый ..... Уровень мощности 1

(1 2 3 4 ● 8 9 P) ..... центральный ..... Уровень мощности 5

(1 2 3 4 5 6 7 8 P) ..... правый ..... Уровень мощности 8

Символ **A** и установленный уровень для медленного кипения будут попеременно мигать.



Нажмите и удерживайте (приблизительно 3 сек)



### Обратите внимание

- Уровень мощности для медленного кипения можно увеличить во время работы функции автоматика закипания. Однако, при понижении данного показателя функция отключится.

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

### Режим поддержания тепла

Благодаря режиму поддержания тепла Вы можете поддерживать температуру блюда на определенном уровне. Выбранная варочная зона будет работать на низком уровне мощности.

1. Поместите посуду с блюдом на варочную зону и выберите уровень мощности (например, 3).

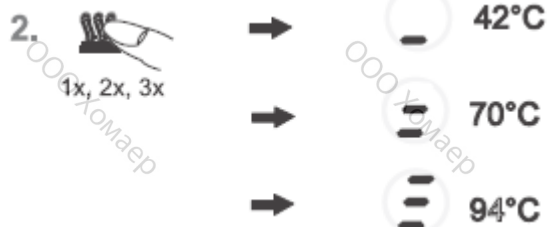


2. Несколькими нажатиями на кнопку подогрева выберите настройку:

— - приблизительно 42°C

— — - приблизительно 70°C

— — — - приблизительно 94°C



3. Для отключения функции нажмите на левый край сенсорной панели или нажмите на кнопку подогрева .



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

### Блокировка

Данная функция может использоваться для блокирования кнопок и настроек мощности. Активной останется только кнопка ВКЛ/ОТКЛ для отключения варочной панели.




## Активация блокировки

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



## Снятие блокировки

2. Нажмите на кнопку блокировки . Кнопка блокировки загорится приглушенным светом. Блокировка снята.



## Примечание

Активированная блокировка не отключится даже при выключении варочной панели. Таким образом, при возобновлении процесса приготовления функцию будет необходимо деактивировать.

Активированная блокировка будет снята, т.е. деактивирована, в случае отключения электроэнергии и если варочная панель выключается при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

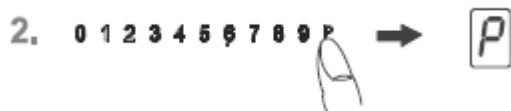
## Функция усиленного нагрева **P**

Данная функция позволяет увеличить мощность индукционных варочных зон, благодаря чему Вы сможете очень быстро вскипятить большой объем воды.

1. Включите варочную панель. При помощи дисплея настройки мощности выберите варочную зону. Рядом с выбранной зоной загорится точка ожидания.



2. Нажмите на правый край сенсорной панели . Функция усиленного нагрева активирована.



3. Через 10 минут функция усиленного нагрева автоматически отключится. Символ **P** погаснет, уровень мощности снизится до 9.



## Обратите внимание

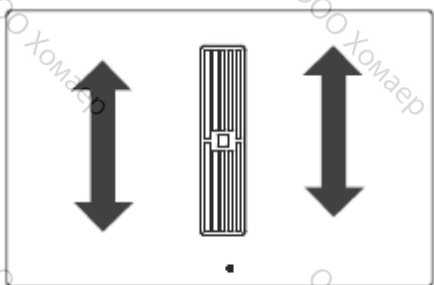
Нажмите на сенсорную панель, чтобы заранее отключить функцию усиленного нагрева.

### Управление мощностью

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

Если данный уровень превышает, когда включается повышенный уровень мощности или функция усиленного нагрева, то система управления мощностью снизит уровень мощности соответствующей варочной зоны в модуле.

Дисплей этой зоны мигнет, а затем на нем отобразиться максимально допустимый уровень мощности.



Модули (управление мощностью)

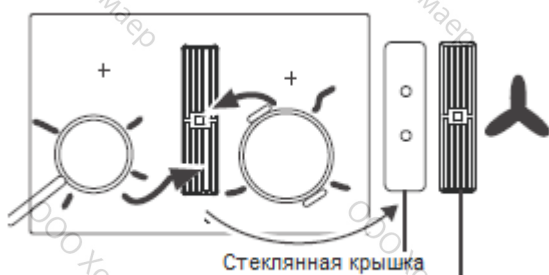
### Использование вентилятора

Вентилятор расположен в центральной части варочной панели, при этом экстрактор направлен вниз.

Снимите стеклянную крышку перед первым запуском вентилятора. В моделях с открытой крышкой ее снимать не требуется.


**Важно:**

**Не кладите крышку на индукционную варочную панель! Риск ожога!**



Открытую крышку снимать не требуется

### Включение и отключение вентилятора

1. Нажмите и удерживайте (приблизительно 1 сек) кнопку ВКЛ/ОТКЛ , пока не появится уровень мощности вентилятора «0» и не прозвучит короткий звуковой сигнал. Элементы управления готовы к работе.



2. Выберите варочную зону при помощи дисплея установки уровня мощности. Загорится точка ожидания.



Индикатор вентилятора

3. Сразу после этого необходимо активировать сенсорную панель (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P). Включится настройка мощности.

 ..... левый ..... Уровень мощности 1

 ..... центральный ..... Уровень мощности 5

 ..... правый ..... Уровень мощности P

Для изменения уровня мощности вентилятора выберите дисплей вентилятора и нажмите на сенсорную панель.

Важно: у выбранной варочной зоны должна загореться точка ожидания.



### Автоматический режим

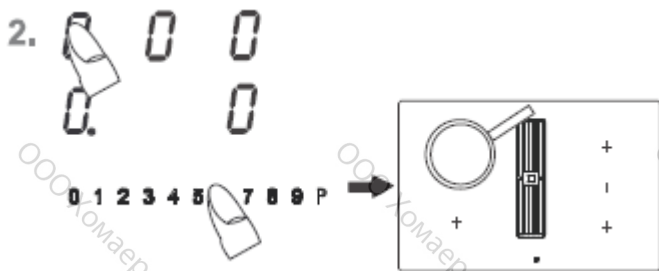
1. Для выбора автоматического режима нажмите на дисплей вентилятора, пока не появится символ «А» (автоматический режим).

Загорится точка ожидания.



Нажмите и удерживайте

2. Затем выберите одну или более варочных зон и установите уровень мощности.



3. Теперь уровень мощности вентилятора контролируется в автоматическом режиме в соответствии с заданным уровнем мощности.

3. 

Регулировка мощности в автоматическом режиме происходит с небольшой задержкой и постепенно в зависимости от установленного уровня мощности.

В любое время Вы можете вернуться обратно на ручной режим управления; для этого зажмите дисплей вентилятора или выберите дисплей вентилятора и нажмите на сенсорную панель.

### Подсказка

Чтобы убедиться, что режим экстракции хорошо работает и для высокой посуды (например, кастрюли для приготовления спаржи), поместите под крышку емкости деревянную ложку.

### Задержка работы вентилятора

Данная функция используется после завершения работы варочной панели, чтобы удалить запахи от приготовления пищи. Под действием вентилятора также высушивается фильтр.

## Настройка задержки работы вентилятора

1. Выберите индикатор вентилятора.




2. Затем при помощи кнопок таймера «плюс» и «минус» установите время для задержки работы вентилятора.

Левая позиция: часы

Центральная позиция: 10-минутные отрезки

Правая позиция: 1-минутные отрезки



3. Через несколько секунд система примет введенные данные и процедура будет запущена. Загорится символ таймера для вентилятора .



4. Как только время выйдет, вентилятор отключится.



Если варочная зона включена, то таймер не запустится, пока эта варочная зона не будет отключена. Если варочная панель отключается при помощи кнопки ВКЛ/ОТК во время дополнительной работы вентилятора, то оставшееся время вентилятор будет работать на низком уровне мощности.

### Время дополнительной работы вентилятора

Мотор вентилятора должен продолжать работать в течение 10-20 минут после каждого использования варочной панели. Когда вентилятор отключается после отработанного цикла, то после этого следует автоматически запустится дополнительное время работы на низкой мощности.

Это гарантирует оптимальное функционирование и удаление оставшегося после приготовления пищи пара.


При использовании воздушного фильтра в режиме рециркуляции, всегда включайте вентилятор на дополнительные 10-60 минут, чтобы обеспечить оптимальное удаление запахов.

В редких случаях молекулы неприятного запаха могут остаться на фильтре, и когда вентилятор будет включен вновь, они смешаются с паром и запах появится вновь. Такие остаточные запахи исчезнут после того, как вентилятор продолжит работать.

### **Важно**


При использовании режима конвекции в помещении должен быть обеспечен достаточный уровень вентиляции, чтобы удалить из воздуха влагу.

### Замена фильтра

Если установленный угольный фильтр необходимо очистить или заменить, на дисплее вентилятора появится символ .

Когда вентилятор включен, индикация процесса приготовления удаляется.

Чтобы удалить информацию с дисплея, нажмите и удерживайте приблизительно в течение 3 секунд дисплей вентилятора и сенсорную панель.

Если угольный фильтр не используется, индикацию  также необходимо удалить.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой отключите варочную панель и дайте ей остыть.
- Запрещается использовать пароочистители или аналогичные приборы
- В процесс очистки следите, чтобы не нажать на кнопку ВКЛ/ОТКЛ – прибор может случайно включиться!

### Стеклокерамическая варочная панель

**Важно!** Запрещается использовать агрессивные чистящие средства, такие как обезжириватель, абразивные средства для посуды, средства для удаления ржавчины и пятен и т.д.

### Чистка после использования

1. При загрязнении варочной панели выполняйте чистку всего прибора. Это рекомендуется делать после каждого использования прибора. Для чистки используйте влажную тряпочку и небольшое количество моющего средства. Затем вытрите поверхность насухо, чтобы на ней не осталось остатков моющего средства.

### Еженедельная чистка

2. Раз в неделю тщательно очищайте варочную панель с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики. Внимательно следуйте всем указаниям 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 тряпочкой. Убедитесь, что на поверхности не осталось чистящего средства, так как при нагреве прибора запустится агрессивная реакция, что может повредить поверхность.

### Особые типа загрязнения

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

**Пищу, которая прикипела к поверхности**, лучше сначала отмочить при помощи влажной тряпочки, а затем удалить остатки загрязнения при помощи специального стеклянного скребка. Далее действуйте как описано в п.2 выше.

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

**Частицы земли**, которые могут попасть на варочную панель когда Вы чистите картофель или моете салат, могут поцарапать поверхность прибора, когда Вы будете передвигать по ней посуду. Убедитесь, что на варочной панели не остались частички песка.

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

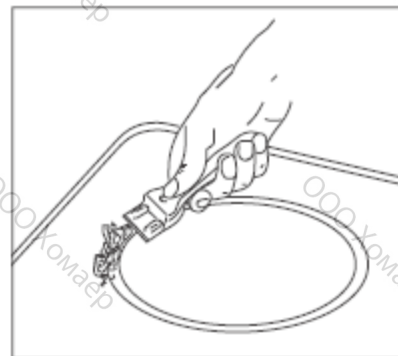
**Блестящие области** появляются в результате воздействия посуды или по причине использования неподходящих чистящих средств, особенно при использовании посуды с алюминиевым основанием или при воздействии неподходящих чистящих средств. Такие следы сложно удалить стандартными чистящими средствами. Вам может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем украшения изнашиваются, а в результате применения агрессивных чистящих средств и посуды с шероховатым дном на поверхности появятся темные пятна.

### Вентилятор варочной панели

#### Чистка металлических жироулавливающих фильтров

Проводите чистку металлических жироулавливающих фильтров в посудомоечной машине или в теплой мыльной воде как минимум один раз в месяц, в случае наличия избыточных отложений грязи и/или интенсивного использования.

Для снятия фильтра откройте крышку вентилятора и поднимите вверх U-образную вентиляционную пластину из нержавеющей стали, расположенную в воздуховыпускном отверстии, чтобы вытащить



ее из вентилятора. Теперь снимите фильтр. Для этого надавите на защелку в утопленной ручке и вытащите фильтр.

Фильтр можно вымыть в посудомоечной машине. Поставьте фильтр вертикально в рабочей камере машины. Используйте ополаскиватель, который подходит для мытья алюминия, чтобы не допустить повреждения и обесцвечивания фильтров.

Никогда не мойте фильтр вместе со стаканами и светлоокрашенным фарфором.

### **Не включайте вентилятор без жирулавливающего фильтра!**

Закончив мытье фильтра, высушите его и установите обратно в вентилятор. Пожалуйста, убедитесь, что утопленная ручка остается видимой после того, как Вы поставили фильтр на место. При каждой замене фильтра старайтесь протирать легкодоступные внутренние части вентилятора тряпочкой, смоченной моющим средством, и при этом уделять внимание выпирающим элементам внутри вентилятора.

### **Чистка и уход за вентилятором**

Вентилятор рекомендуется чистить каждый раз, когда Вы чистите фильтры.

После быстрого кипячения воды в кастрюле с открытой крышкой под фильтром может скапливаться конденсат. Это вполне нормально. Тем не менее, эту воду следует удалить, а затем вымыть внутреннюю часть корпуса фильтра для режима экстракции.

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

При появлении неприятных запахов выполните чистку фильтра и внутренней части вентилятора.

Вентилятор рекомендуется мыть при помощи влажной мягкой тряпочки и теплой мыльной воды.

### **Обслуживание**

Фильтр должен оставаться в доступе. Заменяйте плоские угольные фильтры в угольном фильтре каждые 5-24 месяца.

Заменяйте плоские угольные фильтр в плазменных фильтрах как минимум раз в 5 лет. Для этого необходимо открыть крышку корпуса и заменить плоские угольные фильтры.



## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

### Обратите внимание

Если прибор неисправен, проверьте, можете ли Вы решить проблему самостоятельно в соответствии с указаниями, приведенными в данном документе.

**Вы можете исправить некоторые неисправности самостоятельно. Все они описаны далее.**

### Регулярно перегорают предохранители?


Обратитесь в сервисный центр или к электрику.

### Не можете включить индукционную варочную панель?

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

### На дисплее будет мигать символ , некоторое время будет звучать непрерывный звуковой сигнал.

Часть готовящегося блюда, которая выплеснулась на варочную панель, посуда или другие предметы заставляют непрерывно срабатывать сенсорные кнопки управления.

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

### Появился код ошибки E2?

Электронный модуль перегрелся. Проверьте правильность установки варочной панели. Убедитесь, что прибор вентилируется в достаточной степени.

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

### Появился код ошибки E8?

Ошибка в правом или левом вентиляторе. Воздуховыпускное отверстие вентилятора заблокировано или закрыто или вентилятор не работает.

Проверьте правильность установки варочной панели. Убедитесь, что прибор вентилируется в достаточной степени.

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

### Появился код ошибки U400?

Варочная панель неправильно подключена к сети питания. Кнопки управления будут отключаться через 1 сек., будет звучать непрерывный звуковой сигнал.


Подключите прибор к соответствующей требованиям сети питания.

### Появился код ошибки (ERxx или Ex)?

Техническая неисправность. Обратитесь в сервисный центр.

### Появляется символ посуды ?

Варочная зона была включена; ожидается, что Вы поставите на варочную зону подходящую кастрюлю или сковороду (функция «распознавание посуды»). Прибор начнет работу только после того, как на варочной зоне появится соответствующая емкость.

**Символ посуды  все равно появляется, даже если на варочную панель была поставлена посуда?**

Посуда не подходит для режима индукции или посуда имеет слишком маленький диаметр дна.

**Используемая посуда издает шум?**

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

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

Это нормально – идет охлаждение электронного модуля.

**Варочная панель издает шумы (щелчки или треск)?**

Это происходит по техническим причинам и не может быть исправлено.

**На варочной панели появились трещины и сколы?**

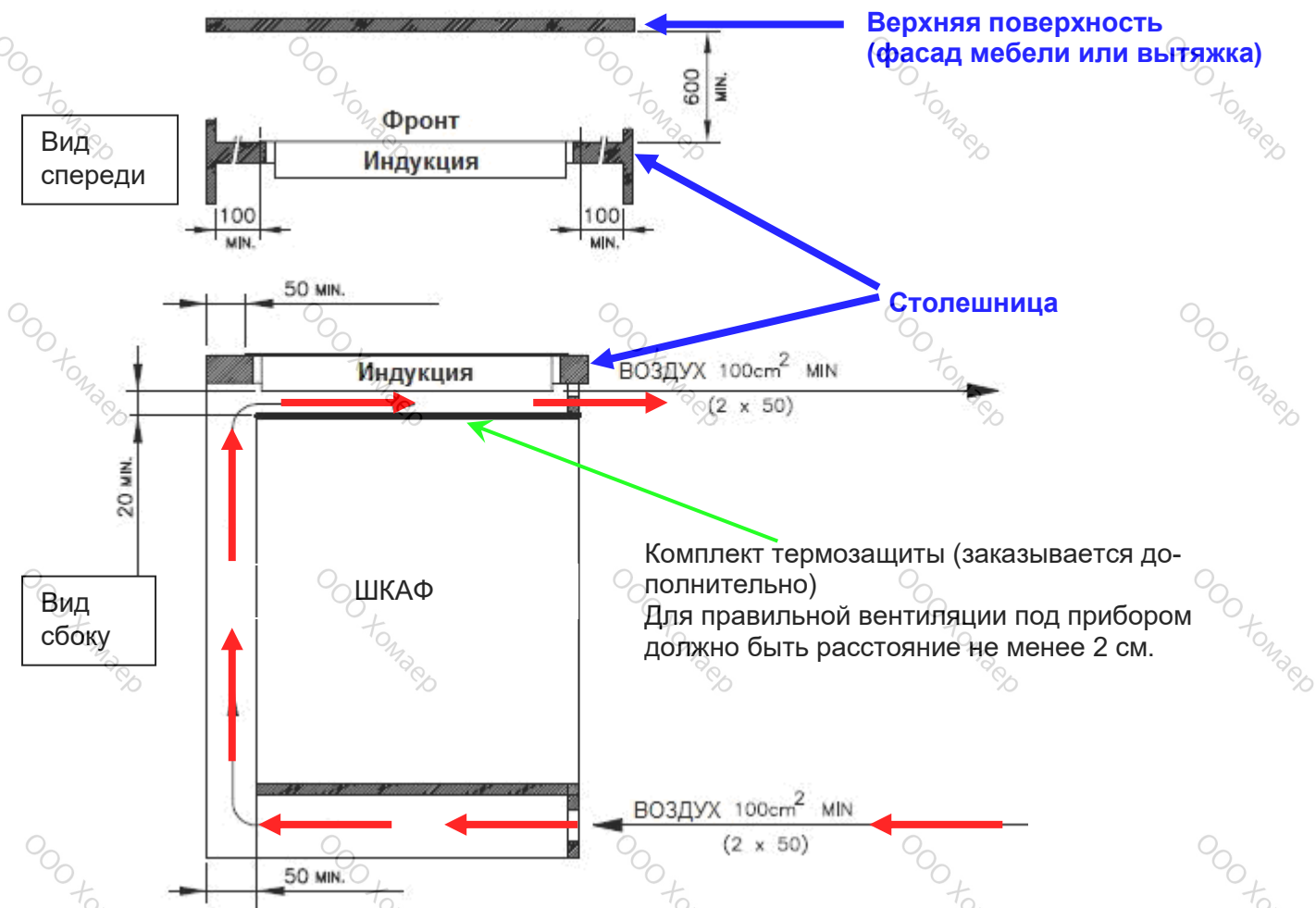
Если на стеклокерамической варочной панели появились трещины, сколы или иные повреждения, существует риск удара электрическим током. Немедленно выключите прибор. Отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.



## УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

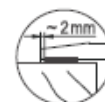
Индукционная варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с изложенной ниже инструкцией.

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.



## Техника безопасности при установке кухонного гарнитура

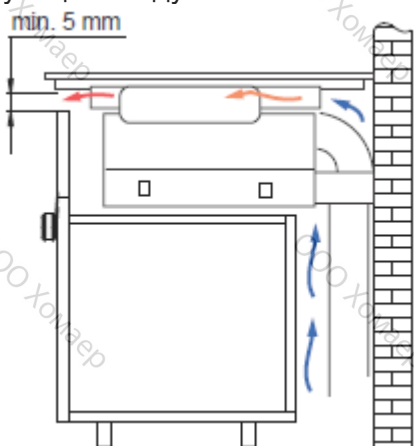
- Фанерные, клеевые и пластиковые поверхности кухонной мебели, расположенной рядом с варочной поверхностью, должны быть теплостойкие (выдерживать воздействие температуры как минимум в 75°C).

Если ламинат и поверхности недостаточно теплостойкие, они могут деформироваться.

- Убедитесь, что все электрические соединения, при установке прибора были изолированы.
- Накладки, устанавливаемые между стеной и столешницей позади варочной панели, разрешается изготавливать из твердых пород древесины, если будут обеспечены минимальные расстояния в соответствии со схемами установки.
- Минимальные расстояния от выреза под варочную панель до задней стенку должны соответствовать значениям, указанным в схемах установки.
- При установке непосредственно рядом с высоким шкафом должно быть обеспечено безопасное расстояние как минимум 50 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть покрыта теплостойким материалом. Однако, согласно рабочим требованиям минимальное расстояние должно составлять 300 мм.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно указываться производителем вытяжки в инструкции по монтажу.
- 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.

## Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вентилятором, который включается и отключается автоматически. Когда температура электронной системы превышает определенный уровень, вентилятор медленно запускается. При интенсивном использовании варочной панели вентилятор переключится на более высокую скорость. Когда электронная система охладится в достаточной степени, вентилятор снизит скорость вращения и автоматически отключится.
- Расстояние между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или встроенной техникой должно обеспечивать достаточный уровень вентиляции прибора.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически поднимается или опускается, вероятно, система охлаждения не справляется. В таком случае рекомендуется открыть заднюю стенку нижнего шкафа кухонного гарнитура в области выреза в столешнице под варочную панель, а также снять нащельную планку по всей ширине прибора, благодаря чему будет обеспечена циркуляция воздуха.



Для улучшения вентиляции прибора на фронте рекомендуется оставить воздушный зазор 5 мм.

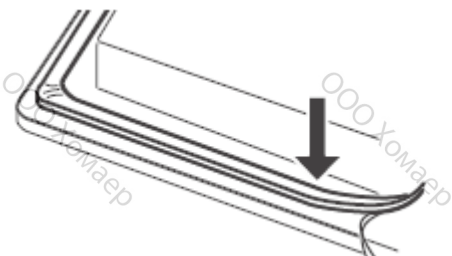
## Установка

### Важные сведения

- 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 духовом шкафу выполняется пиролизическая очистка.
- При установке прибора на выдвижной ящик убедитесь, что в нем не будут храниться острые предметы, т.к. они могут погнуться, зацепившись за нижнюю сторону варочной панели, и не позволить ящику открываться и закрываться.
- Если под варочную панель вставляется полка, то расстояние от этой полки до нижней части прибора должно составлять как минимум 20 мм, чтобы обеспечить надлежащий уровень вентиляции прибора.
- Запрещается устанавливать варочную панель над холодильными и морозильными шкафами, посудомоечными машинами, стиральными или сушильными машинами.
- Во избежание риска пожара убедитесь, что рядом с варочной панелью или рядом с ней не хранятся горючие объекты, которые могут легко воспламениться или деформироваться под воздействием тепла.

### Установка уплотнителя

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



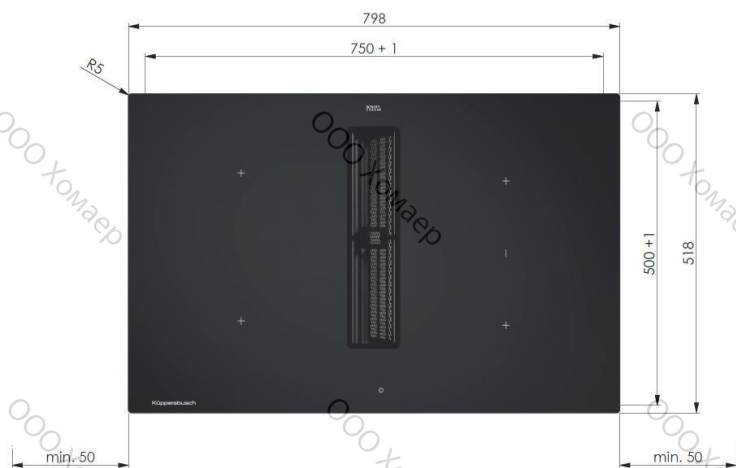
- Никакие жидкости не должны проникать между краем варочной панели и столешницы или между варочной панелью и стеной и контактировать с любыми электрическими элементами прибора.
- При установке варочной панели на неровную столешницу (например, с керамическим или иным подобным покрытием), уплотнитель с варочной панели необходимо удалить, а затем проложить пластиковый изоляционный материал между прибором и столешницей.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя изолировать прибор силиконовой изоляцией! Впоследствии прибор нельзя будет демонтировать, не повредив его.

### Вырез в столешнице

Ниша в столешнице вырезается при помощи качественной прямой пилы или специальной машины. Края выреза должны быть изолированы, чтобы внутрь не могла проникнуть влага.

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

**Варианты установки:  
Накладной монтаж**  
Размеры указаны в мм

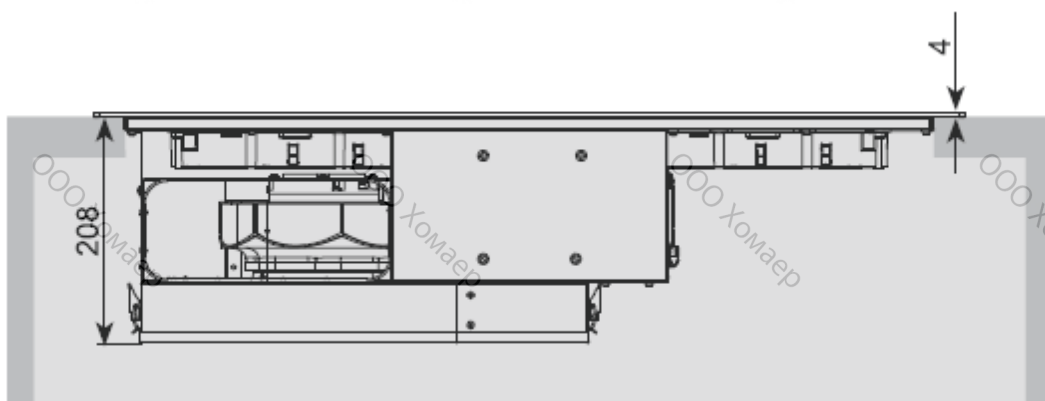


Вставьте варочную панель и выровняйте ее.

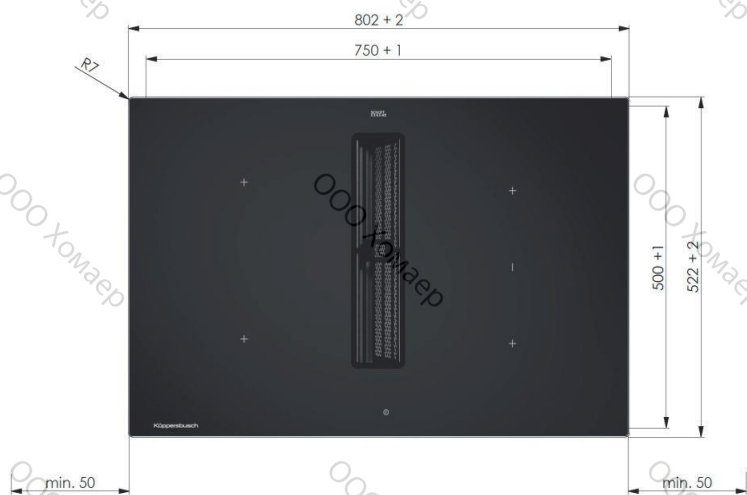
1. Минимальное расстояние до соседней стены
2. Размеры отверстия
3. Размеры выреза
4. Внешние размеры варочной панели

**Важно**

**Если во время установки варочная панель подвергается силовому воздействию, прибор может расколоться!**



## Варианты монтажа Монтаж заподлицо



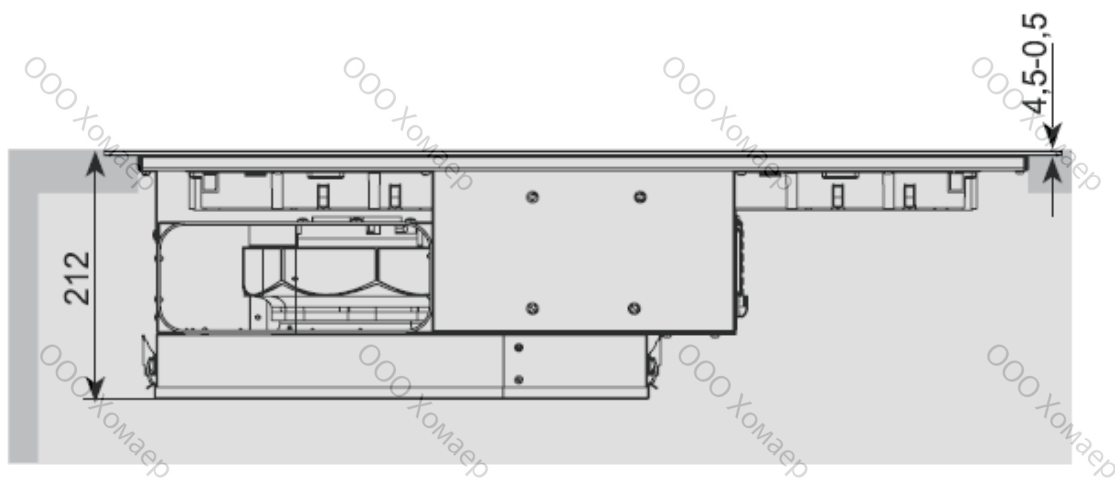
Приклейте изоляционную ленту на угол поддерживающего края столешницы таким образом, чтобы силиконовую клейкую ленту можно было прижать под прибором.

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

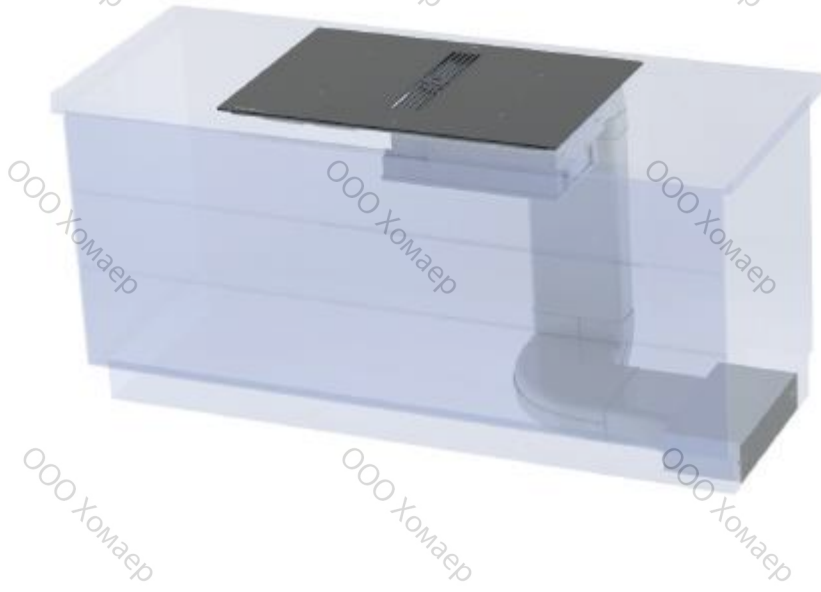
Заполните пространство между варочной панелью и столешницей термоустойчивым силиконовым клеем.

### Важно

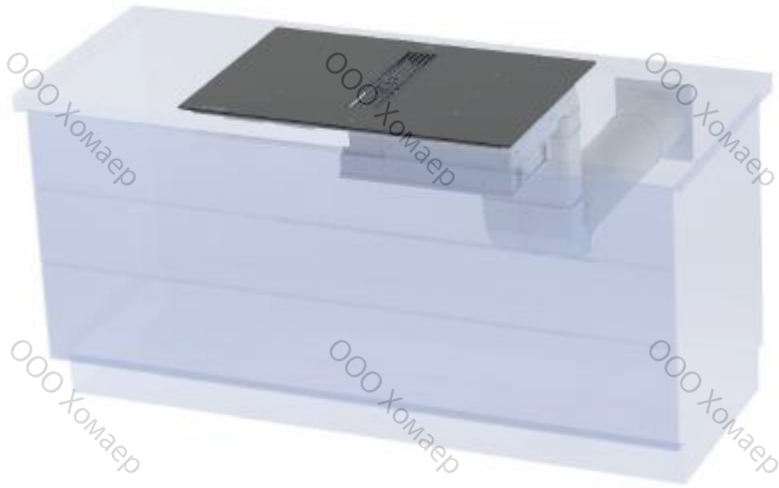
Силиконовый клей не должен попадать под поддерживающую поверхность прибора. Если же это происходит, то позднее Вы не сможете вытащить прибор из выреза. При несоблюдении данных инструкций производитель снимает с себя ответственность за повреждение прибора.



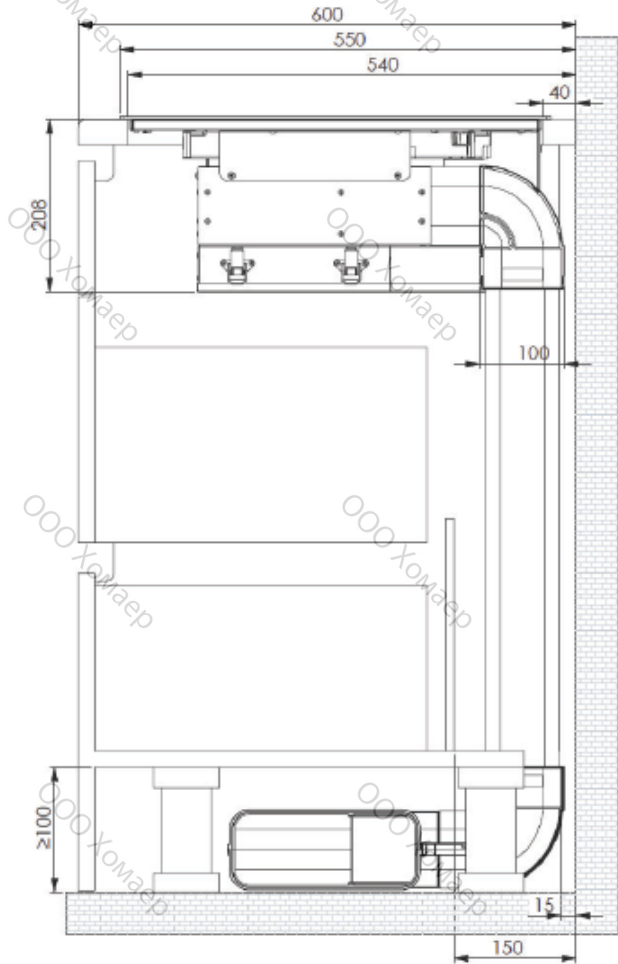
**Сборка системы для отвода воздуха**  
Отвод воздуха вовнутрь



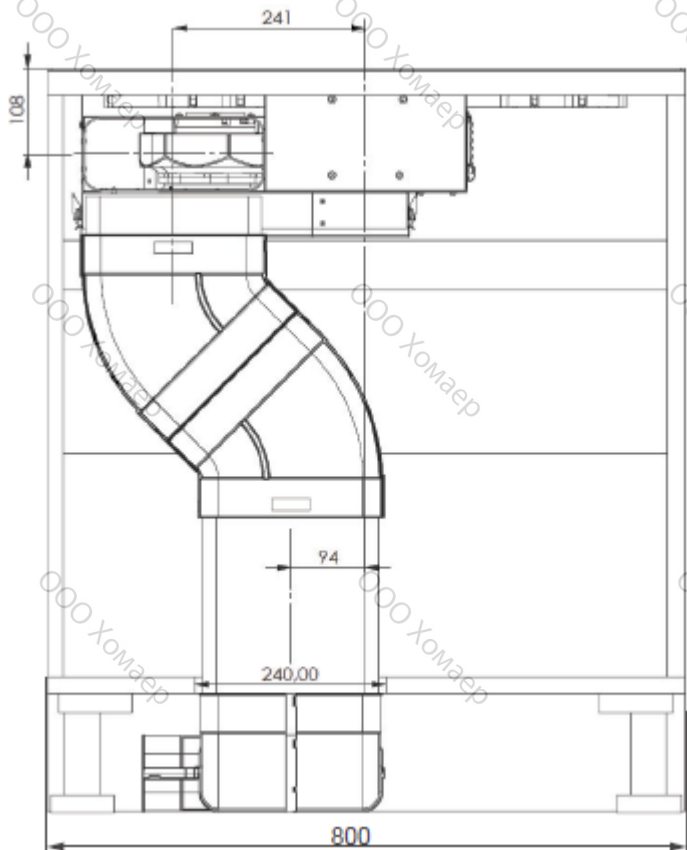
**Отвод воздуха наружу**



Боковой вид при встраивании

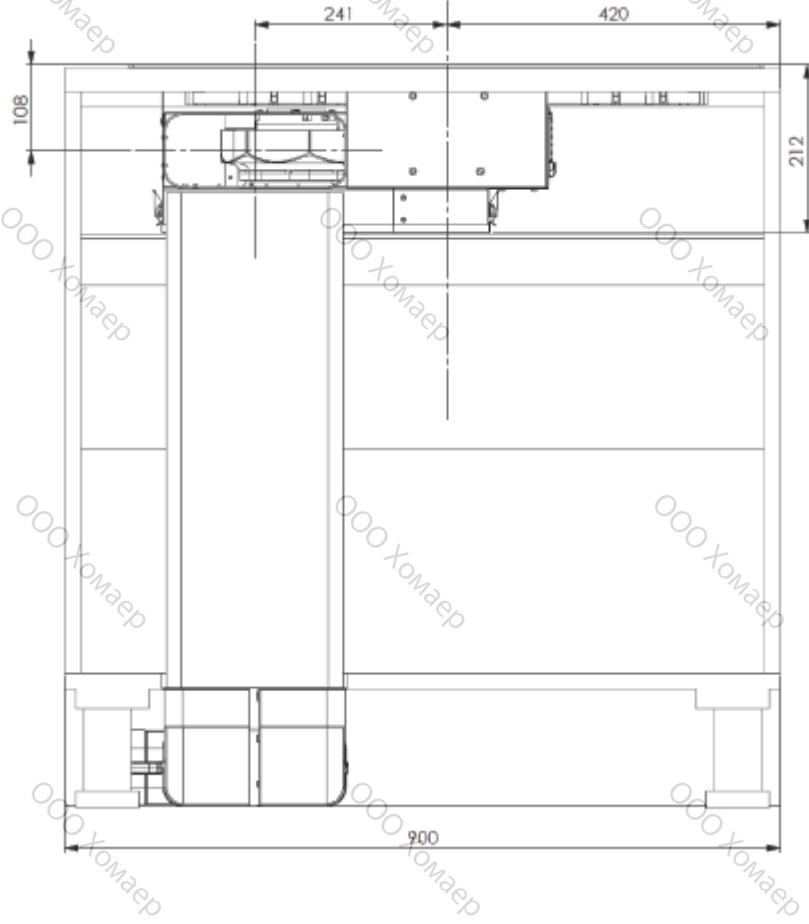


Вид сзади, ящик 80 см





Вид сзади, ящик 90 см





## Установка вентилятора варочной панели

- Установка прибора должна осуществляться исключительно квалифицированным специалистом в соответствии с действующими местными нормами. Это же относится к установке коммуникациям на отвод воздуха. Специалист несет ответственность за правильную работу на месте установки.
- В процессе установки должны соблюдаться соответствующие национальные нормы строительства и нормы поставщиков электроэнергии.
- Вентилятор варочной панели может работать в режиме отвода воздуха и в режиме рециркуляции.
- Отработанный воздух выводится наружу через специальный вентиляционный короб или через отверстие в стене здания.
- Отработанный воздух выводить в действующий дымоход запрещается. В случае возникновения сомнений, обратитесь в районную службу специалистов по чистке труб.
- Если в одном помещении с вентилятором варочной панели используется нагревательный прибор с трубой, отапливаемый дровами, углем, газом или мазутом, то должен быть обеспечен достаточный приток свежего воздуха, т.к. в противном случае повышается риск отравления. Безопасная работа экстрактора варочной панели гарантируется, если отрицательное давление не превышает 0,04 мбар (4 Па), а в помещении может поступать достаточный объем свежего воздуха.
- Трубы воздуховода должны соответствовать пожарному классу B 1 DIN 4102.
- Пожалуйста, убедитесь, что минимальная номинальная ширина соединительных частей прибора не уменьшается.
- Всегда надлежит использовать систему, которая была рекомендована для воздухопровода и которая совместима с экстрактором варочной панели.
- Номинальная ширина воздуховода для режима рециркуляции должна составлять как минимум 150 мм.
- Трубы для отвода отработанного воздуха должны быть максимально короткими. Они не должны иметь изгибов в 90 градусов; их изгибы должны быть плавными, а в поперечном сечении не должно быть сужений.
- Не используйте трубы с диаметром менее 150 мм. На расстоянии 50 см до модуля вентилятора загибов на трубе иметься не должно.
- Поперечное сечение вентиляционного хода в стене и вырез в панели в основании должны соответствовать сечению трубы для отвода воздуха. Площадь выходного отверстия должна составлять как минимум 500 см<sup>2</sup>.
- При монтаже прибора убедитесь, что даже после установки кухонного гарнитура модуль для отвода воздуха все еще легкодоступен.
- При необходимости рекомендуется использовать выравнивающие ножки кухонной мебели.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Когда используется режим отвода воздуха, должен быть обеспечен должный уровень вентиляции, чтобы удалить из воздуха лишнюю влагу.

## Подключение контакта для окна / подключение реле



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРОСЕТИ РИСК СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ!

Рядом с этим символом находятся установки под напряжением. Заграждения с этим символом может снять только сертифицированный опытный электрик.

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

Риск травмирования в результате поражения электрическим током!

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

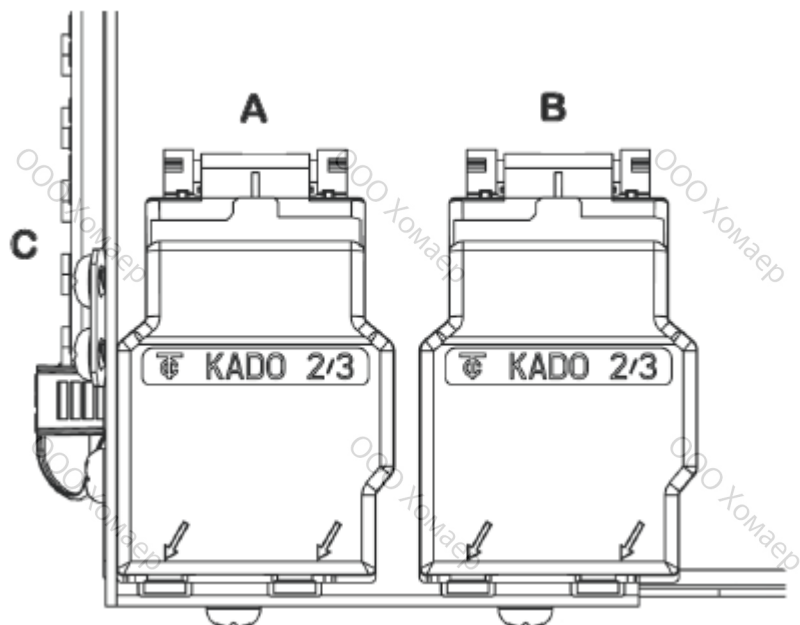
Подключение должен выполнять квалифицированный электрик, имеющий разрешение на подобные работы!

Соблюдайте указания из раздела «Подключение к электросети».

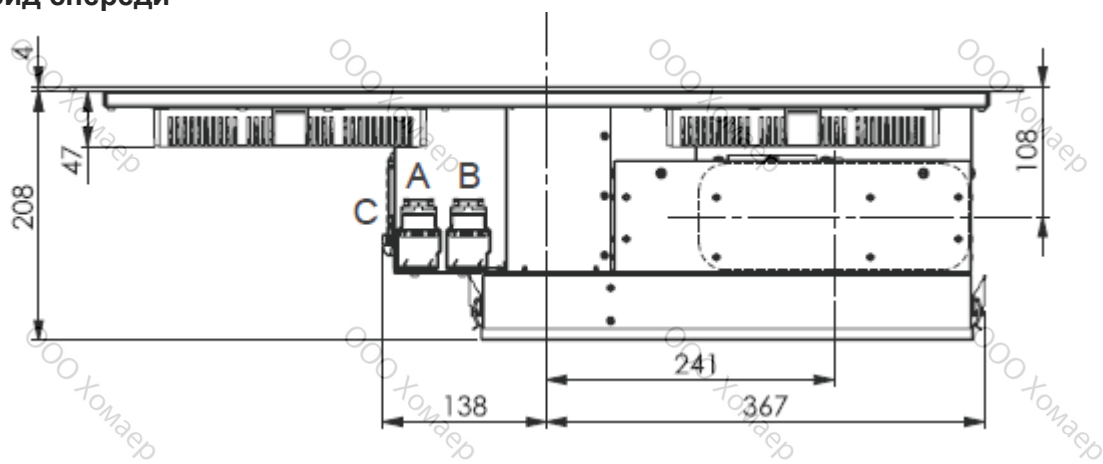
Подключение контактного переключателя (А)

Релейное соединение (В)

Розетка электросети (С)



Вид спереди



## Подключение к электросети



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРОСЕТИ РИСК СМЕРТЕЛЬНОЙ ТРАВМЫ!**

Рядом с этим символом находятся установки под напряжением. Заграждения с этим символом может снять только сертифицированный опытный электрик.

- Работы по монтажу и подсоединению прибора к сети питания должны выполняться только электриком, хорошо знакомым с требованиями нормативной документации и тщательно их соблюдающим.
- Работы должны выполняться в строгом соответствии с нормами и спецификациями, выпущенными местной компанией-поставщиком электроэнергии.
- 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. 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 области установки под прибором.
- Убедитесь, что напряжение в вашей сети аналогично напряжению, указанному на заводской табличке.
- При установке прибора должна быть обеспечена полная защита против случайных прикосновений.
- Внимание: неправильное подключение может привести к уничтожению электронного оборудования
- Прибор только имеет разрешение на подключение к электросети. Он может и не иметь провод с вилкой.

### **Параметры электросети**

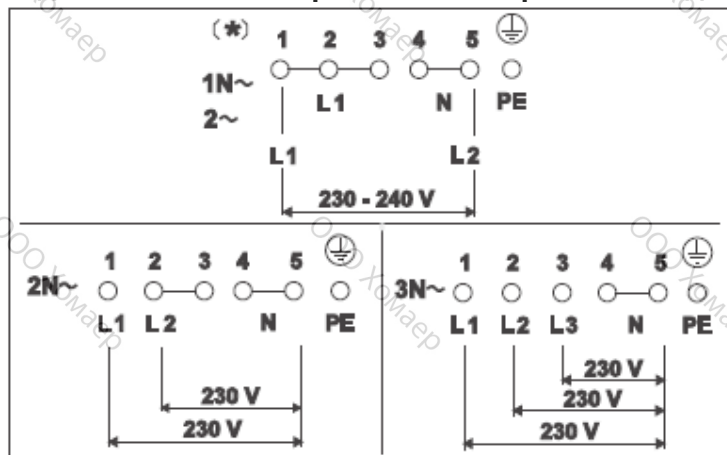
Напряжение электросети: 380-415 В 3N~, 50-60 Гц

Номинальное напряжение компонента: 220-240 В

### **Кабель питания не был установлен на заводе**

- Для подключения прибора открутите крышку розетки подключения на нижней части прибора, чтобы получить доступ к гнезду с контактам. После подключения прибора, поставьте крышку на место и закрепите кабель питания при помощи зажима.
- Кабель питания должен быть как минимум H05 RR-F

## Подключение к электросети: 6-штырьковое подключение

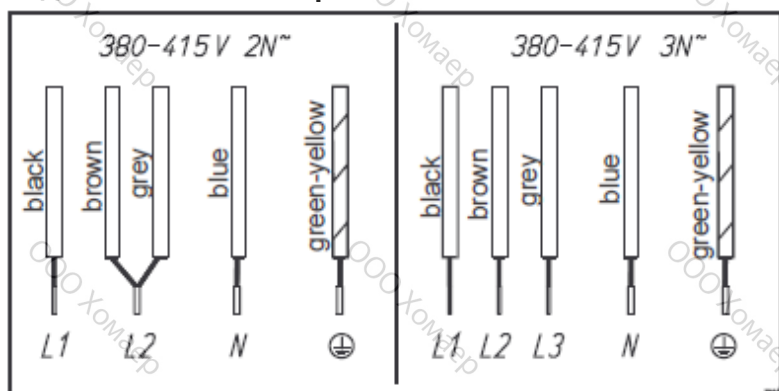


Данный тип подключения не разрешается SEV (Швейцарская ассоциация инженеров-электриков) в Швейцарии.

### Кабель питания установлен на заводе

- Варочная панель была оснащена устойчивым к воздействию температуры градусником.
- Подключение к электросети выполняется в соответствии со схемой разводки, если кабель прибора не был оснащен вилкой.
- Если кабель питания этого устройства поврежден, его потребуется заменить. Чтобы избежать рисков, это должен делать производитель или специалист сервисного центра.

### Подключение к электросети



### Технические характеристики

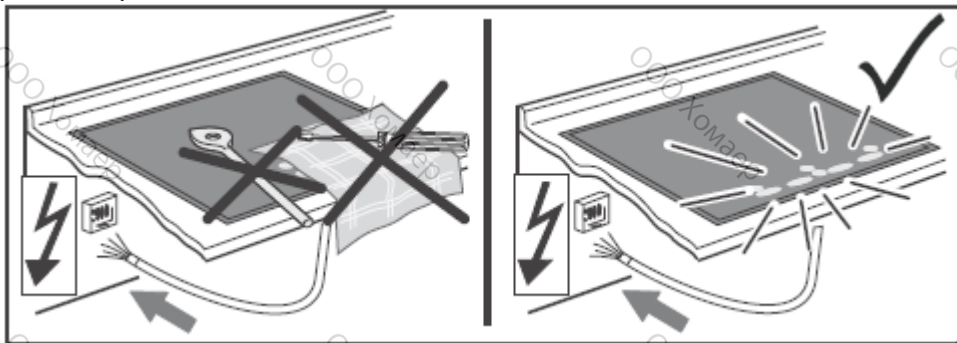
<b>Размеры варочной панели</b> высота / ширина / глубина.....мм	212 x 798 x 518
<b>Варочные зоны</b> 1 x индукционная зона .....ø см / кВт 1 x индукционная зона .....ø см / кВт 2x индукционная зона .....см / кВт Функция объединения зон .....кВт	21 / 2,3 / 3,7* 18 / 1,85 / 3,0* 19x22 / 2,1 / 3,7* 3,7
<b>Вентилятор</b> Макс. поток воздуха.....м <sup>3</sup> /ч	570
<b>Мощность</b> Варочная панель.....кВт Вентилятор.....кВт	7,4 0,168

\* мощность при активированной функции усиления нагрева

### Первое включение прибора

После того, как варочная панель была установлена и был подключен источник питания (подключение к электросети), будет выполнена автоматическая проверка системы управления, а также будет представлена информация для сервисного центра.

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



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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Полное отключение прибора

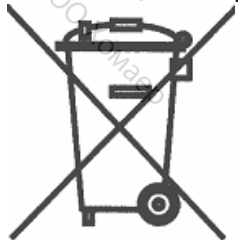
Прежде чем утилизировать прибор, его необходимо окончательно вывести из строя.

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

### Утилизация упаковки

Пожалуйста, обеспечьте экологичную утилизацию упаковочного материала Вашей варочной панели. Переработка упаковки спасает ресурсы и способствует снижению количеству отходов.

### Утилизация старого прибора



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

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

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер



OOO Хомаер

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

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

