HOMEIER HOMEIER HOMEIER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

HOMEIER HOMEIER HOMEIER



VKI 3805.0
VKI 3800.1

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

HOMEIER HOMEIER HOMEIER

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!

HOMEIER

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие указания ... 4
1.1 К вашему сведению ... 4
1.2 Использование по назначению ... 4

2 Указания по безопасности и предупреждения ... 5
2.1 Подсоединение и эксплуатация ... 5
2.2 Общие сведения о варочной панели ... 5
2.3 Безопасность человека ... 6
2.4 Используемые символы и указания ... 7

3 Описание прибора ... 8
3.1 Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок ... 9
3.2 Управление слайдером (сенсорной зоной) ... 9

4 Функционирование ... 10
4.1 Варочная панель ... 10
4.2 Распознавание посуды ... 10
4.3 Ограничение продолжительности непрерывной работы ... 11
4.4 Прочие функции ... 11
4.5 Защита от перегрева (индукционные варочные панели) ... 11
4.6 Посуда для индукционных варочных панелей ... 11
4.7 Экономия электроэнергии ... 12
4.8 Выбор уровня мощности ... 12
4.9 Индикация остаточного тепла ... 12
4.10 Управление кнопками ... 13
4.11 Включение варочной панели и варочных зон ... 13
4.12 Отключение варочной зоны ... 13
4.13 Отключение варочной панели ... 14
4.14 Функция Stop-and-Go (Пауза) ... 14
4.15 Функция памяти (восстановление настроек) ... 15
4.16 Защита от детей ... 15
4.17 Функция объединения варочных зон ... 16
4.18 Автоматическое отключение (по таймеру) ... 17
4.19 Сигнальный таймер ... 18
4.20 Автоматика закипания ... 19
4.21 Функция поддержания тепла ... 20
4.22 Блокировка ... 20
4.23 Режим усиленного нагрева ... 21
4.24 Контроль мощности ... 21
4.25 Элементы управления вытяжкой на варочной панели: Использование вытяжки ... 22
4.25.1 Включение и отключение вытяжки ... 22
4.25.2 Задержка отключения вытяжки ... 22
4.25.3 Время задержки отключения ... 23

5 Чистка и обслуживание ... 24
5.1 Стеклокерамическая варочная панель ... 24
5.2 Особые загрязнения ... 24
5.3 Встроенная вытяжка ... 25

6 Поиск и устранение неисправностей ... 26

7 Указания по монтажу ... 28
7.1 Указания по безопасности при монтаже ... 29
7.2 Вентиляция ... 29
7.3 Монтаж ... 30
7.4 7-контактный соединитель вентилятора ... 32
7.5 Монтаж встраиваемой вытяжки ... 32
7.6 Электрические соединения ... 33
7.7 Технические характеристики ... 35
7.8 Ввод в эксплуатацию ... 35

8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора ... 35
8.1 Подготовка прибора к утилизации ... 35
8.2 Утилизация упаковки ... 35
8.3 Утилизация старых приборов ... 35

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 К вашему сведению

Внимательно прочитайте это руководство перед тем, как начать пользоваться прибором. В нем содержатся указания по технике безопасности, а также советы по эксплуатации и уходу, при соблюдении которых прибор будет исправно работать в течение длительного срока.
При возникновении неполадок сначала ознакомьтесь с информацией из главы «Поиск и устранение неисправностей». В большинстве случаев вы можете не тратить деньги на вызов мастера, так как небольшие неисправности могут быть решены собственными силами.
Храните данное руководство в надежном месте. В случае продажи или дарения прибора также передайте руководство новому владельцу.

1.2 Использование по назначению

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

- Использование варочной панели в магазинах, офисах или похожих рабочих пространствах.
- Использование варочной панели на сельскохозяйственных предприятиях.
- Использование варочной панели посетителями отелей, гостиниц и других жилых помещений.
- Использование варочной панели в отелях, работающих по системе B&B.
- Запрещается использовать прибор в целях, отличных от указанных. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

HOMEIER

2 УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2.1 Подсоединение и эксплуатация

- Прибор разработан в соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Работы по подсоединению к сети питания, ремонту и техническому обслуживанию прибора должны выполняться квалифицированными электриками с соблюдением действующих правил техники безопасности. В целях вашей безопасности не допускайте к выполнению работ по установке, ремонту и техническому обслуживанию никого, кроме квалифицированных специалистов.
- Если кабель питания прибора поврежден, то в целях безопасности он должен быть заменен представителем производителя, сервисного центра производителя или другим квалифицированным специалистом.
- Применение внешних таймеров или систем дистанционного управления для контроля работы прибора не допускается.

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так как при использовании высоких уровней мощности химические реакции и другие процессы происходят с чрезвычайно быстро.
- При приготовлении пищи помните, что варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, так как это может привести к ее перегреву и повреждению!
- Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании пароварок, так как вода внутри емкости может испариться очень быстро. Если вовремя не заметить этого, то возможно повреждение посуды и варочной панели. Гарантия производителя не распространяется на подобные случаи.
- Важно помнить, что по окончании приготовления пищи варочную зону следует отключить с помощью кнопки «минус». Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Приготовление пищи, содержащей жир и масло, должно происходить под постоянным присмотром. Не пытайтесь потушить воспламенившиеся жир или масло водой! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным полотном.
- Поверхность варочной панели изготовлена из высокопрочной стеклокерамики. Тем не менее, не допускайте падения твердых предметов на поверхность варочной панели. При падении острые предметы могут повредить ее.
- При наличии на стеклокерамической поверхности трещин, сколов или других повреждений существует риск поражения электрическим током. В таком случае необходимо незамедлительно отключить 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 использовании других кухонных приборов! 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 кладите алюминиевую фольгу или пластиковые предметы на поверхность 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 удаляйте сахар со стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая) с помощью специального скребка.
- Запрещается ставить металлические предметы (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как они могут сильно нагреться. Опасность получения ожогов!

- Не храните горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочной панелью.
- Металлические нательные украшения могут нагреваться, если они находятся в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Опасность ожогов! Предметы без ферромагнитных свойств (например, золотые или серебряные кольца) не подвержены нагреву под воздействием индукционных токов.
- Запрещается использовать варочную панель для разогрева закрытых консервов или продуктов в упаковке, содержащей металл. При нагреве они могут взорваться!
- Следите за чистотой сенсорных кнопок, так как загрязнение может быть распознано прибором как касание пальца. Запрещается ставить на сенсорные кнопки какие-либо предметы (посуду, полотенца и проч.)!
- При выкипании жидкости на поверхность сенсорных кнопок рекомендуется 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.
- Старайтесь ставить посуду по центру варочной зоны.
- Во избежание чрезмерного нагрева сенсорных кнопок широкую посуду, по возможности, следует ставить на дальние варочные зоны (ошибка E2 — перегрев системы сенсорного управления, отключение системы сенсорного управления).
- Используйте блокировку панели управления, если в доме проживают животные, способные достать до варочной панели.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролитической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- Запрещается использовать пароочистители или схожие с ними приборы для чистки варочной панели.
- Следите, чтобы рядом с воздухозаборным отверстием варочной панели не было посторонних предметов (например, салфеток для очистки). Воздушный поток может затянуть их внутрь. Жидкости и небольшие предметы следует хранить вдали от прибора.
- Запрещается пользоваться прибором, если фильтр не установлен на своем месте.
- Сильно загрязненные фильтры представляют риск возникновения пожара!
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления во фритюре; приготовление методом фламбе не допускается.
- При использовании отопительных приборов с дымоходом таких как дровяные или угольные камины, газовые или жидкотопливные котлы, в помещение должен быть обеспечен бесперебойный приток свежего воздуха. Разряжение, создаваемое вытяжкой в помещении, в котором находятся использующие дымоход приборы, не должно превышать 4 Па (0,04 мбар). В противном случае возможно отравление угарными газами.
- Имейте ввиду, что кипение воды при приготовлении пиши приводит к увеличению уровня влажности в помещении.
- При использовании режима рециркуляции из воздуха удаляется лишь небольшое количество влаги.
- Поэтому в помещение должен быть обеспечен достаточный приток свежего воздуха: откройте окно или увеличьте подачу воздуха из системы вентиляции дома.
- Следите, чтобы микроклимат в помещении всегда был комфортным (относительная влажность 45-60 %).
- После каждого использования встроенной вытяжки в режиме рециркуляции оставляйте ее включенной на минимальной мощности на 20 минут или активируйте функцию автоматики остаточного хода.

2.3 Безопасность человека

- Дети возрастом 8 лет и старше, лица с недостаточным опытом и/или знаниями, люди с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями могут пользоваться прибором только при условии, что они находится под присмотром лица, ответственного за их безопасность или при условии, что они обучены принципам безопасной работы с прибором и полностью осознают риски от несоблюдения этих правил. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми кроме случаев, когда они находятся под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются во время работы. Не подпускайте маленьких детей к прибору.

- Используйте только оригинальные или одобренные производителем – указаны в руководстве – защитные решетки и крышки для варочной панели. 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

Прибор изготовлен с применением самых современных технологий. Тем не менее, бытовая техника может представлять некоторую опасность для людей, этого невозможно избежать путем улучшения конструкции устройства.

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

Безопасность пользователей может быть гарантирована только при неукоснительном соблюдении этих указаний.

Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

	**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 возможную опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.

	**ПРИМЕЧАНИЕ** Указывает на способы упрощения работы с прибором.

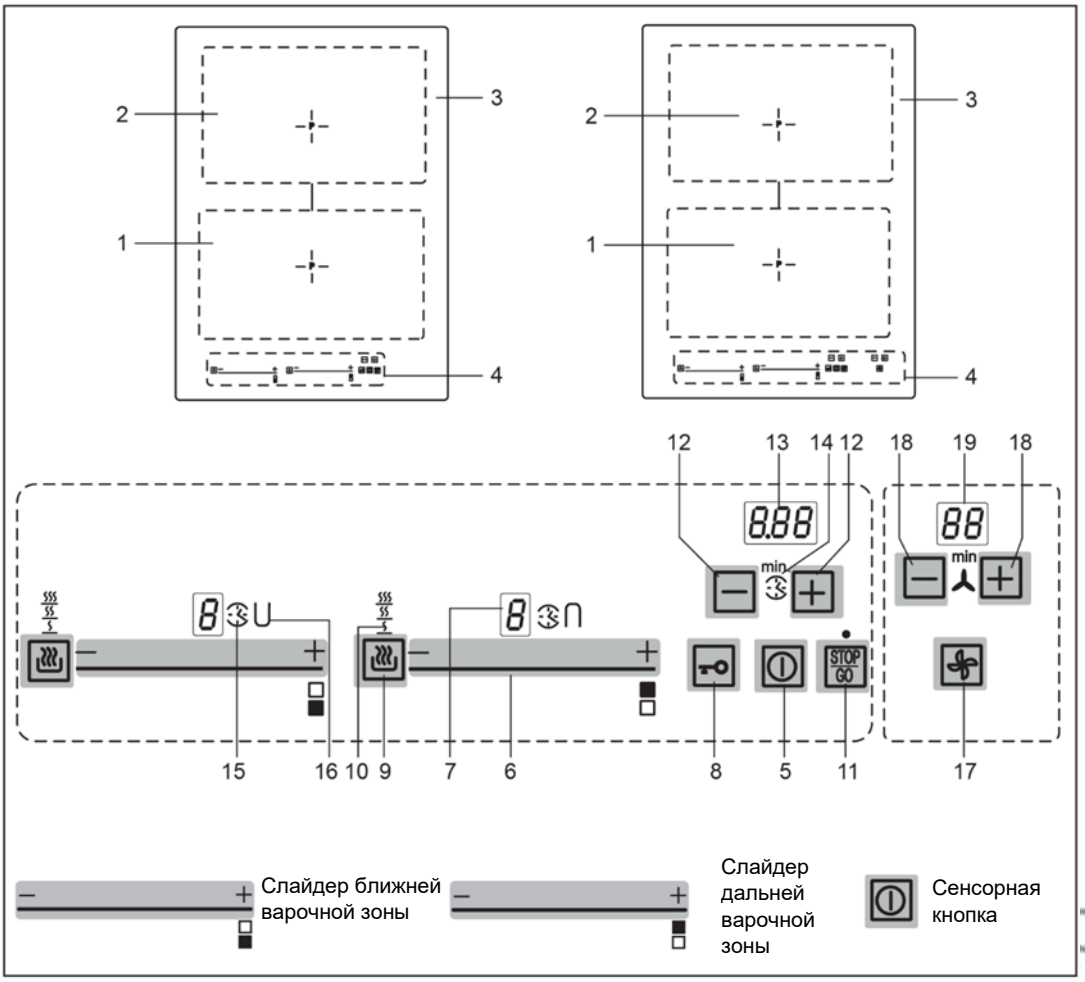
В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ С ВОЗМОЖНЫМ ЛЕТАЛЬНЫМ ИСХОДОМ** Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Панели, отмеченные данным знаком, должны открывать только квалифицированные электрики.

	**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.

	**СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD)** Под панелями, обозначенными данным символом, расположены компоненты и модули, чувствительные к воздействию статического электричества. Ни при каких обстоятельствах не прикасайтесь к штепсельным разъемам, кабелям и контактным компонентам. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) могут только опытные и авторизованные специалисты.

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Внешний вид декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

1. Ближняя индукционная варочная зона
2. Дальняя индукционная варочная зона
3. Стеклокерамическая варочная панель
4. Сенсорная панель управления
5. Кнопка «Вкл/Выкл.»
6. Слайдер
7. Индикатор уровня мощности
8. Кнопка блокировки
9. Кнопка режима поддержания тепла
10. Индикаторы режима поддержания тепла (3 уровня)
11. Кнопка функции Stop-and-Go (пауза)
12. Кнопки таймера «минус» и «плюс»
13. Циферблат таймера
14. Индикатор сигнального таймера
15. Индикатор таймера варочной зоны
16. Функция объединения варочных зон

Элементы управления вытяжкой на варочной панели

17. Кнопка «Вкл/Выкл.» вытяжки
18. Кнопки «минус» и «плюс» вытяжки
19. Индикатор работы вытяжки

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 значка на поверхности стеклокерамической панели. При правильном нажатии на кнопку варочная панель подаст звуковой сигнал. Для краткости, сенсорные кнопки управления будут в дальнейшем обозначаться как «кнопки».

Кнопка «Вкл/Выкл.» (5)
Эта кнопка используется для включения или отключения всей варочной панели. Таким образом, она выполняет функцию главного выключателя.

Индикатор уровня мощности (7)
Этот индикатор отображает выбранный уровень мощности:

H — Остаточное тепло
P — Режим усиленного нагрева
U — Распознавание посуды
A — Автоматика закипания (автоматический интенсивный нагрев)
II — Функция Stop-and-Go (Пауза)
U — Режим поддержания тепла
L — Защита от детей

Значки

Режим поддержания тепла с температурами 42/70/94 °C
Таймер, автоматическое отключение
Сигнальный таймер
Функция объединения варочных зон

Кнопка блокировки (8)
Используется для блокировки всех кнопок.

Кнопка режима поддержания тепла (9)
Используется для включения режимов плавления, кипячения на медленном огне и поддержания блюд в теплом состоянии.

Усиленный нагрев на слайдере
Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева.

Кнопка функции Stop-and-Go (11)
Используется для быстрой остановки приготовления.

Функция памяти
(восстановление последних настроек)
Возврат к работе с последними настройками в случае непредвиденного отключения варочной панели.

Элементы управления вытяжкой на варочной панели

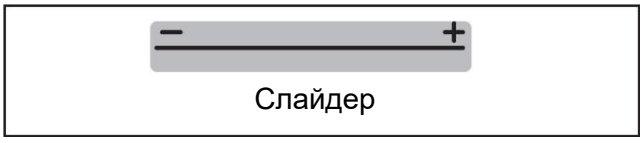
Кнопка «Вкл/Выкл.» (17) и кнопки «плюс» / «минус» (18)
Используются для управления работой вентилятора (вытяжки). Ее можно использовать независимо от варочной панели.

Индикатор вытяжки (19)

Уровень мощности вытяжки
min — Задержка отключения вытяжки

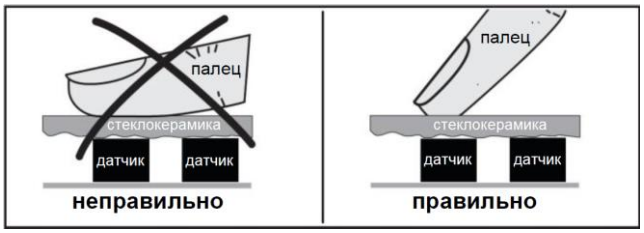
3.2 Управление слайдером (сенсорной зоной)

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 в сторону.
Слайдер распознает эти движения соответственно увеличивает или уменьшает значения настроек мощности.

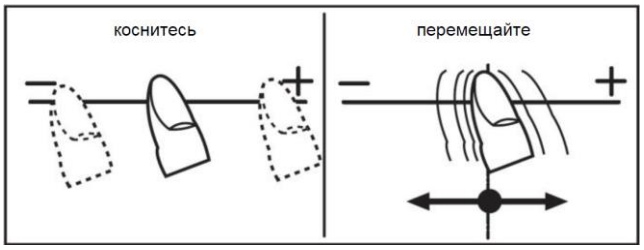


Слайдер

Указания по использованию слайдера
Для того чтобы избежать случайного срабатывания соседних кнопок или слайдеров, нажимайте на кнопки кончиком пальца.



Нажимать на слайдер следует легким касанием, палец перемещать без надавливания. Сила надавливания пальцем на слайдер может быть совсем незначительной; при касании слайдера в определенном месте, значение, отображаемое на индикаторе (уровень мощности), сразу установится согласно этому положению.
Когда вы нажимаете на слайдер и проводите пальцем влево или вправо, настройки на экране будут изменяться пропорционально.
Чем быстрее движение, тем быстрее меняется значение на индикаторе.



ВАЖНО!
Если одна из кнопок остается нажатой более 3 секунд, то это может привести к активации функции автоматики закипания. См. пункт «Автоматика закипания».

4 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

4.1 Варочная панель

Варочная панель оснащена несколькими 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 традиционных варочных панелях продукты за счет тепла, косвенно передающегося посуде от нагревательного элемента, в индукционных приборах тепло вырабатывается непосредственно внутри посуды под воздействием индукционных токов.

Преимущества индукционных варочных панелей

- Энергоэффективный способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (требуется подходящая посуда, изготовленная из магнитных материалов).
- Повышенная безопасность, так как передача энергии происходит только, когда посуда находится на поверхности 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 U

Если на включенной варочной зоне нет посуды или размер посуды слишком мал, то теплопередача осуществляться не будет. В этом случае сработает индикатор U.
Нагрев начнется сразу после того, как варочная панель зафиксирует наличие подходящей посуды на варочной зоне. На соответствующем индикаторе отобразится выбранный уровень мощности. Если посуду снять с варочной зоны, то нагрев сразу прекращается. На индикаторе уровня мощности отобразится значок U.
Если поставить на варочную зону посуду небольшого размера – достаточного для того, чтобы прибор смог ее обнаружить – то прибор будет потреблять меньшее количество энергии.

Ограничения функции распознавания посуды

Диаметр варочной зоны (мм)	Рекомендуемый минимальный диаметр дна посуды (мм)
220 x 190	115

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен быть не менее определенного размера, в противном случае прибор не начнет нагрев. Для большей эффективности посуду следует ставить в центр варочной зоны.
Важно! Минимальный диаметр, необходимый для срабатывания функции распознавания посуды, может отличаться в зависимости типа используемой кастрюли или сковороды!

4.3 Ограничение продолжительности непрерывной работы

Индукционная варочная панель оснащена функций автоматического ограничения продолжительности работы.

Длительность непрерывного использования каждой отдельной варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу).

При изменении уровня мощности таймер непрерывного использования варочной зоны начнет отсчет заново.

При достижении предельной продолжительности работы варочная зона отключится и подаст звуковой сигнал; на индикаторе отобразится значок «H».

Функция автоматического отключения (таймер 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 продолжительности непрерывной работы

Уровень мощности	Макс. продолжительность работы, мин.
1	120
2	520
3	402
4	318
5	260
6	212
7	170
8	139
9	113
P	90

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.

В этом случае активируются индикатор и звуковой сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Освободите зону возле сенсорных кнопок от посторонних предметов.

Чтобы убрать значок еще раз нажмите на ту же кнопку или перезапустите варочную панель.

4.5 Защита от перегрева (индукционные варочные панели)

Долгое использование варочной панели на максимальной мощности в условиях повышенной температуры в помещении приведет к тому, что электронные компоненты прибора не смогут охлаждаться должным образом.

Во избежание чрезмерного нагрева электронных компонентов мощность варочных зон может быть уменьшена автоматически. Если варочная панель используется в помещении с нормальной комнатной температурой, но на индикаторе часто отображается код аварии E2, то, вероятно, прибор установлен таким образом, что система охлаждения не может эффективно отводить лишнее тепло.

Это может произойти из-за того, что в кухонном гарнитуре не изготовлены вентиляционные отверстия. Проверьте правильность монтажа прибора (см. пункт «Вентиляция»).

4.6 Посуда для индукционных варочных панелей

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

Используйте только специально предназначенную для индукционных варочных панелей посуду.

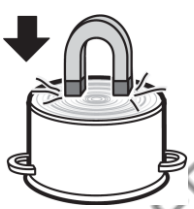
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда со специальным дном из многослойного материала (нержавеющая сталь, нержавеющая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

Определение пригодности посуды:

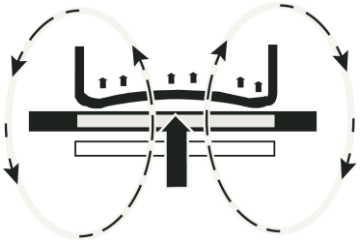
Убедитесь, что посуда отмечена знаком, указывающим на ее пригодность для использования с индукционными варочными панелями, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

Тест на магнитную восприимчивость:

Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притянется, то она подходит для индукционных варочных панелей.



Примечание:
Из-за особенностей формы и покрытия посуды некоторых производителей возможно появление посторонних шумов во время приготовления.



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.
- Кастрюли-скороварки расходуют меньше энергии благодаря повышенному давлению и герметично закрытой крышке. Чем короче время приготовления, тем лучше сохраняются витамины.
- Во избежание перегрева и последующего повреждения варочной панели при использовании скороварок, постоянно следите, чтобы в ней оставалось достаточное количество жидкости.
- Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой.
- Выбирайте посуду исходя из объема ингредиентов. Потребление энергии будет значительно выше при использовании посуды размером больше необходимого.

4.8 Выбор уровня мощности

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

Уровень мощности	Использование
0	Панель отключена, использование остаточного тепла
U	Плавление при 42 °C
U	Поддержание тепла при 70 °C
U	Приготовление при 94 °C
1-2	Варка на слабом огне небольшого количества продуктов
3	Варка на слабом огне
4-5	Варка на слабом огне большого количества продуктов или жарение больших кусков мяса до полного прожаривания
6	Жарение до появления сока
7-8	Жарение
9	Кипячение, обжаривание до корочки, жарение
P	Усиленный нагрев (максимальный уровень мощности)

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

4.9 Индикация остаточного тепла



Варочная панель имеет специальный индикатор остаточного тепла H.
До тех пор, пока на панели управления отображается значок H, остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим даже после отключения варочной панели.
Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения значка H. Опасность ожогов!
Во время работы варочной зоны стеклокерамическая поверхность не нагревается непосредственно – она становится горячей лишь от контакта с посудой.

4.10 Управление кнопками

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.

1. 

4.11 Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите и удерживайте (прибл. 1 с) кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻, пока на экране не отобразится уровень мощности 0 и прибор не подаст короткий звуковой сигнал. Панель управления готова к работе.
2. Сразу нажмите на слайдер − + нужной варочной зоны, чтобы активировать его. Выберите уровень мощности.

   ●− + слева Уровень мощности 0

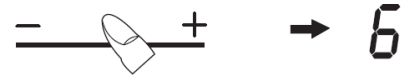
   − ●+ в центре Уровень мощности 6

   −● справа Усиленный нагрев P*

   См. главу «Управление слайдером (сенсорной зоной)».

   Для изменения уровня мощности или включения дополнительной варочной зоны, нажмите на соответствующий слайдер − +.
3. Поставьте подходящую посуду на включенную варочную зону. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться.

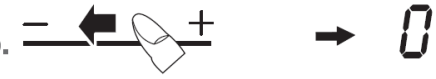
   До тех пор, пока на варочную зону не будет поставлена подходящая посуда, на панели индикаторов будут отображаться уровень мощности и значок ∪. В целях безопасности посуда должна быть поставлена на варочную зону не позднее чем через 10 секунд, иначе варочная панель автоматически отключится. См. указания пункта «Распознавание посуды».

2. 

3. 

Подходит для использования на индукционной варочной панели

4a. 

4b. 

4c. 

4.12 Отключение варочной зоны

4. а) Нажмите на крайне левое положение слайдера ●− +, или

   б) Проведите пальцем по слайдеру − ←● + влево, установив уровень мощности на "0".

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

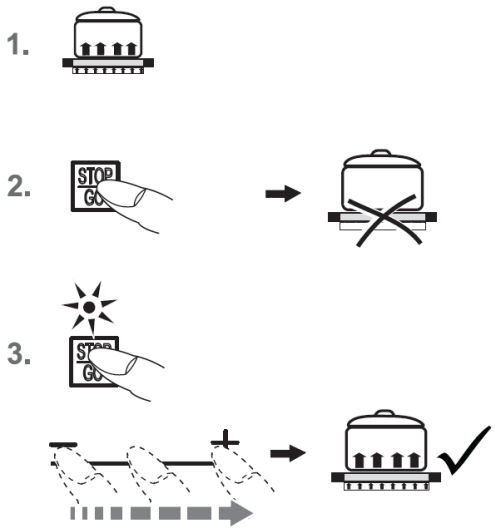


4.13 Отключение варочной панели

5. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻. Варочная панель полностью отключится, независимо от текущего состояния.

Примечание:
Варочная панель отключится автоматически через 10 с после ручного отключения всех варочных зон (уровень мощности 0), если в течение этого времени ни одна из кнопок или слайдер не были нажаты.

* Режим усиленного нагрева включается незамедлительно. См. раздел о выборе уровня мощности.



4.14 Функция Stop-and-Go (Пауза) STOP GO

Функция Stop-and-Go позволяет приостановить процесс приготовления пищи на короткое время, например, чтобы открыть входную дверь. Для продолжения приготовления на прежнем уровне мощности отключите функцию Stop-and-Go. Если перед этим был установлен таймер, то отсчет приостановится, а затем возобновится.
Из соображений безопасности данная функция действует только в течение 10 минут. По истечении этого времени варочная панель отключится.

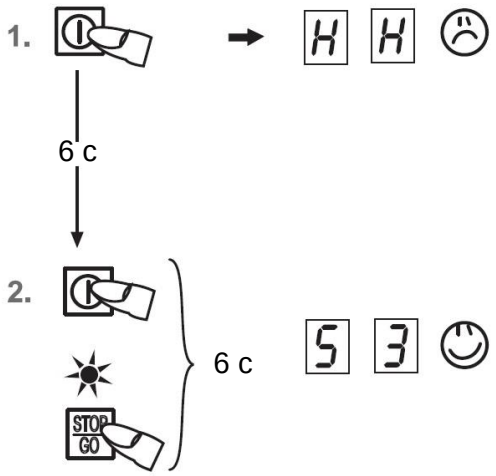
1. Включите варочную зону, выберите уровень мощности и поставьте посуду.
2. Нажмите кнопку Stop-and-Go STOP GO. Вместо выбранного уровня мощности на индикаторе будет мигать значок ‖.
3. Для отключения паузы сначала нажмите кнопку Stop-and-Go STOP GO, а затем коснитесь мигающего слайдера – + слева от кнопки Stop-and-Go.
   Для возобновления приготовления проведите пальцем по всему слайдеру.
   Вторая кнопка должна быть нажата не позднее чем через 10 секунд, иначе пауза не будет отключена.



4.15 Функция памяти STOP GO (восстановление последних 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 случайно выключена кнопкой «Вкл./Выкл.» ⏻.
2. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻ не позднее чем через 6 секунд после выключения. Индикатор Stop-and-Go будет мигать.
   Сразу после этого нажмите кнопку Stop-and-Go STOP GO. Предыдущие настройки будут восстановлены. Процесс приготовления возобновится.

Какие настройки
могут быть восстановлены:

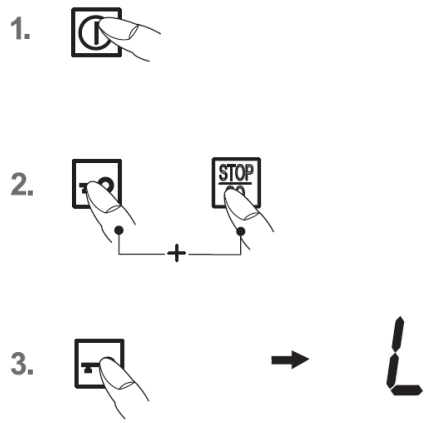
- Уровни мощности всех варочных зон.
- Минуты и секунды запрограммированных функций таймера.
- Автоматика закипания (автоматический интенсивный нагрев).
- Режим усиленного нагрева.

Какие настройки
НЕ могут быть восстановлены:

Ограничение продолжительности непрерывной работы (начинается новый отсчет от 0).

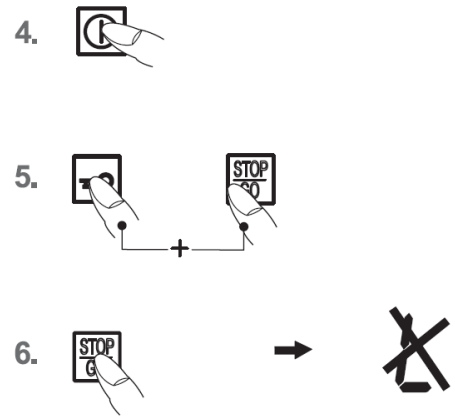
4.16 Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения случайного или преднамеренного включения варочной панели детьми. Функция блокирует кнопки управления.



Включение защиты от детей

1. Нажмите и удерживайте (прибл. 1 с) кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻ пока на экране не отобразится уровень мощности 0.
2. Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки 🔒 и кнопку Stop-and-Go STOP GO.
3. Затем нажмите кнопку блокировки 🔒. На индикаторах уровня мощности отобразится значок функции защиты от детей L; панель управления будет заблокирована; прибор выключится.



Отключение функции защиты от детей

4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻.
5. Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки 🔑 и кнопку Stop-and-Go STOP GO.
6. Затем нажмите кнопку Stop-and-Go STOP GO для отключения блокировки. Индикатор L погаснет.

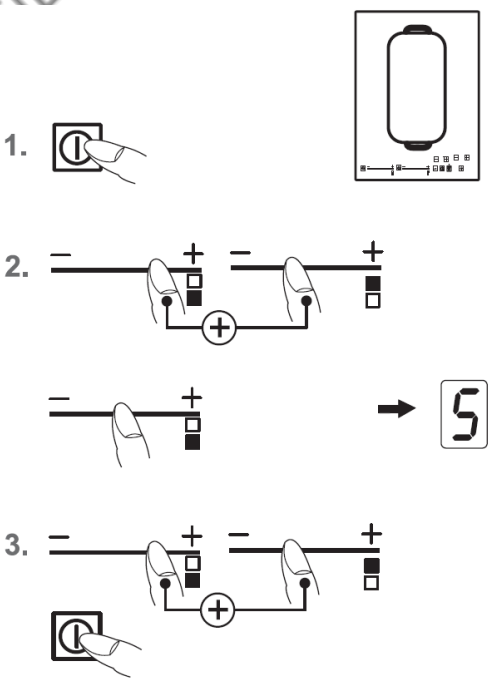
Временное снятие блокировки для изменения настроек приготовления

Функция защиты от детей должна быть активирована в соответствии с пунктами 1-3.

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл.» ⏻.
- Сразу после этого одновременно нажмите кнопку блокировки 🔑 и кнопку Stop-and-Go STOP GO.
  Теперь можно включить варочную зону. При отключении варочной панели функция защиты от детей активируется вновь.

Примечание:

- В случае отключения электроэнергии функция защиты от детей будет отключена.



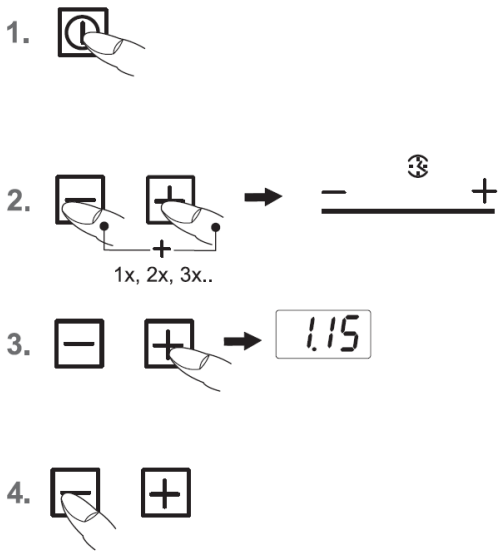
4.17 Функция объединения варочных зон UN

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

1. Включите варочную панель.
2. Для включения этой функции одновременно коснитесь слайдеров − + ближней и дальней варочных зон.
   На панели управления загорится индикатор UN. Управление осуществляется с помощью слайдера − + передней варочной зоны.
3. Для отключения функции одновременно коснитесь слайдеров − + обеих варочных зон или отключите варочную панель.

Примечание:

Утятница или кастрюля должны закрывать не менее половины каждой из используемых варочных зон, чтобы сработала функция распознавания посуды!



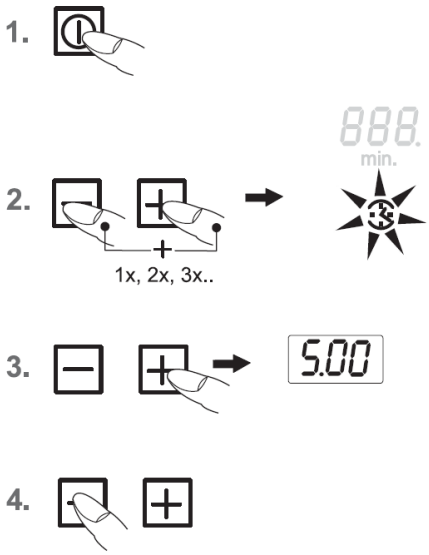
4.18 Автоматическое отключение (по таймеру)

Эта функция предназначена для автоматического отключения любой варочной зоны через определенное время ее работы. Диапазон может быть задан от 10 с (0.10) до 1 ч 59 мин. (1.59).

1. Включите варочную панель. Включите одну или несколько варочных зон и установите требуемый уровень мощности.
2. Одновременно нажимайте кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟, пока не загорится значок 🕒 для соответствующей варочной зоны.
3. Установите время кнопками «плюс» ⊞ и «минус» ⊟. Через несколько секунд заданное значение вступит в силу и таймер запустится. Десятичная точка будет мигать.
4. По истечению заданного времени варочная зона отключится. Прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы отключить его нажмите кнопку «плюс» ⊞ или «минус» ⊟.

Примечания:

- Для того чтобы задать время автоматического отключения другой варочной зоны, повторите шаги 2-3.
- Чтобы проверить время до автоматического отключения одновременно нажимайте кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟, пока на индикаторе соответствующей варочной зоны не появится индикатор 🕒. Отображаемое значение можно изменить.
- Отключение таймера: выберите варочную зону, одновременно нажимая кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟. Затем установите таймер на 0 с помощью кнопки «минус» ⊟.
- 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)

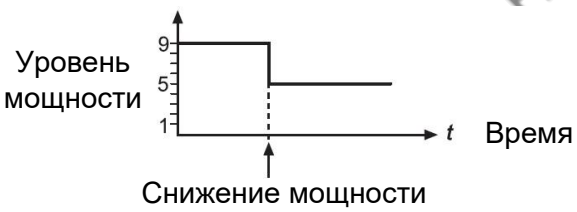
Установка таймера для неработающих варочных зон.

1. Включите варочную панель.
2. Одновременно нажимайте кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟, пока не загорится значок 🕒 под индикатором таймера.
   Установите время кнопками «плюс» ⊞ или «минус» ⊟. Через несколько секунд заданное значение вступит в силу и таймер запустится. Десятичная точка будет мигать. Прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы отключить его, нажмите кнопку «плюс» ⊞ или «минус» ⊟.

Установка таймера для работающих варочных зон

- Одновременно нажимайте кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟, пока не загорится значок 🕒 под индикатором таймера.
- Установите время кнопками «плюс» ⊞ или «минус» ⊟.
- Прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы отключить его, нажмите кнопку «плюс» ⊞ или «минус» ⊟.

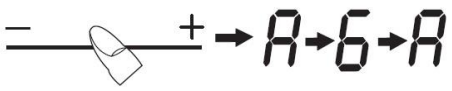
Примечание:
Сигнальный (минутный) таймер продолжит работу даже после отключения варочной панели. Для настройки таймера заново включите варочную панель.



1.



2.



Нажмите и удерживайте (прибл. 3 с)

3.



4.20 Автоматика закипания (автоматический интенсивный нагрев)

Эта функция автоматически доводит жидкость до кипения, работая на уровне мощности 9. После определенного времени уровень мощности автоматически переключится на более низкий уровень варки (от 1 до 8).

Переключение происходит в автоматическом режиме, поэтому вам необходимо указать лишь уровень мощности для приготовления блюда «на медленном огне».

Эта функция предназначена для холодных продуктов, которые нужно быстро разогреть.

Приготовление таких блюд не требует непрерывного контроля (например, варка на медленном огне мяса для супа).

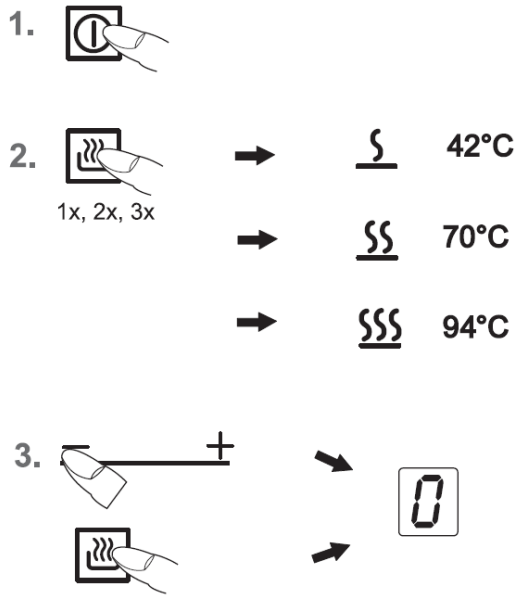
1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь и удерживайте палец на слайдере – ● + (около 3 с), чтобы активировать функцию. Затем незамедлительно выберите уровень мощности для варки на медленном огне:

●—+	слева	Уровень мощности 1
–●+	в центре	Уровень мощности 6
–—●	справа	Уровень мощности 8

   Значок «А» и выбранный уровень мощности будут отображаться попеременно.
3. Автоматика закипания будет функционировать согласно заданным настройкам.
   Через определенное время (см. таблицу) приготовление блюда продолжится на более низком уровне мощности. Значок «А» отображаться не будет.

Примечание:

- Во время использования этой функции вы можете увеличить уровень мощности. Уменьшение уровня мощности для варки на слабом огне приведет к отключению автоматики закипания.



4.21 Функция поддержания тепла

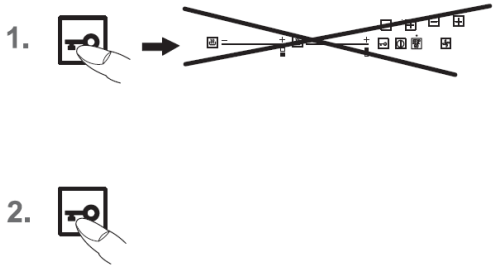
Благодаря этой функции одну из варочных зон можно использовать для поддержания блюда в горячем состоянии. Выбранная варочная зона будет работать на низком уровне мощности.

1. Поместите посуду на поверхность варочной зоны и установите уровень мощности (напр., 3).
2. Последовательно нажимая кнопку функции поддержания тепла, выберите один из следующих режимов:
   - примерно соответствует 42 °C
   - примерно соответствует 70 °C
   - примерно соответствует 94 °C
3. Для отключения режима нажмите на крайнее левое положение слайдера или нажмите кнопку режима поддержания тепла.

Режим поддержания тепла активен в течение 120 мин., после чего варочная зона отключится.

4.22 Блокировка

Эта функция используется для блокировки работы кнопок управления и кнопок выбора уровня мощности. Работающей остается только кнопка «Вкл/Выкл.», которая может быть использована для отключения варочной панели.



Включение блокировки

1. Нажмите на кнопку блокировки. Контрольный индикатор над кнопкой загорится.

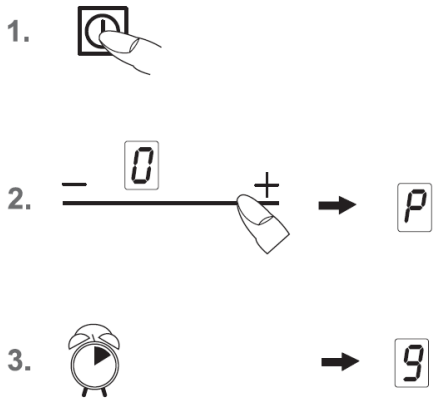
Отключение блокировки

2. Нажмите на кнопку блокировки. Контрольный индикатор кнопки погаснет.

Примечание:

Включенная блокировка останется активной даже после отключения варочной панели. Таким образом, блокировка должна быть снята перед началом следующего приготовления.

В случае отключения электроэнергии функция блокировки будет отключена.

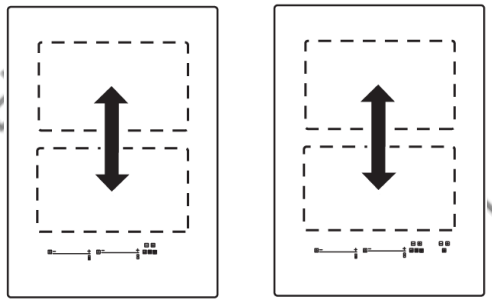


4.23 Режим усиленного нагрева P

Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева. Этот режим позволяет очень быстро довести до кипения большой объем воды.

1. Включите варочную панель.
2. Коснитесь крайне правого положения слайдера − + соответствующей варочной зоны. На индикаторе уровня мощности отобразится P. Режим усиленного нагрева включен.
3. Через 10 минут режим усиленного нагрева автоматически отключится. Индикатор P погаснет, а мощность будет снижена до уровня 9.

Примечание:
Для досрочного отключения режима усиленного нагрева коснитесь слайдера − + соответствующей варочной зоны.



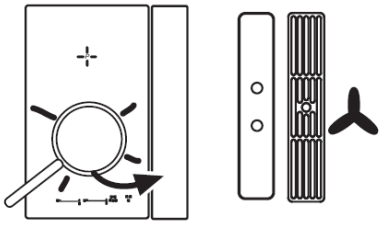
Модули
(контроль мощности)

4.24 Контроль мощности

Ввиду технических особенностей, две варочные зоны всегда образуют единый модуль, из-за чего они имеют общий предельно допустимый уровень мощности.

Если этот уровень мощности будет превышен в результате установки высоких уровней мощности на обеих варочных зонах или в результате включения режима усиленного нагрева, то система контроля понизит уровень мощности одной из варочных зон, относящихся к одному модулю.

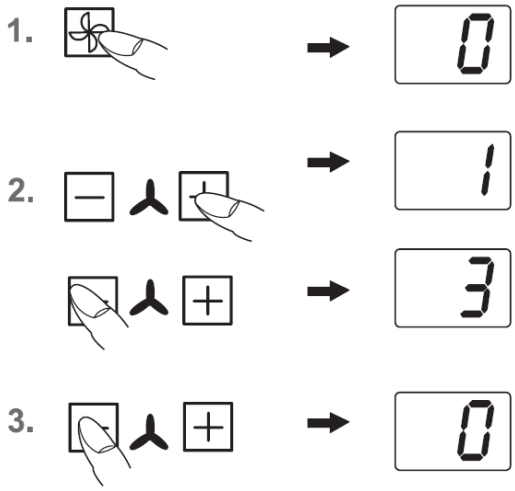
Индикатор уровня мощности этой зоны начнет мигать, после чего на нем отобразится максимально возможный для этой зоны уровень мощности.



4.25 Элементы управления вытяжкой на варочной панели: Использование вытяжки

Кнопки управления вытяжкой располагаются с правой стороны панели управления.
Перед первым включением вытяжки снимите стеклянную панель. Если прибор оснащается решеткой, то решетку снимать не требуется.

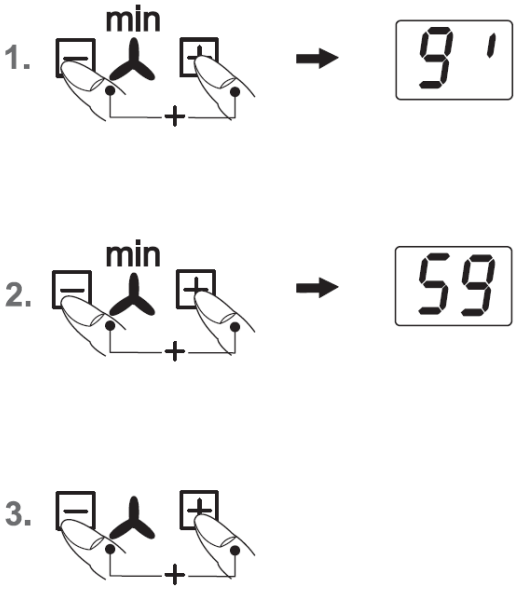
Важно:
Не кладите стеклянную панель на поверхность прибора! Риск возгорания!



4.25.1 Включение и отключение вытяжки

1. Нажмите и удерживайте (около 1 с.) кнопку «Вкл/Выкл.» вытяжки (ок. 1 с).
2. Нажмите кнопку «плюс» ⊞ на панели управления вытяжкой (1 с).
   Выберите скорость работы вытяжки 1, 2, 3 или 4 при помощи кнопок «плюс» ⊞ и «минус» ⊟. На панели управления загорится индикатор вытяжки.
   В интенсивном режиме (уровень мощности 4) вытяжка работает 10 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 3.
3. Чтобы отключить вытяжку нажимайте на «минус» ⊟, пока на индикаторе не отобразится 0.

Совет
В целях увеличения эффективности работы вытяжки при использовании посуды с высокими стенками (например, кастрюлей для спаржи), под крышку рекомендуется положить деревянную ложку.



4.25.2 Задержка отключения вытяжки (автоматика остаточного хода)

Задержка отключения вытяжки позволяет очистить воздух от запахов после приготовления. Кроме того, это позволяет высушить фильтр, расположенный внутри вытяжки.

Настройка задержки отключения вытяжки

1. Одновременно нажмите кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟ на панели управления вытяжки. Активируется 10-минутная задержка отключения вытяжки. Загорится индикатор **min**.
2. Если одновременно нажать на кнопки «плюс» ⊞ и «минус» ⊟ вытяжки еще раз, то задержка увеличится до 60 минут.
3. Для отключения задержки одновременно нажмите две кнопки еще раз.

Активация задержки отключения не влияет на дальнейшее управления вытяжкой.

4.25.3 Время задержки отключения

Вытяжка должна работать 10-20 минут после окончания каждого приготовления пищи. Если вытяжка работала дольше 15 минут, то после отключения варочной панели она продолжит работать на минимальном уровне мощности еще около 15 минут.

Это необходимо для эффективного удаления испарений и запахов.

В целях надлежащего удаления оставшихся паров и запахов при использовании вытяжки в режиме рециркуляции всегда устанавливайте задержку отключения 10-60 минут.

В редких случаях при включении вытяжки вы можете почувствовать посторонний запах. Это может произойти из-за попадания в воздушный поток некоторого молекул, которые хранятся внутри фильтра. Этот остаточный запах исчезнет по мере работы вытяжки.

Важно!

При работе в режиме рециркуляции необходимо обеспечить приток свежего воздуха в помещение в целях уменьшения влажности воздуха.

HOMEIER

5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед началом очистки отключите прибор и подождите, чтобы он полностью остыл.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать пароочистители или приборы с похожим принципом работы!
- Будьте предельно аккуратны во время очистки кнопки «Вкл/Выкл.»! Вы можете случайно включить прибор!

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. Чистите поверхность варочной панели целиком, даже при возникновении частичных загрязнений. 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 убрать возможные остатки чистящего средства.

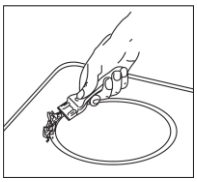
Еженедельная чистка

2. Чистите варочную панель не реже одного раза в неделю. Используйте стандартные средства 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. 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 варочная панель еще теплая. Очистите варочную панель с использованием обычного чистящего средства. 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 еще раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.



Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу следует незамедлительно удалить скребком, пока они еще теплые. После этого еще 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 ее функциональность и прочность стеклокерамической поверхности. Изменение цвета не связано с изменением свойств материала – это не удаленные вовремя остатки пищи, въевшиеся в поверхность.

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

5.3 Встроенная вытяжка

Чистка металлических Чистка металлических фильтров-жироуловителей

Металлические фильтры-жироуловители следует чистить не реже одного раза в месяц или чаще при скоплении больших жировых отложений и/или при интенсивном использовании вытяжки. Для этого поместите их в посудомоечную машину или вымойте вручную водой с небольшим количеством мыла.

Для извлечения фильтра снимите крышку вентилятора и поднимите U-образную стальную панель вентилятора. Извлеките фильтр. Для этого надавите вниз на защелку, находящуюся на скрытой ручке. Снимите фильтр.

Фильтр можно мыть в посудомоечной машине. В посудомоечной машине фильтр следует располагать вертикально. Во избежание повреждения и изменения цвета фильтров используйте только те ополаскиватели, которые подходят для алюминия.

Запрещается располагать фильтры рядом с изделиями из стекла и керамики светлых тонов.

Запрещается использовать вытяжку без установленных фильтров-жироуловителей!

После промывки, осушите фильтр и установите его на свое место внутри корпуса вытяжки. Убедитесь, скрытая ручка остается видимой после установки фильтра на место. По возможности, при каждой очистке фильтров протирайте доступные внутренние части вытяжки тканевой салфеткой, смоченной моющим средством, особенно выступающие части.

Чистка и обслуживание вытяжки

Вытяжку рекомендуется чистить каждый раз при очистке фильтров.

При быстром закипании воды в посуде без крышки под фильтром может выпадать конденсат. Это вполне нормально! Тем не менее, этот конденсат следует удалить и очистить внутренние поверхности вытяжки.

Вентиляционные отверстия в крышке вытяжки необходимы для испарения влаги, которая могла остаться внутри после приготовления или очистки.

Если из вытяжки доносятся неприятные запахи, то следует очистить фильтр и внутренние поверхности вытяжки.

Вытяжку рекомендуется чистить мягкой тканевой салфеткой, смоченной в воде с небольшим количеством мыла.

Обслуживание

К фильтру всегда должен быть обеспечен свободный доступ. Кассеты угольного фильтра следует заменять каждые 5-24 месяца.

6 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Обслуживание и ремонт прибора лицами, не имеющими соответствующей квалификации, представляет реальную угрозу для жизни и здоровья, так как существует риск возникновения 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. Они описаны ниже.
Плавкие предохранители регулярно перегорают.
Обратитесь в сервисный центр или к профессиональному электрику!

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 накрыты влажной тканевой салфеткой, жидкостью или металлическим предметом. Уберите посторонние предметы.
- Используется неподходящая посуда. См. пункт «Посуда для индукционных варочных панелей».

Прибор подает звуковой сигнал, на панели управления мигает значок ошибки.
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 значок, нажмите эту же кнопку или включите и выключите варочную панель.

Отображается код аварии E2
Перегрев электронных компонентов. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточно места для свободного движения воздуха.
См. раздел «Защита от перегрева».
См. раздел «Вентиляция».

Отображается код аварии E8
Неисправность левого или правого вентилятора. Перекрыто воздухозаборное отверстие или сломан вентилятор. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточно места для свободного движения воздуха.
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 сети питания с подходящими параметрами.

Отображается код аварии ERxx или Ex
Техническая неисправность прибора. Свяжитесь со службой по работе с клиентами.

Горит значок кастрюли 

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

Значок кастрюли  **отображается даже после установки посуды на варочную поверхность**

Используемая 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, вентилятор отключится после того, как электронный модуль достаточно охладится.

Прибор издает шумы (щелчки или треск)

Это неустранимые технические особенности прибора.

На поверхности появились царапины или трещины

При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений существует риск поражения электрическим током. В таком случае необходимо незамедлительно отключить прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь со службой работы с клиентами.

Приготовление происходит интервалами (нагревательные элементы работают с перерывами)

Мощность нагревательных элементов не может опускаться ниже определенного уровня. При использовании малых уровней мощности прибор перейдет в интервальный режим работы.

Это значит, что нагревательные элементы будут включаться и отключаться с определенной периодичностью. Это переключение можно услышать и даже увидеть, обратите внимание на периодическое появление пузырьков на дне кастрюли.

Такое поведение является нормальным для некоторых уровней мощности. Оно никак не отразится на качестве приготовленного блюда.

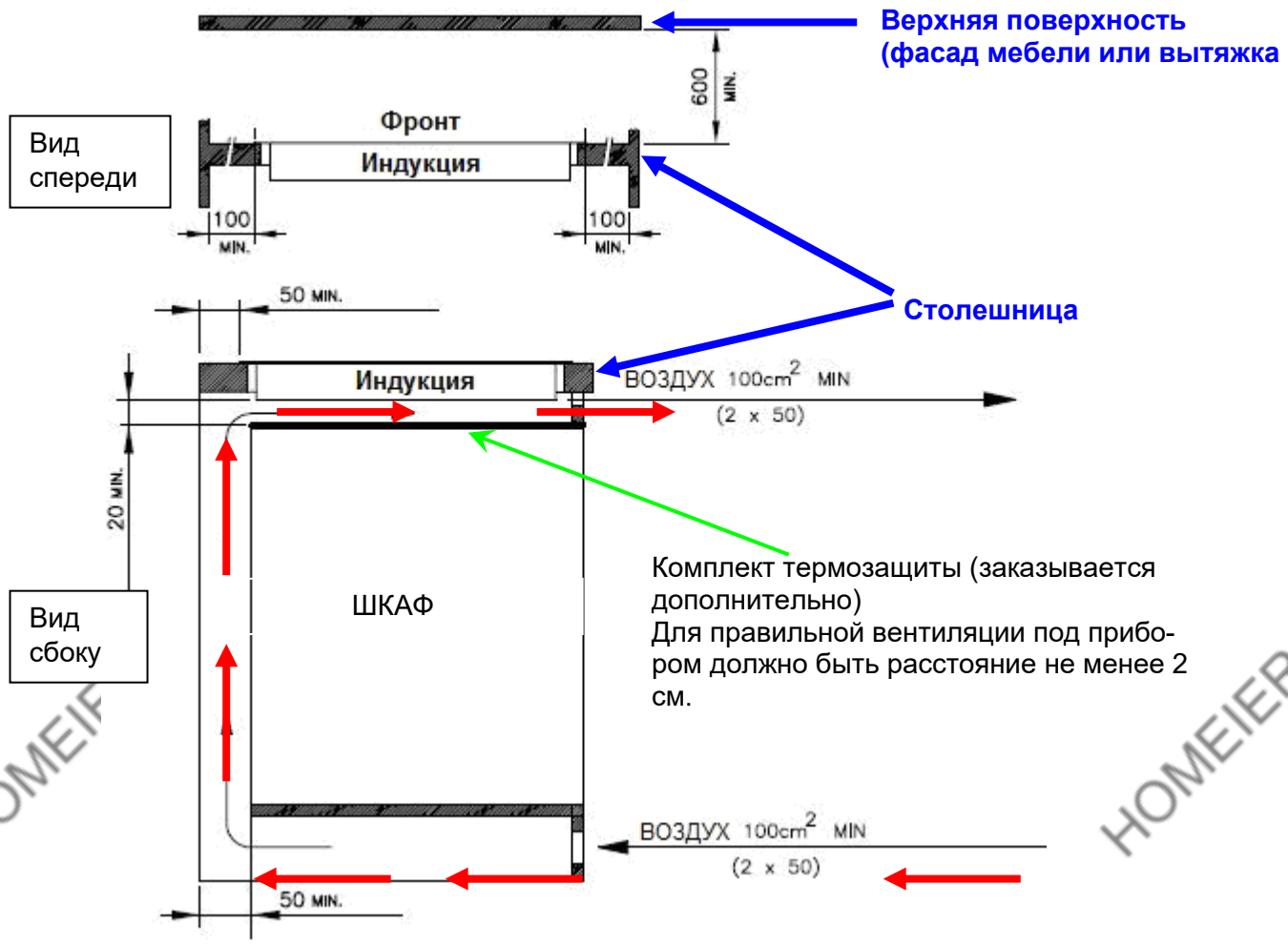
Способ устранения:

Используйте посуду с толстым дном, потому что она хорошо распределяет и задерживает тепло.

Всегда накрывайте посуду подходящей крышкой. Приготовление без крышки приводит к большим потерям энергии.

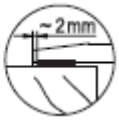
Указания по монтажу

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 УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

7.1 Указания по безопасности во время монтажа

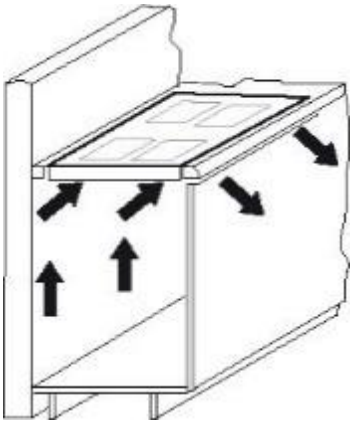
- Поверхности окружающей мебели из фанеры и пластмассы, а также клей должны быть термостойкими (не менее 75 °C). Если эти поверхности не являются стойкими к воздействию тепла, то они могут деформироваться.
- При монтаже убедитесь, что все токоведущие части изолированы надлежащим образом.
- Допускается 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.
- Если прибор будет установлен рядом с высоким шкафом, то расстояние до него должно составлять не менее 50 мм. Боковая поверхность шкафа должна быть облицована теплостойким материалом. Тем не менее, для комфортного использования прибора расстояние необходимо расстояние не менее 300 мм.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше указанного в инструкции по монтажу вытяжки.
- Упаковочные материалы (пластиковые пленки, пенопласт, скобы и т. д.) следует убрать в недоступное для детей место, так как они представляют потенциальную опасность для жизни и здоровья. Дети 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.

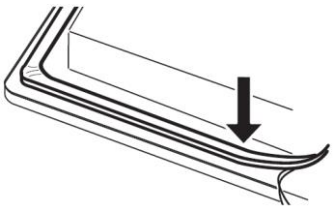
7.3 Монтаж

Важная информация

- Не следует устанавливать прибор над источниками тепла, например, над духовым шкафом без поперечного вентилятора охлаждения.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролитической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- При монтаже прибора над выдвижным ящиком убедитесь, что в нем не хранятся острые предметы, так как они могут погнуться о нижнюю часть варочной панели и заблокировать ящик.
- При установке полки под варочной панелью необходимо предусмотреть зазор под панелью не менее 20 мм в целях обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не следует устанавливать прибор над холодильными или морозильными шкафами, посудомоечными, стиральными или сушильными машинами.
- Во избежание пожара не храните под поверхностью варочной панели или рядом с ней горючие материалы, которые могут легко воспламениться или деформироваться под воздействием тепла.

Уплотнение варочной панели

Перед выполнением монтажа прибора установите уплотнитель, поставляемый вместе с варочной панелью.



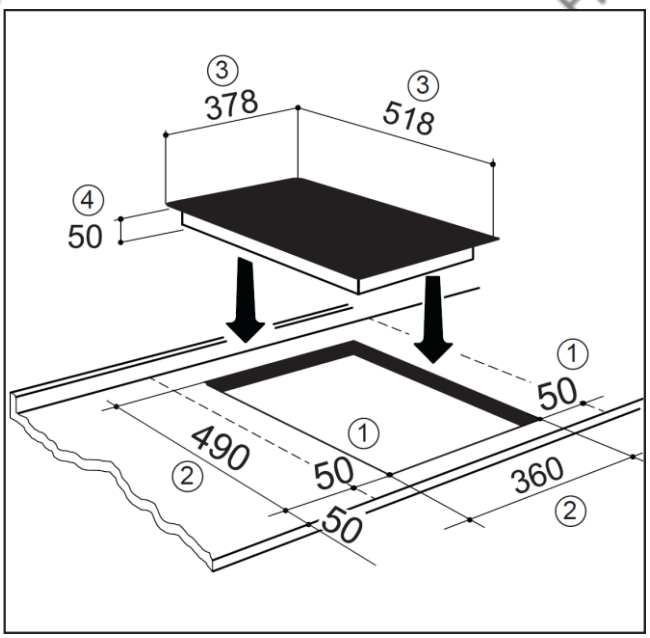
- Жидкость не должна просачиваться между кромкой варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной, так как она может попасть на электрические компоненты.
- При встраивании варочной панели в неровную столешницу, например, с керамическим или аналогичным покрытием (керамическая плитка и т. д.), уплотнение следует удалить и зашпаклевать зазор между варочной панелью и столешницей.
- Строго запрещается использовать в качестве уплотнителя силиконовый герметик! Потому что дальнейший демонтаж прибора без его повреждения будет невозможен.

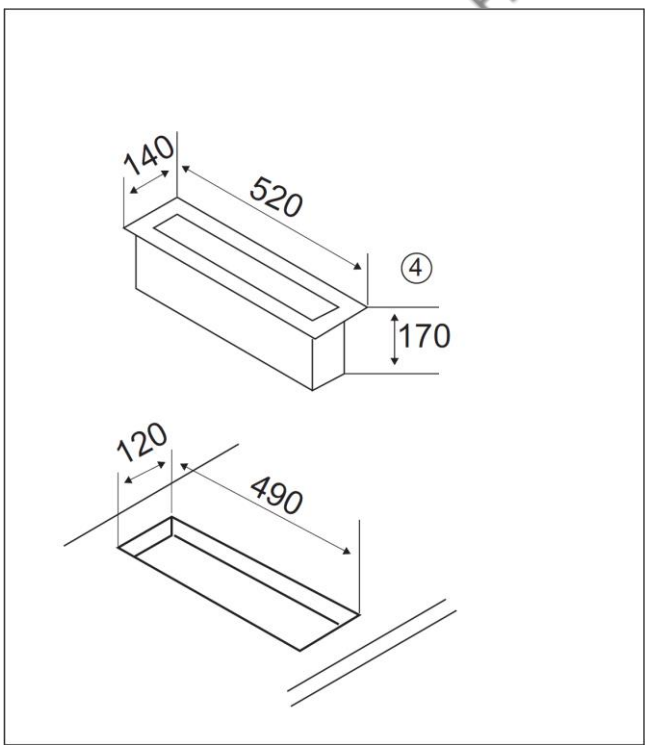
Вырез в столешнице

Аккуратно изготовьте вырез в столешнице с помощью хорошо заточенной прямой ножовки или электролобзика. Во избежание проникновения влаги на углы отверстия необходимо установить уплотнитель.

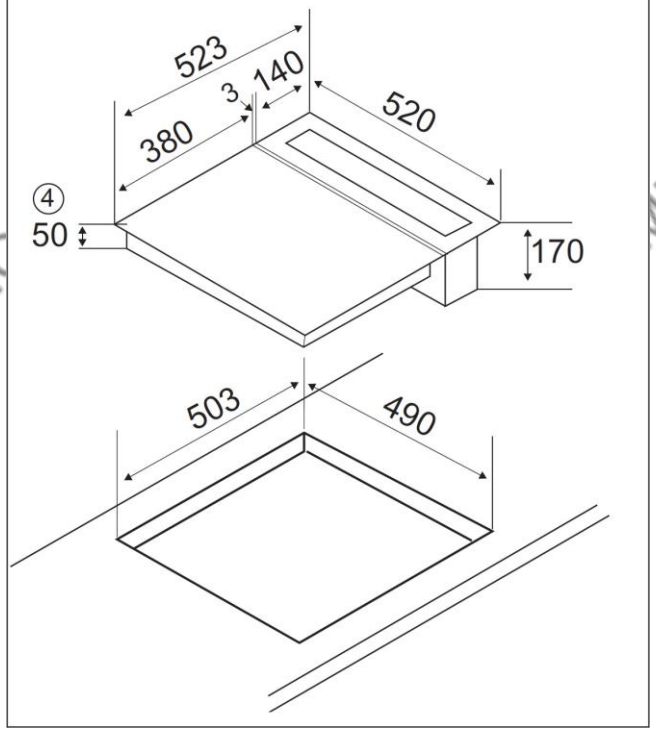
Размеры выреза показаны на рисунке. Варочная панель должна быть установлена строго горизонтально. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь, что уплотнитель установлен надлежащим образом.

Указания по монтажу





VKI 3805 + Акс. № 1130



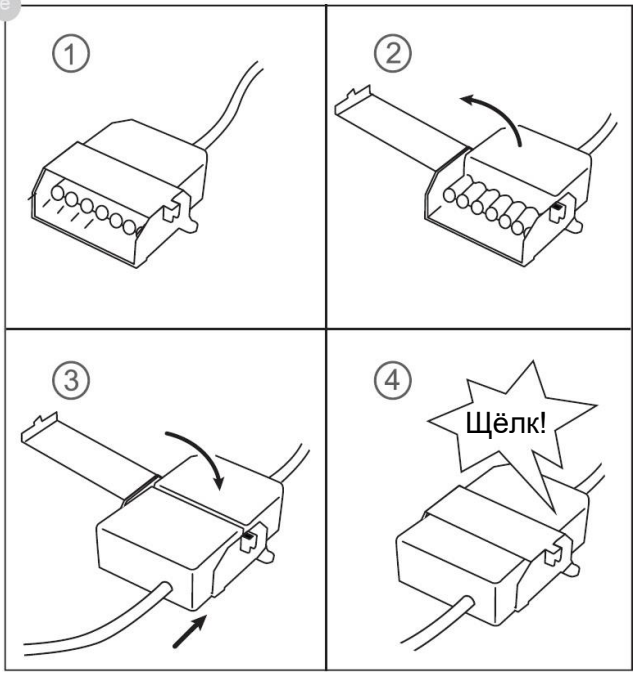
Важно!
Варочная панель может треснуть, если во время монтажа вы попытаетесь поставить ее на бок или если она будет подвергаться сильному физическому воздействию!

1 Минимальное расстояние до ближайшей стены
2 Размеры выреза
3 Наружные размеры варочной панели
4 Монтажная высота

7.4 7-контактный соединитель вентилятора

Для подсоединения вентилятора вставьте друг в друга две части 7-контактного соединителя. Откройте защелку на вилочной части 7-контактного соединителя (со стороны вентилятора), и до упора вставьте обе части 7-контактного соединителя друг в друга. Затем закройте защелку соединителя.

ОПАСНО!
Опасность поражения электрическим током!
Электрическое подсоединение вентилятора должно быть выполнено до подключения прибора к сети питания!
Прежде чем открывать защелку на соединителе, отсоедините прибор от сети питания. Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя.
Включать варочную панель допускается только при надлежащем соединении вилочной и гнездовой частей соединителя и закрытой защелке.




Вентилятор

7.5 Монтаж встраиваемой вытяжки

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным специалистом согласно действующим стандартам и нормативам. Такие же требования относятся к вытяжному оборудованию. За надлежащее функционирование прибора ответственность несет монтажная организация.
- При монтаже соблюдайте требования соответствующих СНиПов и указания электроснабжающей компании.
- Вытяжка варочной панели может работать по вытяжной или по рециркуляционной схеме.
- Удаление воздуха наружу здания должно выполняться через вентиляционную шахту, предназначенную для этих целей, или через отверстие в стене.
- Удаляемый воздух не должен поступать в дымоход, используемый другим устройством. При возникновении каких-либо сомнений проконсультируйтесь со специалистом по дымоходам.
- Если вместе с вытяжкой в помещении используется камин на дровах, угле, газе или жидком топливе, то в помещение следует обеспечить подачу достаточного количества свежего воздуха. Иначе из-за разряжения, создаваемого вытяжкой, возможно попадание дыма в помещение и появляется риск отравления. Вытяжка варочной панели будет безопасно работать, если создаваемое ей разряжение не превышает 0.04 мбар (4 Па) и обеспечен достаточный приток свежего воздуха в помещение.
- Вытяжной воздуховод должен принадлежать к классу огнестойкости B1 по DIN 4102.
- Убедитесь, что диаметр воздуховода не меньше минимального диаметра соединительного патрубка прибора.

- Используйте только подходящие для этой вытяжки компоненты. Они должны быть рассчитаны на соответствующий расход воздуха.
- Номинальный диаметр участков воздуховода не должен быть ниже 150 мм.
- Вытяжной воздуховод должен быть проложен максимально коротким путем. Не используйте угловые элементы 90°. Все углы должны быть плавными, без сужения диаметра труб в месте их соединения.
- Запрещается использовать воздуховоды диаметром менее 150 мм. Расстояние между вентилятором и отводами/изгибами должно составлять не менее 50 см.
- Между двумя отводами/изгибами должен быть установлен прямой участок длиной ок. 50 см.
- Диаметр отверстия в стене и выреза в нижней панели должны как минимум соответствовать диаметру вытяжного воздуховода. Воздуховыпускное отверстие должно иметь сечение не менее 500 см².
- Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы вентиляторный модуль находился в доступном месте.
- При необходимости, расположение ножек мебели следует изменить.

ПРИМЕЧАНИЕ
При работе в режиме рециркуляции необходимо обеспечить приток свежего воздуха в помещение в целях уменьшения влажности воздуха.

7.6 Электрические соединения

ОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЕЙ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!
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!
- При подсоединении к электрической сети необходимо неукоснительно соблюдать требования энергоснабжающей компании и действующих нормативных документов.
- 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 уложить 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! Несоблюдение указаний по подключению к сети питания может стать причиной повреждения электронных компонентов прибора.
- Прибор предназначен для работы в условиях постоянного подсоединения к электрической сети. Подключение к сети питания должно быть выполнено при помощи устройства защиты от перенапряжения.

Электропитание

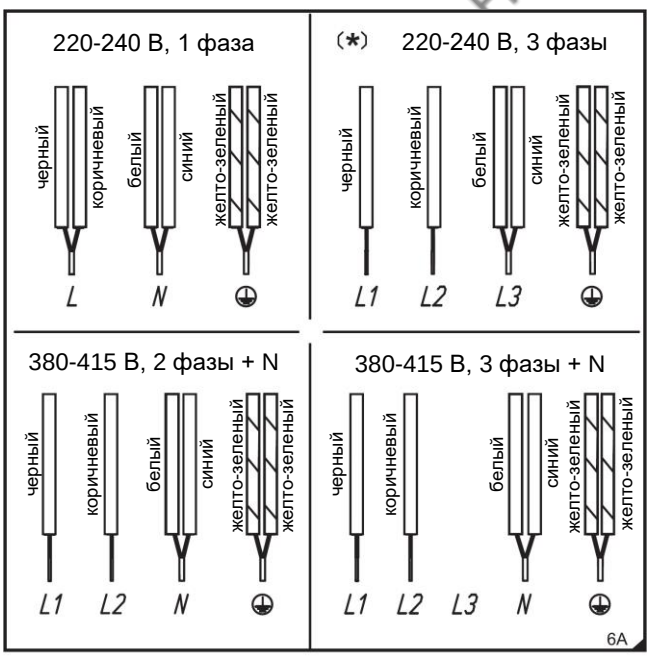
Сеть питания:	220-240 В, 50/60 Гц 380-415 В, 2 фазы+N, 50/60 Гц
Номинальное напряжение компонентов:	220-240 В

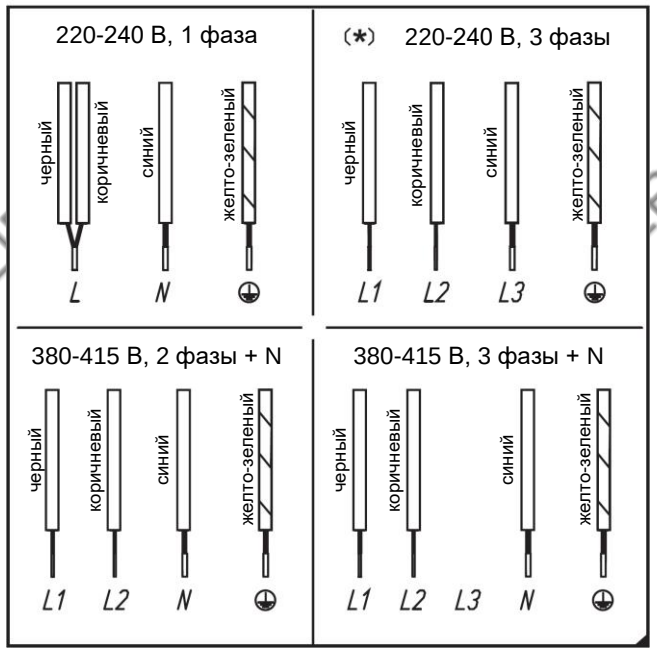
Приборы, поставляемые без кабеля питания

- Для подсоединения прибора открутите крышку соединительной коробки с зажимами. Она располагается в нижней части корпуса. После подсоединения прибора установите крышку коробки на место и закрепите кабель питания кабельным зажимом, защищающим от механических натяжений.
- В качестве кабелей питания следует использовать кабели H05 RR-F или H05 VV-F или кабели с более высокими характеристиками.

Приборы, поставляемые с заводским кабелем питания

- На заводе-изготовителе варочная панель оснащается термостойким соединительным кабелем.
- Если кабель не оснащен вилочным соединителем, то подключение к сети питания осуществляется согласно схеме соединений.
- Поврежденный кабель питания прибора следует заменить специальным соединительным кабелем. В целях безопасности эта операция должна быть выполнена специалистом производителя или его сервисного центра.





* Внимание!
Специальная сеть питания: 230-240 В, 3 фазы!

7.7 Технические характеристики

Размеры варочной панели		
В x Ш x Г	мм	50 x 378 x 518
Варочные зоны		
ближняя	Ø см / кВт	19 x 22/ 2,1 (3,7)*
дальняя	Ø см / кВт	19 x 22/ 2,1 (3,7)*
Варочная панель	кВт	3,7

* Потребляемая мощность при активной функции интенсивного нагрева.

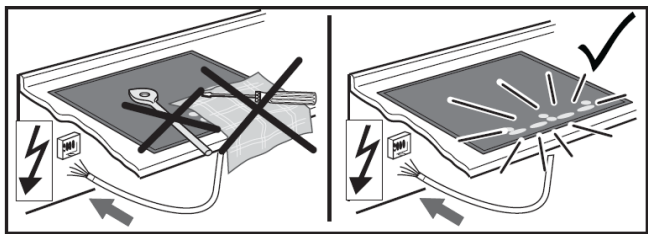
Размеры варочной панели		
В x Ш x Г	мм	50 x 378 x 518
Варочные зоны		
ближняя	Ø см / кВт	19 x 22/ 2,1 (3,7)*
дальняя	Ø см / кВт	19 x 22/ 2,1 (3,7)*
Варочная панель	кВт	3,7
Вытяжка	кВт	0,115

* Потребляемая мощность при активной функции интенсивного нагрева.

7.8 Ввод в эксплуатацию

После выполнения монтажа и подсоединения к сети питания прибор запустит автоматический тест панели управления; на индикаторах отобразится информация для сервисных специалистов.

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 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

8.1 Подготовка прибора к утилизации

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 экологичным способом. Повторная переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

8.3 Утилизация старых приборов



Этот 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 приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы вносите свой вклад с защиту окружающей среды и здоровья людей от вреда. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный прибор.

HOMEIER

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL