РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель



KI 6560.0 SR
KI 8560.0 SR

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ 4

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 4
ЗАЩИТА ПРИБОРА ОТ ПОВРЕЖДЕНИЙ 5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА 5
ПРОЧИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 5

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 6

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 7

ДИСПЛЕЙ 7
ВЕНТИЛЯЦИЯ 7

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ 7

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ 7
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 7
«СЛАЙДЕРНАЯ» ЗОНА УСТАНОВКИ МОЩНОСТИ И ЗОНА ТАЙМЕРА 8
ВКЛЮЧЕНИЕ 8
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ 8
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА 8
РЕЖИМ УСИЛЕННОГО И ДВОЙНОВОГО УСИЛЕННОГО НАГРЕВА 9
ТАЙМЕР 10
АВТОМАТИКА ЗАКИПАНИЯ 11
ФУНКЦИЯ STOP&GO 11
ФУНКЦИЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ПОСЛЕДНИХ НАСТРОЕК 11
РЕЖИМ «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА» 12
ФУНКЦИЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН 12
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 12
ФУНКЦИЯ «ШЕФ-ПОВАР» 13
ГРИЛЬ 13
ОРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ 13

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 14

КАЧЕСТВО ПОСУДЫ 14
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ 14
ПРИМЕРЫ ВЫБОРА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ 15

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 15

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 16

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 17

УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ 17

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ 20

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы.
- Монтаж и подсоединение прибора должны выполняться авторизованными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего монтажа или подсоединения.
- Прибор должен быть установлен надлежащим образом в подходящей столешнице кухонного гарнитура.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях, использование прибора в других бытовых, коммерческих или промышленных целях недопустимо.
- Все этикетки и наклейки должны быть удалены со стеклокерамической поверхности.
- Запрещается вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.
- Запрещается использовать варочные зоны в качестве рабочих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор, если он не встроен в столешницу.
- Прибор должен быть заземлен и подсоединен к электрической сети согласно требованиям нормативной документации.
- Запрещается использовать удлинители для подсоединения прибора к сети питания.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты прибора.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ОСТОРОЖНО!** Следите за процессом приготовления. Не оставляйте прибор без присмотра при кратковременном приготовлении.

Использование прибора

- Отключайте варочные зоны после использования.
- Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться.
- Будьте осторожны! Не обожгитесь при использовании прибора!
- Убедитесь, что кабели расположенных рядом приборов не касаются стеклокерамической поверхности или горячей посуды.
- Не оставляйте намагниченные предметы (кредитные карты, гибкие магнитные диски, калькуляторы) рядом с работающим прибором.
- Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.
- Не помещайте на стеклокерамическую поверхность посторонние металлические предметы, кроме посуды с продуктами, так как они могут сильно нагреться, расплавиться или даже загореться при случайном включении варочной зоны или под воздействием остаточного тепла.
- Не накрывайте прибор одеждой или чехлами. Они могут сильно нагреться и загореться.
- Дети возрастом 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями и/или с недостатком опыта/знаний могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или при условии, что они были обучены навыкам безопасной работы с прибором и осознают риски, связанные с его эксплуатацией.
- Следите, чтобы дети не играли с данным прибором!
- Дети могут выполнять работы по очистке прибора только под присмотром взрослых.

Защита прибора от повреждений

- Посуда с дефектами дна или деформированная посуда (неэмалированные чугунные сковороды) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок и другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Будьте внимательны! Не повредите посудой углы стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляция прибора осуществляется согласно инструкциям производителя.
- Не помещайте и не оставляйте пустую посуду на варочных зонах.
- Следите, чтобы на варочные зоны не попадал сахар, синтетические материалы или алюминиевые предметы. Они могут вызвать трещины или повреждения стеклокерамической поверхности при ее охлаждении: отключите прибор и незамедлительно удалите эти вещества с горячей варочной зоны (будьте осторожны, не обожгитесь).
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность пожара: не храните предметы на варочной панели.
- Не помещайте горячую посуду на панель управления.
- Если под прибором расположен ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и внешней частью прибора составляет не менее 2 см. Это обязательное требование для обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не храните воспламеняющиеся вещества (например, аэрозоли) в ящике, расположенном под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для столовых приборов должны быть изготовлены из теплостойких материалов.

Меры предосторожности при неисправности прибора

- При обнаружении неисправности отключите прибор и вытащите вилку кабеля питания из розетки.
- При обнаружении трещин и сколов на стеклянной поверхности отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Ремонтные работы должны выполняться специалистами. Запрещается открывать корпус прибора самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ!** При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.

Прочие меры предосторожности

- Следите, чтобы посуда всегда располагалась по центру варочной зоны. Дно посуды должно закрывать как можно большую поверхность варочной зоны.
- Электромагнитное поле может повлиять на работу кардиостимуляторов. Проконсультируйтесь с продавцом или с лечащим врачом.
- Не используйте посуду из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться при контакте с горячей варочной зоной.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НИЗКОКАЧЕСТВЕННОЙ ПОСУДЫ ИЛИ АДАПТЕРОВ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ ВЛЕЧЕТ АННУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ.

В ЭТОМ СЛУЧАЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРИБОРА И ДРУГОГО ИМУЩЕСТВА.



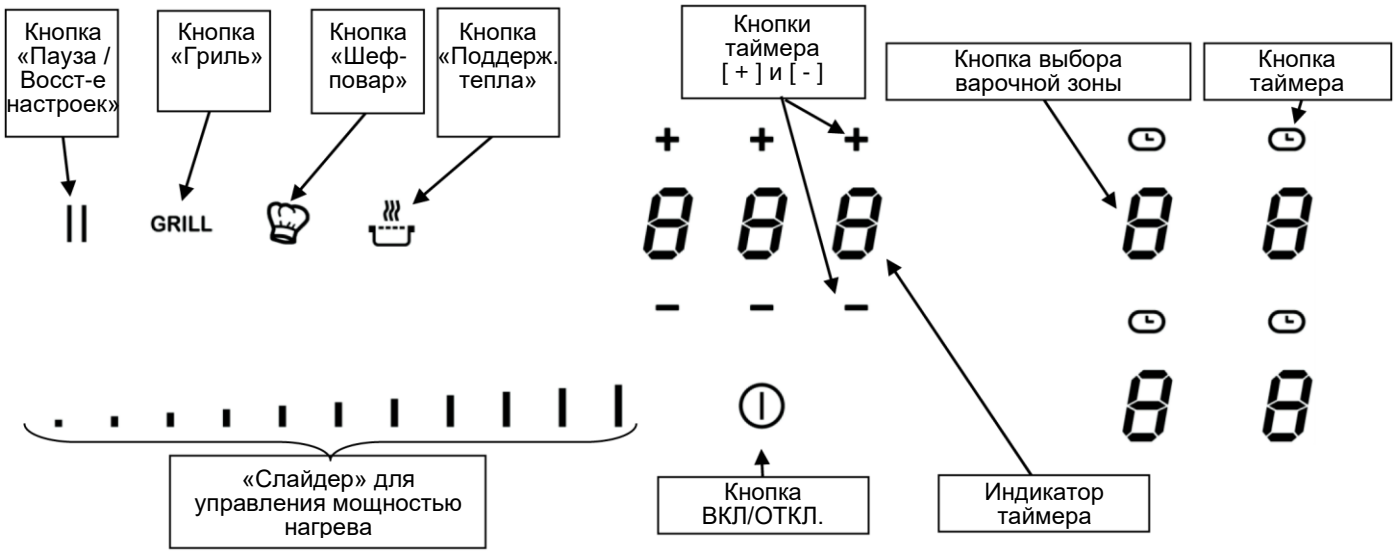
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Технические характеристики

Тип	**KI 6560.0 SR** **KI 8560.0 SR**
Суммарная потребляемая мощность	7 400 Вт
Энергопотребление варочной панели, $ЭП_{вар.\ панели}$**	180,5 Вт*ч/кг
Варочные зоны	210 x 190мм
Мин. диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2100 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	2500 / 3000 Вт
Категория стандартизированной посуды**	A
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	186,4 Вт*ч/кг
Категория стандартизированной посуды**	B (x2)
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	188 Вт*ч/кг
Категория стандартизированной посуды**	C
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	159,5 Вт*ч/кг

* Мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.
** Рассчитано согласно методам измерения рабочих характеристик (EN 60350-2).

Панель управления



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Дисплей

Дисплей	Обозначение	Описание
0	Ноль	Варочная зона активирована.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления пищи.
U	Посуда не обнаружена	Отсутствие посуды или ненадлежащая посуда.
A	Автоматика закипания	Автоматическое приготовление.
E	Аварийное сообщение	Неисправность электронных компонентов.
H	Остаточное тепло	Варочная зона горячая.
P	Усиленный нагрев	Включен режим Power.
,, !!	Двойной усиленный нагрев	Включен режим Super power.
u	Поддержание тепла	Автоматическое поддержание температуры 70 °C.
II	Stop&Go	Процесс приготовления установлен на паузу.
П	Объединение варочных зон	2 варочные зоны объединены в одну.
8	ГРИЛЬ	Включен гриль.

Вентиляция
Система охлаждения является полностью автоматической. После того, как температура электронных компонентов повышается до определенного значения включается вентилятор охлаждения на низкой скорости. При интенсивном использовании варочной панели вентилятор переключается на высокую скорость. Вентилятор охлаждения уменьшает скорость вращения и автоматически отключается при надлежащем остывании электронных компонентов.

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед первым использованием
Протрите панель влажной тканевой салфеткой, затем тщательно вытрите поверхность насухо. Запрещается использовать моющие средства. Они могут вызвать дефекты окрашивания стеклокерамической поверхности.

Принцип индукции
Под каждой варочной зоной расположена катушка индуктивности. При включении, она генерирует переменное электромагнитное поле, которое, в свою очередь, приводит к возникновению индуктивных токов днище посуды, изготовленного из ферромагнетика. В результате посуда, установленная на варочную зону, нагревается.
Разумеется, нужно использовать подходящую посуду:

- Рекомендуется посуда с ферромагнитным дном (проверьте с помощью небольшого магнита): посуда из чугуна и стали, эмалированной стали, магнитной нержавеющей стали и т. д.
- Запрещается использовать посуды из следующих материалов: медь, немагнитная нержавеющая сталь, алюминий, стекло, дерево, фарфор, керамика и т. д.

Размер индукционной варочной зоны автоматически устанавливается в соответствии с размером посуды. Посуда слишком малого диаметра может не подойти. Минимально допустимый диаметр посуды зависит от размеров варочной зоны. Если посуда не подходит для использования с индукционной варочной зоной, на индикаторе будет отображаться символ [U].

Сенсорное управление
Данная индукционная варочная панель оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При касании пальцем кнопки подается соответствующая команда управления. Получение команды отображается индикатором, буквой или цифрой на индикаторе и/или звуковым сигналом.
Для нормальной работы прибора нажимайте только одну кнопку за раз.

«СЛАЙДЕРНАЯ» зона установки мощности и зона таймера
Чтобы установить требуемый уровень мощности проведите пальцем по «СЛАЙДЕРНОЙ» зоне. Требуемый уровень мощности также можно установить напрямую, коснувшись пальцем участка слайдера, соответствующего этому уровню мощности.



Включение

- **Включение/отключение варочной панели**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение	Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 сек.	[0]
Отключение	Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 сек.	Ничего или [H]

- **Включение/отключение варочной зоны**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Регулирование (изменение мощности)	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ» в левую или правую сторону	От [1] до [P]
Отключение	Проведите по «СЛАЙДЕРУ» до положения [0]	От [0] до [H]

Если в течение 20 с ни одно действие совершено не будет, то электронная система управления вернется в режим ожидания.

Распознавание посуды
Функция распознавания посуды обеспечивает высокий уровень безопасности. Индукция не работает в следующих случаях:

- Отсутствие посуды на варочной зоне или использование неподходящей посуды. В этом случае увеличить мощность будет невозможно, а на индикаторе будет отображаться символ [U]. Этот символ исчезнет при установке посуды на варочную зону.
- При снятии посуды с варочной зоны ее работа прерывается. На индикаторе отобразится символ [U]. Символ [U] исчезнет при установке посуды обратно на варочную зону. Приготовление продолжится на том уровне мощности, который был до перерыва в работе.
- После завершения приготовления, отключите нагревательный элемент, не оставляйте панель в рабочем состоянии (с отображением символа [U]).

Индикация остаточного тепла
После отключения варочной зоны или всей варочной панели, использовавшиеся варочные зоны будут все еще горячими, при этом на индикаторе будет отображаться символ [H].
Символ [H] исчезнет после остывания зоны до температуры, при которой ее можно будет безопасно касаться рукой.
Пока данный символ отображается, не касайтесь варочной зоны и не помещайте на нее предметы, чувствительные к воздействию температуры. **Риск ожога или возгорания!**

Режим усиленного и двойного усиленного нагрева

Функции усиленного нагрева [P] и двойного усиленного нагрева [ıı ıı] обеспечивают значительное увеличение мощности выбранной варочной зоны. При включении данной функции варочная панель будет в течение 10 минут работать на сверхвысоком уровне мощности Power. Этот режим предназначен для быстрого нагрева большого объема воды при варке риса или макаронных изделий.

- **Включение/отключение функции усиленного нагрева**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение режима усиленного нагрева	Проведите пальцем в крайнее правое положение «СЛАЙДЕРА» Или нажмите на крайнюю правую точку «СЛАЙДЕРА»	[P]
Отключение режима усиленного нагрева	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ»	От [9] до [0]

- **Включение/отключение функции двойного усиленного нагрева**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение режима усиленного нагрева	Проведите пальцем в крайнее правое положение «СЛАЙДЕРА» Или нажмите на крайнюю правую точку «СЛАЙДЕРА»	[P]
Включение режима двойного усиленного нагрева	Еще раз нажмите на крайнее правое положение «СЛАЙДЕРА»	[ıı ıı и P]
Отключение режима двойного усиленного нагрева	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ»	От [P] до [0]
Отключение режима усиленного нагрева	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ»	От [9] до [0]

- **Управление мощностью**

Варочная панель оснащена системой контроля максимальной мощности. Электронная система автоматически регулирует мощность всех варочных зон, на которых включен режим усиленного нагрева, в целях выравнивания мощности между этими зонами. На дисплее в течение нескольких секунд будет мигать [9], после чего отобразится максимально возможный уровень мощности:

Выбранная варочная зона	**Вторая варочная зона:(например: уровень мощности 9)**
[P] на дисплее	[9] изменяется или [8] и мигает

Таймер
Таймер может использоваться со всеми варочными зонами, имея при этом отдельную настройку для каждой варочной зоны (от 0 до 1ч:59мин.).

- **Установка и изменение продолжительности приготовления**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Выбор зоны	Нажмите на кнопку выбора нужной зоны	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ»	От [1] до [P]
Выбор таймера	Нажмите на [⏲]	Индикатор таймера горит
Уменьшение значения	Нажмите на соответствующую кнопку [-]	От [60] до 59, 58...
Увеличение значения	Нажмите на соответствующую кнопку [+]	Время увеличивается

Через несколько секунд индикатор [⏲] перестанет мигать.
Значение времени будет подтверждено, начнется процесс приготовления.

- **Сброс таймера для продолжительности приготовления**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Выбор таймера	Нажмите на [⏲]	Индикатор таймера горит
Сброс таймера	Нажимайте на соответствующую кнопку [-]	[000]

- **Минутный таймер**

Минутный таймер работает независимо. Он останавливается при включении варочной зоны. Если выключить варочную панель при активированном минутном таймере, то последний продолжит работать до окончания времени.

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение варочной панели	Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 сек.	[0]
Выбор таймера	Нажмите [000]	[000]
Уменьшение значения	Нажмите на соответствующую кнопку [-]	От [60] до 59, 58...
Увеличение значения	Нажмите на соответствующую кнопку [+]	Время увеличивается

Через несколько секунд индикатор [мин] перестанет мигать.
Значение времени будет подтверждено, начнется процесс приготовления.

- **Автоматический останов при истечении заданной продолжительности приготовления**

Как только заданная продолжительность приготовления истечет, на индикаторе отобразится мигающее значение [000] и раздастся звуковой сигнал.
Для отключения звукового сигнала и прекращения мигания нажмите [-] и [+].

Автоматика закипания
Все варочные зоны имеют устройство для автоматики закипания. Варочная зона включается на максимальном уровне мощности и через некоторое время автоматически переключается на предварительно заданный уровень мощности.

- **Включение**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Выбор уровня мощности (например, 7)	С помощью «СЛАЙДЕРА» установите значение 7 и задержите палец в этом положении на 3 секунды	[7] и [A] будут мигать

Выбранный уровень	Время работы автоматики закипания
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Отключение автоматики закипания**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Выбор уровня мощности	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ»	От [0] до [9]

Функция STOP&GO
С помощью этой функции вы можете приостановить работу варочной панели и затем возобновить ее с прежними настройками.

- **Постановка/снятие паузы**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Постановка паузы	Нажимайте [II] в течение 2 секунд	[II] на дисплее
Снятие паузы	Нажимайте [II] в течение 2 секунд	На дисплее отобразятся предыдущие настройки

Функция восстановления последних настроек
После отключения варочной панели кнопкой (⏻) сохраняется возможность включить прибор с последними настройками.

- Уровни мощности всех варочных зон (Режим усиленного нагрева).
- Значения минут и секунд таймеров варочных зон.
- Режим поддержания тепла.
- Автоматика закипания

Порядок включения:

- Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 секунд
- Нажмите на зону «СЛАЙДЕРА» и удерживайте, пока индикаторы не перестанут мигать

Последние настройки возвращены.

Режим «поддержания тепла»
Данный режим устанавливает и автоматически поддерживать температуру 70 °C. Это позволяет предотвратить перелив жидкости при кипячении или пригорания продуктов к сковороде.

- **Включение режима «поддержания тепла»**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение	Нажмите [☕]	[U]
Отключение	Нажмите [☕]	[0]

Максимальная продолжительность работы в режиме «поддержания тепла» составляет 2 часа.

Функция ручного и автоматического объединения варочных зон
Данная функция позволяет объединить две варочных зоны в одну и использовать их с одинаковыми настройками как одну варочную зону. При использовании данной функции функция усиленного нагрева будет для левых и центральных варочных зон.

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение варочной панели	Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 сек.	[0]
Объединение зон	Поставьте посуду на одну из двух варочных зон, которые нужно объединить, и одновременно нажмите на соответствующие кнопки выбора варочных зон	[0] и [⊓]
	или Автоматически: поставьте посуду большого размера на поверхность 2 варочных зон и нажмите на «СЛАЙДЕР»	[⊓] мигает [⊓]
Выбор уровня мощности	Проведите пальцем по «СЛАЙДЕРУ», на котором отображается уровень мощности	От [0] до [9]
Отмена объединения	Одновременно нажмите на индикаторы двух объединенных варочных зон	[0]

Блокировка панели управления
Блокировка панели управления (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ. [⏻]) позволяет предотвратить случайное включение или изменение настроек варочных зон, например, при чистке прибора.

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение	Нажимайте на кнопку [⏻] в течение 2 сек.	От [0] до [H]
Блокировка варочной панели	Нажимайте на кнопку выбора варочной зоны в течение 3 секунд, затем нажмите на зону «СЛАЙДЕРА» и проведите пальцем слева направо	[L]
Снятие блокировки варочной панели	Нажимайте на кнопку выбора варочной зоны в течение 3 секунд, затем нажмите на зону «СЛАЙДЕРА» и проведите пальцем слева направо	От [0] до [H]

Функция «Шеф-повар»
Данная функция разделяет варочную панель на две большие зоны.

- **Включение/отключение функции «шеф-повар»**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение функции «шеф-повар»	Нажмите []	[3] и [ ], [6], [9] и []
Отключение функции «шеф-повар»	Нажмите []	[0]

Гриль
Данная функция позволяет оптимальным образом использовать жаровню путем объединения двух варочных зон и установки надлежащего уровня мощности.

- **Включение/отключение функции «гриль»**

Действие	**Панель управления**	**Дисплей**
Включение функции «гриль»	Нажмите [GRILL]	[ ]
Отключение функции «гриль»	Нажмите [GRILL]	[0]

Ограничение продолжительности работы
Для каждой варочной зоны установлен предел продолжительности работы: варочная зона автоматически отключается через определенное время без изменения настроек. Эта продолжительность зависит от уровня мощности, как показано в таблице ниже.

Уровень мощности	**Продолжительность работы (ч:мин)**
1	**08:36**
2	**06:42**
3	**05:18**
4	**04:18**
5	**03:30**
6	**02:18**
7	**02:18**
8	**01:48**
9	**01:30**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Качество посуды

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, магнитная нержавеющая сталь, алюминий с магнитным нижним слоем.

Непригодные материалы: нержавеющая сталь и алюминий без магнитного нижнего слоя, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Как правило, производители посуды указывают ее пригодность для индукционных варочных панелей.

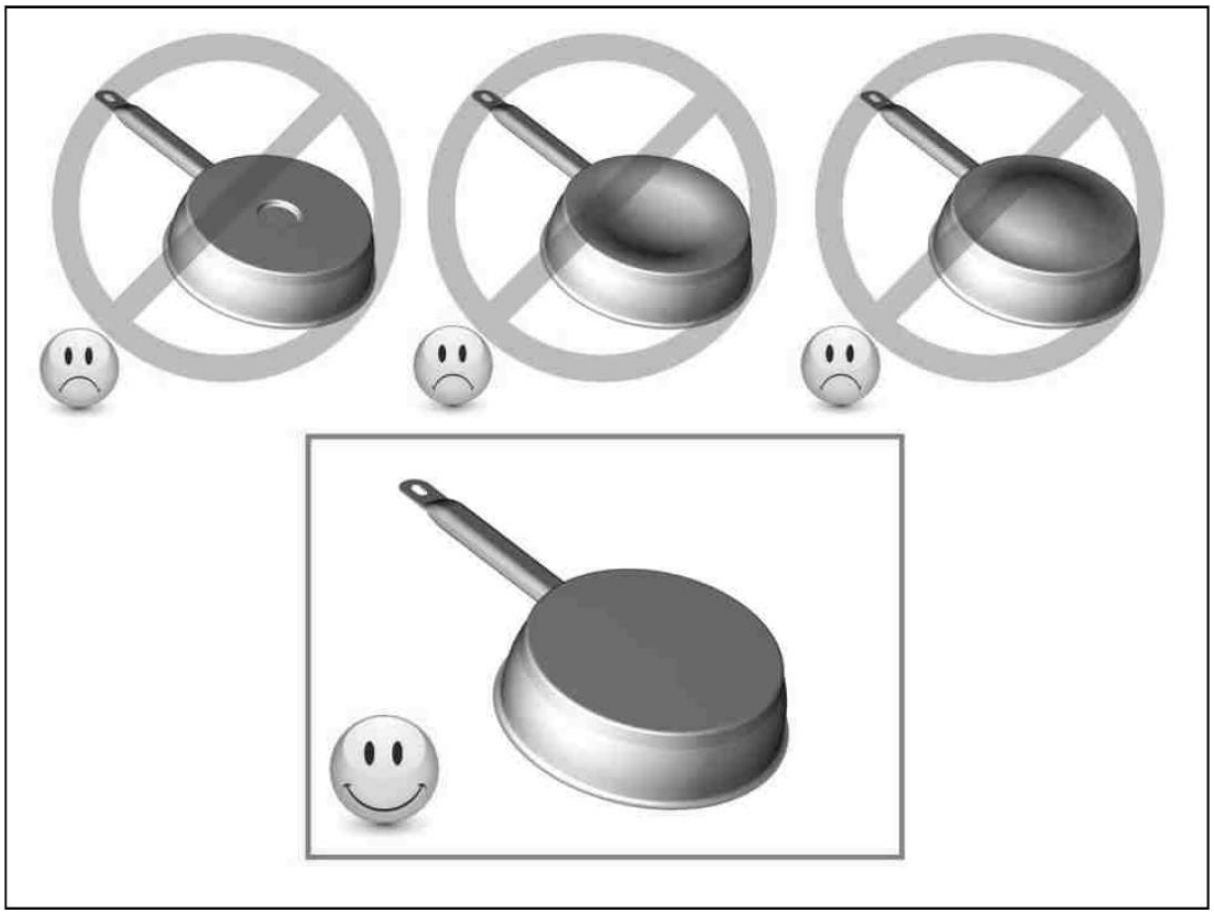
Проверка пригодности посуды:

- Налейте немного воды в посуду и поместите ее на варочную зону, задав уровень мощности [9].Вода должна нагреться до кипения за несколько секунд.
- Магнит прилипает ко дну посуды.

Посуда некоторых типов может издавать шум при ее использовании для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Этот шум не свидетельствует о каких-либо неисправностях прибора и не влияет на приготовление пищи.

Не используйте посуду с ровным дном. Посуда с неровностями основания может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Если возможно, используйте посуду с вертикальными стенками. Если стенки находятся под наклоном, то они тоже могут нагреваться под воздействием индукционного тока и терять цвет.



Размеры посуды

Размер варочной зоны, до определенного предела, автоматически подстраивается под диаметр дна посуды. Тем не менее, для каждой варочной зоны существует минимально допустимый диаметр дна.

Для обеспечения максимальной эффективности работы выравнивайте посуду по центру варочной зоны.

Примеры выбора уровней мощности
(значения в таблице приведены в качестве справочной информации)

1 и 2	Плавление Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Блюда, приготовленные заранее
2 и 3	Варка на слабом огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Приготовленные на пару картофель, супы, паста, свежие овощи
6 и 7	Приготовление со средним уровнем мощности Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, сосиски, блины
7 и 8	Умеренная жарка	Картофель, оладьи, вафли
9	Жарение, запекание, кипячение воды	Стейк, омлет, жареные продукты, вода
P или	Жарка, запекание Кипячение воды	Эскалоп, стейк Кипячение значительного объема воды

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите прибор перед чисткой.

- Не очищайте прибор, если его поверхность слишком горячая. Опасность ожогов!
- Удалите небольшие загрязнения тканевой салфеткой, смоченной в воде с моющим средством. Затем промойте водой и тщательно вытрите поверхность насухо.
- Запрещается использовать коррозионноактивные и абразивные чистящие средства, способные оставить царапины на поверхности.
- Запрещается использовать пароочистители или приборы, работающие под давлением.
- Не используйте предметы, способные поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Убедитесь, что используемая посуда сухая и чистая. Убедитесь в отсутствии частиц грязи на стеклокерамической панели или на посуде. Передвигание кастрюль с шероховатым дном может оставить царапины на поверхности.
- Частицы сахара, джема, желе и проч. следует удалять незамедлительно. Это позволит избежать повреждения поверхности.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Панель или варочная зона не включается:
- Ненадлежащее подсоединение к сети питания.
- Перегорел плавкий предохранитель.
- Активирована функция блокировки.
- Жир или вода на сенсорных кнопках управления.
- На кнопках управления расположен посторонний предмет.

На панели управления отображается символ [U]:
- На варочной зоне отсутствует посуда.
- Посуда не пригодна для индукционной варочной панели.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

На панели управления символ [E]:
- Неисправна электронная система управления.
- Отсоедините и вновь подсоедините варочную панель к сети питания.
- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

Одна или все варочные зоны отключились:
- Сработала система защиты.
- Варочная зона работала очень длительное время.
- Одна или несколько сенсорных кнопок управления закрыты посторонним предметом.
- Посуда пуста и ее дно перегрелось.
- Варочная панель также оснащена функцией автоматического уменьшения уровня мощности и функцией автоматического отключения при перегреве.

Вентиляция продолжает работать после отключения варочной панели:
- Это не является неисправностью, вентилятор продолжает работать в целях защиты электронных компонентов от перегрева.
- Вентилятор охлаждения отключится автоматически.

Не включается автоматика закипания:
- Варочная зона все еще горячая (отображается символ [H]).
- Установлен максимальный уровень мощности [9].

На панели управления отображается символ [U]:
- См. пункт «Режим поддержания тепла».

На панели управления отображается символ [II]:
- См. пункт «Функция Stop&Go».

На панели управления отображается символ [ ] или код [Er03]:
- Посторонний предмет или жидкость на кнопках управления. Этот символ исчезнет после того, когда вы очистите ее поверхность или уберете посторонний предмет.

На дисплее управления отображается код [E2]:
- Варочная панель перегрета, дождитесь, когда она остынет, и попробуйте включить снова.

На панели управления отображается код [E8]:
- Воздуховыпускное отверстие вентилятора закрыто, удалите посторонние предметы.

На панели управления отображается код [U400]:
- Варочная панель не подсоединена к сети питания. Проверьте и, при необходимости, исправьте подсоединение к сети питания.

На панели управления отображается код [Er47]:
- Варочная панель не подсоединена к сети питания. Проверьте и, при необходимости, исправьте подсоединение к сети питания.

Если после устранения причины код аварии не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

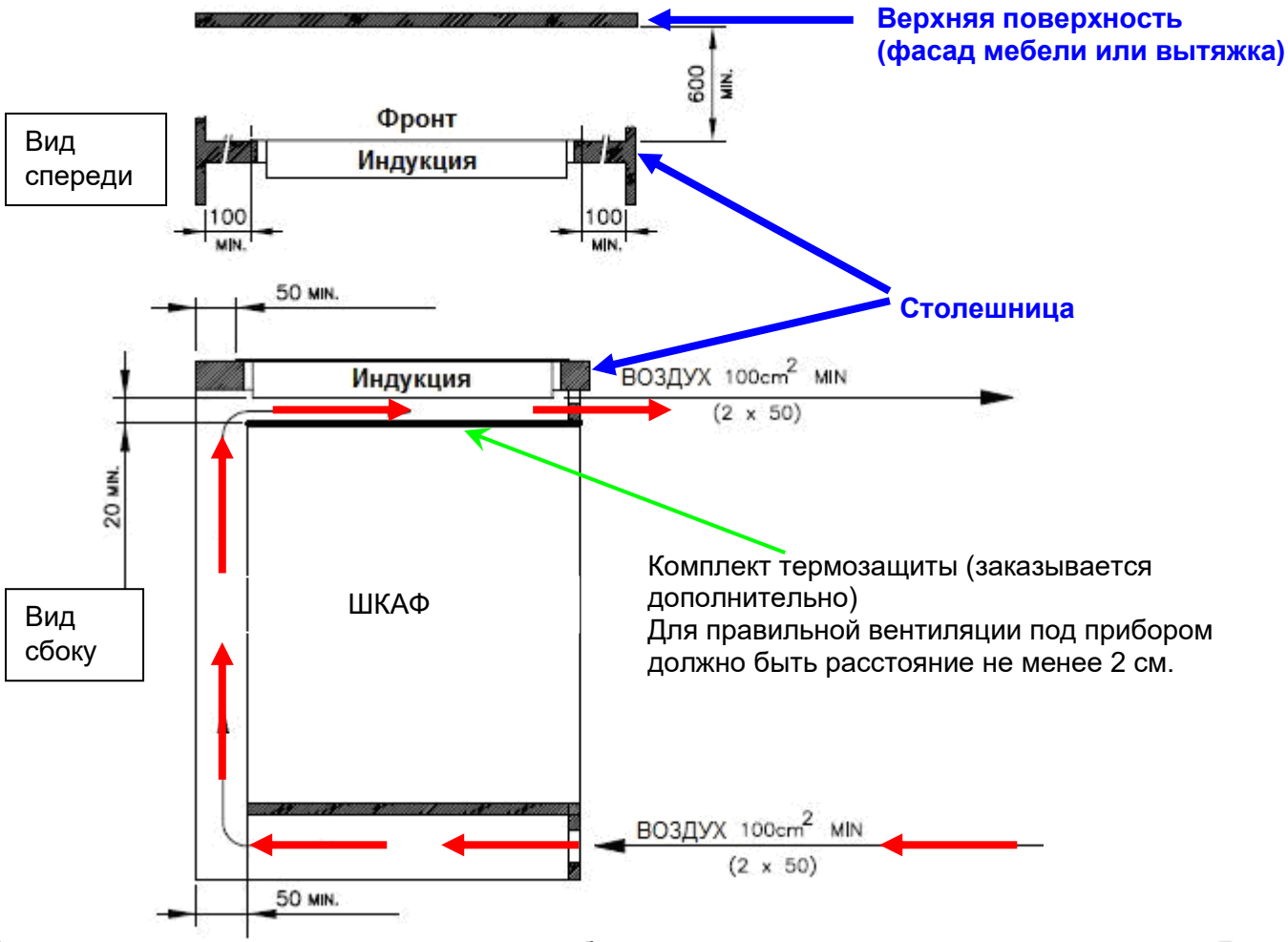
- Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными для повторной переработки.
- Данный электронный прибор изготовлен из материалов, необходимых для надлежащей работы прибора и обеспечения безопасности, пригодных для повторной переработки, но, тем не менее, способных нанести ущерб окружающей среде.

• Не утилизируйте прибор вместе с бытовыми отходами. • Проконсультируйтесь с местным пунктом сбора и переработки отходов, занимающимся утилизацией бытовых приборов.



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



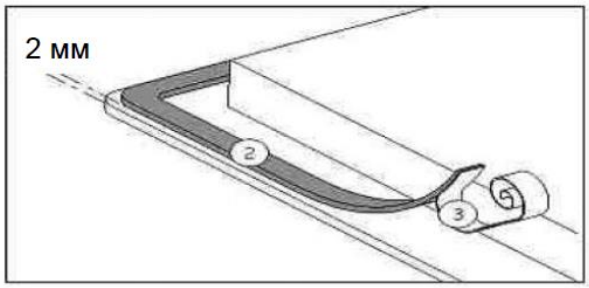


- Жидкость не должна попасть в электрические части прибора
- Нельзя изолировать прибор силиконовой изоляцией, иначе прибор потом нельзя будет демонтировать.
- Обрезанные края столешницы изолируются, чтобы туда не попала влага. Установите прибор по уровню, иначе есть опасность, что поверхность может расколоться
- 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.

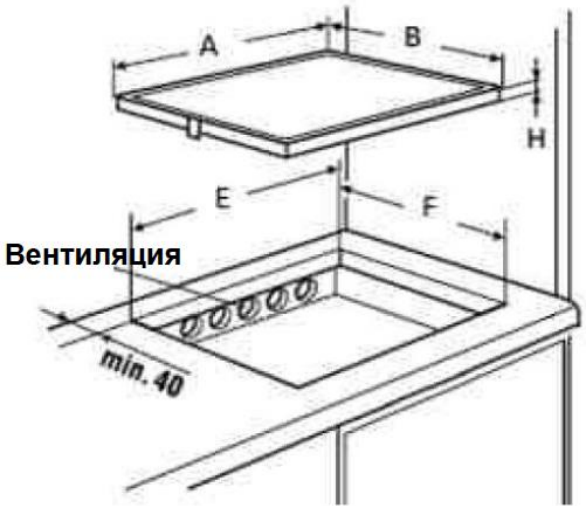
Монтаж должен выполняться квалифицированным электриком.

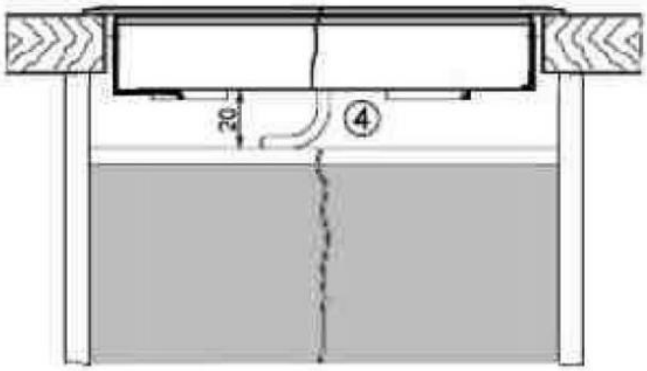
Установка уплотнения:

Уплотнение, входящее в комплект поставки варочной панели, предназначено для предотвращения попадания жидкостей внутрь кухонного шкафа, на котором установлен прибор. Установка уплотнения должна выполняться аккуратно, в соответствии с приведенной ниже схемой.



Снимите защитную ленту (3) и уложите уплотнение (2) по внешнему краю стеклянной поверхности так, чтобы оставался зазор ок. 2 мм.





Установка:

- Размеры выреза:

	A	B	E	F	H
KI 6560.0 SR	598 мм	518 мм	560 мм	490 мм	53 мм
KI 8560.0 SF	898 мм	518 мм	750 мм	490 мм	53 мм

- **Убедитесь, что расстояние между варочной панелью и стенками не менее 50 мм.**
- Варочные панели имеют класс «Y» по теплостойкости. В идеале, варочная панель должна быть установлена так, чтобы вокруг нее было много свободного пространства. Прибор может быть установлен следующим образом: стена сзади прибора, высокий шкаф или стена с одной из сторон. **С противоположной стороны, при этом, не должно быть шкафов или перегородок, высота которых выше высоты расположения варочной панели.**
- Кухонный шкаф или опора, в которую встроена варочная панель, а также углы кухонного шкафа, ламинатное покрытие и клей, использовавшийся для крепления, должны выдерживать воздействие температуры в 100 °C.
- Запрещается устанавливать варочную панель поверх духового шкафа без вентиляции или посудомоечной машины.
- Для обеспечения надлежащего охлаждения воздухом электронных компонентов под варочной панелью необходимо предусмотреть **свободное пространство размером 20 мм**.
- Если под прибором расположен ящик, то не помещайте в него легко возгораемые материалы (например, аэрозоли) или нетеплостойкие предметы.
- Материалы, из которых обычно изготавливают столешницы, расширяются при контакте с водой. Для защиты углов выреза нанесите на них слой лака или покрытие из специального герметика. Особое внимание следует уделить установке самоклеящегося уплотнения, входящего в комплект поставки и предназначенного для предотвращения попадания жидкости внутрь кухонного шкафа. Данное уплотнение обеспечивает надлежащую герметичность при встраивании варочной панели в столешницу с гладкой поверхностью.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно указываться производителем вытяжки. При отсутствии соответствующих указаний следует соблюдать расстояние не менее 760 мм.
- Соединительный кабель не должен подвергаться никаким механическим воздействиям.
- Во избежание несчастных случаев запрещается использовать неподходящие защитные экраны от детей и защитные ограждения.

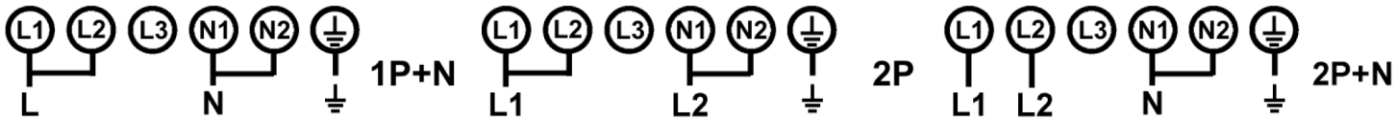
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

- Работы по монтажу и подсоединению прибора к сети питания должны выполняться только электриком, хорошо знакомым с требованиями нормативной документации и тщательно их соблюдающим.
- После встраивания прибора необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токоведущим частям.
- Электрические характеристики прибора приведены на заводской табличке, расположенной на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подсоединение к сети питание должно осуществляться с помощью кабеля с проводником заземления или через многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом положении.
- Электрический контур прибора должен быть отделен от источника питания с помощью таких защитных устройств, как автоматический выключатель, плавкий предохранитель или контактор.
- Если прибор не оснащен разъемным соединением, то, согласно требованиям строительных норм, средства отсоединения прибора от сети питания должны встраиваться в жесткую электропроводку.
- Кабель питания должен быть проложен так, чтобы не касаться тех частей варочной панели, которые могут нагреться во время работы.

Осторожно!
Данный прибор предназначен для подсоединения только к сети питания 230 В, 50/60 Гц. Подсоединение проводника заземления является обязательным. Руководствуйтесь схемой электрических соединений. Соединительная коробка расположена снизу с задней стороны корпуса варочной панели. Чтобы снять крышку используйте отвертку средних размеров. Вставьте ее в прорезь и снимите крышку.

Сеть питания	Подсоединение	Сечение кабеля	Кабель	Номинал устройства защиты
230 В, 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 В; 50/60 Гц	2 фазы + N	4 x 1,5 мм^2	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Рассчитано с учетом коэффициента одновременности согласно стандарту EN 60 335-2-6.



Подсоединение варочной панели
В зависимости от типа подсоединения используйте латунные перемычки, расположенные в коробке рядом с зажимами.

Питание от однофазной сети 230 В пер. тока: 1 фазный + нулевой рабочий проводники
Установите первую перемычку между зажимами L1, L2, вторую – между N1 и N2.
Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N – к зажиму N1 или N2, фазный проводник L – к зажимам L1 или L2.

Питание от двухфазной сети 400 В пер. тока: 2 фазных + нулевой рабочий проводники
Установите перемычку между зажимами N1 и N2.
Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N – к зажиму N1 или N2, фазный проводник L1 – к зажиму L1, фазный проводник L2 – к зажиму L2.

Осторожно! Убедитесь, что проводники подсоединены к соответствующим зажимом, а сами зажимы туго затянуты.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего подсоединения к сети питания или который может возникнуть при использовании прибора без заземления или с ненадлежащим заземлением.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL