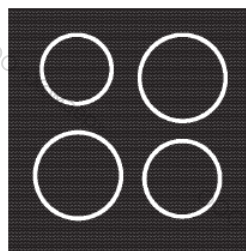


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

Индукционная варочная панель
со встроенной вытяжкой

KMI 8590.0



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

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

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

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

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 24 месяца с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

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

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистри-
бьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch-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 контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;
- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru;
- через мессенджеры  
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

1 Примечание:
Чтобы подготовить наших технических специалистов к ремонтным работам и снабдить их необходимыми запчастями, при обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите следующую информацию:

- 2 Точный адрес.
- 3 Номер телефона и, если имеется, факс.
- 4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.
- 5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).
- 6 Дата заказа или поставки.
- 7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания. Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

Авторское право

Данный документ защищен законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования. Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.

Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного Руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

Полнота

Данный документ содержит 52 страницы.

Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

Следует помнить, что данное Руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к Вашему прибору.

Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное Руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.

Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.

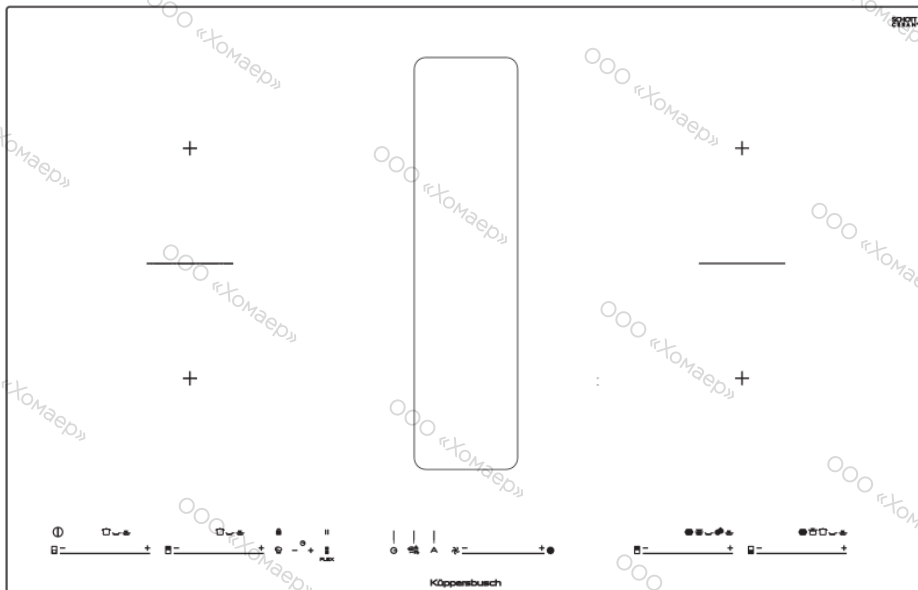
Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	19
Индукционная варочная панель	19
Встроенная вытяжка.....	21
Подключение к электросети	23
Технология индукции	25
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА	28
Указания по использованию сенсорной панели управления	28
Элементы управления	28
Включение прибора.....	29
Включение варочных зон.....	30
Выключение варочной зоны	30
Выключение всех конфорок	30
Детектор наличия посуды	31
Функция блокировки	31
Отключение звукового сигнала.....	32
Функция паузы Stop&Go	32
Функция повышенной мощности.....	33
Функция таймера (обратный отсчет времени).....	33
Установка таймера для варочной зоны.....	33
Изменение установленного времени	35
Отключение таймера	35
Функция управления мощностью.....	35
Специальные функции: режим «Шеф-повар».....	36
Функция «Поддержание тепла»	37
Функция «Растапливание»	38
Функция «Медленное кипение»	38
Функция «Гриль»	38

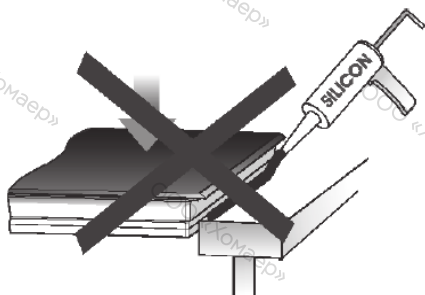
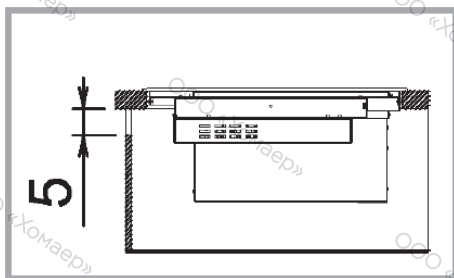
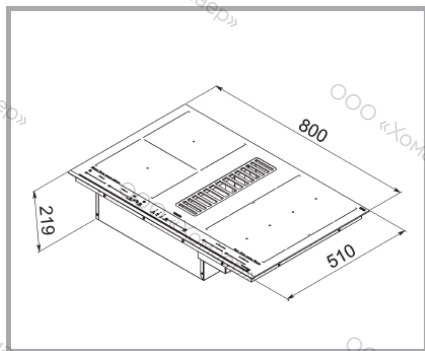
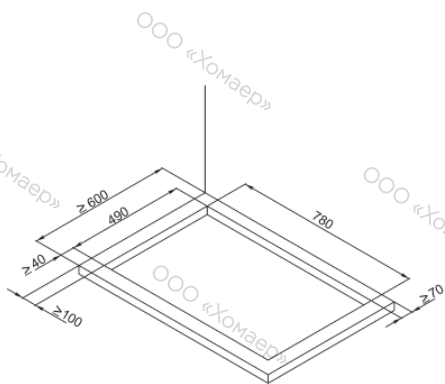
Функция «Пассерование»	39
Функция «Глубокое прожаривание»	39
Функция «Конфи»	40
Функция «Поширование»	40
Функция Flex Zone	41
Функция аварийного отключения	41
Предложения и рекомендации	42
Чистка и обслуживание	43
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	44
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	45
ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА	47
Режим работы	47
Режим отвода	47
Режим рециркуляции	47
Включение и отключение встроенной вытяжки	48
Включение вытяжки	48
Изменение уровня мощности вытяжки	48
Выключение вытяжки	48
Автоматический режим работы	49
Автоматический запуск исходя из уровня мощности варочной панели	49
Ручная активация автоматического режима	49
Функция отложенного отключения	49
Функция «Свежесть»	49
Очистка вытяжного модуля	50
Очистка металлических жировоулавливающих фильтров	50
Очистка фильтра от запаха	50

ВНЕШНИЙ ВИД



УСТАНОВКА

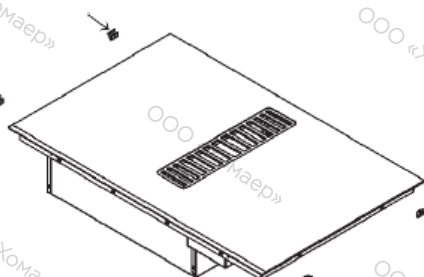
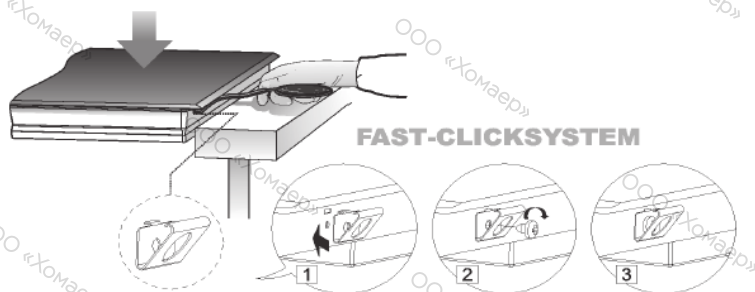
Минимальные расстояния



Размеры указаны в мм

УСТАНОВКА

Минимальные расстояния



Размеры указаны в мм

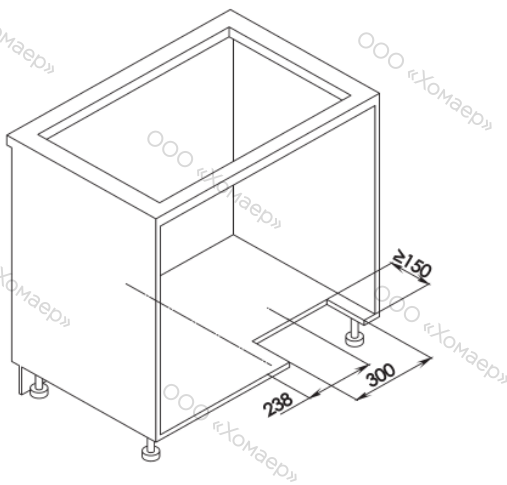
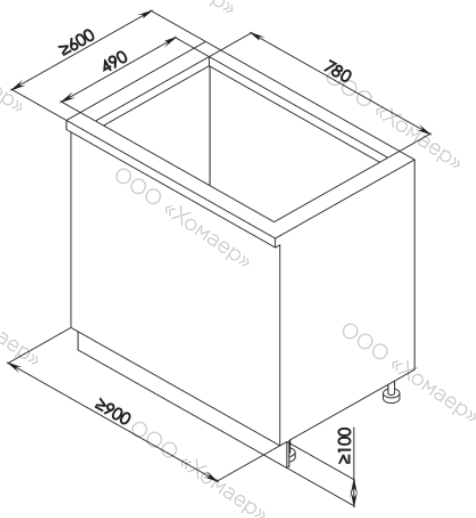
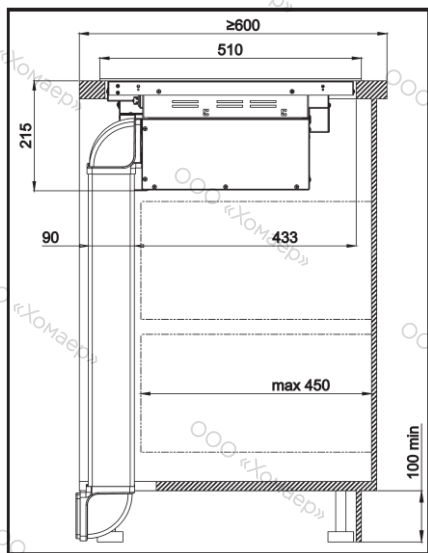
УСТАНОВКА

Минимальные расстояния

РЕЖИМ ОТВОДА:
удаление воздуха через стену



КОД: 113290038



Размеры указаны в мм

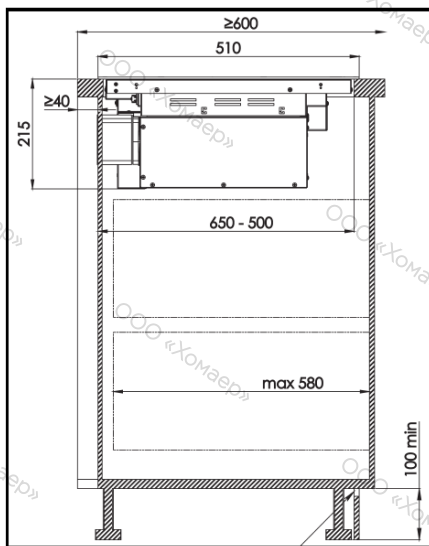
УСТАНОВКА

Минимальные расстояния

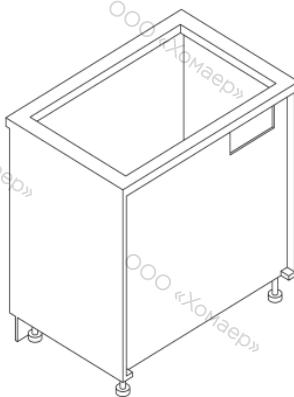
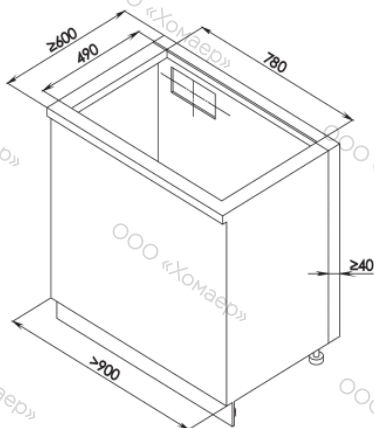
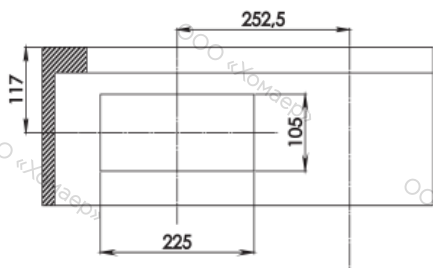


КОД: 113290042

РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:
удаление воздуха напрямую



Необходимо обеспечить наличие отверстия обратного потока площадью не менее 500 см².



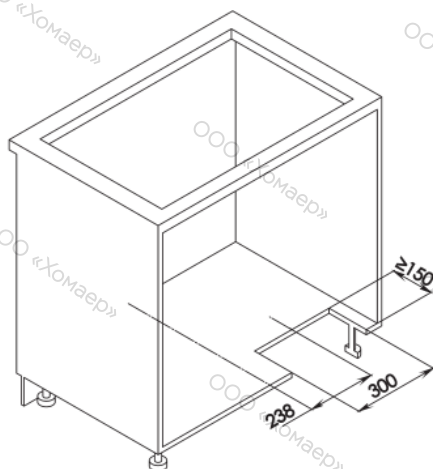
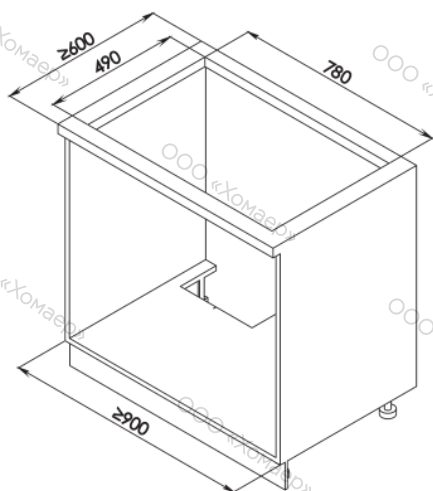
Размеры указаны в мм

УСТАНОВКА

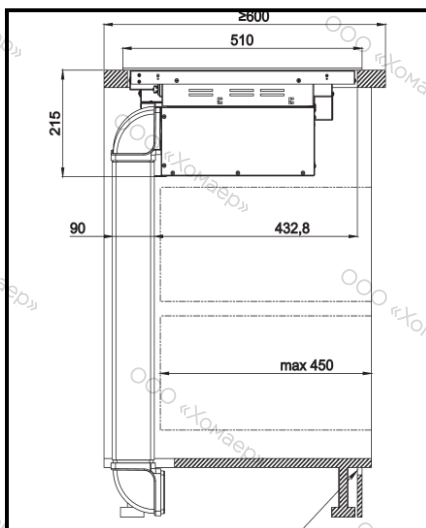
Минимальные расстояния

РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:

воздуховод направлен в цокольную зону



КОД: 113290043



Необходимо обеспечить наличие отверстия обратного потока площадью не менее 500 см².

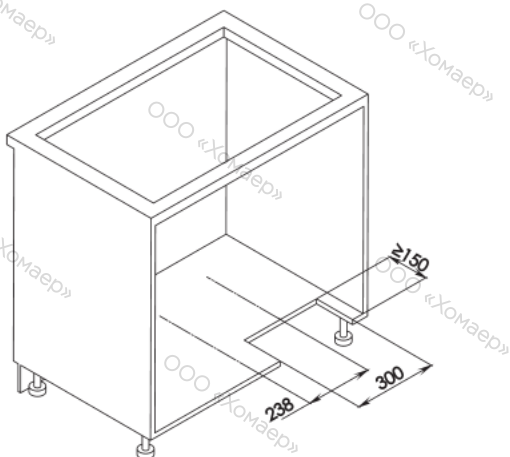
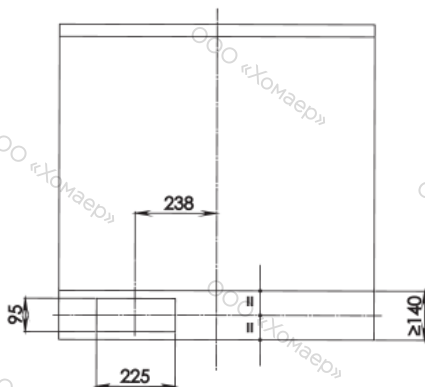
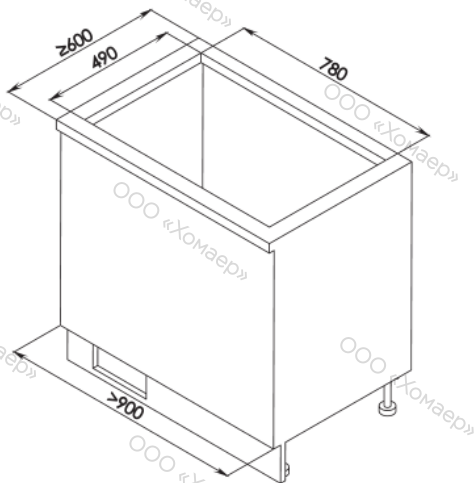
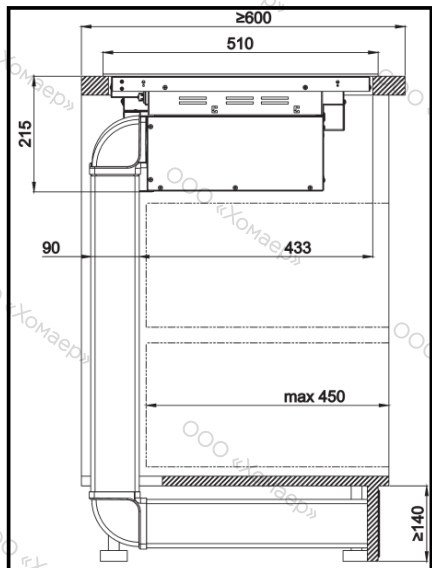
Размеры указаны в мм

УСТАНОВКА **Минимальные расстояния**



КОД: 113290044

РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:
дефлектор направлен
в цокольную зону



Размеры указаны в мм

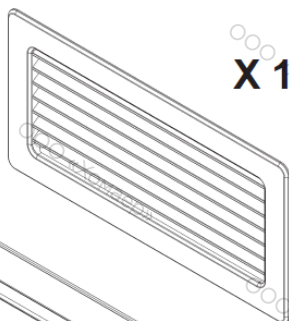


КОД: 113290042

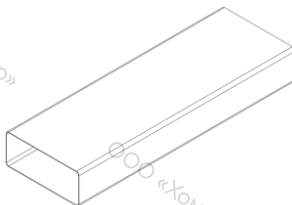
РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:
удаление воздуха напрямую



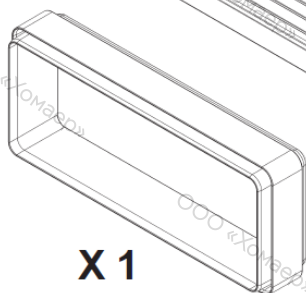
КОД: 113290043



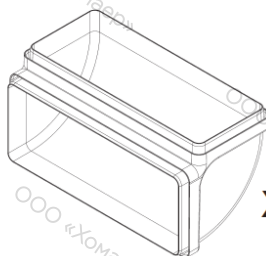
X 1



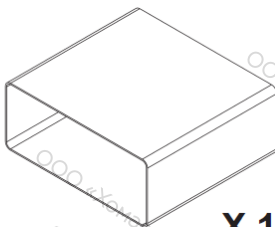
X 1



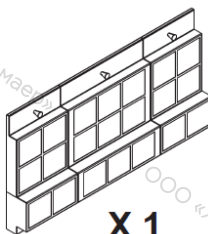
X 1



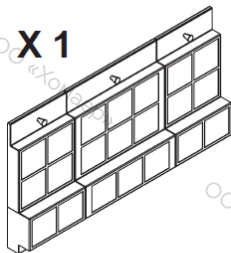
X 2



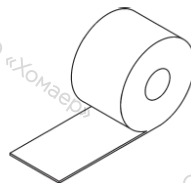
X 1



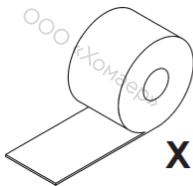
X 1



X 1



X 1



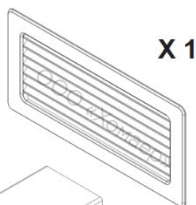
X 1

РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:
воздуховод направлен
в цокольную зону

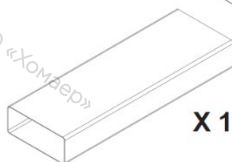


КОД: 113290044

РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ:
дефлектор направлен
в цокольную зону



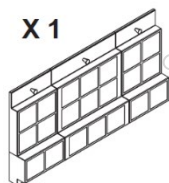
X 1



X 1



X 2



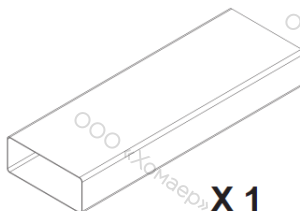
X 1



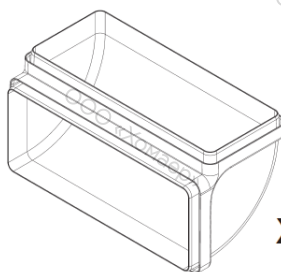
X 1



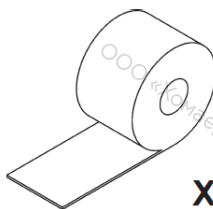
КОД: 113290038



X 1



X 2

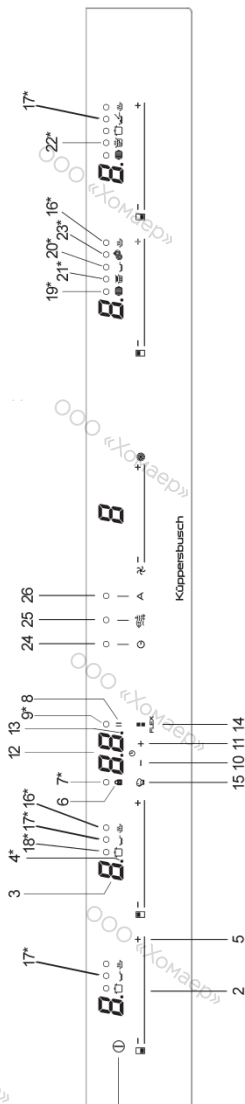


X 1

РЕЖИМ ОТВОДА:
удаление воздуха через стену

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 1



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



Внимание! При появлении на стеклокерамической поверхности трещин или иных повреждений немедленно отключите прибор от электросети, чтобы избежать поражения электрическим током.



Данный прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.



Не используйте для очистки прибора пароочиститель.



Внимание! Во время работы устройство и его доступные части могут нагреваться. Не прикасайтесь к нагревающим элементам. Дети в возрасте до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.



Дети в возрасте 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями и люди, не имеющие достаточных знаний и опыта, могут использовать прибор,

ТОЛЬКО если они находятся под постоянным присмотром или получили достаточные инструкции по эксплуатации прибора и полностью понимают связанные с эксплуатацией риски. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под присмотром взрослого человека.



Не разрешайте детям играть с прибором.



Внимание! При использовании в процессе приготовления жира или растительного масла не оставляйте варочную панель без присмотра, т.к. эти продукты могут воспламениться. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой! В таких случаях выключите прибор и накройте пламя крышкой, тарелкой или пожарным одеялом.



Во избежание риска пожара не храните посторонние предметы на индукционных варочных зонах.



Индукционный генератор соответствует требованиям действующего законодательства Европейского Союза. Несмотря на это, мы все же рекомендуем лицам с ритмоводителем сердца проконсультироваться с врачом.

тироваться со своим лечащим врачом или, в случае возникновения сомнений, воздержаться от использования индукционных варочных зон.



Не оставляйте на варочной панели такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут перегреться.



Не забывайте после использования отключать варочную зону, не ограничивайтесь простым снятием кастрюли или сковороды с нее. В противном случае может произойти технический сбой, если во время работы функции определения посуды на варочной зоне случайно окажется другая сковорода или кастрюля. Не допускайте поломки прибора!



При повреждении кабеля питания его замену, во избежание каких-либо рисков, должен осуществлять представитель производителя, сотрудник сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.



ВНИМАНИЕ: используйте защитные экраны для варочной панели, специально разработанные

производителем, указанные производителем в инструкции как подходящие или встроенные в сам прибор. Использование неподходящего защитного экрана может стать причиной несчастного случая.



Необходимо предусмотреть возможность быстро выключить прибор после его установки. Согласно правилам установки устройства отключения надлежит включить в стационарную проводку.



Изучите указания по очистке прибора, чтобы выполнять очистку надлежащим образом.



ОСТОРОЖНО: процесс приготовления должен проходить под присмотром; за приготовлением с небольшой длительностью необходимо следить постоянно.



Пожалуйста, не устанавливайте на стеклокерамическую поверхность решетку для кастрюли! Решетка может нагреться и стать причиной возгорания.

ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА



Если вытяжка используется одновременно с устройством, работающем на газе или ином топливе, в помещении необходимо обеспечить достаточный уровень вентиляции (данное предупреждение не действительно для режима рециркуляции).



Соблюдайте все местные требования к работе вытяжных систем.



Если прибор используется в режиме рециркуляции, проверьте состояние вытяжных каналов, особенно если они не использовались долгое время.



Готовить методом «фламбе» при работающей вытяжке ЗАПРЕЩАЕТСЯ.



Не оставляйте готовящееся на варочной панели блюда без присмотра: растительное масло в посуде может перегреться и воспламениться.



Надлежащим образом обслуживайте прибор надлежащим образом и очищайте жирособиравшие фильтры.



Во избежание риска пожара регулярно очищайте вытяжку и рабочие поверхности.



ВАЖНО! Во время работы варочной панели доступные части вытяжки могут нагреваться.



Запрещается подключать вытяжку к воздуховодам или вентиляционным отверстиям и трубам с целью проветривания помещений.



Запрещается отводить отработанный воздух в воздуховод для горячего воздуха.



Запрещается отводить отработанный воздух в трубу, используемую для вывода наружу дыма от электроприборов, которые работают на газе или ином топливе (данное предупреждение не действительно для режима рециркуляции).



Убедитесь, что помещение надлежащим образом проветривается, если одновременно используется вытяжка и другие приборы, работающие не от электросети.



Максимальное отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар).



Помещение, в котором будет установлена вытяжка, должно быть оснащено отверстием для притока воздуха с производительностью выше, чем производительность отвода прибора (данное предупреждение не действительно для режима рециркуляции).



Данная вытяжка не предназначена для использования с газовыми варочными панелями.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственность за любые повреждения прибора, полученные в результате изменения или модификации прибора или его компонентов во время установки. Ответственность за любые повреждения или ошибки, возникшие из-за неправильной сборки или монтажа, лежит на установщике. По вопросу повреждений прибора, полученных в рамках его установки, пожалуйста, обращайтесь к уполномоченному установщику.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что показатели напряжения и частоты соответствуют значениям, указанным на заводской табличке (находится на нижней стороне прибора) и в гарантийном талоне или, в некоторых случаях, вписанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с данным руководством в течение всего срока службы прибора.

При подключении необходимо убедиться, что кабель питания не соприкасается с корпусом индукционной варочной панели или с корпусом духового шкафа, если оба прибора устанавливаются в один кухонный шкаф.

Внимание:



Согласно действующему законодательству, электрическое соединение должно быть надлежащим образом заземлено, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.



Необычно высокие скачки напряжения в электросети могут повредить систему управления прибора (как и любого другого электроприбора).



Во время выполнения пиролитической очистки в духовом шкафу с данной функцией не рекомендуется использовать индукционную варочную панель, т.к. в приборах этого типа достигаются крайне высокие температуры.



Техническое обслуживание и ремонт данного прибора, включая замену кабеля питания, должен выполнять исключительно специалист официального сервисного центра компании.

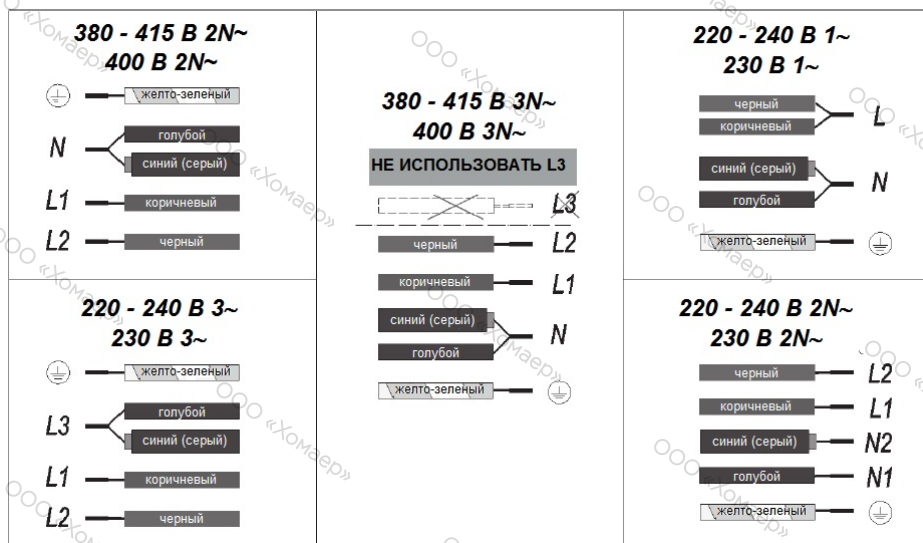


Перед отключением варочной панели от электросети рекомендуется сначала отключить размыкатель цепи, подождать приблизительно 23 секунды и только затем отключить прибор от сети питания. Это время необходимо для полной разрядки электрических цепей прибора, благодаря чему устраняется риск поражения электрическим током от контактов кабеля питания.



Гарантийный сертификат или технический паспорт прибора необходимо хранить вместе с данным руководством на протяжении всего срока его службы. В этих документах содержатся важные технические сведения.

Рис. 2



ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ

Преимущества

В индукционной варочной панели тепло передается непосредственно на дно посуды, что дает ряд преимуществ:

- экономия времени;
- экономия электроэнергии;
- простота очистки в случае, т.к. продукты, упавшие на стеклокерамическую поверхность, не пригорают с той же легкостью, как на других поверхностях;
- улучшенное управление потреблением энергии. Энергия начинает передаваться на дно посуды, как только Вы нажимаете кнопку управления мощностью. Кроме того, как только Вы снимаете посуду с варочной зоны, подача энергии прекращается, т.е. Вам не требуется сначала выключать питание.

Кастриули и сковороды

Для использования на индукционной варочной панели подходит только ферромагнитная посуда.

Существует несколько типов такой посуды:

- кастриули и сковороды из чугуна, эмалированной стали, а также из нержавеющей стали, специально разработанные для индукционных варочных панелей.

Не рекомендуется использовать рассеивающие подставки или такие материалы, как мелкозернистая сталь, алюминий, стекло, медь, керамика.

У каждой варочной зоны есть минимальное время обнаружения посуды. Оно зависит от материала и диаметра ферромагнитной зоны на дне посуды, поэтому крайне важно использовать варочную зону, размер которой лучше всего соответствует размеру дна используемой посуды.

Если на выбранной варочной зоне система не определяет наличие посуды, попробуйте использовать зону меньшего размера.

Когда в режиме Flex Zone используется единая варочная зона, Вы можете использовать посуду большого размера, подходящую для этой варочной зоны (см. рис. 3).

Рис. 3



В продаже Вы можете найти посуду, которая позиционируется как подходящая для индукционных варочных панелей, но при этом основание такой посуды не полностью состоит из ферромагнитного мате-

риала (см. рис. 4). В подобной посуде нагревается только ферромагнитный участок основания, в результате чего тепло по дну посуды распределяется неравномерно. Это может означать, что в немагнитных частях основания не будет достигаться необходимая для приготовления температура.

Рис. 4



У другого типа посуды – с алюминиевыми вставками на дне – площадь зон, покрытых ферромагнитным материалом, относительно невелика (см. рис. 5)

В этом случае система прибора может не обнаружить стоящую на варочной зоне посуду. Кроме того, передаваемая мощность может быть снижена, в результате чего посуда не нагреется должным образом.

Рис. 5

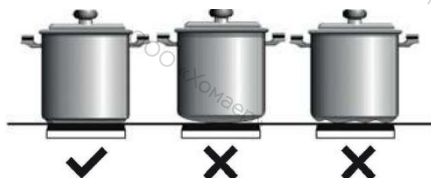


Значимость основания посуды

Тип основания посуды может влиять на равномерность и результат приготовления. В кастрюлях и сковородах с основанием типа «сэндвич» из нержавеющей стали используются материалы, которые способствуют равномерному распределению и рассеиванию тепла, благодаря чему экономится время и электроэнергия.

Основание посуды должно быть абсолютно плоским, что гарантирует равномерное распределение энергии (см. Рис. 6).

Рис.5



Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, т.к. такая посуда нагреется очень быстро, и функция автоматического отключения просто не успеет сработать.



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Рекомендуется использовать посуду, диаметр дна которой равен диаметру варочной зоны.

Посуда, используемая на варочных зонах, расположенных сразу за панелью управления, не должна выходить за нанесенные на стеклянную поверхность отметки, а диаметр ее дна должен быть не больше диаметра этой варочной зоны. Благодаря этому зона управления прибора не будет перегреваться.

Для интенсивного процесса приготовления используйте задние варочные зоны, чтобы не допустить перегрев панели управления.

Следите, чтобы посуда не попадала в зону панели управления, особенно в процессе приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы управления

(рис. 1)

- 1 Общая сенсорная кнопка включения/выключения
- 2 Слайдер для управления мощностью
- 3 Дисплей мощности и/или индикатор остаточного тепла*
- 4 Десятичная точка индикатора мощности и/или остаточного тепла
- 5 Прямой доступ к функции «Мощность»
- 6 Сенсорная кнопка активации функции «Блокировка»
- 7 Индикатор активированной функции «Блокировка»*
- 8 Сенсорная кнопка активации функции паузы «Stop&Go»
- 9 Индикатор активированной функции паузы «Stop&Go»*
- 10 Сенсорная кнопка «Минус» для настройки таймера
- 11 Сенсорная кнопка «Плюс» для настройки таймера
- 12 Дисплей таймера
- 13 Десятичная точка таймера*
- 14 Сенсорная кнопка активации функции «Flex Zone»
- 15 Сенсорная кнопка активации режима «Шеф-повар»
- 16 Индикатор активированной функции «Поддержание тепла»*

- 17 Индикатор активированной функции «Растапливание»*
- 18 Индикатор активированной функции «Медленное кипение»*
- 19 Индикатор активированной функции «Гриль»*
- 20 Индикатор активированной функции «Пассерование»*
- 21 Индикатор активированной функции «Глубокое прожаривание»*
- 22 Индикатор активированной функции «Конфи»*
- 23 Индикатор активированной функции «Поширование»*

* Отображается только во время работы

Управление варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных кнопок. При нажатии на сенсорную кнопку не требуется прилагать усилия: для активации функции достаточно прикоснуться к кнопке кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

Для регулировки уровня мощности (0-9) перемещайте палец по полоске слайдера (2). При перемещении право значение увеличивается, влево – уменьшается.

Кроме того, Вы можете напрямую задать значение мощности, поместив палец в нужное место на полоске слайдера (2).



Для выбора варочной зоны на этих моделях необходимо нажать непосредственно на слайдер (2).

Включение прибора

1. Нажмите на сенсорную кнопку «Вкл.» ① (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорная панель управления активируется, прозвучит звуковой сигнал, загорятся индикаторы (3) в виде символа «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячей, на соответствующем дисплее будет мигать «Н».

Если в течение последующих 10 секунд Вы не предпримите никаких действий, сенсорная панель управления автоматически отключится.

После активации сенсорной панели управления Вы можете отключить ее в любой момент времени нажатием на сенсорную кнопку ① (1), даже если панель управления была заблокирована (включена функция блокировки). Сенсорная кнопка ① (1) всегда остается активной, чтобы пользователь мог отключить панель управления.

Включение варочных зон

После того, как сенсорная панель управления будет включена с помощью сенсорной кнопки ① (1), любую варочную зону можно включить следующим образом:

1. Проведите пальцем по слайдеру (2) или нажмите на него в любом месте. Будет выбрана варочная зона и одновременно с этим установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности отобразится на соответствующем дисплее, а его десятичная точка (4) будет гореть в течение 10 секунд.
2. При помощи слайдера (4) установите новый уровень мощности в диапазоне от 0 до 9.

Пока варочная зона активна, т.е. пока горит индикатор в виде десятичной точки (4), Вы можете изменить уровень мощности этой зоны.

Выключение варочной зоны

При помощи слайдера (4) уменьшите уровень мощности до 0 – варочная панель выключится.

Если стеклокерамическая поверхность варочной зоны достаточно горячая, чтобы при прикосновении к ней вызвать ожог, то при выключении этой зоны на дисплее мощности (3) загорится символ «Н». Когда температура понизится, индикатор (3) погаснет (если варочная панель выключена), а если прибор все еще работает, загорится символ «-».

Выключение всех конфорок

Вы можете выключить все варочные зоны одновременно при помощи общей сенсорной кнопки вкл./выкл. ① (1). Все дисплеи варочных зон (3) погаснут. Если выключенная варочная зона все еще горячая, то загорится индикатор «Н».

ДЕТЕКТОР НАЛИЧИЯ ПОСУДЫ


В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель наличия посуды. Благодаря этому датчику варочная зона отключится, если на ней не стоит посуда или если посуда не подходит для данной варочной зоны.



Если на включенной варочной зоне не стоит посуда или если посуда не подходит для данной варочной зоны, то на дисплее мощности (3) загорится символ , означающий «посуда отсутствует».


Если с работающей варочной зоны снять посуду, то подача энергии автоматически прекратится и загорится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится на установленном ранее уровне мощности.

 После завершения приготовления выключите варочную зону с помощью соответствующих сенсорных кнопок. В противном случае может быть выполнена нежелательная операция, если в течение 3 минут на варочную зону случайно будет поставлена посуда. Не допускайте возникновения чрезвычайных ситуаций!



ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

С помощью функции блокировки Вы можете заблокировать все сенсорные кнопки, кроме кнопки «Вкл./Выкл.»  (1), чтобы избежать несанкционированного запуска функций. Эта функция помогает обеспечить безопасность детей.



Для активации функции нажмите и удерживайте не менее 1 секунды сенсорную кнопку  (6), после чего загорится световой индикатор (7), указывая, что панель управления заблокирована. Для снятия блокировки просто снова нажмите на кнопку  (6).

Если при активированной блокировке Вы выключили варочную панель при помощи кнопки «Вкл./Выкл.»  (1), то впоследствии Вы не сможете включить прибор, пока не снимите блокировку.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Для отключения звукового сигнала, который сопровождает каждое действие, необходимо на работающей варочной панели нажать и удерживать не менее 3 секунд одновременно кнопку  (11) и кнопку блокировки  (6). На дисплее таймера (12) отобразится OFF (ВЫКЛ.).



Звуковой сигнал будет отключен не для всех функций, например, включение/выключение варочной панели, завершение работы таймера и блокировка/снятие блокировки панели управления все так же будут сопровождаться звуковым сигналом.

Для включения звукового сигнала для всех функций снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку  (11) и кнопку блокировки  (6) одновременно. На дисплее таймера (12) отобразится ON (ВКЛ.).


ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ STOP&GO

Данная функция позволяет приостановить процесс приготовления. Если активирован таймер, то отсчет времени так же будет приостановлен.

Включение функции паузы

Нажмите и удерживайте в течение 1 секунды сенсорную кнопку останова  (8). Загорится индикатор (9), на дисплее мощности появится символ , означающий, что процесс приготовления остановлен.

Отключение функции паузы

Еще раз нажмите на сенсорную кнопку останова  (8). Индикатор (9) погаснет, и процесс приготовления возобновится с теми же настройками мощности и таймера, которые были заданы до включения паузы.

ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ

Данная функция позволяет дополнительно увеличить мощность варочной зоны, выше номинального значения. Этот показатель зависит от размера выбранной варочной зоны и от максимальной мощности индукционного генератора.

1. Проведите пальцем по полоске соответствующего слайдера (2), пока на дисплее мощности (3) не отобразится «9», и задержите палец в этом положении на 1 секунду, или напрямую нажмите на кнопку **+** и удерживайте ее нажатой в течение 1 секунды.
2. На дисплее мощности (3) отобразится символ **P**, и на варочную зону начнет подаваться дополнительная энергия.

Максимальная длительность работы данной функции приведена в таблице 1 далее. По истечении указанных промежутков времени уровень мощности автоматически переключится на уровень 9. Прозвучит звуковой сигнал.

Использование функции повышенной мощности на одной варочной зоне может повлиять на работу других варочных зон — их мощность понизится на один уровень,

что будет отображено на соответствующем дисплее (3).

Для досрочного отключения функции дополнительной мощности проведите пальцем по полоске слайдера и установите новый уровень мощности или повторите шаг 3.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА (ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ)

Эта функция позволяет облегчить процесс приготовления, т.к. Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для варочной зоны, и она отключится автоматически по истечении заданного времени.

В данных моделях варочных панелей Вы можете установить таймер длительностью от 1 до 99 минут для каждой варочной зоны.

Установка таймера для варочной зоны

После установки уровня мощности для требуемой варочной зоны Вы можете настроить таймер, пока горит десятичная точка.

Для этого:

1. Нажмите на сенсорную кнопку **—** (10) или **+** (11). На дисплее таймера (12) отобразится «00», а на дисплее мощности (3) соответствующей варочной зоны начнут попеременно мигать символ **t** и текущий уровень мощности.
2. Сразу после этого при помощи кнопок **—** (10) или **+** (11) установите длительность приготовления в диапазоне от 1 до 99 минут. В первом случае начальным значением будет 60, а во втором – 01. Если удерживать кнопку **—** (10) или **+** (11) нажатой, то значение таймера сбросится до «00». Когда до окончания установленного промежутка времени останется менее 1 минуты, время начнет отсчитываться в секундах.
3. Когда дисплей времени (12) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На дисплее (3) запрограммированной варочной зоны будут попеременно отображаться символ **t** и текущий уровень мощности.

По истечении установленного времени варочная зона отключается, а часы в течение нескольких се-



кунд издадут серию звуковых сигналов. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку. На дисплее таймера (12) соответствующей варочной зоны рядом с десятичной точкой (4) начнет мигать «00». Если отключенная варочная зона горячая, то на ее дисплее мощности (3) будут попеременно отображаться символы «Н» и «-».

Если Вы хотите установить дополнительный таймер для еще одной варочной зоны, повторите шаги 1-3.

Если для одной или более варочных зон уже установлен таймер, то на дисплее таймера (12) по умолчанию будет отображаться наименьшее оставшееся время, при этом на дисплее соответствующей зоны будет гореть символ «t». На дисплеях остальных запрограммированных варочных зон будет мигать десятичная точка. Если нажать на слайдер другой варочной зоны с установленным таймером, то на дисплее таймера этой зоны на несколько секунд отобразится оставшееся время, а на ее дисплее мощности (3) будет попеременно отображаться уровень мощности и символ «t».




Изменение установленного времени

Для изменения заданного времени таймера нажмите на слайдер (2) соответствующей варочной зоны, после чего Вы сможете просмотреть и изменить значение времени.

Установленное время можно изменить при помощи кнопки  (10) или  (11).

Отключение таймера

Если Вы хотите отключить таймер до истечения установленного времени, то Вам необходимо всего лишь изменить значение времени на «--».

1. Выберите необходимую варочную зону.
2. При помощи сенсорной кнопки  (10) измените значение времени на «00». Таймер отключен. Есть и более быстрый способ: одновременно нажмите кнопки  (10) и  (11).

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Некоторые модели варочных панелей оснащены функцией ограничения мощности («Управление мощностью»). Эта функция позволяет пользователю устанавливать различные показатели общей мощности варочной панели. Для этого необходимо в течение первой минуты после подключения прибора к электросети войти в меню ограничения мощности.






1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку  (11). На дисплее таймера (12) отобразятся буквы «PL».
2. Нажмите на кнопку блокировки  (6). На панели управления отобразятся различные показатели максимальной мощности прибора, которые можно изменить при помощи кнопок  (10) и  (11).
3. Установив необходимый показатель, нажмите на кнопку блокировки  (6) еще раз. Варочная панель начнет работать с мощностью, не выше заданной.

Рис. 7



Если Вы решите еще раз изменить данный показатель, необходимо вытащить вилку прибора из розетки и через несколько секунд вставить опять. Таким образом Вы опять сможете войти в меню ограничения мощности.

При каждом изменении уровня мощности одной из варочных зон система рассчитывает общую мощность прибора. Как только будет достигнут общий предел мощности, панель управления не позволит дальше увеличивать мощность настраиваемой варочной зоны. Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее мощности (3) начнет мигать максимальный доступный уровень мощности. Если же Вы хотите установить более высокий уровень мощности для данной варочной зоны, Вам необходимо понизить уровень мощности других варочных зон. Иногда понизить мощность на один уровень бывает недостаточно, т.к. это зависит от мощности каждой работающей варочной зоны и установленного ограничения. Возможно, что для увеличения мощности варочной зоны придется выключить несколько зон меньшего размера.

Если Вы используете функцию быстрого включения на макси-

мальной мощности, но этот уровень выше установленного ограничения, то варочная зона будет включена на максимально доступном уровне. Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее (3) дважды мигнет этот уровень мощности.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ: РЕЖИМ «ШЕФ-ПОВАР»


Для облегчения приготовления в функциях данного режима уровень мощности задан по умолчанию, что позволяет получить превосходные результаты, т.к. за температурой посуды постоянно следит датчик. После достижения заданной для функции температуры система продолжает поддерживать ее в автоматическом режиме, и Вам не придется изменять уровень мощности.

Для правильной работы функций режима «Шеф-повар» рекомендуется использовать посуду, диаметр ферромагнитной зоны на основании которой соответствует диаметру использующейся варочной зоны. Кроме того, для функций с высокой температурой приготовления (выше 100°C) надлежит использовать посуду с плоским и ровным дном (предпочтительно типа «сэндвич»), как показано на рисунке 8.


Рис. 8




Для обеспечения правильной работы этих функций важно, чтобы в начале процесса посуда и зона приготовления не были горячими.

На сенсорной панели управления имеются специальные подсказки, которые помогут пользователю при приготовлении в режиме «Шеф-повар»  (15). Эти функции доступны в зависимости от модели прибора.



Для активации специальной функции на варочной зоне:

1. Прежде всего, выберите варочную зону: на дисплее мощности (3) загорится десятичная точка (4).
2. Теперь нажмите на сенсорную кнопку «Шеф-повар»  (15). Продолжайте кратко нажимать на кнопку, чтобы переключаться между доступными режимами для данной варочной зоны. На панели управления для каждого режима будет загораться соответствующий светодиодный индикатор в следующем порядке: (16), (17), (18), (19), (20), (21), (22) и (23).

Если в какой-либо момент времени Вы захотите отменить активированную специальную функцию, нажмите на слайдер (2) соответствующей варочной зоны. На дисплее мощности (3) загорится десятичная точка (4). Затем еще раз нажмите на слайдер (2), чтобы установить новый уровень мощности или выключить варочную зону. Кроме того, Вы можете выбрать новую специальную функцию, нажав на сенсорную кнопку «Шеф-повар»  (15).

Функция «Поддержание тепла»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для поддержания блюда в горячем виде.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»  (15), пока не загорится светодиод (16), расположенный над значком . Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится символ **А**.


Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Растапливание»

Данная функция поддерживает на варочной зоне низкую температуру приготовления. Эта функция идеально подходит для размораживания продуктов питания или для медленного растапливания других продуктов, таких как шоколад, сливочное масло и т.д.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»





(15), пока не загорится светодиод (17), расположенный над значком . Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится символ **Я**.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Медленное кипение»

Эта функция позволяет поддерживать медленное кипение блюда.

После закипания жидкости выберите необходимую варочную зону и нажимайте сенсорную кнопку «Шеф-повар»  (15), пока не загорится светодиод (18), расположенный над значком . Как

только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится символ **Я**.


Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Гриль»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для приготовления на сковороде-гриль.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»



(15), пока не загорится светодиод (19), расположенный над значком .



Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на дисплее мощности (3) отобразится символ **Я** и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Пассерование»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для жарения с небольшим количеством масла или для пассерования.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»

 (15), пока не загорится светодиод (20), расположенный над значком .

Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на дисплее мощности (3) отобразится символ


Я и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.


Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Глубокое прожаривание»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для жарения с большим количеством масла.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»

 (15), пока не загорится светодиод (21), расположенный над

значком . Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на дисплее мощности (3) отобразится символ

Я и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.


Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Конфи»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, подходящий для приготовления способом конфи.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»



(15), пока не загорится светодиод (22), расположенный над значком . Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на дисплее мощности (3) отобразится символ **Я** и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.


Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Поширвание»

Эта функция устанавливает автоматический контроль мощности, подходящий для жарки продуктов при средней температуре. Идеально подходит для жарки картофеля при приготовлении испанского омлета.

Для активации функции выберите варочную зону и нажимайте на сенсорную кнопку «Шеф-повар»



(15), пока не загорится светодиод (23), расположенный над значком . Как только функция будет активирована, на дисплее мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на дисплее мощности (3) отобразится символ **Я** и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ FLEX ZONE

Данная функция позволяет обеспечить совместную работу двух варочных зон, а также выбрать уровень мощности и установить таймер для обеих зон.

Для активации функции нажмите на сенсорную кнопку ■ (14). При этом загорятся десятичные точки (4) объединяемых варочных зон, а на дисплеях мощности (3) появится значение «0». На дисплее таймера (12) отобразятся три сегмента, указывающие на активированные зоны. Если в Вашей варочной панели функцией Flex Zone оснащены несколько варочных зон, то Вы можете выбрать необходимый вариант объединения нажатием на кнопку ■ (14), а затем уставить уровень мощности для новой варочной зоны. У Вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующее действие, иначе функция автоматически отключится (см. рис. 7).

После выбора функции Flex Zone Вы можете установить уровень мощности с помощью слайдера (2) одной из объединённых варочных зон. Уровень мощности и его изменения отображаются одновременно на дисплеях мощности (3) обеих зон.

Для отключения данной функции вновь нажмите на сенсорную кнопку ■ (14). Кроме того, при отключении функции объединения настройки уровня мощности и функций, сделанные для связанных зон, сбрасываются.

ФУНКЦИЯ АВАРИЙНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Если по причине ошибки одна или несколько варочных зон не отключаются, то через установленный промежуток времени прибор отключится автоматически (см. таблицу 1).

Таблица 1

Выборанный уровень мощности	Максимальное время работы (в часах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	через 10 или 5 минут переключается на уровень 9 (в зависимости от модели)

При аварийном отключении прибора на дисплее загорается «0», если температура стеклянной поверхности не опасна для пользователя, или «Н», если имеется риск получения ожога.



Следите, чтобы панель управления варочными зонами всегда была чистой и сухой.



При возникновении проблем или неисправностей, не описанных в данном руководстве, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр Küppersbusch.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте кастрюли и сковородки с толстым и полностью плоским дном.
- Не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности – это может ее поцарапать.
- Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избегать.
- Не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии, чтобы избежать повреждения поверхности плиты.
- Соблюдайте рекомендованные диаметры дна посуды (см. документ «Технические характеристики», входящий в комплектацию).



Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для поддержания прибора в хорошем состоянии, после остывания его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Не используйте жесткие чистящие средства или инструменты, которые могут поцарапать поверхность панели, а также парогенераторы.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой с нейтральным моющим средством или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять при помощи специального чистящего средства для керамических варочных панелей, соблюдая при этом инструкции на упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного пригорания, можно удалять при помощи скребка с острым лезвием.

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием

сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убирать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.



Кастрюля или сковорода могут прилипнуть к стеклянной поверхности, если между ними расплавилось какое-либо вещество. Не пытайтесь поднять посуду, когда варочная зона холодная! В результате таких действий стекло может разбиться.



Не наступайте на стеклянную поверхность и не облакачивайтесь на нее, т.к. она может разбиться и стать причиной травмы. Не оставляйте на стекле посторонние предметы.

Küppersbusch оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она посчитает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукции.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный символ на приборе или его упаковке означает, что данный прибор запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Данный прибор следует сдать в специальный пункт сбора и переработки электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя прибор, Вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого прибора обратитесь в местные органы власти, в службу утилизации отходов или в магазин, где Вы приобрели прибор. Упаковка прибора изготовлена из экологических материалов и может быть полностью переработана. На компоненты из пластика нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:

- Устройство было протестировано на соответствие стандарту EN 60350-2; полученный результат в Втч/кг указан на заводской табличке прибора.

Следующие советы помогут Вам экономно использовать электроэнергию в процессе приготовления:

- По возможности используйте для каждой кастрюли или сковороды подходящую крышку. При приготовлении без крышки расходуется больше энергии.
- Используйте посуду с плоским основанием; диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром варочной зоны. Производители посуды обычно указывают верхний диаметр, который всегда больше диаметра основания.
- Если для приготовления блюда необходима вода, используйте ее в минимальном возможном объеме, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах. Устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление блюда. Высокий уровень мощности использовать не обязательно, зачастую это является пустой тратой электроэнергии.
- Готовьте в небольших количествах в небольшой посуде.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прежде, чем обращаться в сервисный центр, проверьте описанные далее неполадки.

Прибор не работает:

Убедитесь в том, что кабель питания подключен к розетке электросети.

Индукционные варочные зоны не вырабатывают тепло:

Используется неподходящая посуда (не имеет ферромагнитного дна или слишком маленького размера). Проверьте, притягивает ли дно посуды магнит, или используйте посуду большего размера.

В процессе приготовления на индукционной варочной зоне слышится гул: Г

Гул появляется при использовании посуды небольшой толщины или состоящей из более, чем одного элемента. Его появление объясняется передачей энергии непосредственно на дно посуды. Этот гул не является дефектом, но если Вы хотите от него избавиться, немного снизьте уровень мощности или возьмите посуду с более толстым дном и/или состоящую из одного элемента.

Сенсорная панель управления не подсвечивается или подсвечивается, но не реагирует:

Не выбрана варочная зона. Обязательно выберите варочную зону, прежде чем подавать на нее команды.

Сенсорные кнопки и/или Ваши пальцы влажные. Следите, чтобы поверхность сенсорной панели управления и/или Ваши пальцы оставались чистыми и сухими. Активирована функция блокировки. Снимите блокировку с панели управления.

Во время приготовления слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания приготовления:

Индукционные варочные зоны оснащены вентилятором, чтобы охлаждать электронные компоненты. Вентилятор включается, когда температура электронных компонентов становится слишком высокой, и выключается, когда температура снижается или при выключении варочной панели.

На дисплее мощности варочной зоны появился символ :

Система индукции не находит на варочной зоне посуду или размер этой посуды не подходит для данной варочной зоны.

Варочная зона отключается, а на дисплеях появляется код «С81» или «С82»:

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с варочной зоны, чтобы стекло могло остыть.

На дисплее варочной зоны появляется код «С85»:

Используется неподходящая кастрюля или сковорода. Выключите варочную панель, вновь включите ее и попробуйте использовать другую посуду.

Прибор отключается, на дисплеях мощности (3) отображается код «С90»:

Датчик панели управления определяет, что сенсорная кнопка включения/ выключения (1) чем-то закрыта, включение варочной панели невозможно. Уберите посторонние предметы или жидкости с поверхности панели управления, очистите ее и вытрите насухо, чтобы сообщение не отображалось.

Прибор отключается, на дисплеях мощности (3) отображается код «С91»:

Датчик панели управления определяет, что сенсорная кнопка Stop&Go чем-то закрыта, что не позволяет управлять прибором. Уберите посторонние предметы или жидкости с поверхности панели управления, очистите ее и вытрите насухо, после чего дважды нажмите на кнопку Stop&Go (6), чтобы удалить сообщение с кодом ошибки и вернуть прибор в рабочий режим.

ВСТРОЕННАЯ ВЫТЯЖКА

РЕЖИМ РАБОТЫ

Прибор может использоваться в режиме отвода или рециркуляции.

РЕЖИМ ОТВОДА

Отработанный воздух очищается жировулавливающим фильтром и по системе труб выводится наружу.



Внимание: запрещается отводить отработанный воздух в использующийся дымоход, газоотводной канал или в вентиляционную шахту, которая используется для проветривания помещения, где установлены нагревательные приборы.

- Если Вы планируете выводить отработанный воздух через неиспользуемый дымоход или газоотводной канал, то потребуется получить разрешение у соответствующей инстанции.
- Если отработанный воздух будет выводиться через наружную стену, необходимо использовать телескопический настенный короб с невозвратным клапаном.



РЕЖИМ РЕЦИРКУЛЯЦИИ



Отработанный воздух очищается в жировулавливающих фильтрах и в фильтре от запахов, поэтому его можно вернуть обратно в помещение.

Внимание: для улавливания запахов в режиме рециркуляции необходимо установить керамический фильтр.

Для вытяжки в режиме рециркуляции предусмотрено несколько вариантов монтажа (см. руководство), поэтому проконсультируйтесь по данному вопросу с продавцом прибора. Все необходимые принадлежности можно приобрести в магазине вместе с прибором, в сервисном центре или на сайте компании.

При установке фильтра от запахов необходимо активировать функцию контроля срока службы, чтобы вовремя очищать фильтр. Данная функция активируется одновременным нажатием кнопок  и  в течение 1 минуты после подключения варочной панели к электросети.

На дисплее появится надпись «ON» (Вкл.).


Примечание: после ремонта прибора функцию контроля срока службы фильтра необходимо запустить заново.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКИ

Обратите внимание:

- Устанавливайте мощность в зависимости от текущих условий приготовления. Если вырабатывается достаточное большое количество пара, выберите более высокий уровень мощности вытяжки.
- Варочная панель может работать и без установки фильтров вытяжки.
- Не блокируйте воздухозаборное отверстие вытяжки. Не ставьте посторонние предметы на крышку фильтра. В противном случае производительность вытяжки понизится.
- При использовании высокой кастрюли оптимальная производительность вытяжки не гарантируется. Однако, ее можно улучшить, если кастрюлю накрыть под наклоном крышкой.

Включение вытяжки

Встроенная вытяжка не включится, если в нее не будет правильно установлен металлический жировоулавливающий фильтр. Для активации вытяжки нажмите на символ . Вытяжка начнет работать при уровне мощности 0, что будет показано на специальном дисплее.


Изменение уровня мощности вытяжки

Проведите пальцем по специальному слайдеру и выберите необходимый уровень мощности (от 0 до 9). Установленный уровень будет выведен на дисплей.




Уровень повышенной мощности


В некоторых случаях Вы можете активировать повышенный уровень мощности вытяжки.

Для этого нажмите и удерживайте в течение 2 секунд символ . Вместо уровня мощности на дисплее загорится символ «Р». В интенсивном режиме вытяжка будет работать не более 6 минут. По истечении этого времени уровень мощности автоматически переключится на уровень 9.

Выключение вытяжки

Для выключения прибора целиком нажмите на кнопку .

Если Вы хотите выключить только вытяжку:

1. На специальном слайдере нажмите на символ .

Примечание: в зависимости от настроек после выключения прибора может запуститься функция **Отложенное отключение.**

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ РАБОТЫ

При выборе уровня мощности варочной зоны активируется функция автоматического запуска вытяжного модуля прибора.

Автоматический запуск исходя из уровня мощности варочной панели

Уровень мощности, на котором начинает работать вытяжка, зависит от количества включенных варочных зон.

Ручная активация автоматического режима

Если функция автоматического включения вытяжки была отключена в базовых настройках, Вы все еще можете ее активировать во время стандартного использования варочной панели.

Для активации функции автоматического включения вытяжки нажмите на символ **A** (26). Для отключения этой функции нажмите на символ **A** (26) еще раз или измените уровень мощности вытяжки на соответствующем слайдере.



Функция отложенного отключения



Благодаря этой функции после выключения варочной панели вытяжка продолжает работать еще в течение 15 минут на текущем уровне мощности, чтобы удалить из кухни остатки испарений. По истечении данного отрезка времени вытяжка автоматически отключится.

Для активации функции отложенного отключения нажмите на символ **G** (24). Данная функция недоступна, если активирована функция **Свежесть**.

ФУНКЦИЯ «СВЕЖЕСТЬ»

При активации данной функции вытяжка работает на уровне мощности 1 в течение 10 минут, а затем выключается на 50 минут. Этот цикл повторяется в течение 24 часов.

На дисплее появятся 4 сегмента, которые будут мигать и перемещаться по краям показателя мощности **E**.

Для включения функции нажмите на символ  (25), для отключения — нажмите на тот же символ повторно или нажмите на значок .

ОЧИСТКА ВЫТЯЖНОГО МОДУЛЯ

Внимание: перед началом любых работ по очистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны полностью остыли и что прибор отключен от электросети (например, путем отключения в электрощите рубильника варочной панели).

Очистка металлических жироулавливающих фильтров

Через 30 часов работы вытяжного модуля на дисплее мощности выключенной вытяжки начнет мигать сообщение «F1».

Фильтры можно очистить вручную с использованием обезжиривающего моющего средства или в посудомоечной машине при температуре не более 50°C. При мытье в посудомоечной машине фильтр может обесцветиться, но на его производительность это не повлияет.

После очистки фильтра необходимо сбросить индикатор: нажмите и удерживайте палец не менее 3 секунд в любой части слайдера.



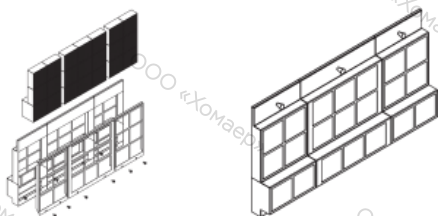
Очистка фильтра от запаха

Фильтр от запаха является дополнительным аксессуаром и продается отдельно. Способ активации функции контроля срока службы описана в разделе «Режим рециркуляции».

Через 125 часов работы вытяжки на дисплее мощности выключенной вытяжки начнет мигать сообщение «F2».

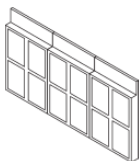
Процедура очистки фильтра выполняется в зависимости от типа приобретенного фильтра.

Керамический фильтр



Для данного фильтра возможно провести регенерацию: поместите фильтр в предварительно разогретый до 200°C духовой шкаф и оставьте на 45 минут. Срок службы такого фильтра составляет 5 лет.

Фильтр с длительным сроком службы



После очистки фильтра необходимо сбросить индикатор: нажмите и удерживайте палец несколько секунд в любой части слайдера.



Через 125 часов работы регенерируемый фильтр из активированного угля (с длительным сроком службы) можно очистить в посудомоечной машине при температуре не более 65°C (полный цикл мытья без загрузки посуды) или вручную при помощи нейтрального, не абразивного моющего средства. Аккуратно, чтобы не повредить фильтр, удалите излишек воды и поместите фильтр на 10 минут в разогретый до 100°C духовой шкаф на просушку. Заменяйте угольное полотно 1 раз каждые три года или при его повреждении.

Показатели эффективности вытяжного модуля представлены в техническом паспорте прибора.

www.kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC