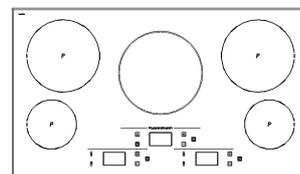


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

EKIW 9850.0F



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

828014 B EN

Утилизация упаковочного материала

Пожалуйста, используйте наиболее экологичный способ утилизации упаковки Вашей бытовой техники. Переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

Утилизация старого прибора



Подобный символ на приборе или упаковке означает, что с данным продуктом нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Проследив за тем, что данный продукт утилизируется правильно, Вы можете защитить окружающую среду и здоровье людей. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Правильное использование

Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не должна использоваться в иных целях. Пожалуйста, не оставляйте работающую панель без надлежащего контроля.

К вашему сведению

Перед тем как начать использовать Ваш новый прибор, внимательно изучите руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация, касающаяся техники безопасности; в нем разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.

В случае возникновения неполадок, прежде всего, обратитесь к разделу «Устранение неполадок». Возможно, Вы сможете самостоятельно устранить возникшую неисправность, не обращаясь в сервисную службу.

Пожалуйста, храните это руководство в надежном месте. При продаже или передаче прибора другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, передайте данное руководство новому владельцу. В таком случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами работы данного прибора и мерами безопасности.

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Подключение и работа	3
Варочная панель.....	3
Меры предосторожности.....	4
Описание прибора	5
Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок.....	6
Работа прибора	7
Варочная панель.....	7
Распознавание посуды.....	7
Ограничение продолжительности работы.....	7
Другие функции.....	7
Защита от перегрева	8
Посуда для индукционных варочных панелей	8
Экономия электроэнергии.....	8
Регулировка мощности.....	9
Индикация остаточного тепла	9
Использование варочной зоны “WOK”	9
Управление кнопками	10
Включение варочной зоны	10
Выключение варочной зоны.....	10
Выключение варочной панели.....	10
Блокировка / защита от детей.....	11
Режим “Booster”	12
Управление энергопотреблением	12
Автоматика отключения	13
Таймер	13
Уход и чистка	14
Стеклокерамическая поверхность.....	14
Особые загрязнения	14
Устранение неполадок	15
Инструкции по установке	16
Указания по технике безопасности	16
Вентиляция.....	16
Установка.....	16
Подключение к электричеству	18
Технические характеристики	18
Начало эксплуатации	18

Инструкции по безопасности

Подключение и работа

- Бытовые приборы разработаны в полном соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Подключение, обслуживание и ремонт данного бытового прибора может осуществляться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Ради собственной безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированного специалиста, осуществлять подключение, обслуживание и ремонт этого прибора.

Варочная панель

- **Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так как высокая мощность может привести к быстрому возникновению непредвиденных ситуаций.**



- **Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки.**
- При приготовлении пищи обратите внимание на быстрый нагрев варочных зон. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, это может привести к перегреву и порче посуды.
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при работе с пароварками, так как кипящая вода может быстро выкипеть, что приведет к повреждению посуды и варочной панели; при этом производитель не будет нести ответственность за порчу прибора.
- После окончания процесса приготовления выключите варочную зону нажатием соответствующей кнопки «Минус». Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут воспламениться. Всегда контролируйте приготовление пищи, содержащей жир или масло. Никогда не тушите воспламенившийся жир или масло при помощи воды! Накройте кастрюлю или сковороду крышкой и выключите варочную зону.

- Керамическая поверхность варочной панели чрезвычайно прочна. Тем не менее, старайтесь избегать падения на нее тяжелых предметов, так как панель может разбиться.
- При появлении на варочной панели царапин, трещины или сколов увеличивается риск электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Если Вы не можете выключить панель из-за неисправности кнопок сенсорного управления, немедленно отсоедините ее от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные провода не должны соприкасаться с варочными зонами.
- Если сетевой кабель данного прибора поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованной сервисной службой или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Не используйте варочную панель для хранения посуды.
- После использования прибора, его необходимо выключить при помощи соответствующих сенсорных кнопок. Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- Не кладите алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. Убирайте с горячих варочных зон все, что может расплавиться: пластик, фольгу и, в особенности, сахар и продукты, содержащие сахар. Используйте скребок для удаления сахара со стеклокерамической поверхности (пока она еще горячая), чтобы не допустить ее повреждения.
- Не ставьте пустую металлическую посуду (сковороды, кастрюли, столовые приборы и прочее) на индукционную поверхность, так как они могут быстро нагреться. Существует риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся при нагревании предметы непосредственно под поверхность варочной панели.
- Металлические украшения могут сильно нагреться, если Вы находитесь в непосредственной близости от индукционной поверхности. Существует риск возгорания!

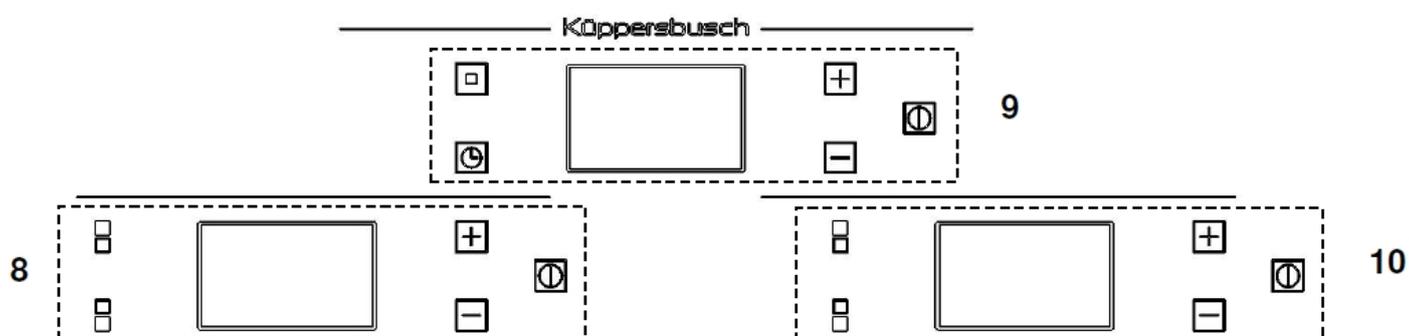
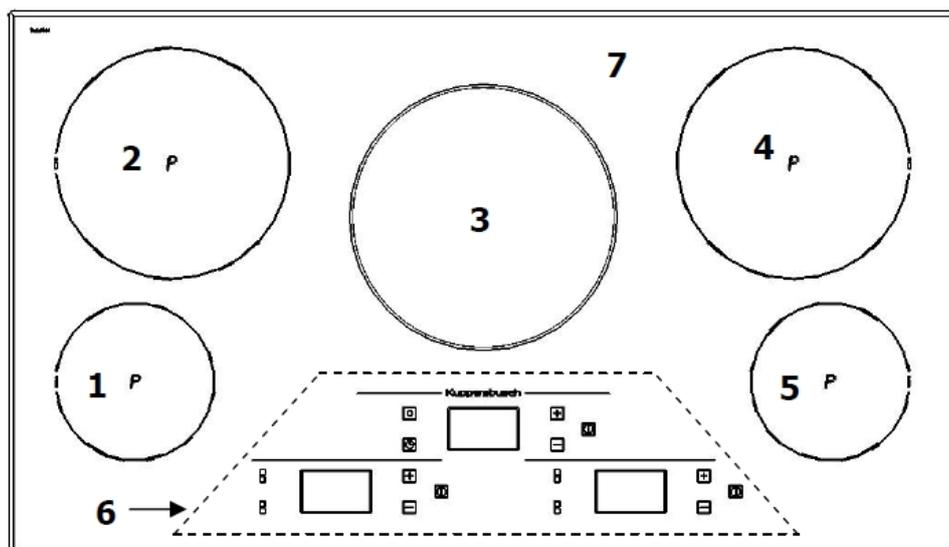
Инструкции по безопасности

- Предметы, не имеющие магнитных свойств, (например, серебряные или золотые украшения) не подвержены подобной опасности.
- Никогда не используйте зоны приготовления для разогрева закрытых консервных банок или продуктов в закрытой упаковке, содержащей металл. Они могут взорваться!
- Следите за тем, чтобы сенсорные кнопки оставались чистыми, поскольку загрязнение может быть распознано как касание пальца. Никогда ничего не кладите и не ставьте на сенсорные кнопки (кастрюли, полотенца и т. д.)! Если на сенсорные кнопки попадет пища, настоятельно рекомендуем Вам воспользоваться кнопкой «Выкл».
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки, поскольку это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Включайте систему защиты от детей, если в доме находятся дети или животные.
- Не используйте индукционную панель во время процесса пиролиза в духовом шкафу.

Меры предосторожности

- **Внимание!** Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, умственными недостатками или с ослабленной чувствительностью, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются прибором под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком. Использование данного прибора детьми возможно только под контролем взрослых.
- **Внимание!** Поверхности варочных зон нагреваются во время использования. Никогда не подпускайте маленьких детей к варочной панели.
- Люди с электронным стимулятором сердца или с имплантированным инсулиновым сердцем должны удостовериться, что их имплантаты не подвержены влиянию индукционной поверхности (частота прибора 20-50 кГц).

Описание прибора



1. Передняя левая варочная зона
2. Задняя левая варочная зона
3. Варочная зона WOK
4. Задняя правая варочная зона
5. Передняя правая варочная зона
6. Сенсорная панель управления
7. Стеклокерамическая варочная панель

8. Кнопки управления левыми варочными зонами
9. Кнопки управления варочной зоной WOK
10. Кнопки управления правыми варочными зонами

Описание прибора

Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Стеклокерамическая варочная панель управляется сенсорными кнопками. Чтобы нажать сенсорную кнопку, просто прикоснитесь к символу на панели управления. Звуковой сигнал проинформирует Вас о правильном использовании сенсорной кнопки. Далее сенсорные кнопки будем называть просто "кнопками".

Кнопка «Вкл/Выкл» (15, 21, 27)

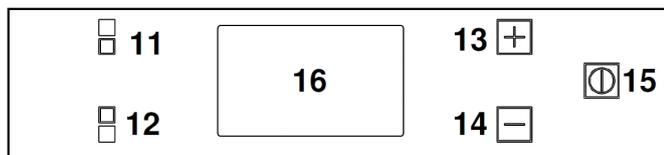
Эта кнопка служит для включения и выключения соответствующей варочной зоны. Она также является основным выключателем.

Кнопки Минус (14, 20, 26) / Плюс (13, 19, 25)

Эти кнопки служат для регулировки уровня мощности, для управления автоматикой отключения и таймером. Кнопка Плюс увеличивает значение, а Минус уменьшает.

Установку можно сбросить, нажав одновременно кнопки Плюс и Минус.

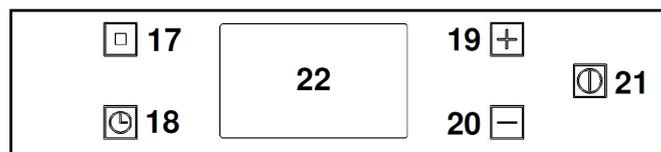
Кнопки управления левыми варочными зонами (8)



11. Кнопка выбора задней левой варочной зоны

12. Кнопка выбора передней левой варочной зоны

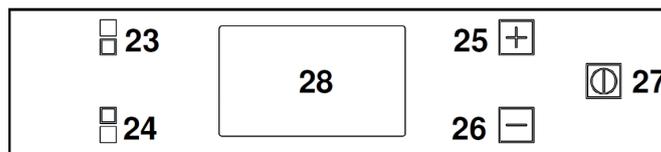
Кнопки управления варочной зоной WOK (9)



17. Кнопка выбора уровня мощности

18. Кнопка таймера

Кнопки управления правыми варочными зонами (10)



23. Кнопка выбора задней правой варочной зоны

24. Кнопка выбора передней правой варочной зоны

Работа прибора

Варочная панель

Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Индукционная катушка, расположенная под керамической поверхностью, создает переменное электромагнитное поле, которое проходит через керамику и создает индукционный ток, благодаря которому происходит нагрев дна посуды.

При использовании индукционной варочной зоны тепло не проходит от нагревательного элемента через посуду к пище; напротив, необходимое тепло создается внутри посуды при помощи индукционных токов.

Преимущества индукционной варочной панели:

- Энергосберегающий способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (посуда должна быть изготовлена из металла и обладать магнетическими свойствами).
- Повышенная безопасность эксплуатации, так как передача энергии происходит только тогда, когда на варочной зоне находится посуда.
- Высокая эффективность передачи энергии от индукционной варочной зоной на дно кастрюли.
- Высокая скорость нагрева.
- Малый риск пригорания – варочная зона нагревается только через дно кастрюли; выкипевшая жидкость не прилипает к поверхности.
- Быстрый и точный контроль энергопотребления.



Распознавание посуды

Если варочная зона включена и на ней нет посуды или диаметр дна посуды слишком маленький, то подача энергии не будет осуществляться. Мигающий оранжевый кружок на дисплее варочной зоны указывает на процесс распознавания посуды.

Кружок оранжевого цвета перестанет мигать, когда на варочную зону будет помещена подходящая посуда, начнется подача электроэнергии. Если Вы уберете посуду, подача энергии прекратится, а на дисплее начнёт мигать оранжевый кружок.

Если посуда на варочной зоне меньше, чем нужно, диаметра, при активном режиме распознавания посуды рабочая зона включается, но энергии подается меньше.

Минимальные размеры посуды:

Диаметр варочной зоны (мм)	Минимальный диаметр дна посуды (мм)
145	90
210	135

В некоторых моделях минимальный диаметр основания посуды должен соответствовать внутреннему кругу варочной зоны.

Ограничение продолжительности работы

Ваш прибор имеет функцию ограничения продолжительности работы.

Длительность приготовления зависит от выбранного уровня приготовления (см. таблицу).

Предполагается, что в течение этого времени пользователь не изменяет уровень мощности.

Из соображений безопасности панель отключится автоматически по прошествии определенного времени. Продолжительность безостановочной работы зависит от выбранного уровня мощности. В таблице ниже указана максимальная продолжительность работы прибора.

Функция автоматического отключения преобладает над функцией ограничения продолжительности работы (см. раздел «Автоматика отключения»).

Уровень мощности	Максимальная продолжительность работы
1	10:00
2	8:00
3	6:00
4	5:00
5	4:00
6	3:30
7	3:00
8	2:30
9	2:00
10	1:30

Другие функции

Если вы нажмете одновременно две сенсорные кнопки (например, когда Вы случайно поставили посуду на панель управления), то ни одна из функций не будет активирована.

На дисплее отобразится предупреждение и зазвучит акустический сигнал. Уберите предмет, находящийся на панели управления.

Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для отключения сигнализации.

Работа прибора

Защита от перегрева

Если прибор слишком долго эксплуатировать на максимальной мощности, силовая электроника не сможет достаточно охлаждаться при комнатной температуре.

Для того чтобы предотвратить перегрев электроники, мощность прибора автоматически снижается.

Если на дисплее часто появляется ER1 при нормальном использовании прибора при нормальной комнатной температуре, то это значит, что охлаждение недостаточное.

Это может происходить из-за того, что закрыты вентиляционные отверстия или не обеспечена достаточная изоляция прибора. В этом случае следует проверить, правильно ли была установлена варочная панель.

Посуда для индукционных варочных панелей

Для приготовления пищи на индукционной варочной панели пригодна только посуда, которая изготовлена из металла, обладает магнетическими свойствами и имеет достаточную большую поверхность дна.

Используйте только посуду, дно которой件годно для индукции.

Для индукции пригодны	Для индукции не пригодна
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда, сделанная из меди, нержавеющей стали, алюминия, термостойкого стекла и дерева, керамики, а также терракотовая посуда.
Чугунная посуда с эмалью на дне	
Посуда, сделанная из многослойной нержавеющей стали, нержавеющей ферритовой стали и алюминиевая посуда со специальным дном.	

Как определить, подходит ли Ваша посуда для индукционной варочной панели?

Проведите тест на магнитную восприимчивость (см. ниже) или убедитесь, что на Вашей посуде стоит символ, свидетельствующий о том, что по-

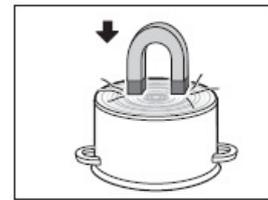
суда подходит для приготовления пищи на индукционном токе.

Тест на магнитную восприимчивость:

Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притянется ко дну посуды, ее можно использовать на индукционной варочной панели.

Внимание:

При использовании посуды, подходящей для индукционных варочных панелей определенных производителей, может возникнуть некоторый шум, вызванный особенностями дизайна этой посуды.



Будьте внимательны при использовании пароварок, т.к. вода может выкипеть незаметно, что приведет к повреждению посуды и прибора.

Экономия электроэнергии

Предлагаем вам несколько советов по экономии электроэнергии для того, чтобы вы могли использовать вашу варочную поверхность эффективно.

- Посуда должна быть того же размера, что и варочная поверхность.
- При покупке кухонной посуды имейте в виду, что на ней часто указан диаметр верхней части, которая обычно больше, чем дно.
- Пароварки расходуют мало электроэнергии из-за давления и плотно закрытой крышки. При малом времени приготовления сохраняется больше витаминов.
- Всегда следите за уровнем жидкости в пароварке. Пустая пароварка может испортиться.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Используйте соответствующего размера посуду под различное количество пищи. Чем больше пищи, тем больше посуда.

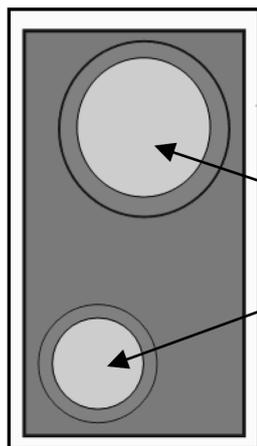
Работа прибора

Регулировка мощности

Существует несколько уровней мощности, примеры использования которых указаны в таблице.

Значение мощности	Использование
0	Панель выключена
1	Подогрев небольших порций (минимальное значение)
2, 3, 4	Подогрев порций среднего размера
5, 6, 7	Подогрев больших порций или жарение больших кусков мяса до тех пор, пока они не прожарятся
8, 9	Жарение, получение соков
10	Кипение, обжаривание до румяной корочки, жарение
“Booster”	Режим “Booster” (максимальное значение)

Индикация остаточного тепла



Индикация остаточного тепла

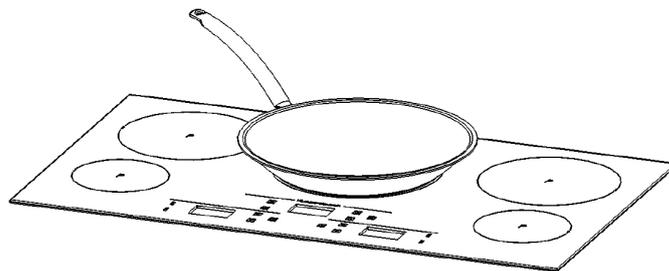
Ваш прибор оснащен индикацией остаточного тепла. После выключения варочной зоны, загорится дисплей остаточного тепла (красный диск), указывая на остаточное тепло. Существует опасность ожога!

Варочная зона может быть использована для оттаивания пищи или поддержания ее в теплом виде.

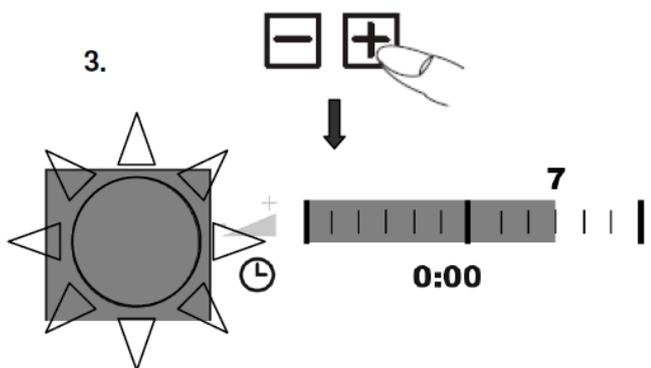
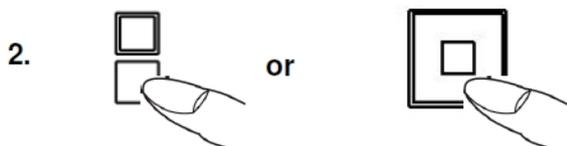
При работе с индукционной варочной зоной керамическая поверхность не подвергается прямому нагреву; она нагревается только за счет тепла, отраженного дном используемой посуды.

Использование варочной зоны “WOK”

- Между сковородой WOK и варочной зоной не должно быть никаких посторонних предметов или грязи, так как они могут повредить поверхность.
- Не перегревайте сковороду, пока она пустая.
- Рекомендуется использовать сковороду WOK компании Küppersbusch модель 762 для достижения наилучших результатов приготовления. Сковорода WOK не входит в комплект поставки прибора.



Работа прибора



Управление кнопками

Управление, описанное далее, предполагает нажатие кнопок одной за другой. Если последующая кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, то ваш выбор аннулируется.

Кнопки Плюс и Минус можно как нажимать, так и удерживать.

Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и держите её нажатой в течение 2 секунд, на дисплее сначала отобразится логотип KÜPPERSBUSCH, затем логотип жидкокристаллического дисплея. Панель управления готова к использованию.

Включение варочной зоны

2. Выберите необходимую варочную зону. Рядом с выбранной варочной зоной начнет мигать символ . Нажмите кнопку для выбора варочной зоны WOK.
3. Используйте кнопки Плюс и Минус для выбора уровня мощности. Кнопка Плюс активирует уровень 1, а кнопка Минус - уровень 10.
4. Сразу же поставьте на варочную поверхность посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели. Функция распознавания посуды активирует индукционную катушку.

Если на варочной панели будет отсутствовать посуда, на дисплее отобразится оранжевый кружок. Если на варочную зону не поставить посуду в течение 1 минуты, то варочная зона отключится из соображений безопасности. См. раздел «Распознавание посуды».

Выключение варочной зоны

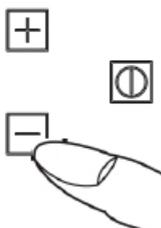
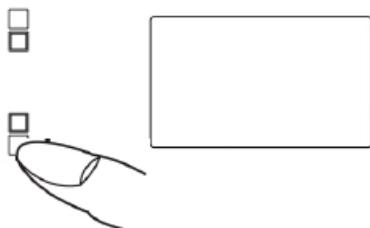
5. a) Нажимайте кнопку Минус до тех пор, пока на дисплее выбора мощности не загорится 0, или
b) Одновременно однократно нажмите кнопки Плюс и Минус. Варочная зона будет отключена вне зависимости от выбранной мощности, или
c) Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Прибор будет выключен полностью (все варочные зоны).

Выключение варочной панели

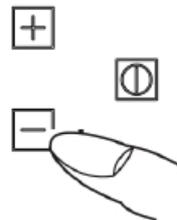
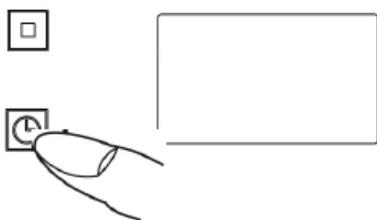
6. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» . Весь прибор будет выключен вне зависимости от выбранной мощности.

Работа прибора

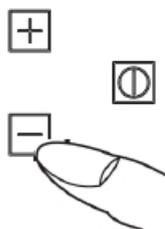
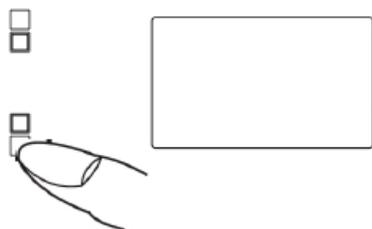
1. a)



b)



c)



Блокировка / защита от детей

Данную функцию можно использовать для блокировки панели управления и настроек (например, регулировки мощности). Только кнопка «Вкл/Выкл» будет активна для выключения варочной панели. Эта функция доступна независимо от установленного уровня мощности.

Включение блокировки

1. a) **Левые варочные зоны:** Нажмите кнопку выбора левых варочных зон и кнопку Минус одновременно для активации данной функции. На дисплее отобразится символ ключа. Кнопки заблокированы.

b) **WOK:** Нажмите кнопку таймера и кнопку Минус одновременно для активации данной функции. На дисплее отобразится символ ключа. Кнопки заблокированы.

c) **Правые варочные зоны:** Нажмите кнопку выбора правых варочных зон и кнопку Минус одновременно для активации данной функции. На дисплее отобразится символ ключа. Кнопки заблокированы.

Выключение блокировки

Нажмите одновременно те же кнопки, которые были использованы для активации функции. Символ ключа пропадет.

Примечание:

- Система блокировки / защиты от детей останется активной даже после выключения варочной панели. Поэтому для возобновления приготовления пищи данная функция должна быть предварительно отключена.
- В случае отключения электроэнергии функция будет отключена.

Работа прибора

1.  10
2.  **Booster**
3.  10

Режим “Booster”

Режим усиленного нагрева позволяет увеличить уровень мощности индукционных варочных зон. С использованием данной функции можно быстро довести до кипения большое количество воды. Режим усиленного нагрева активен на протяжении 10 минут, после чего уровень мощности автоматически понижается до 10.

1. Выберите уровень мощности 10.
2. Нажмите кнопку Плюс. Дисплей загорится красным светом и на нем отобразится надпись “Booster”.
3. Через 10 минут режим усиленного нагрева отключится автоматически. Дисплей снова будет отображаться в нормальном режиме и показывает уровень мощности 10. Уровень мощности понизится до 10 автоматически.

Примечание:

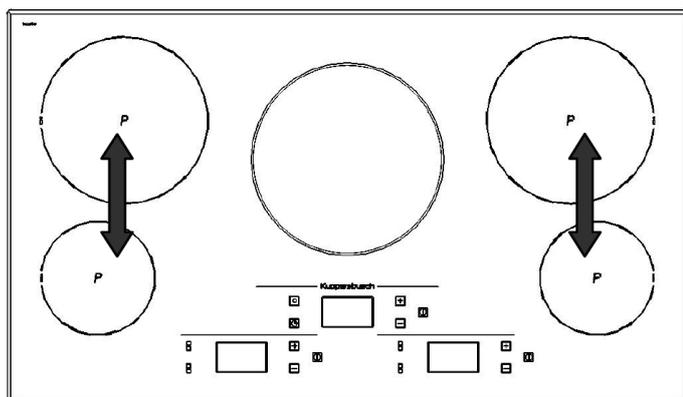
Для того, чтобы заблаговременно вручную отключить режим усиленного нагрева, нажмите кнопку Минус. Уровень мощности понизится до 10.

Управление энергопотреблением

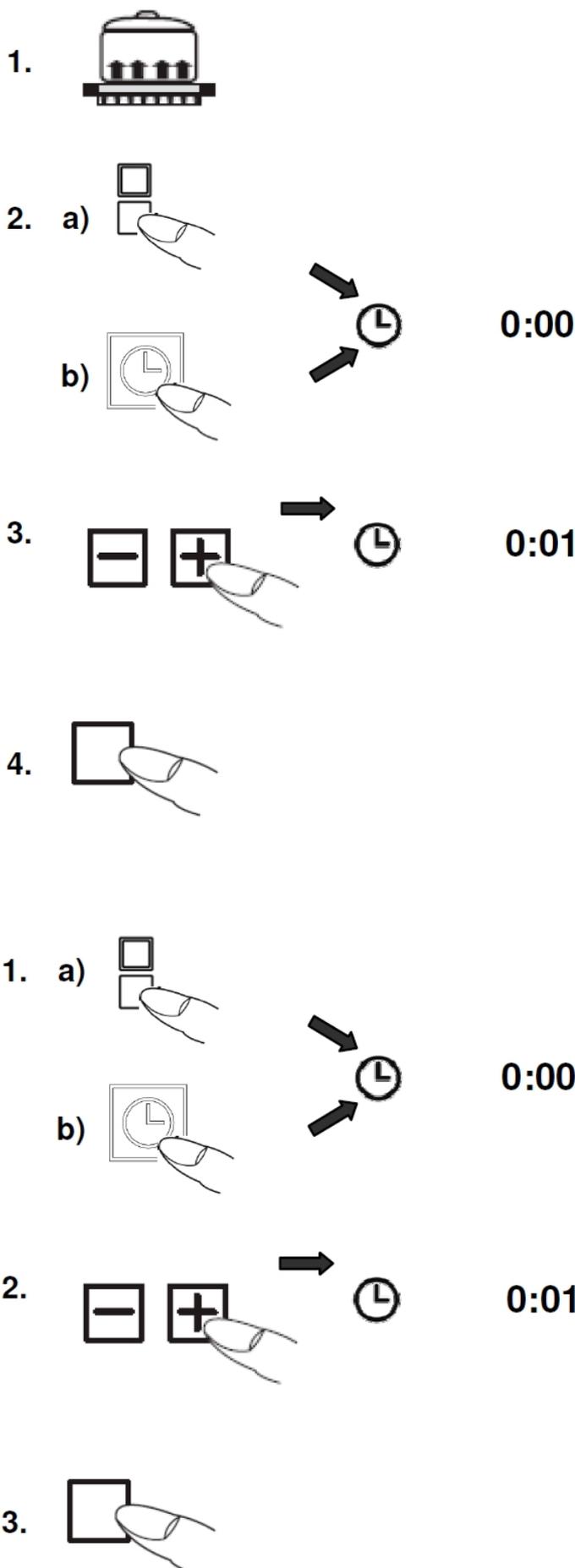
По техническим причинам две левые варочные зоны образуют модуль и имеют ограничение мощности. То же самое относится и к правым варочным зонам.

Если это ограничение мощности превышено при выборе более высокого уровня мощности или при активированном режиме усиленного нагрева “Booster”, то система управления энергопотреблением зафиксирует последнюю установку пользователя.

Уровень мощности второй варочной зоны в модуле будет снижен автоматически. На дисплее отобразится максимально допустимый уровень мощности.



Работа прибора



Автоматика отключения

Служит для автоматического отключения любой варочной зоны после установленного времени. Время выключения может быть установлено в диапазоне от 1 минуты до 3 часов.

1. Установите уровень мощности для варочной зоны и поставьте на нее посуду.
2. а) Нажмите кнопку выбора соответствующей варочной зоны слева или справа, пока соответствующий символ таймера не замигает.
b) Нажмите кнопку таймера для варочной зоны WOK.
3. Используя кнопки Плюс и Минус, установите время приготовления от 0:00 до 3:00. При нажатии кнопки Плюс отсчет начнется с 01. Значение сбросится, если вы нажмете кнопки Плюс и Минус одновременно (00).
4. Варочная зона отключится автоматически по истечении времени. Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Выкл.»).

Примечание:

- Выбранное время приготовления можно изменить в любой момент. Для этого перейдите в режим программирования таймера и используйте кнопки Плюс и Минус для изменения времени.
- Для того чтобы отключить функцию таймера, перейдите в режим программирования таймера и нажмите кнопки Плюс и Минус одновременно.

Таймер

Таймер может быть запрограммирован, даже когда соответствующая варочная зона выключена.

Для установки таймера сделайте следующее:

1. а) Нажмите кнопку выбора соответствующей варочной зоны слева или справа, пока соответствующий символ таймера не замигает.
b) Нажмите кнопку таймера для варочной зоны WOK.
2. Используя кнопки Плюс и Минус, установите время приготовления от 0:00 до 3:00. При нажатии кнопки Плюс отсчет начнется с 01. Значение сбросится, если вы нажмете кнопки Плюс и Минус одновременно (00).
3. По истечении времени Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Выкл.»).

Уход и чистка



- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Никогда не пользуйтесь пароочистителями или подобными приборами.
- Особенно аккуратно мойте кнопку «Вкл/Выкл», так как Вы можете случайно включить прибор.

Стеклокерамическая поверхность

Важно! Ни в коем случае не применяйте абразивные моющие средства и острые предметы для чистки варочной поверхности!

Чистка после использования

1. Если в процессе работы на варочной панели появилось загрязнение, протрите всю поверхность. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для мытья поверхности воспользуйтесь мягкой тряпочкой с небольшим количеством жидкости для мытья. Затем насухо вытрите поверхность сухой мягкой тряпочкой, чтобы на поверхности прибора не осталось моющего средства.

Еженедельный уход

2. Еженедельно мойте варочную панель при помощи профессиональных средств ухода за керамикой.

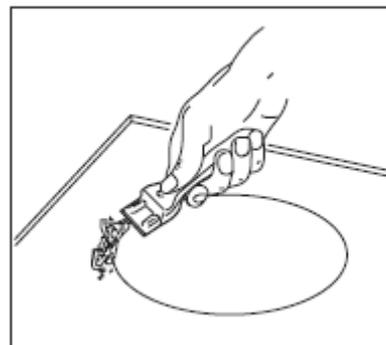
Строго следуйте рекомендациям производителя.

При использовании чистящее средство покрывает панель защитной пленкой, которая обладает водо- и грязеотталкивающими свойствами. Вся грязь останется на пленке, после чего ее легко удалить. Затем насухо протрите варочную панель сухой мягкой тряпочкой. Следите за тем, чтобы на поверхности прибора не осталось чистящего средства, поскольку в противном случае при нагревании стеклокерамическое покрытие может изменить свой цвет.

Особые загрязнения

Сильные загрязнения и пятна лучше всего удалять, когда панель еще теплая. Используйте профессиональные чистящие средства для ухода за керамическими панелями. См. пункт 2.

Сначала смочите **выплеснувшуюся пищу** влажной тряпочкой, а затем удалите остаточное загрязнение специальным скребком для керамических варочных панелей. Еще раз протрите панель, как это описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу следует удалить немедленно, пока они еще горячие, при помощи скребка. Затем удалите загрязнения как это описано в пункте 2.

Частицы песка могут попасть на поверхность прибора, пока Вы чистите картофель или салат, и могут поцарапать варочную панель, когда Вы ставите на нее кастрюли или снимаете их. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось частиц песка.

Изменение цвета панели не влияет на ее функциональность и прочность керамической поверхности. Изменение цвета не свидетельствует об изменении свойств материала, это лишь остатки пищи, которые не были вовремя удалены и которые прилипли к поверхности.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность панели, особенно в случае использования посуды с алюминиевым основанием или неподходящих чистящих средств. Их трудно удалить при помощи обычных чистящих средств. Вам, возможно, придется вымыть варочную панель несколько раз. Со временем, поверхность прибора изотрется, и в результате появятся темные пятна, которые являются результатом использования абразивных чистящих средств или неподходящей посуды.

Устранение неполадок



Ремонт и обслуживание варочной панели людьми, не имеющими соответствующей квалификации, может быть опасным, так как может привести к короткому замыканию или удару электрическим током. Не пытайтесь самостоятельно починить устройство, это может нанести вред людям и испортить его. Пользуйтесь услугами специалистов, например, сотрудников сервисной службы.

Пожалуйста, обратите внимание

В случае возникновения неполадок, перед тем как вызывать специалиста сервисной службы, ознакомьтесь с этим разделом.

Некоторые неполадки Вы сможете устранить самостоятельно, что позволит Вам не прибегать к помощи специалиста.

Часто срабатывают предохранители из-за перегрузок в электросети?

Свяжитесь с сервисной службой или с электриком.

Прибор не включается?

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители?
- Прибор не подключен к розетке?
- Установлена блокировка/защита от детей, на дисплее отображается символ ключа?
- Грязь или посторонние предметы на панели управления? Удалите грязь и посторонние предметы.
- Возможно, Вы используете посуду, непригодную для индукционной варочной поверхности. Обратитесь к разделу «Посуда для индукционных варочных панелей».

На дисплее отображается код ошибки ER00?

Вылившаяся пища или другие предметы нажимают на кнопки. Удалите их и нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

На дисплее отображается код ошибки ER01?

Электронный элемент перегрелся. Проверьте правильность установки прибора. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции. См. раздел «Защита от перегрева».

На дисплее отображается код ошибки ER02?

Прибор был неправильно подключен. Управление выключилось и раздается сигнал. Правильно подключите прибор.

На дисплее отображается код ошибки ERXX?

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

Символ распознавания посуды горит, даже если на варочной зоне стоит посуда?

Данная посуда не пригодна для индукционной варочной панели или диаметр ее дна слишком мал.

Посуда издает шумы?

Это происходит по техническим причинам. Нет никакой угрозы для варочной панели или для посуды.

Вентилятор работает после выключения прибора?

Это нормально, остывает электрический элемент.

На приборе появились царапины или трещины?

Если на поверхности варочной панели появляются трещины, царапины и сколы, возникает опасность электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и свяжитесь с сервисной службой.

Инструкции по установке

Рекомендации

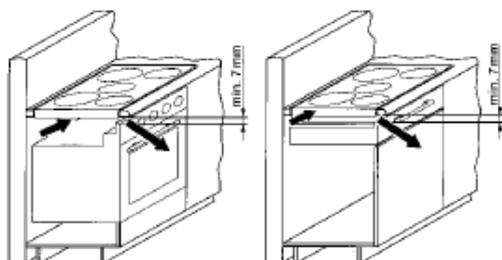
Примечание: Индукционные варочные панели Küppersbusch должны устанавливаться только в соответствии с инструкциями, содержащимися в данном руководстве по эксплуатации. В случае несоблюдения указанных инструкций Küppersbusch снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!

Указания по технике безопасности

- Поверхности мебели из пластика и фанеры и клей должны быть термостойкими ($>75^{\circ}\text{C}$). Иначе они могут деформироваться.
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки.
- Разрешается закрывать пространство между верхней частью прибора и стеной полосами из дерева в соответствии с рисунками по установке.
- Минимальные зазоры должны быть сохранены в соответствии с рисунком.
- Устанавливая прибор рядом с высоким комодом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена комода должна быть покрыта теплоизоляционным материалом в соответствии с рисунком по установке. Однако по соображениям удобства работы с прибором, расстояние должно быть не менее 300 мм.
- Расстояние между вытяжкой и прибором указано в инструкции для вытяжки.
- Держите упаковочные материалы подальше от детей. Дети могут задохнуться в упаковке или проглотить маленькие ее части.
- **Нельзя устанавливать прибор над посудомоечной машиной.**

Вентиляция

- Задняя стенка мебели, в которую встраивается прибор, должна быть открыта для обеспечения достаточной вентиляции.
- Передняя поперечная полоса должна быть удалена для обеспечения проникновения воздуха под рабочую поверхность по всей ширине прибора размером примерно 7 мм.



- Удалите все поперечины под рабочей поверхностью, по крайней мере, под нишей.
- Расстояние между прибором и кухонной мебелью должно быть достаточным для вентиляции.
- Нельзя использовать прибор, если в духовом шкафу идет процесс пиролиза.

Установка

Важно!

- Если панель устанавливается над предметами кухонного гарнитура (боковыми панелями, ящиками и т.д.), рекомендуется, чтобы ближайшая полка была расположена на расстоянии минимум 20 мм от нижней части панели.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться непосредственно рядом с панелью или над ней.

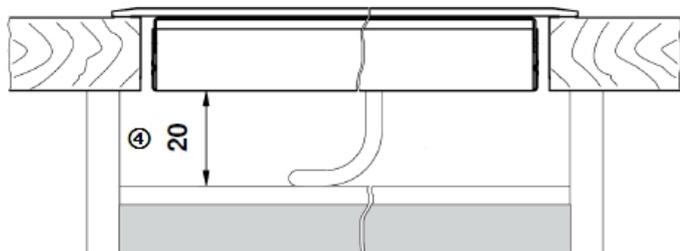
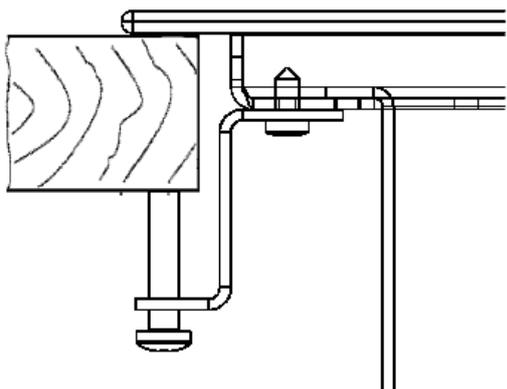
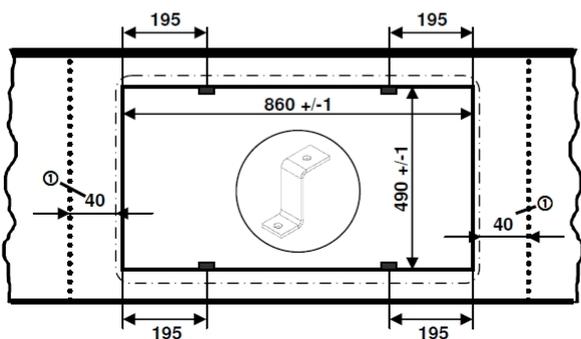
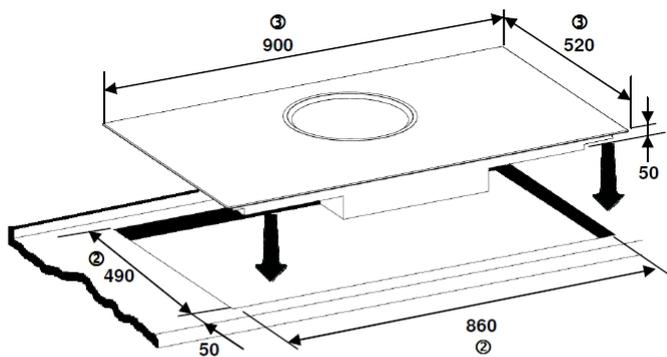
Изоляция прибора

Перед началом работ по установке и подключению варочной панели, надлежащим образом вложите изолирующий уплотнитель, входящий в комплект варочной панели.



- Жидкость не должна проникать между краями варочной панели и столешницей или между прибором и стеной и не должна попадать на электрические части прибора.
- Если прибор контактирует с неровными поверхностями, то необходимо удалить уплотнитель и зашпаклевать зазор между варочной поверхностью и столешницей.
- Не допускается использование силиконового уплотнителя! В противном случае Вы не сможете вынуть варочную панель, не повредив ее.

Инструкции по установке



Вырезание рабочей поверхности

Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

Сделайте вырез, как показано на рисунке.

Панель должна иметь идеально ровное положение. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности.

Керамическая варочная панель крепится при помощи скоб.



Скобы

- Вырежьте нишу для прибора в столешнице в соответствии с чертежом.
- Вставьте стеклокерамическую поверхность.
- Закрепит скобы под столешницей при помощи шурупов.
- Закрепите варочную панель при помощи шурупов.



Не затягивайте слишком сильно шурупы, это может повредить поверхность прибора.

Важно!

Есть опасность поломки при установке прибора или нагрузке на него.

- ① Минимальное расстояние от стены
- ② Выпиленное пространство
- ③ Внешние размеры прибора
- ④ Проводка в стене

Обратите внимание:

Все размеры указаны в мм.

Инструкции по установке

Подключение к электричеству

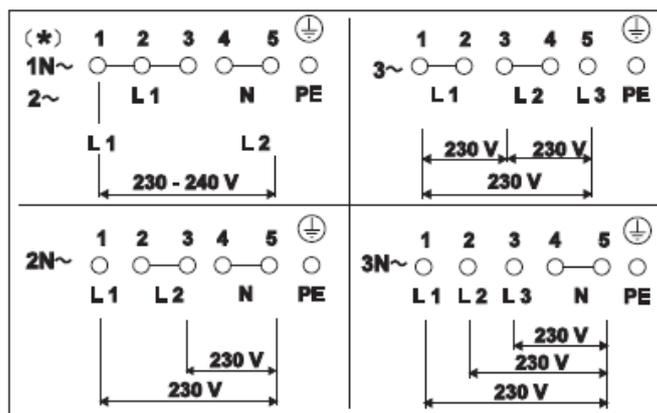
- Подключение к электрической сети должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом.
- Строго соблюдайте правила и нормы, установленные местным предприятием-поставщиком энергии.
- На случай, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, монтером должно быть предусмотрено разъединяющее приспособление с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии. Для этой цели пригодны такие устройства как выключатели с линейной защитой, пробки и контакторы.
- Убедитесь, что предохранитель соответствует характеристикам прибора и его установка соответствует нормам и правилам.
- Любые кабели должны быть удалены из-под прибора.
- Проверьте соответствие напряжения с характеристиками электрической сети, указанными на типовой табличке прибора.
- Для подключения прибора открутите нижнюю крышку прибора. Подключите прибор, а затем прикрутите крышку на место.
- Кабель подключения должен быть минимум H05 RR-F.
- В случае повреждения сетевого кабеля его может заменить только специалист сервисной службы Küppersbusch, производитель или другой квалифицированный специалист.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до изолированных компонентов.
- **Внимание!** Неправильное подсоединение может привести к полному разрушению электроники.

Характеристики электрической сети

Главное напряжение: 200-240 В

Частота: 50-60 Гц

Подключение к электрической сети



Технические характеристики

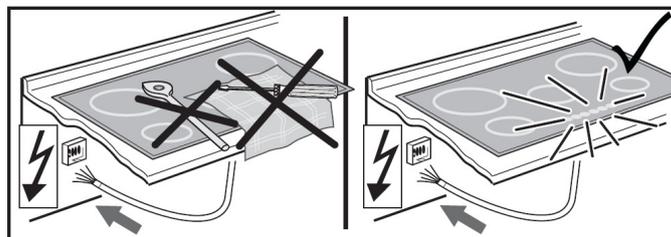
Размеры варочной панели:		
Ширина/Глубина/Высота....мм		900x520x50/106
Варочные зоны:		
Задняя левая..... Ø см / кВт	21/2,3 (3,2*)	
Передняя левая..... Ø см / кВт	14,5/1,4 (1,8*)	
Средняя Ø см / кВт	21/2,4 (3,0*)	
Задняя правая..... Ø см / кВт	21/2,3 (3,2*)	
Передняя правая ... Ø см / кВт	14,5/1,4 (1,8*)	
Потребляемая мощность.....кВт	мощ-	10,6

*Мощность при активированном режиме усиленного нагрева "Booster"

Начало эксплуатации

Когда прибор будет установлен, и электропитание было подключено, будет проведен автоматический тест и будет отображена информация для сервисной службы.

Важно! При подключении прибора на сенсорных кнопках панели управления не должно находиться никаких посторонних предметов.



Промойте поверхность прибора мыльной водой, а затем протрите сухой тканью.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30