

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

KI 8820.0



Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

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

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

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие указания	4	4.18	Автоматическое отключение (по таймеру).....	21
1.1	Для вашего сведения.....	4		Сигнальный таймер (таймер для варки яиц).....	22
1.2	Использование по назначению.....	4	4.19	Функция автоматического усиления нагрева.....	23
2	Указания по безопасности	5	4.20	Уровень поддержания тепла.....	24
2.1	Подключение и эксплуатация.....	5	4.21	Блокировка.....	24
2.2	Общие сведения о варочной панели.....	5	4.22	Усиление нагрева.....	25
2.3	Безопасность человека.....	6	4.23	Управление энергопотреблением.....	25
2.4	Используемые символы и указания.....	7	4.24	Функция гриля.....	26
3	Описание прибора	8	4.25	Функция «Шеф-повар».....	26
3.1	Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок.....	9	4.26		
3.2	Что нужно знать об управлении слайдером (сенсорной зоной).....	10	5	Чистка и уход	27
4	Работа с прибором	11	5.1	Стеклокерамическая варочная панель.....	27
4.1	Варочная панель.....	11	6	Поиск и устранение неисправностей	28
4.2	Распознавание посуды.....	11	7	Указания по монтажу	30
4.3	Ограничение времени работы.....	12	7.1	Указания по безопасности при монтаже.....	31
4.4	Прочие функции.....	12	7.2	Вентиляция.....	31
4.5	Защита от перегрева (индукционного).....	12	7.3	Установка.....	32
4.6	Посуда для индукционных варочных панелей.....	13	7.4	Варианты установки: Накладной монтаж.....	33
4.7	Экономия электроэнергии.....	14	7.5	Варианты установки: Установка вровень со столешницей.....	33
4.8	Выбор уровня мощности.....	14	7.6	Электрические соединения.....	34
4.9	Индикация остаточного тепла.....	14	7.7	Технические характеристики.....	35
4.10	Управление.....	14	7.8	Ввод в эксплуатацию.....	36
4.11	Включение варочной панели и варочных зон.....	15	8	Вывод из эксплуатации и утилизация прибора	36
4.12	Отключение варочной зоны.....	16	8.1	Полное отключение прибора.....	36
4.13	Отключение варочной панели.....	16	8.2	Утилизация упаковки.....	36
4.14	«Стоп» функция.....	17	8.3	Утилизация приборов.....	36
4.15	Функция памяти (функция восстановления настроек).....	19			
4.16	Защита от детей.....	19			
4.17	Функция объединения варочных зон.....	20			

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 Для вашего сведения...

Внимательно прочтите данное руководство пред началом эксплуатации прибора. В нём содержатся важные рекомендации по безопасности, эксплуатации и уходу для обеспечения многолетнего срока надёжной службы прибора.

В случае возникновения неисправностей прочтите раздел «Что делать при возникновении неполадок?» Часто, небольшие неисправности могут быть решены собственными силами, тем самым избежав необязательных расходов на обслуживание. Храните данное руководство в надёжном месте. Не забудьте передать данное руководство новому владельцу прибора, чтобы обеспечить его информацией о функционировании прибора и мерах безопасности.

1.2 Использование по назначению

Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних и сходных условиях. К сходным условиям относятся:

- Использование варочной панели в магазинах, офисах или похожих рабочих пространствах.
- Использование варочной панели на сельскохозяйственных предприятиях.
- Использование варочной панели посетителями отелей, гостиниц и других видов жилых помещений.
- Использование варочной панели в коммерческой сфере.

Запрещается использовать прибор в целях, отличных от указанных. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 Подключение и эксплуатация

- Данный прибор разработан в соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Работы по подсоединению к сети питания, ремонту и техническому обслуживанию данного прибора должны выполняться только квалифицированными электриками в соответствии с действующими правилами техники безопасности. В целях безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированных специалистов выполнять работы по установке, ремонту и техническому обслуживанию.
- Если кабель питания данного прибора поврежден, то в целях безопасности он должен быть заменен представителем производителя, сервисного центра - производителя или другим квалифицированным специалистом.
- Запрещается эксплуатировать прибор с использованием внешнего таймера или системы дистанционного управления.

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так при работе на высоком уровне мощности опасные ситуации могут возникнуть чрезвычайно быстро.
- При приготовлении пищи помните, что варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, так как это может привести к её перегреву и повреждению!
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании пароварок, так как вода может быстро выкипеть, приведя к повреждению посуды и варочной панели, за что производитель не будет нести ответственности.
- Важно помнить, что по окончании приготовления пищи варочную зону следует отключить с помощью кнопки «минус». Не полагайтесь только на функцию распо-

знавания посуды.

- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Всегда следите за приготовлением пищи, содержащей жир и масло. Не пытайтесь потушить воспламенившиеся жир или масло водой! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным полотном.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высочайшей прочностью. Тем не менее, не допускайте падения твердых предметов на поверхность варочной панели. При падении острые предметы могут повредить варочную панель.
- При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Если невозможно незамедлительно отключить прибор из-за неисправности сенсорных кнопок управления, то отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами! Кабели питания не должны соприкасаться с нагретыми варочными зонами.
- Опасность пожара! Не оставляйте предметы на варочной панели.
- Запрещается использовать стеклокерамическую варочную панель в качестве места для хранения.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластик на поверхности варочных зон. Все легкоплавкие вещества, такие как пластик, фольга и, в особенности, сахар и сахаросодержащие продукты, следует хранить вдали от варочных зон. Во избежание повреждения варочной панели незамедлительно удалите сахар со стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая) с помощью специально-

- го скребка.
- Запрещается помещать металлическую посуду (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как она может нагреться. Риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочной панелью.
- Металлические нательные украшения могут нагреться при нахождении в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Опасность получения ожогов! Это не относится к немагнитным предметам (например, золотые или серебряные кольца).
- Запрещается использовать варочную панель для разогрева закрытых консервов или продуктов в упаковке, содержащей металл. При нагреве они могут взорваться!
- Регулярно очищайте сенсорные кнопки, так как загрязнение может быть распознано прибором как касание пальца. Запрещается помещать какие-либо предметы (посуду, полотенца и проч.) на сенсорные кнопки!
- При попадании на сенсорные кнопки частиц пищи во время ее приготовления следует отключить прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».
- Горячие кастрюли и сковороды не должны перекрывать сенсорные кнопки или располагаться рядом с ними, так как это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Устанавливать посуду следует по центру варочной зоны.
- Для широкой посуды, по возможности, используйте дальние варочные зоны во избежание чрезмерного нагрева сенсорных кнопок (ошибка E2 - перегрев системы сенсорного управления, отключение системы сенсорного управления).
- Используйте блокировку панели управления, если в доме имеются животные, способные достать до варочной панели.

- Никогда не используйте пароочистители или схожие с ними приборы для чистки стеклокерамической варочной панели.

2.3 Безопасность человека

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми только под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются при работе. Не подпускайте маленьких детей к прибору.
- Используйте только те защитные решетки и крышки варочных панелей, которые поставляются самим производителем варочной панели или авторизованными производителями защитных решеток и крышек, указанными в Руководстве по эксплуатации. Использование неподходящих защитных решеток и крышек варочных панелей может стать причиной несчастных случаев.
- Лица с кардиостимуляторами или имплантированным дозатором инсулина должны убедиться в том, что их имплантанты не подвержены влиянию индукционной варочной панели (диапазон частот индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).

2.4 Используемые символы и указания

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, бытовые приборы могут представлять опасность, которых невозможно избежать путём улучшения конструкции устройств.

В целях обеспечения безопасности потребителей в данном Руководстве приведены указания по безопасности. Эти указания отмечены соответствующими знаками.

Безопасность при работе с прибором обеспечивается только при неукоснительном соблюдении этих указаний.

Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ С ВОЗМОЖНЫМ ЛЕТАЛЬНЫМ ИСХОДОМ

Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.



ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!

Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора.



ОПАСНО!

Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.



ОСТОРОЖНО!

Указывает на возможную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.



ВАЖНО!

Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.



ПРИМЕЧАНИЕ

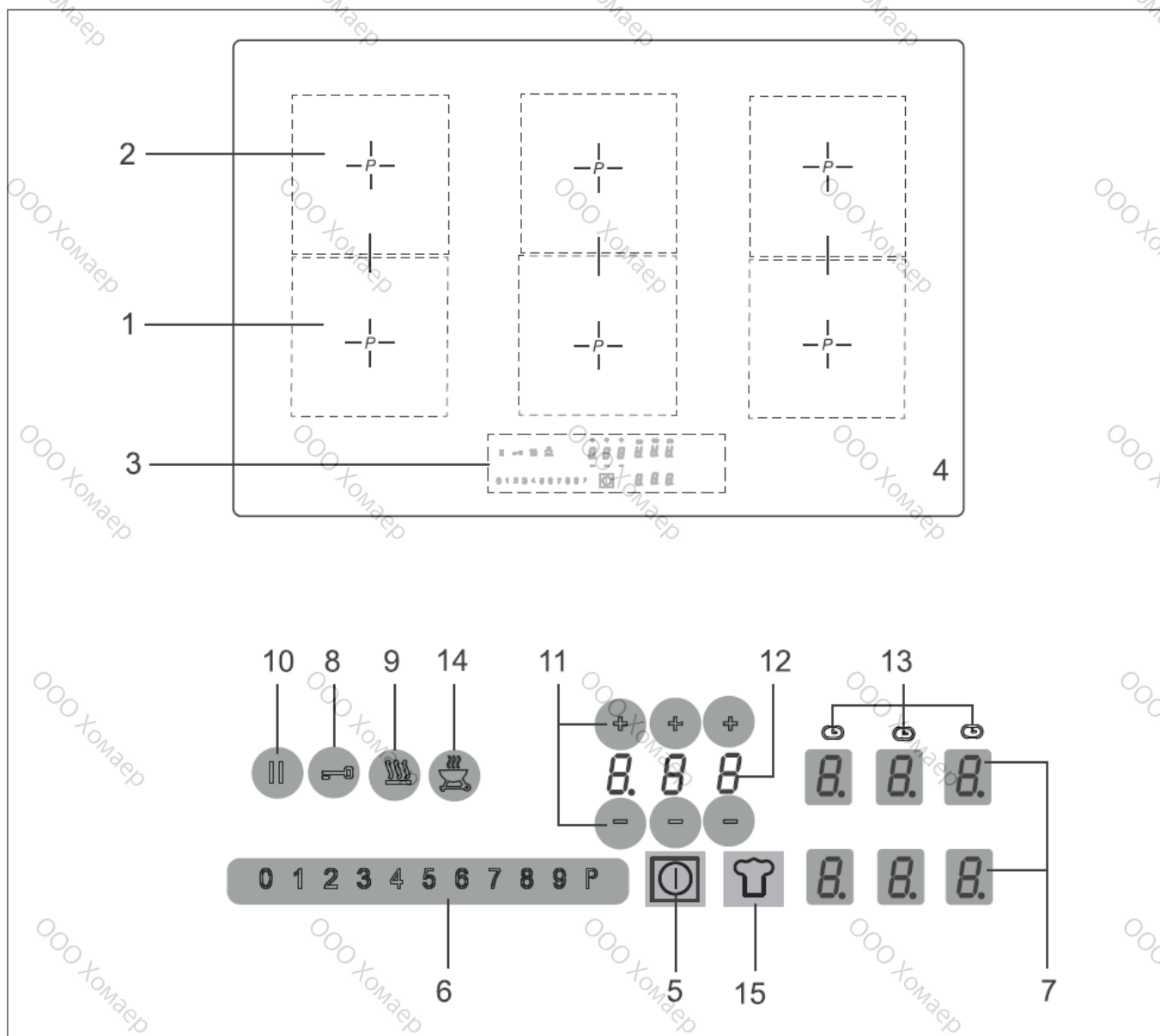
Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором.



СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD)

Компоненты и модули, чувствительные к электростатическим разрядам, расположены за панелью с данным знаком. Будьте осторожны! Не касайтесь разъемных соединителей, плоских проводников или контактов соединителей. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Дизайн декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

1. Ближняя индукционная варочная зона
2. Дальняя индукционная варочная зона
3. Сенсорная панель управления
4. Стеклокерамическая варочная панель
5. Кнопка «Вкл./Выкл.».
6. Сенсорная зона
7. Экран уровня мощности и кнопка выбора
8. Кнопка блокировки
9. Кнопка подогрева

10. Кнопка «Стоп» (пауза)
11. Кнопки Таймера «плюс»/«минус»
12. Индикатор Таймера
13. Экран Таймера варочной зоны
14. Кнопка «Гриль»
15. Функция «Шеф-повар»

ПРИМЕЧАНИЕ

Большинство из указанных здесь кнопок будут видны только при включенной варочной панели.

3.1 Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Управление стеклокерамической варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных кнопок. Для того чтобы использовать сенсорную кнопку, нужно слегка коснуться символа на поверхности стеклокерамической панели. При правильном нажатии на кнопку варочная панель издаст звуковой сигнал.










Для краткости, сенсорные кнопки управления будут в дальнейшем обозначаться как «кнопки».

Кнопка «Вкл./Выкл.» (5)

Эта кнопка используется для включения и выключения варочной панели.


Экран уровня мощности и кнопка выбора (7) также включают и выключают прибор.

Индикатор уровня мощности отображает выбранные настройки уровня мощности или:

Остаточное тепло
Усиленный нагрев
Распознавание посуды
Функция автоматического усиления нагрева
«Стоп» функция
Защита от детей
Функция объединения варочных зон
Уровень поддержания тепла
Функция «Гриль»

При нажатии на экран уровня мощности будет выбрана соответствующая варочная зона. На экране выбранной варочной зоны высветится индикатор ожидания.

Символы

Функция Таймера, автоматическое отключение прибора

Блокировка

Кнопка блокировки (8)

Кнопка блокировки используется для блокировки всех кнопок.

Кнопка поддержания тепла (9)

Поддерживает тепло.

Усиленный нагрев в сенсорной зоне (12345678 P)

Усиленный нагрев увеличивает мощность индукционных варочных зон.

Кнопка «Стоп» (10)

«Стоп» функция используется для быстрой остановки процесса приготовления.

Функция памяти (10) (функция восстановления настроек)

Восстанавливает самые последние настройки в случае непреднамеренного отключения варочной панели.

Кнопка «Гриль» (14)

Функция гриля с индукционной жаровней

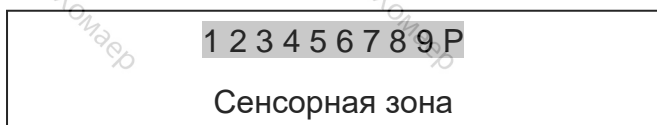
Кнопка «Шеф-повар» (15)

Объединяет ближние и дальние варочные зоны для создания большой вертикальной варочной зоны с разными уровнями мощности.

3.2 Что нужно знать об управлении слайдером (сенсорной зоной)?

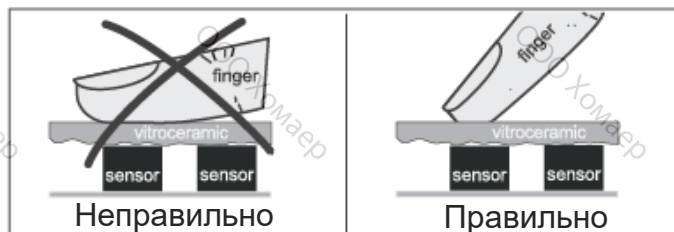
В целом, слайдер работает так же, как и сенсорная панель управления. Единственное различие заключается в том, что Вы можете приложить палец и затем провести им по стеклокерамической поверхности. Сенсорная зона распознаёт эти движения и увеличивает или уменьшает значения настроек (мощности) в соответствии с движениями.

С этого момента термин «сенсорная зона» будет применяться для обозначения слайдера.



Как правильно пользоваться сенсорной зоной?

Для того, чтобы избежать ошибочного нажатия на соседние кнопки/сенсорные зоны, не нужно плоско прикладывать палец на стеклокерамическую поверхность.



Легко нажмите на сенсорную зону или проведите по ней пальцем

Очень легко нажмите пальцем на сенсорную зону, после этого настройки (уровня мощности) на экране будут постепенно меняться.

При нажатии на сенсорную зону и проведением пальца влево или вправо настройки на экране будут изменяться пропорционально.

Чем быстрее движение, тем быстрее будет изменяться значение на экране.



4.1 Варочная панель


Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Индукционная катушка, расположенная под стеклокерамической поверхностью, генерирует электромагнитное поле, которое проникает через стеклокерамику и индуцирует в дне посуды вихревые токи, нагревая его.


В индукционной варочной зоне тепло передается готовящимся продуктам не от нагревательного элемента, напротив, необходимое тепло генерируется наведенными токами непосредственно в посуде.

Преимущества индукционной варочной панели:

- Энергоэффективный способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (требуется соответствующая посуда, изготовленная из магнитных материалов).
- Повышенная безопасность, так как передача энергии происходит только при нахождении посуды на варочной панели.
- Высокая эффективность теплопередачи между индукционной варочной зоной и дном посуды.
- Высокая скорость нагрева.
- Низкая опасность ожогов, так как варочная зона нагревается только от контакта с дном посуды; выкипевшая жидкость не прилипает к поверхности.
- Быстрое и точное регулирование мощности.

4.2 Распознавание посуды

Если варочная зона включена, но на ней не установлена посуда или диаметр дна посуды недостаточно большой, то теплопередача осуществляться не будет. В этом случае на индикаторе уровня мощности будет отображаться значок .

При установке подходящей посуды на варочную зону включится электропитание и загорится индикатор уровня мощности. После снятия посуды электропитание отключится, а на индикаторе уровня мощности будет отображаться символ .

При установке на варочную зону посуды меньшего диаметра, при срабатывании функции распознавания посуды, на варочную зону будет подаваться меньше энергии.

Диаметр дна кастрюли или сковороды
Границы распознавания посуды

Диаметр варочной зоны (мм)	Рекомендуемый минимальный диаметр дна посуды (мм)
190 x 210	120

должен быть не менее определённого размера, в противном случае включение электропитания не произойдет. В целях достижения наилучшей эффективности посуду следует помещать в центр варочной зоны.

Важно: Минимальный диаметр, необходимый для срабатывания функции распознавания посуды, может изменяться в зависимости типа используемой кастрюли или сковороды!

4.3 Ограничение времени работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения продолжительности работы. Длительность непрерывного использования каждой отдельной варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу).

Расчеты приведены для ситуации, когда мощность варочной панели не изменялась в процессе работы.

При достижении предельной продолжительности работы варочная зона отключится и раздастся звуковой сигнал, на индикаторе появится символ «Н».

Функция автоматического отключения имеет приоритет над функцией ограничения продолжительности работы, т. е. варочная зона будет отключаться по истечении таймера устройства автоматического отключения (например, возможно автоматическое отключение после 99 минут работы при установленном уровне мощности 9).

Ограничение времени работы

Выбранный уровень мощности	Ограничение времени работы в минутах
U	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Прочие функции

При одновременном нажатии двух или нескольких кнопок (например, при случайной установке посуды на кнопку) ни одна из функций активирована не будет.

Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится код Er03. Через несколько секунд прибор отключится. Посуду с сенсорных кнопок.

Для того чтобы убрать код аварии Er03, нажмите эту же кнопку или включите и выключите варочную панель.

4.5 Защита от перегрева (индукционного)

Если варочная панель функционирует на полной мощности в течение длительного времени, то при высокой температуре в помещении надлежащее охлаждение ее электронных компонентов невозможно.

Во избежание чрезмерного нагрева электронных компонентов мощность варочных зон может быть уменьшена автоматически. В случае, если при нормальной работе варочной панели при комнатной температуре на индикаторе часто возникает код аварии E2 или ER21, то, вероятно, охлаждение является недостаточно эффективным.

Такое возможно, если кухонная мебель не имеет вентиляционных отверстий. Возможно, необходимо проверить правильность установки (см. раздел «Вентиляция»).

4.6 Посуда для индукционных варочных панелей

Посуда для индукционных варочных зон должна быть изготовлена из магнитного металла. Размер дна должен быть достаточно большим.

Используйте только посуду, дно которой пригодно для индукционной варочной панели.

Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда со специальным дном из многослойного материала (нержавеющая сталь, нержавеющая ферритная сталь и алюминий со специальным дном)	

Определение пригодности посуды:

Убедитесь в наличии знака на посуде, указывающего на ее пригодность для индукционных варочных панелей, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

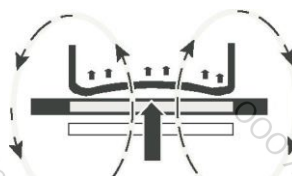
Тест на магнитную восприимчивость:

Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притянется к посуде, то она подходит для использования с индукционными варочными панелями.



Примечание:

При использовании посуды от определенных производителей возможно наличие шумов, связанных с формой этой посуды.



Неправильно: дно посуды неровное. Электронная система не сможет корректно определить температуру.

4.7 Экономия электроэнергии

Ниже приведено несколько советов по снижению энергопотребления и повышению эффективности использования варочной панели и посуды.

- Размер дна посуды должен соответствовать размеру варочной зоны.
- При покупке кухонной посуды помните, что часто на ней указан диаметр верхней части посуды. Он обычно больше диаметра дна.
- Пароварки расходуют меньше энергии благодаря использованию пара и герметично закрытой крышке. Малое время приготовления означает сохранность витаминов.
- Всегда следите за тем, чтобы в пароварке оставалось достаточное количество жидкости, так как приготовление пищи без жидкости может привести к перегреву и последующему повреждению варочной панели и самой пароварки.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Используйте посуду, размеры которой соответствуют количеству продуктов. Большая посуда, едва заполненная, будет расходовать много энергии.

4.8 Выбор уровня мощности

Мощность нагрева варочной зоны может быть установлена на различных уровнях. В таблице ниже приведены примеры использования различных уровней мощности.

Уровень мощности	Использование
0	Панель отключена, использование остаточного тепла
1-2	Тушение небольшого количества продуктов
3	Тушение
4-5	Тушение большого количества продуктов или жарение больших кусков мяса до полного приготовления
6	Жарение, приготовление соков
7-8	Жарение
9	Кипячение, обжаривание до ко-
P	Усиленный нагрев (максимальный уровень мощности)

При приготовлении пищи в посуде без крышки может потребоваться установить более высокий уровень мощности.

4.9 Индикация остаточного тепла **H**

Наличие остаточного тепла отображается на стеклокерамической варочной панели символом «H».

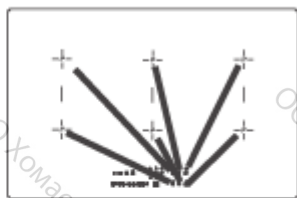
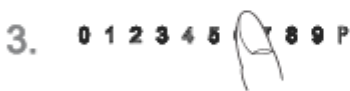
До тех пор, пока на индикаторе горит символ «H» после отключения варочной зоны, остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим.

Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения символа «H». Опасность получения ожогов!

Во время работы варочной зоны стеклокерамическая поверхность не нагревается непосредственно - она нагревается от контакта с посудой.

4.10 Управление

Описанный далее способ управления подразумевает, что нажатие кнопок (например, выбора режима) происходит поочередно друг за другом. Каждая следующая кнопка должна быть нажата не позднее чем через 10 секунд, иначе выбор будет отменен.



Индикатор ожидания

Посуда для индукционных варочных панелей

4.11 Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите и удерживайте (прибл. 1 с) кнопку «Вкл./Выкл.» , пока на экране не отразится уровень мощности 0, и не раздастся короткий звуковой сигнал. Панель управления готова к работе.

2. Нажмите на кнопку уровня мощности для выбора варочной зоны. На экране выбранной варочной зоны должен высветиться индикатор ожидания.

3. Сенсорная панель включится сразу после этого. Включится выбор уровня мощности.

слева Уровень мощности 0

по центру Ур. мощности 6.

справа Уровень мощности P*

См. раздел «Что нужно знать об управлении слайдером (сенсорной зоной)»

Нажмите на соответствующую часть сенсорной зоны для смены настроек уровня или для включения дополнительной варочной зоны.

Важно: на выбранной варочной зоне должен высветиться индикатор ожидания.

4. Незамедлительно поместите подходящую посуду для приготовления на включенную варочную зону. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться.

До тех пор, пока на варочную зону не будет установлена подходящая посуда, на экране будет отображаться символ . Если в течение 10 минут посуда не будет поставлена на варочную зону, то в целях безопасности она отключится. См. указания раздела «Распознавание посуды».

4.12 Отключение варочной зоны

Нажмите на кнопку уровня мощности для выбора варочной зоны. На экране выбранной варочной зоны должен высветиться индикатор ожидания.

5а. 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P





0.


5б. 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P



0.

5. а) Коснитесь левого края сенсорной зоны  или

б) проведите пальцем в левый край панели  управления для уменьшения уровня мощности до 0.

в) Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.»  Варочная панель полностью отключится (все варочные зоны отключатся).


5с.



6.



4.13 Отключение варочной панели

6. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.» . Варочная панель отключится, независимо от выбранных до этого настроек.

Примечание:

Варочная панель автоматически отключится через 10 секунд после того, как все варочные зоны были вручную отключены (уровень мощности 0), и впоследствии не произошло нажатие на кнопки/сенсорное поле.

* Усиленный нагрев включится незамедлительно. См. раздел Выбор уровня мощности.

4.14 «Стоп» функция II

Процесс приготовления можно быстро прервать с помощью «Стоп» функции, напр. при звонке в дверь. Для продолжения приготовления на прежнем уровне мощности деактивируйте «Стоп» функцию. Если перед этим был установлен таймер, то отсчёт приостановится, а затем возобновится.

В целях безопасности данная функция позволяет остановить работу варочной панели максимум на 10 минут. Затем варочная панель выключится.

1. Посуда размещена на варочных зонах и нужные настройки уровня мощности выставлены.

2. Нажмите на кнопку II. Вместо выбранного уровня мощности, на экране высветится значок II.

3. Для завершения действия функции нажмите сначала нажмите кнопку «Стоп» II, затем любую другую кнопку (кроме кнопки «Вкл./Выкл.»).




Нажмите на вторую кнопку не позднее чем через 10 секунд, в противном случае варочная панель выключится.



4.15 Функция памяти || (функция восстановления настроек)

Восстанавливает самые последние настройки в случае непреднамеренного отключения варочной панели.

Функция памяти работает только, если включена хотя бы одна варочная зона.

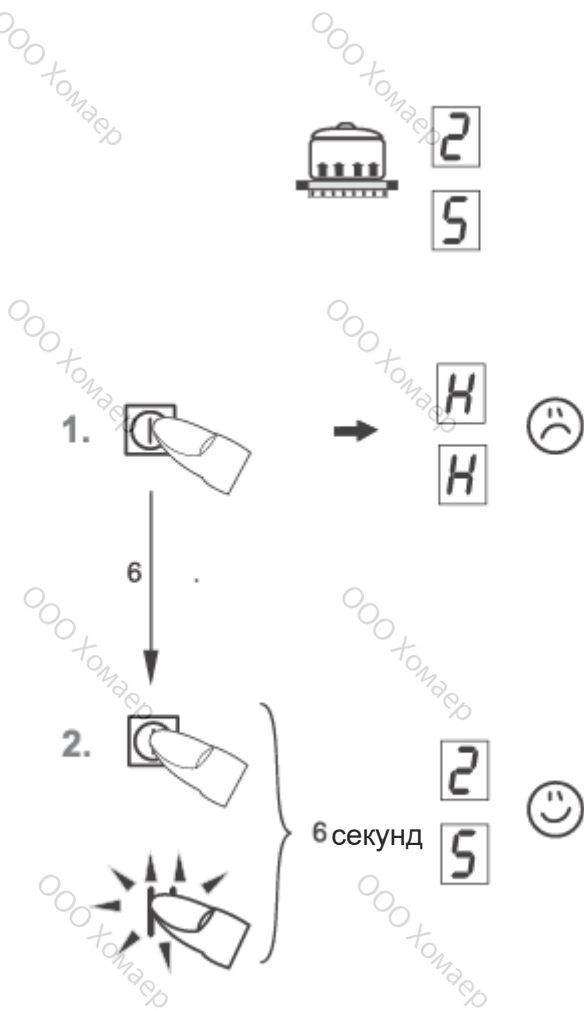
1. Варочная панель была непреднамеренно выключена кнопкой «Вкл./Выкл.» .
 2. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.»  не позднее чем через 6 секунд после выключения. Загорится кнопка «Стоп».
- После этого кнопка «Стоп»  должна быть незамедлительно нажата. Предыдущие настройки будут восстановлены. Процесс приготовления возобновится.

Какие настройки могут быть восстановлены:

- Уровни мощности всех варочных зон
- Минуты и секунды запрограммированных функций таймера
- Минуты и секунды запрограммированных функций таймера
- Усиленный нагрев

Какие настройки НЕ могут быть восстановлены:

- Ограничение времени работы (отсчитывается от 0)



4.16 Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения включения варочной панели детьми случайно или преднамеренно. Данная функция блокирует элементы управления.

Включение защиты от детей

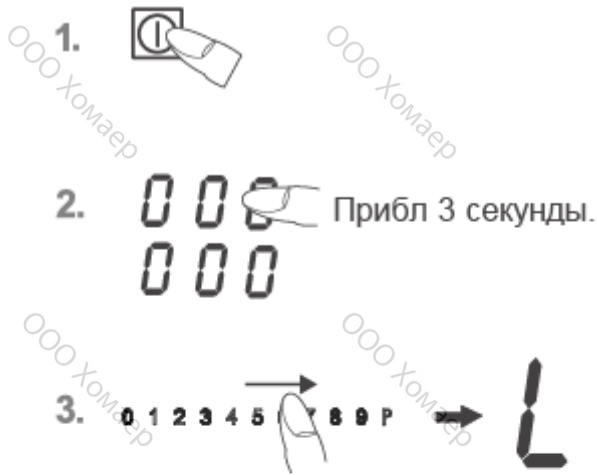
1. Нажмите и удерживайте (прибл. 1 с.) кнопку «Вкл./Выкл.», пока на экране не отразится уровень мощности.
2. Сразу после этого нажмите на экран уровня мощности и удерживайте нажатие (прибл. 3 секунды), пока сенсорная зона не загорится от 0 до P.
3. Сразу после этого проведите пальцем по всей длине сенсорной зоны от 0 до P для включения защиты от детей. На индикаторах уровня мощности отобразится символ защиты от детей L, панель управления будет заблокирована, а варочная панель выключится.

Отключение защиты от детей

4. Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.».
5. Сразу после этого нажмите на экран уровня мощности и удерживайте нажатие (прибл. 3 секунды), пока сенсорная зона не загорится от 0 до P.
6. Сразу после этого проведите пальцем по всей длине сенсорной зоны от 0 до P для отключения защиты от детей. Символ L исчезнет.

Примечание

В случае отключения электроэнергии защита от детей не будет отключена.



4.17 Функция объединения варочных зон

Ближняя и дальняя варочные зоны могут быть объединены во время приготовления (объединение варочных зон). Данная функция позволяет использовать посуду больших размеров.

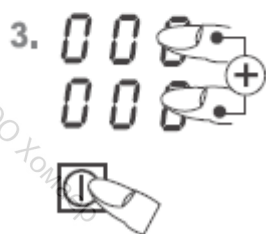
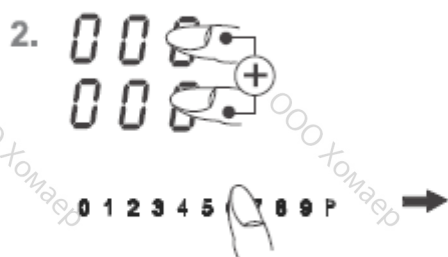
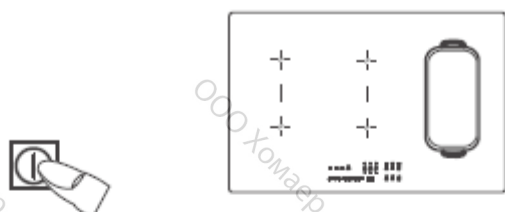
1. Включите варочную панель.
2. Для включения функции объединения варочных зон одновременно нажмите на две кнопки выбора варочных зон. Включится функция объединения варочных зон, а на заднем экране уровня мощности отобразится символ объединения варочных зон П.

Управление осуществляется с помощью экрана уровня мощности ближней варочной зоны и сенсорной зоны.

3. Для отключения данной функции снова одновременно включите ближнюю и дальнюю варочные зоны или отключите варочную панель.

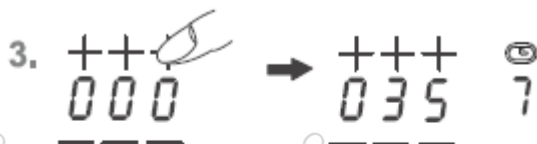
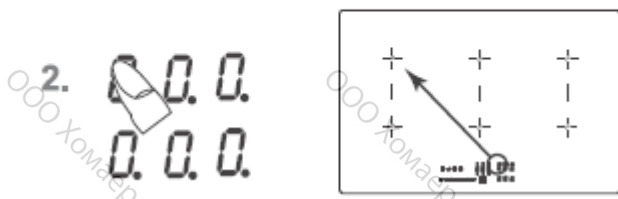
Примечание

Для правильной работы функции распознавания посуды, жаровня или кастрюля должны накрывать по крайней мере половину варочной зоны!



4.18 Автоматическое отключение (по таймеру)

Функция автоматического отключения предназначена для автоматического отключения любой варочной зоны через определенное время её работы. Время можно задать в диапазоне от 0.01 до 9.59 (ч.минуты).



1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на экран уровня мощности для выбора варочной зоны. На экране выбранной варочной зоны должен высветиться индикатор ожидания.
3. Затем нажмите на кнопку «плюс» + или «минус» -, чтобы установить требуемое время.

Слева: Часы

По центру: Десятичное значение минут

Справа: Минуты

Через несколько секунд время ввода закончится и начнётся отсчёт.

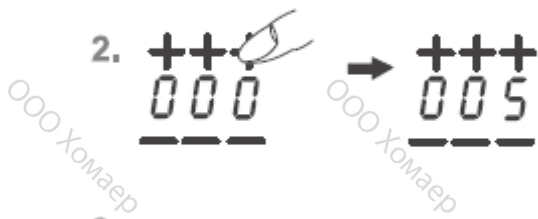
Загорится символ таймера варочной зоны

4. По истечении заданного времени варочная отключится.


В течение некоторого времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый при нажатии любой кнопки (кроме кнопки «Вкл./Выкл.»)

Примечания

- Для того чтобы задать время автоматического отключения другой варочной зоны, повторите шаги 2, 3, 4.
- Для того чтобы проверить, сколько времени осталось до автоматического отключения, нажмите на экран таймера. На индикаторе отобразится значение, которое можно изменить.
- Отключение таймера: Выберите соответствующую варочную зону и кнопкой «минус» установите значение «0».
- Если таймер автоматического отключения был установлен для нескольких варочных зон, то экран таймера будет всегда отображать значения варочной зоны с наименьшим временем.



4.19 Сигнальный таймер (для варки яиц)

1. Включите варочную панель. Не нужно выбирать никакой варочной зоны.
2. Затем нажмите на кнопку «плюс» или «минус», чтобы установить требуемое время.
3. По истечении заданного времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый нажатием любой кнопки (кроме кнопки «Вкл./Выкл.») .

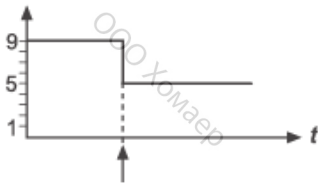
Примечания

- Сигнальный таймер продолжит работу даже при условии, что правая или левая сторона варочной панели выключена. Включите правую или левую сторону варочной панели, чтобы настроить время сигнального таймера.
- Приблизительно через 120 минут сигнальный таймер отключится, после того как прибор был выключен кнопкой «Вкл./Выкл.».

4.20 Функция автоматического усиления нагрева **A**

Функция автоматического усиления нагрева варит еду на уровне мощности 9. После определённого времени уровень мощности автоматически переключится на более низкий уровень варки (от 1 до 8).

Так как электронная система автоматически уменьшает уровень мощности, для приготовления в сочетании с использованием функции автоматического усиления нагрева доступны только режимы тушения.



1.

2. 0 1 2 3 4 5 **A** 8 9 P → **A** → **6** → **A**

Нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд

6

1. Включите варочную панель.
2. Для того чтобы включить функцию и сразу выбрать уровень тушения, нажмите на сенсорную зону и удерживайте нажатие (прибл. в течение 3 секунд):

..... слева Уровень 1

..... по центру Уровень 6

..... справа ... Уровень 8

Символ «А» и выбранный уровень тушения начнут попеременно высвечиваться.

3. Функция автоматического усиления нагрева будет работать, согласно запрограммированным параметрам. После определённого промежутка времени (см. таблицу) процесс приготовления продолжится на заданном уровне тушения. Символ «А» перестанет высвечиваться.




Примечание

Уровень тушения может быть изменён во время работы функции автоматического усиления нагрева.

Уровень мощности	Автоматическое усиление нагрева Время (мин:сек)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

4.21 Уровень поддержания тепла

Функция поддержания тепла позволяет поддерживать температуру блюда на установленном уровне. Соответствующие варочные зоны будут работать на низких уровнях мощности.


1. Посуда расположена на варочной зоне, и выставлен уровень мощности (например, 3).
2. Выберите уровень поддержания температуры, нажав на кнопку разогрева .
3. Для выключения этой функции нажмите на левый конец сенсорной зоны  или нажмите на кнопку разогрева .

Функция поддержания температуры может работать до 120 минут после чего, варочная зона выключится.


4.22 Блокировка

Блокировка может быть использована для блокировки работу кнопок управления и кнопок выбора уровня мощности. В этом случае только кнопка «Вкл./Выкл.» остаётся доступной для выключения варочной панели.

Включение блокировки

1. Нажмите на кнопку блокировки . Подсветка кнопки блокировки станет яркой. Теперь блокировка должна быть включена.

Отключение блокировки

2. Нажмите на кнопку блокировки . Подсветка кнопки блокировки станет заглушённой. Теперь блокировка отключена.




Примечания

Включённая блокировка останется активной даже после отключения варочной панели. Следовательно, блокировка должна быть снята во время возобновления приготовления.


Включённая блокировка будет снята, т.е. отключена, в случаях отключения электроэнергии и отключения варочной панели кнопкой «Вкл./Выкл.».

4.23 Усиление нагрева P

Включите варочную панель. Нажмите на кнопку уровня мощности для выбора варочной зоны.

- 
- 
- 

1. На экране выбранной варочной зоны должен высветиться индикатор ожидания.

2. Нажмите на правый конец сенсорной зоны . Включится усиленный нагрев.

3. После десяти минут усиленный нагрев автоматически отключится. Символ пере P анет высвечиваться, и мощность варочной зоны опустится до значения 9.

Примечание

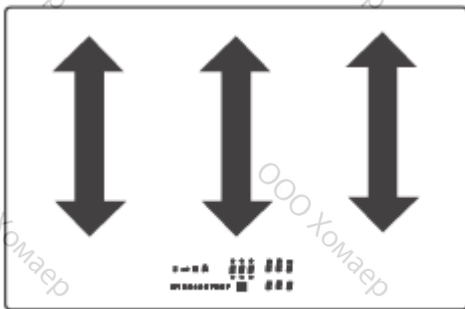
Для досрочного отключения усиленного нагрева нажмите на сенсорное поле.

4.24 Управление энергопотреблением

Ввиду технических особенностей, две варочные зоны всегда образуют единый модуль с ограниченным уровнем мощности.


При превышении диапазона мощности одного модуля, например, при увеличении уровня мощности или включении функции усиленного нагрева, система управления энергопотреблением автоматически уменьшит мощность одной из этих варочных зон.

Экран этой зоны начнет мигать, после чего ее уровень мощности автоматически уменьшится до максимально доступного уровня.



Модули (Распределение мощности)


4.25 Функция гриля

1. Включите варочную панель
2. Нажмите на кнопку уровня мощности для выбора варочной зоны. На экране выбранной варочной зоны должен высветиться индикатор ожидания.
3. Нажмите на кнопку «Гриля»  для включения функции гриля. Ближняя и дальняя варочные зоны теперь объединены.
4. После этого нужно сразу включить панель управления **123456789P**. Включится выбор уровня мощности.
5. Расположите жаровню на варочной поверхности и положите в неё еду, ингредиенты, которые необходимо приготовить с помощью функции гриль.

Уровни 1-3 для овощей

Уровни 4-6 для рыбы

Уровни 7-9 для мяса

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

Примечания

Запрещается оставлять прибор без присмотра.



Настраивайте уровни мощности так, как пожелаете.

4.26 Функция «Шеф-повар»

Объединяет ближние и дальние варочные зоны для создания большой вертикальной варочной зоны с разными уровнями мощности.

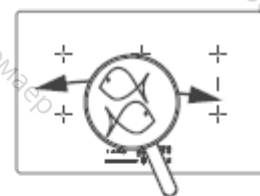
Для того чтобы потушить и приготовления корочки, просто переместите кастрюлю на другую секцию.

Нет необходимости менять настройки температуры. Вместо этого просто переместите кастрюлю на зону с выбранной температурой.

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на кнопку «Шеф-повар» . Теперь функция «Шеф-повар» включена. Экран уровня мощности будет отображать 2, 6 и 9.
3. Нажмите на кнопку «Шеф-повар»  ещё раз для отключения этой функции.



П П П
2 6 9



5 ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора отключите его и дождитесь его остывания.
- Никогда не используйте пароочистители или схожие с ними приборы для чистки стеклокерамической варочной панели.
- Будьте предельно аккуратны при чистке кнопки «Вкл./Выкл.». Иначе, прибор может случайно включиться!

5.1 Стеклокерамическая варочная панель

Важно! Запрещается использовать абразивные моющие средства, такие как абразивные обезжириватели, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т. д.

Чистка после использования

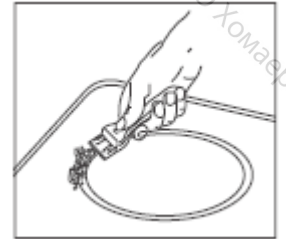
1. При появлении загрязнений всегда следует полностью чистить поверхность варочной панели. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для чистки используйте влажную тканевую салфетку и небольшое количество средства для мытья посуды. Затем протрите варочную панель сухой тканевой салфеткой, чтобы убедиться в отсутствии остатков чистящего средства на поверхности.

Еженедельная чистка

2. Еженедельно тщательно очищайте всю варочную панель стандартным средством для чистки стеклокерамики. Неукоснительно соблюдайте указания производителя. При нанесении чистящего средства на поверхности варочной панели образуется защитная водо- и грязеотталкивающая пленка. Вся грязь - остается на пленке и легко удаляется. Затем насухо протрите варочную панель чистой тканевой салфеткой. Убедитесь, что на поверхности варочной панели не осталось моющего средства, так как при нагревании оно будет агрессивно реагировать с материалом поверхности и может повредить ее.

5.2 Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна (минеральные отложения, радужные пятна) легче всего удалять, пока панель еще теплая. Используйте стандартные чистящие средства для чистки варочной панели. Выполните действия, описанные в пункте 2.



Сначала смочите пригоревшие частицы пищи влажной тканевой салфеткой, затем удалите оставшиеся загрязнения специальным скребком для стеклокерамических поверхностей. После этого ещё раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.

Пригоревший сахар и расплавившаяся пластмасса следует удалить незамедлительно, пока они еще теплые, используя скребок. После этого ещё раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.

Частицы песка, которые могут попасть на варочную панель при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность при перемещении по ней посуды. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось песка.

Изменение цвета варочной панели не влияет на её функциональность и прочность стеклокерамической поверхности. Изменение цвета не связано с изменением свойств материала - это неудаленные вовремя остатки пищи, въевшиеся в поверхность.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность, особенно при использовании посуды с алюминиевым дном или при использовании неподходящего чистящего средства.

Их трудно удалить с помощью стандартных чистящих средств. Может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем, на поверхно-

сти могут появиться следы износа в виде черных пятен, возникших из-за использования агрессивных чистящих средства или посуды с дефектами дна.

6 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Обслуживание и ремонт прибора лицами, не имеющими соответствующей квалификации, является опасным из-за риска короткого замыкания и поражения - электрическим током. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, это может стать причиной травм и ущерба оборудованию. Эти работы всегда должны выполняться специалистами, например, техниками сервисного центра.

Примечание

При возникновении неисправностей в работе прибора, проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций.

Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста. Такие проблемы описаны ниже.

Плавкие предохранители регулярно перегорают.

Свяжитесь с сервисной службой или электриком!

Индукционная варочная панель не включается.

- Сработали автоматические выключатели или перегорели плавкие предохранители сети питания.
- Варочная панель не подключена к сети питания.
- Сенсорные кнопки заблокированы (защита от детей, на индикаторе отображается "L").
- Сенсорные кнопки частично закрыты влажной тканевой салфеткой, жидкостью или металлическим предметом. Уберите посторонние предметы.
- Используется неподходящая посуда. См. раздел «Посуда для индукционных варочных панелей».

Отображается код аварии и раздается прерывистый звуковой сигнал

Кусочки пищи, кухонная посуда или другие предметы касаются сенсорных кнопок, непрерывно подавая варочной панели сигналы управления.

Способ устранения: очистите поверхность и удалите посторонние предметы. Для того чтобы убрать код аварии, нажмите эту же кнопку или включите и выключите варочную панель.

Отображается код аварии E2

Перегрев электронных компонентов. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

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

Отображается код аварии E8

Нарушение работы левого или правого вентилятора. Заборное отверстие заблокировано или вентилятор сломан.

Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

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

Отображается код аварии U400

Варочная панель подключена ненадлежащим образом. Панель управления отключается через 1 с и раздается непрерывный звуковой сигнал. Подсоедините прибор к надлежащей сети питания.

Отображается код аварии «ERxx» или «Ex»

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

Горит символ кастрюли

Варочная зона включена, варочная панель ожидает, когда на варочную зону будет установлена надлежущая посуда (функция распознавания посуды). Подача энергии начнется только после установки посуды на варочную зону.

Символ кастрюли отображается даже после установки посуды на варочную поверхность

Посуда не предназначена для индукционных варочных зон или размер ее дна слишком мал.

Посуда при использовании издает шум

Это технические особенности прибора; угроза повреждения индукционной варочной панели и кастрюли отсутствует.

Вентилятор охлаждения, продолжает работы после отключения прибора

Это нормально, так как требуется охладить электронный модуль.

Прибор издает шумы (щелчки или треск)

Это технические особенности прибора. Данная проблема является неустранимой.

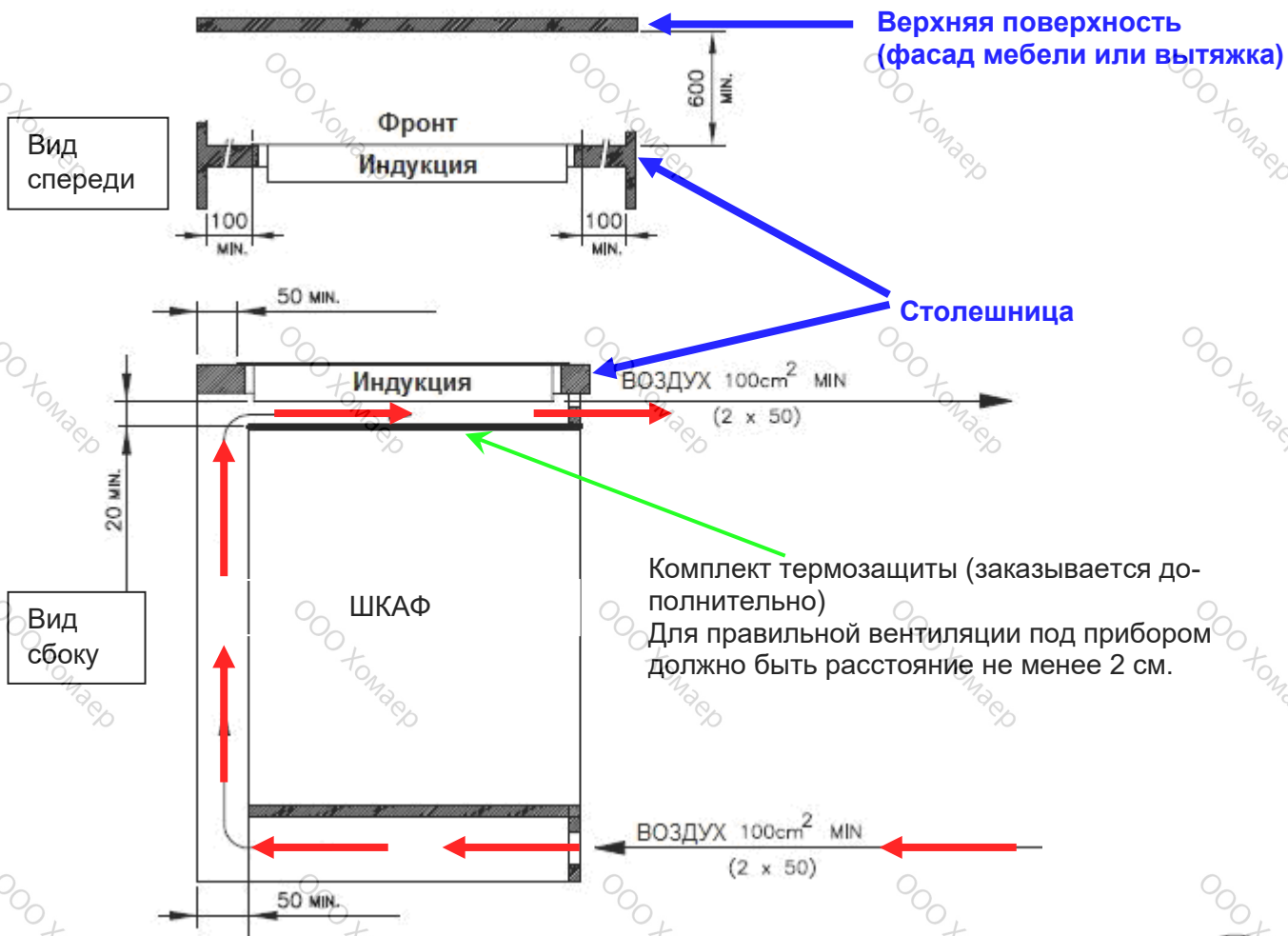
На поверхности появились царапины или трещины

При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.

7 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.

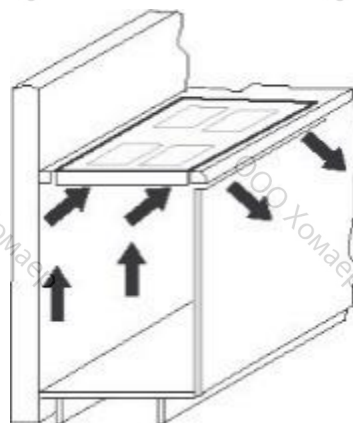
7.1 Указания по безопасности при монтаже

- Поверхности окружающей мебели из фанеры и пластмассы, а также клей должны быть термостойкими (не менее 75 °С). Если эти поверхности не являются стойкими к воздействию тепла, то они могут деформироваться.
- При монтаже убедитесь, что все токоведущие части надлежащим образом изолированы.
- Допускается закрывать зазоры между стеной и столешнице полосками из дерева, если при этом сохраняется минимальное свободное пространство, указанное на приведенных схемах монтажа.
- Необходимо обеспечить наличие минимального свободного пространства позади варочной панели в соответствии со схемами монтажа.
- При монтаже рядом с высоким шкафом необходимо обеспечить зазор не менее 50 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть облицована термостойким материалом. Тем не менее, ввиду требованиям по эксплуатации зазор должен составлять не менее 300 мм.
- Упаковочный материал (пластиковые пленки, пенопласт, скобы и т. д.) следует убрать в недоступное для детей место, так как представляют потенциальную опасность. Они могут проглотить маленькие элементы или задохнуться в пластиковой пленке.

7.2 Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вентилятором охлаждения, который включается и отключается автоматически. Если электронные компоненты нагреваются до определенной температуры, вентилятор включится на низкой скорости. При интенсивном использовании варочной панели вентилятор переключится на более высокую скорость. По мере остывания электронных компонентов вентилятор будет замедлять скорость работы и впоследствии отключится.

- Вентиляционный зазор между варочной панелью и кухонным гарнитуром (или другим встроенным прибором) должен обеспечивать возможность свободного движения воздуха для охлаждения индукционной панели.
- Если прибор автоматически увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны (см. раздел об устройстве тепловой защиты), это может быть признаком того, что система охлаждения не может эффективно отводить тепло наружу. В таком случае для улучшения циркуляции воздуха снимите заднюю стенку кухонного шкафа в районе выреза под прибор, а также подготовьте вентиляционный зазор между столешницей и фасадом по всей длине выреза.



Вентиляционный зазор с лицевой стороны предмета кухонной мебели должен быть шириной не менее 5 мм.

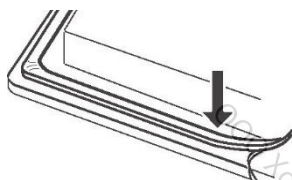
7.3 Установка

Важная информация

Перед началом монтажа уберите все поперечные планки из-под поверхности столешницы, как минимум из-под места выреза.

Уплотнение варочной панели

Перед монтажом надлежащим образом установите уплотнитель, поставляемый вместе с варочной панелью.



- Жидкость не должна просачиваться между кромкой варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной, так как она может попасть на электрические компоненты.
- При встраивании варочной панели в неровную столешницу, например, с керамическим или аналогичным покрытием (керамическая плитка и т. д.), уплотнение следует удалить и зашпаклевать зазор между варочной панелью и столешницей.
- Строго запрещается уплотнять варочную панель с помощью силиконового герметика! Иначе демонтировать варочную панель, не повредив ее, будет невозможно.

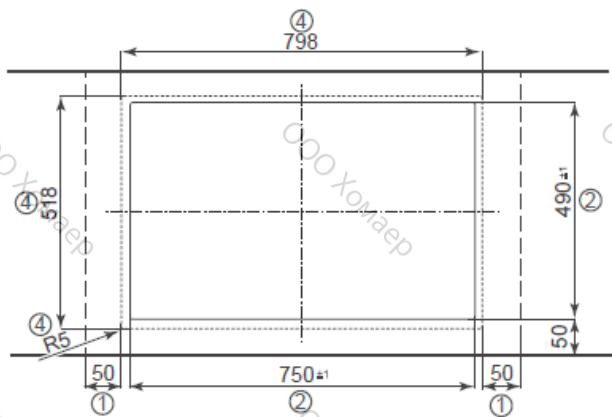
Вырез в столешнице

Аккуратно вырежьте проем в столешнице с помощью хорошо заточенной прямой ножовки или электролобзика. Углы выреза следует уплотнить во избежание проникновения влаги.

Размеры выреза показаны на рисунке. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена строго горизонтально. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь в надлежащей установке уплотнения

В целях улучшения вентиляции варочной панели следует оставить воздушный зазор шириной 5 мм с лицевой стороны предмета кухонной мебели.

7.4 Варианты установки: Накладной монтаж



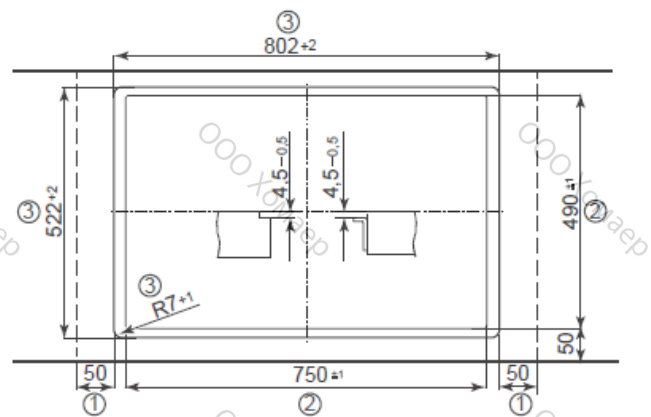
Размеры в мм

- 1 Минимальное расстояние до ближайшей стены
- 2 Размеры проёма
- 3 Размеры выреза
- 4 Наружные размеры варочной панели

Важно:

Варочная панель может разломиться, если при монтаже устанавливать её на бок или прикладывать к ней механические усилия!

7.5 Варианты установки: Установка вровень со столешницей



Размеры в мм

- 1 Минимальное расстояние до ближайшей стены
- 2 Размеры проёма
- 3 Размеры выреза
- 4 Наружные размеры варочной панели

Приклейте уплотнительную ленту по краям опорной рамки, чтобы избежать попадания силиконового клея под варочную панель.

Вставьте и выровняйте варочную панель в вырез без использования клея. Используйте прокладки, если необходимо. Заполните промежуток между варочной панелью и столешницей с помощью термостойкого силиконового клея.

Важно!

Не допускайте попадания силиконового клея под опорную поверхность. В случае попадания клея, демонтаж варочной панели в дальнейшем станет невозможен. Производитель и продавец не несут никакой ответственности в случае несоблюдения данных указаний.

7.6 Электрические соединения



ОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЕЙ! РИСК СМЕРТЕЛЬНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ!

Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.

- Электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками, имеющими допуск для выполнения работ такого типа!
- Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- Сеть питания прибора должна быть оснащена устройством, обеспечивающим разъединение всех полюсов контакта и имеющим изоляционное расстояние между контактами не менее 3 мм. В качестве таких разъединителей можно использовать автоматические выключатели, плавкие предохранители или контакторы. При выполнении работ по ремонту или подключению отсоедините прибор от сети питания с помощью выключателя-разъединителя.
- Проводник заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае вырывания кабеля питания из-за разрушения кабельного зажима фазные проводники отрывались прежде проводника заземления.
- Излишки кабеля питания следует убрать из места установки, уложив его под прибором.
- Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.
- На месте установки прибора должна быть обеспечена полная защита от случайного прикосновения к токоведущим частям.

Внимание! Ненадлежащее подсоединение к сети питания может привести к повреждению электронных компонентов.

Электропитание

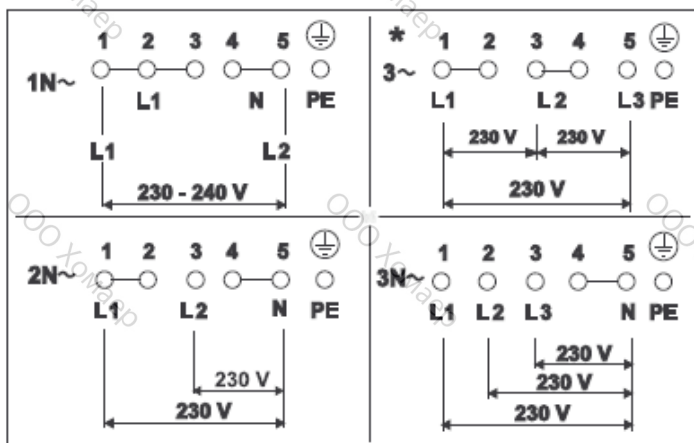
Сеть питания: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Номинальное напряжение компонентов: 220-240 В

Приборы, поставляемые без кабеля питания

- Для подсоединения прибора открутите крышку соединительной коробки, расположенной снизу прибора, для обеспечения доступа к зажимам. После подсоединения прибора установите крышку коробки на место и закрепите кабель питания кабельным зажимом, защищающим от механических натяжений.
- В качестве кабелей питания следует использовать кабель H05 RR-F или кабели с более высокими характеристиками.

Электрическое соединение: 6-полюсное соединение

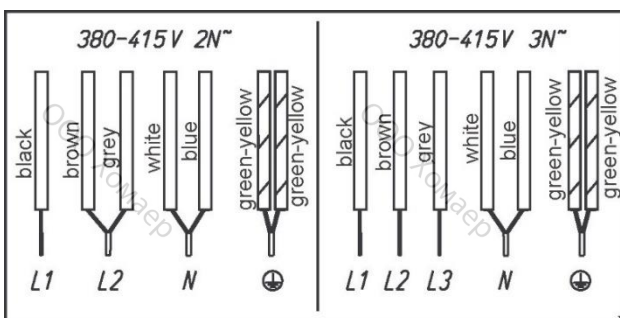
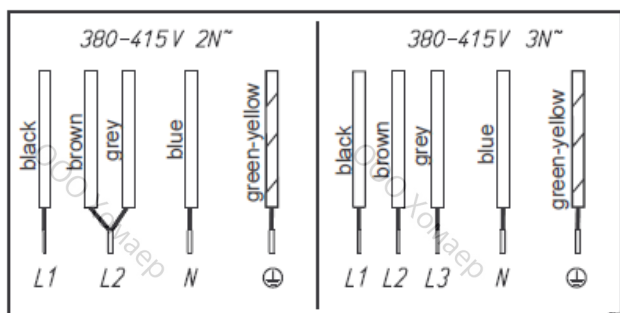


• Внимание! Спецпитание 220-240 В 3~!

Приборы, поставляемые с заводским кабелем питания

- На заводе-изготовителе варочная панель оснащается термостойким соединительным кабелем.
- Если кабель не оснащен вилочным соединителем, то подсоединение к сети питания осуществляется согласно схеме соединений.
- Поврежденный кабель питания прибора следует заменить специальным соединительным кабелем. Во избежание опасностей, эта операция должна выполняться специалистом производителя или его сервисной службы.

Электрические соединения



7.7 Технические характеристики

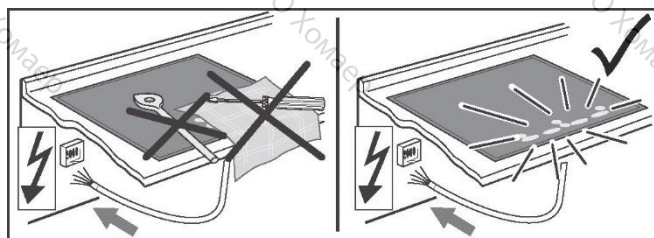
Размеры варочной панели		
высота/ширина/глубина ...мм		55 x 798 x 518 (FB)
высота/ширина/глубина ...мм		55 x 800 x 520 (FAC)
Варочные зоны		
ближняя левая	см / кВт	19x21/ 1.6 (1.85)*
дальняя левая	см / кВт	19x21/ 2.1 (3.0)*
ближняя по центру	см / кВт	19x21/ 1.6 (1.85)*
дальняя по центру	см / кВт	19x21/ 2.1 (3.0)*
ближняя справа	см / кВт	19x21/ 1.6 (1.85)*
дальняя справа	см / кВт	19x21/ 2.1 (3.0)*
Функция объединения варочных зон	см / кВт	3.7
Варочная панель общий.....кВт	11.1

* Потребляемая мощность при включённой функции интенсивного нагрева.

7.8 Ввод в эксплуатацию

После монтажа прибора и подсоединения к сети питания будет выполнен автоматический тест панели управления и на индикаторах отобразится информация для специалистов Сервисной Службы.

Важно: При подсоединении прибора к сети питания на его панели управления не



должно находиться никаких посторонних предметов!

Протрите поверхность губкой, смоченной мыльной водой, затем вытрите ее насухо чистой тканевой салфеткой.

8.1 Полное отключение прибора

По завершении срока службы прибор следует утилизировать.

- Во избежание поражения электрическим током отсоедините главную сеть питания дома с помощью автоматического выключателя.
- После демонтажа варочной панели позаботьтесь о том, чтобы она была утилизирована экологически чистым способом.

8.2 Утилизация упаковки

Упаковку прибора следует утилизировать экологически чистым способом. Повторная переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

8.3 Утилизация старых приборов

Данный знак на приборе или на его упаковке означает, что данный прибор не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в пункт приёма и переработки электрического и электронного оборудования.

Обеспечив надлежащую утилизацию данного прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье людей. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный 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

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

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

