HOMEIER HOMEIER HOMEIER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

HOMEIER HOMEIER HOMEIER



VKI 3505.0

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

4 Функционирование ... 10
4.1 Варочная панель ... 10
4.2 Распознавание посуды ... 10
4.3 Ограничение продолжительности работы ... 11
4.4 Прочие функции ... 11
4.5 Защита от перегрева (индукционного) ... 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 Режим усиленного нагрева ... 14
4.15 Защита от детей ... 15
4.16 Автоматическое отключение (по таймеру) ... 16
4.17 Сигнальный таймер (таймер для варки яиц) ... 17
4.18 Элементы управления вытяжкой на варочной панели: Использование вытяжки ... 17
4.18.1 Включение и отключение вытяжки ... 17
4.18.2 Задержка отключения вытяжки ... 18
4.18.3 Величина задержки отключения ... 18

5 Чистка и обслуживание ... 19
5.1 Стеклокерамическая варочная панель ... 19
5.2 Особые загрязнения ... 19
5.3 Встроенная вытяжка ... 20

6 Поиск и устранение неисправностей ... 21

7 Указания по монтажу ... 23
7.1 Указания по безопасности при монтаже ... 24
7.2 Вентиляция ... 24
7.3 Монтаж ... 25
7.4 7-контактный соединитель вентилятора ... 27
7.5 Установка встраиваемой вытяжки ... 27
7.6 Электрические соединения ... 28
7.7 Технические характеристики ... 29
7.8 Ввод в эксплуатацию ... 29

8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора ... 30
8.1 Полное отключение прибора ... 30
8.2 Утилизация упаковки ... 30
8.3 Утилизация старых приборов ... 30

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1 К вашему сведению

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным Руководством. В нем содержатся важные указания по безопасности; разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.

При возникновении неисправностей, прежде всего обратитесь к разделу "Поиск и устранение неисправностей". Часто, небольшие неисправности можно устранить самостоятельно, избежав необязательных расходов на сервисное обслуживание.

Храните данное Руководство в надежном месте. Не забудьте передать его новому владельцу прибора, чтобы снабдить его информацией о функционировании прибора и мерах безопасности.

1.2 Использование по назначению

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

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

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

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так при работе на высоком уровне мощности опасные ситуации могут возникнуть чрезвычайно быстро.
- При приготовлении пищи помните, что варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, так как это может привести к ее перегреву и повреждению!
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании пароварок, так как вода может быстро выкипеть, приведя к повреждению посуды и варочной панели, за что производитель не будет нести ответственности.
- Важно помнить, что по окончании приготовления пищи варочную зону следует отключить с помощью кнопки "минус". Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Всегда следите за приготовлением пищи, содержащей жир и масло. Не пытайтесь потушить водой горящий жир или масло! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или плотным покрывалом.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высочайшей прочностью. Нем не менее, не допускайте падения на нее твердых предметов. Острые предметы, упавшие на панель, могут ее повредить.
- При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Если невозможно незамедлительно отключить прибор из-за неисправности сенсорных кнопок управления, то отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами! Кабели питания не должны касаться горячих варочных зон.
- Опасность пожара! Не оставляйте предметы на варочной панели.
- Запрещается использовать стеклокерамическую варочную панель в качестве места для хранения.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. 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 с ее стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая).
- Запрещается помещать металлическую посуду (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как она может нагреться. Риск возгорания!

- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочную панель.
- Металлические нательные украшения могут нагреться при нахождении в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Опасность ожогов! Это не относится к немагнитным предметам (например, золотые или серебряные кольца).
- Запрещается использовать варочную панель для разогрева закрытых консервов или продуктов в упаковке, содержащей металл. При нагреве они могут взорваться!
- Регулярно очищайте сенсорные кнопки, так как загрязнение может быть распознано как касание пальца. Запрещается помещать какие-либо предметы (посуда, полотенца и проч.) на сенсорные кнопки!
- При попадании на сенсорные кнопки частиц пищи во время ее приготовления следует отключить прибор кнопкой "ВКЛ/ОТКЛ.".
- Запрещается закрывать сенсорные кнопки горячей посудой, так как это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Устанавливать посуду следует по центру варочной зоны.
- Для широкой посуды, по возможности, используйте дальние варочные зоны во избежание чрезмерного нагрева сенсорных кнопок (ошибка E2 - перегрев системы сенсорного управления).
- Активируйте блокировку панели управления, если в доме имеются животные, способные достать до варочной панели.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролитической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать пароочиститель или схожие приборы!
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов (например, салфетки для очистки) рядом с воздухозаборным отверстием варочной панели. Они могут быть втянуты в прибор воздушным потоком. Жидкости и небольшие предметы следует хранить вдали от прибора.
- Запрещается эксплуатировать прибор без фильтра.
- Фильтр, загрязненный большим количеством жира, может стать причиной пожара!
- При приготовлении пищи во фритюре за работой прибора следует непрерывно следить; запрещается готовить пищу методом фламбе.
- При использовании отопительных приборов, использующих дымоход, таких как дровяные или угольные камины, газовые или жидкотопливные печи необходимо обеспечить постоянный приток свежего воздуха в помещение. 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.
- При приготовлении пищи, в результате кипения воды, также увеличивается влажность в помещении.
- При работе вытяжки в режиме рециркуляции из воздуха удаляется лишь небольшое количество влаги.
- Поэтому необходимо обеспечить приток в помещение достаточного количества свежего воздуха, например, за счет открытия окна или использования вентиляционной системы.
- Следите, чтобы микроклимат в помещении всегда был комфортным (относительная влажность 45-60 %).
- При использовании встроенной вытяжки в режиме рециркуляции каждый раз после окончания приготовления пищи оставляйте вытяжку включенной на минимальной мощности на 20 минут или активируйте функцию задержки автоматического отключения.

2.3 Безопасность человека

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми только под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются при работе. Не подпускайте маленьких детей к прибору.

- Используйте только те защитные решетки и крышки варочных панелей, которые поставляются самим производителем варочной панели или авторизованными производителями защитных решеток и крышек, указанными в Руководстве по эксплуатации. Использование неподходящих защитных решеток и крышек варочных панелей может стать причиной несчастных случаев.
- Лица с кардиостимуляторами или имплантированным дозатором инсулина должны убедиться в том, что их имплантанты не подвержены влиянию индукционной варочной панели (диапазон частот индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).

2.4 Используемые символы и указания

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, некоторые опасности, связанные с конструкцией прибора, устранить невозможно. В целях обеспечения безопасности потребителей в данном Руководстве приведены указания по безопасности. Эти указания отмечены соответствующими знаками.

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

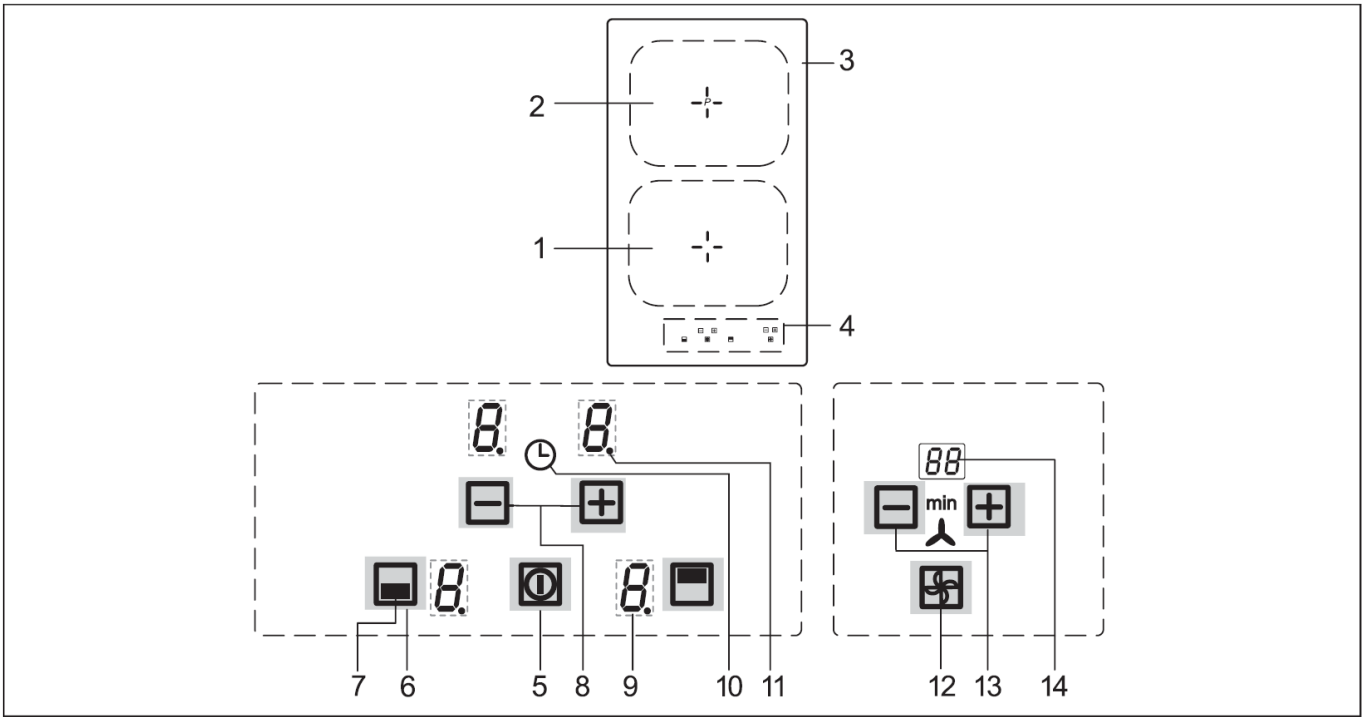
Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

	**ОПАСНО!** Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.
	**ОСТОРОЖНО!** Указывает на возможную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.
	**ВАЖНО!** Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.
	**ПРИМЕЧАНИЕ** Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором.

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ С ВОЗМОЖНЫМ ЛЕТАЛЬНЫМ ИСХОДОМ** Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.
	**ОСТОРОЖНО!** **ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!** Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора.
	**СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD)** Компоненты и модули, чувствительные к электростатическим разрядам, расположены за панелью с данным знаком. Будьте осторожны! Не касайтесь разъемных соединителей, плоских проводников или контактов соединителей. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Дизайн декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

1. Ближняя индукционная варочная зона
2. Дальняя индукционная варочная зона
3. Стеклокерамическая варочная панель
4. Сенсорная панель управления
5. Кнопка ВКЛ/ОТКЛ.
6. Кнопка выбора варочной зоны
7. Значок для идентификации варочной зоны на стеклокерамической варочной панели
8. Кнопки "плюс" (увеличение значения) и "минус" (уменьшение значения)
9. Индикатор уровня мощности
10. Значок таймера
11. Индикатор таймера: горит, если таймер активен

Элементы управления вытяжкой на варочной панели

12. Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." вытяжки
13. Кнопки "минус" и "плюс" вытяжки
14. Индикатор вытяжки

Стеклокерамическая варочная панель управляется с помощью сенсорных кнопок. Чтобы нажать сенсорную кнопку, легко коснитесь соответствующего значка на стеклокерамической поверхности. При надлежащем управлении должен раздастся звуковой сигнал. Для краткости, далее в документе сенсорные кнопки управления будут называться просто "кнопками".

Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (5)
Данная кнопка предназначена для включения или отключения всей варочной панели. Таким образом, данная кнопка выполняет функцию главного выключателя.

Кнопка выбора варочной зоны (например, ближней) (6)
Нажатие одной из данных кнопок приведет к выбору соответствующей варочной зоны. Уровень мощности зоны задается кнопками "плюс" и "минус".

Кнопка "минус" / Кнопка "плюс" (8)
Данные кнопки используются для установки уровня мощности, для функции автоматического отключения или для сигнального таймера. Кнопка "минус" уменьшает значение параметра, кнопка "плюс" - увеличивает.

Индикатор уровня мощности 8 (9)
Данный индикатор отображает выбранный уровень мощности:
(если горит ярко, то указывает на выбранную варочную зону)

H.....Остаточное тепло
P.....Режим усиленного нагрева
L.....Защита от детей
ER03.....Аварийное сообщение

Индикатор таймера 8.

Элементы управления вытяжкой на варочной панели

Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (12) и кнопки "плюс"/"минус" вытяжки (13)
Данные кнопки предназначены для управления вытяжкой (вытяжным вентилятором). Вытяжка может работать независимо от варочной панели.

Индикатор вытяжки 88 (19)

Уровень мощности вытяжки
min Задержка отключения вытяжки

4 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

4.1 Варочная панель

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

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

Преимущества индукционной варочной панели

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

4.2 Распознавание посуды

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

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

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

Ограничения функции распознавания посуды

Размеры варочной зоны, мм	Рекомендуемый мин. диаметр дна посуды, мм
160	110
160 P	110

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен быть не менее этого размера, в противном случае включение электропитания не произойдет. В целях достижения наилучшей эффективности посуду следует помещать в центр варочной зоны.

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

4.3 Ограничение продолжительности работы

Индукционная варочная панель оснащена функций автоматического ограничения продолжительности работы.
Длительность непрерывного использования каждой отдельной варочной зоны зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу).
Расчеты приведены для ситуации, когда мощность варочной панели не изменялась в процессе работы.
При достижении предельной продолжительности работы варочная зона отключится и раздастся звуковой сигнал, на индикаторе появится символ "H".
Функция автоматического отключения имеет приоритет над функцией ограничения продолжительности работы, т. е. варочная зона будет отключаться по истечении таймера устройства автоматического отключения (например, возможно автоматическое отключение после 99 минут работы при установленном уровне мощности 9).

Ограничение продолжительности работы

Уровень мощности	Макс. продолжительность работы, ч
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Прочие функции

При одновременном нажатии двух или нескольких кнопок (например, при случайной установке посуды на кнопку) ни одна из функций активирована не будет.
Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится код ER03. Через несколько секунд прибор отключится. Снимите посуду с сенсорных кнопок.

4.5 Защита от перегрева (индукционного)

Если варочная панель функционирует на полной мощности в течение длительного времени, то при комнатной температуре надлежащее охлаждение ее электронных компонентов невозможно.
Во избежание чрезмерного нагрева электронных компонентов мощность варочных зон может быть уменьшена автоматически.
В случае, если при нормальной работе варочной панели при комнатной температуре на индикаторе часто возникает код аварии E2 или ER21, то, возможно, охлаждение является недостаточно эффективным.
Такое возможно, если кухонная мебель не имеет вентиляционных отверстий. При необходимости, проверьте встраивание прибора (см. раздел о вентиляции).

4.6 Посуда для индукционных варочных панелей

Посуда для индукционных варочных зон должна быть изготовлена из магнитного металла. Размер дна должен быть достаточно большим.
Используйте только посуду, дно которой пригодно для индукционной варочной панели.

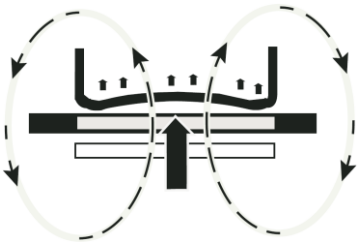
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда со специальным дном из многослойного материала (нержавеющая сталь, нержавеющая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

Определение пригодности посуды:
Убедитесь в наличии стикера на посуде, указывающего на ее пригодность для индукционных варочных панелей, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

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



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



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

4.7 Экономия электроэнергии

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

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

4.8 Выбор уровня мощности

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

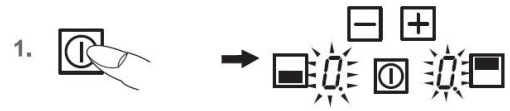
Уровень мощности	Использование
0	Панель отключена, использование остаточного тепла
1-2	Варка на слабом огне небольшого количества продуктов
3	Варка на слабом огне
4-5	Варка на слабом огне большого количества продуктов или жарение больших кусков мяса до полного прожаривания
6	Жарение, приготовление соков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

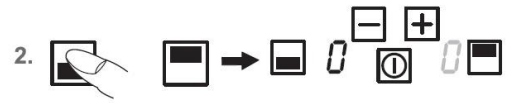
При приготовлении пищи в посуде без крышки следует установить более высокий уровень мощности.

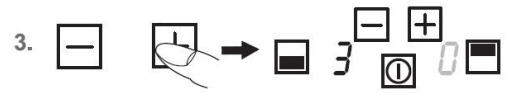
4.9 Индикация остаточного тепла



Наличие остаточного тепла отображается на стеклокерамической варочной панели символом "H".
До тех пор, пока на индикаторе горит символ "H" после отключения варочной зоны, остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим.
Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения символа "H". Опасность ожогов!
Во время работы варочной зоны стеклокерамическая поверхность не нагревается непосредственно - она нагревается от контакта с посудой.

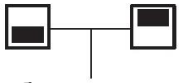








Подходит для использования на индукционной варочной панели



Кнопки выбора варочной зоны

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 в течение 10 с, иначе выбор будет отменен.
Кнопки "плюс" и "минус" можно нажимать кратковременно или нажать и удерживать.

4.11 Включение варочной панели и варочных зон

1. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ОТКЛ. варочной панели ⏻ до тех пор, пока на индикаторе не отобразится уровень мощности "0". Панель управления готова к работе.
2. Затем нажмите кнопку выбора варочной зоны (например, ▬ для ближней). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
3. Для установки уровня мощности используйте кнопки **"плюс"** ⊞ и **"минус"** ⊟. При нажатии кнопки "плюс" уровень мощности установится на "1", кнопки "минус" – на "9".
4. Незамедлительно поместите на варочную зону посуду, пригодную для использования на индукционной варочной панели. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться. До тех пор, пока на варочную зону не будет установлена подходящая посуда, на индикаторе будет отображаться символ U. Если в течение 10 минут посуда не будет поставлена на варочную зону, то в целях безопасности она отключится. См. указания раздела "Распознавание посуды".

Для одновременного приготовления пищи на другой варочной зоне повторите пункты 2-4.

4.12 Отключение варочной зоны







5. Нажмите кнопку требуемой варочной зоны (например, ▬ для ближней). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
6. a) Несколько раз нажмите кнопку "минус" ⊟, пока на индикаторе уровня мощности не отобразится "0".
   b) Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели ⏻. Вся варочная панель отключится (все варочные зоны отключатся).



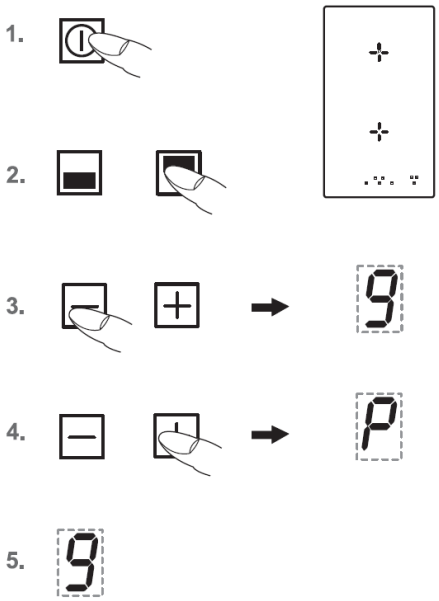
4.13 Отключение варочной панели

7. Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." ⏻. Варочная панель полностью отключится, независимо от текущего состояния.

4.14 Режим усиленного нагрева P

(на индикаторе варочной зоны отображается символ "P")

Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева. Данный режим позволяет очень быстро довести до кипения большой объем воды. В режиме усиленного нагрева прибор работает не более 5 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 9.



1. Включите варочную панель.
2. Затем нажмите кнопку выбора варочной зоны (например, ▬ для выбора дальней варочной зоны). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
3. Один раз нажмите кнопку "минус" ⊟, чтобы установить максимальный уровень мощности (9).
4. Один раз нажмите кнопку "плюс" ⊞, чтобы активировать режим усиленного нагрева. На индикаторе уровня мощности отобразится символ "P".
5. Через 5 минут режим усиленного нагрева автоматически отключится. Символ "P" погаснет, а мощность уменьшится до уровня "9".

Примечания:

- Для преждевременного отключения режима усиленного нагрева нажмите кнопку "минус".
- Осторожно! Опасность перегрева! Не нагревайте в усиленном режиме масло/жиры для жарения.



4.15 Защита от детей L

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

Активация функции защиты от детей

1. Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." ⏻, чтобы включить варочную панель.
2. Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку "минус" ⊟ и кнопку выбора дальней варочной зоны ▬.
3. Затем для активации функции защиты от детей нажмите кнопку выбора ближней варочной зоны ▬.

На индикаторах мощности будет отображаться символ функции защиты от детей "L", элементы управления будут заблокированы, а варочная панель отключена.

Отключение функции защиты от детей

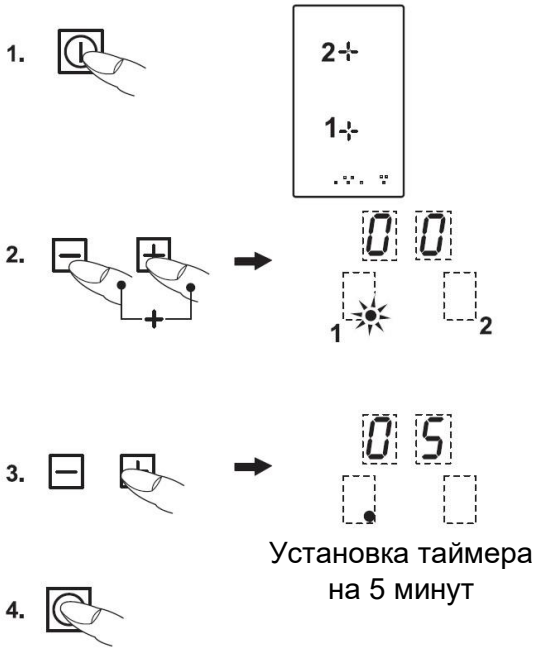
4. Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." ⏻.
5. Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку "минус" ⊟ и кнопку выбора дальней варочной зоны ▬.
6. Затем нажмите кнопку "минус" ⊟ для отключения функции защиты от детей. Символ "L" погаснет.

Отключение функции защиты от детей только для одной варочной зоны

Предполагается, что функция защиты от детей активирована согласно пунктам 1-3.

- Нажмите кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." ⏻.
- Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку "минус" ⊟ и кнопку выбора дальней варочной зоны ▬. После того, как символ "L" погаснет, появится возможность включить варочную зону.
- При отключении варочной панели функция защиты от детей активируется вновь.

Примечание:
При исчезновении напряжения питания функция защиты от детей не отключается, т. е. остается активной.



Установка таймера на 5 минут



Индикатор таймера (десятичная точка)

4.16 Автоматическое отключение (по таймеру)

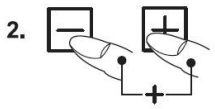
Данная функция предназначена для автоматического отключения любой варочной зоны через определенное время ее работы. Время можно задать в диапазоне от 01 до 99 минут.

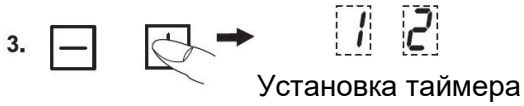
1. Включите варочную панель. Включите одну или несколько варочных зон и установите требуемый уровень мощности.
2. Одновременно нажимайте кнопки "плюс" ⊞ и "минус" ⊟, пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны. На индикаторе дальней варочной зоны отобразится "00", индикатор ближней варочной зоны погаснет.
3. Затем незамедлительно нажмите кнопку "плюс" ⊞ или "минус" ⊟, чтобы установить продолжительность приготовления пищи. Для задания автоматического отключения другой варочной зоны одновременно нажимайте кнопки "плюс" ⊞ и "минус" ⊟, пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны.
4. По истечении заданного времени варочная зона отключится. В течение некоторого времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый при нажатии любой кнопки (кроме кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.").

Примечания:

- Для проверки прошедшего времени (функции автоматического отключения) одновременно нажимайте кнопки "плюс" ⊞ и "минус" ⊟, пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны. На индикаторе отобразится значение, которое можно изменить.
- Отключение таймера: Выберите соответствующую варочную зону и кнопкой "минус" ⊟ установите значение "0".







Установка таймера на 12 минут



4.17 Сигнальный таймер (для варки яиц)

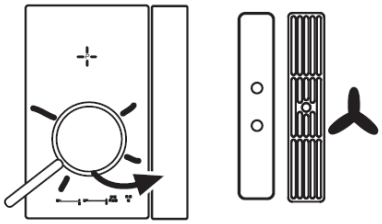
Установка таймера при отключенных варочных зонах

1. Включите варочную панель.
2. Один раз одновременно нажмите кнопки "плюс" ⊞ и "минус" ⊟. На индикаторе дальней варочной зоны отобразится "00", индикатор ближней варочной зоны погаснет.
3. Затем незамедлительно с помощью кнопки "плюс" ⊞ или кнопки "минус" ⊟ задайте время в минутах.
4. По истечении заданного времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый нажатием любой кнопки (кроме кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.").

Примечание:
Сигнальный таймер продолжит работу даже после отключения варочной панели.

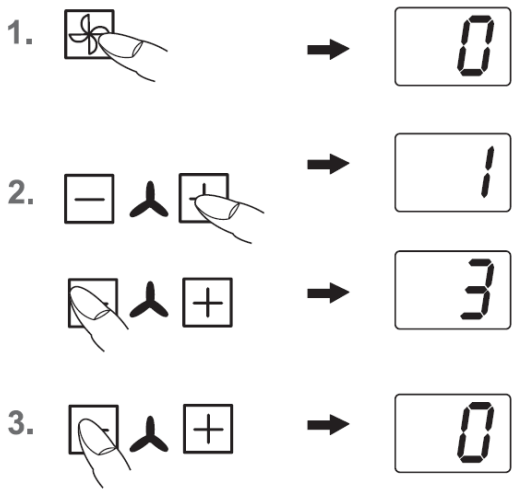
4.18 Элементы управления вытяжкой на варочной панели: Использование вытяжки

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.



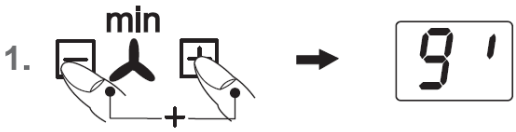
Важно:
Не кладите стеклянную панель на индукционные варочные зоны! Риск возгорания!

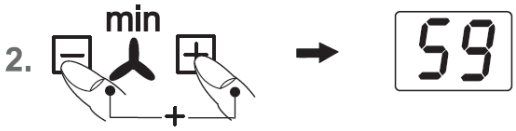
4.18.1 Включение и отключение вытяжки



1. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ. вытяжки (ок. 1 с).
2. Нажмите кнопку "плюс" ⊞ вытяжки (1 с).
   После этого, кнопками "плюс" ⊞ и "минус" ⊟ установите требуемый уровень мощности: 1, 2, 3 или 4. Загорится значок вытяжки.
   В интенсивном режиме (уровень мощности 4) вытяжка работает не более 10 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 3.
3. Для отключения вытяжки кнопкой "минус" ⊟ установите уровень мощности 0.

Совет
Для обеспечения надлежащей работы вытяжки вместе с высокими кастрюлями (например, для приготовления спаржи) вставьте деревянную ложку под крышку кастрюли.







4.18.2 Задержка отключения вытяжки

Задержка отключения вытяжки позволяет устранить запахи после приготовления пищи. Кроме того, это позволяет высушить фильтр, расположенный в вытяжке.

Задание задержки отключения вытяжки

1. Одновременно нажмите кнопки "плюс" ⊞ и "минус" ⊟ вытяжки. Активируется 10-минутная задержка отключения вытяжки. Загорится значок задержки отключения вытяжки **min**.
2. Повторное одновременное нажатие кнопок "плюс" ⊞ и "минус" ⊟ вытяжки установит задержку отключения 60 минут.
3. При одновременном нажатии этих двух кнопок еще раз задержка будет отключена.

Активная задержка отключения не влияет на управление вытяжкой.

4.18.3 Величина задержки отключения

Вытяжка должна работать 10-20 минут после окончания каждого приготовления пищи. Если вытяжка работала дольше 15 минут, то после отключения варочной панели вытяжка продолжит работать на минимальном уровне мощности еще около 15 минут.
Это гарантирует удаление оставшихся паров и оптимизирует работу прибора.
При использовании вытяжки в режиме рециркуляции всегда устанавливайте задержку отключения от 10 до 60 минут в целях надлежащего удаления оставшихся паров и запахов.
При последующем включении вытяжки, в крайне редких случаях, молекулы из фильтра могут попасть в воздушный поток, что может привести к появлению запахов. 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.

5 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой прибора отключите его и дождитесь его остывания.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать пароочиститель или схожие приборы!
- Будьте предельно аккуратны при чистке кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.", так как можно 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. При появлении загрязнений всегда следует чистить всю поверхность варочной панели. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для чистки используйте влажную тканевую салфетку и небольшое количество средства для мытья посуды. Затем протрите варочную панель сухой тканевой салфеткой, чтобы убедиться в отсутствии остатков чистящего средства на поверхности.

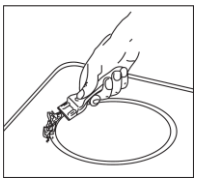
Еженедельная чистка

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

5.2 Особые загрязнения

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

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



Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу следует удалить незамедлительно, пока они еще теплые, используя скребок. 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 неудаленные вовремя остатки пищи, въевшиеся в поверхность.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность, особенно при использовании посуды с алюминиевым дном или при использовании неподходящего чистящего средства. Их трудно удалить с помощью стандартных чистящих средств. Может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем, на 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 жироулавливающих фильтров

Металлические жироулавливающие фильтры следует очищать не реже одного раза в месяц, при больших жировых отложениях 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 вытяжки, затем снимите U-образную панель из нержавеющей стали. Теперь извлеките фильтр. Для этого надавите вниз на защелку, находящуюся на скрытой ручке, и снимите фильтр.

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

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

Запрещается эксплуатировать вытяжку без жироулавливающих фильтров!

После промывки, осушите фильтр и установите обратно в вытяжку. 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, обращая особое внимание на 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 позволяют остаточной влаге, образовавшейся во время приготовления пищи или чистки прибора, выходить наружу при установленной крышке, пока вытяжка не работает.

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

Фильтр должен всегда быть доступным. Панели угольного фильтра следует каждые 5-24 месяца.

6 ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Примечание
При неисправности прибора проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций.

Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста. Такие проблемы описаны ниже.
Регулярно перегорают плавкие предохранители. Свяжитесь с сервисной службой или электриком!

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

Отображается код аварии ER03 и раздается прерывистый звуковой сигнал
Кусочки пищи, кухонная посуда или другие предметы касаются сенсорных кнопок, непрерывно подавая варочной панели сигналы управления.
Способ устранения: очистите поверхность и удалите посторонние предметы.

Отображается код аварии E2 или ER21
Перегрев электронных компонентов. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.
См. раздел "Защита от перегрева".

Отображается код аварии "U400"
Варочная панель подключена ненадлежащим образом. Панель управления отключается через 1 с и раздается непрерывный звуковой сигнал.
Подсоедините прибор к надлежащей сети питания.

Отображается код аварии "ERxx" или "Ex"
Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

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

Символ кастрюли отображается даже после установки посуды на варочную поверхность
Посуда не предназначена для индукционных варочных зон или размер ее дна слишком мал.

Посуда при использовании издает шум.
Это технические особенности прибора; угроза повреждения индукционной варочной панели и кастрюли отсутствует.

Вентилятор охлаждения, продолжает работы после отключения прибора?
Это нормально, так как требуется охлаждать электронный модуль.

Прибор издает шумы (щелчки или звуки изломов)?
Это технические особенности прибора. Данная проблема является неустранимой.

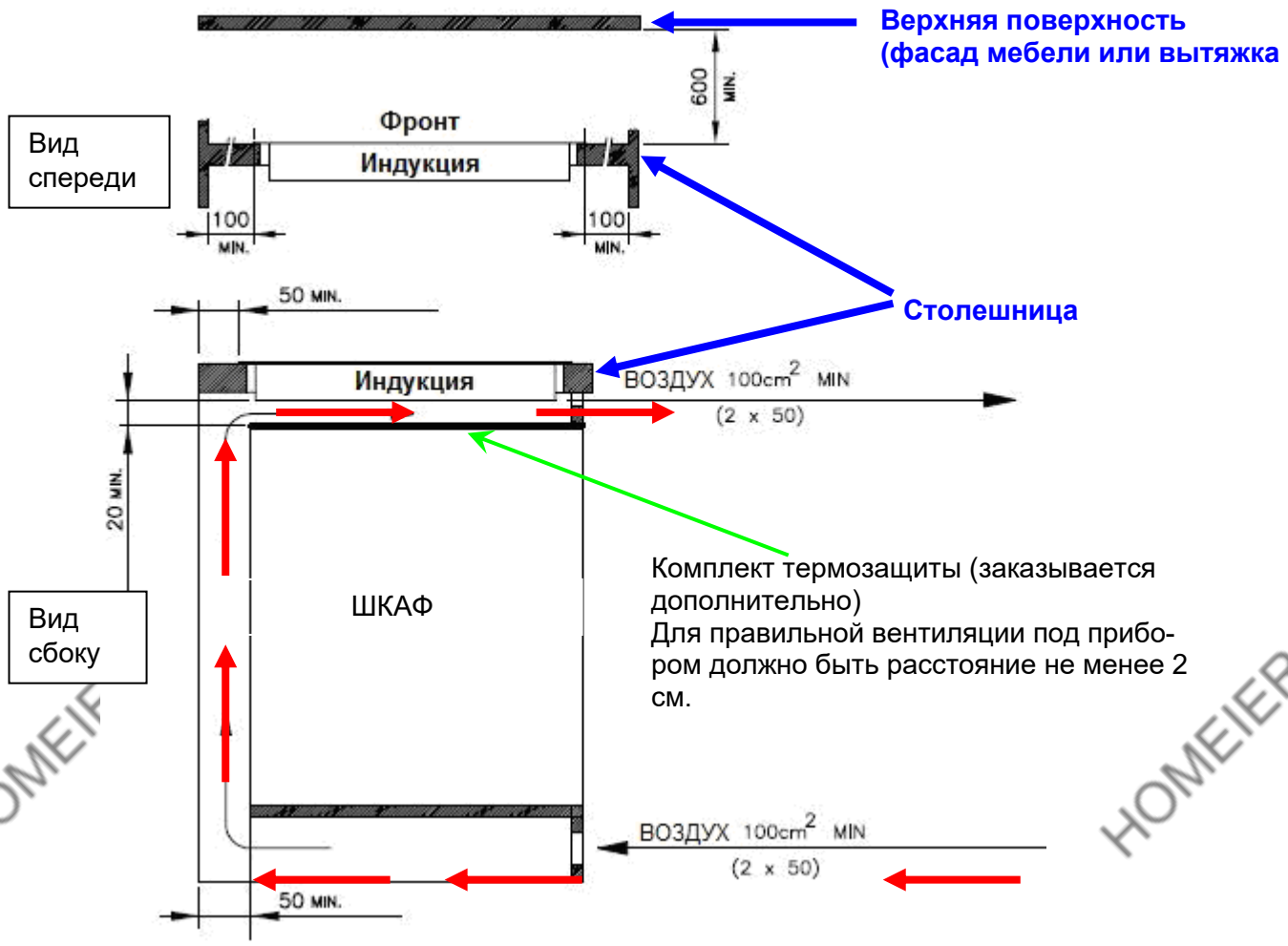
На поверхности появились царапины или трещины
При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.

Прерывистая работа нагревательных элементов
Мощность индукционных нагревательных может увеличиваться только до определенных уровней. Ниже этих уровней нагревательные элементы работают с перерывами.
То есть, что индукционные нагревательные элементы включаются и вновь отключаются через определенное время, не зависящего от заданного уровня мощности. Эти включения и отключения могут быть слышны и видны, например, в виде периодически появляющихся и исчезающих пузырьков на дне посуды.
Прерывистая работа нагревательных элементов - это нормально на определенных уровнях мощности и никак не сказывает на результатах приготовления продуктов.

Способ устранения:
Убедитесь, что сковороды и кастрюли имеют толстое дно, обеспечивающее хорошую передачу и распределение тепла.
Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении продуктов в посуде без крышки теряется очень много энергии.

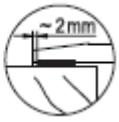
Указания по монтажу

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 при монтаже

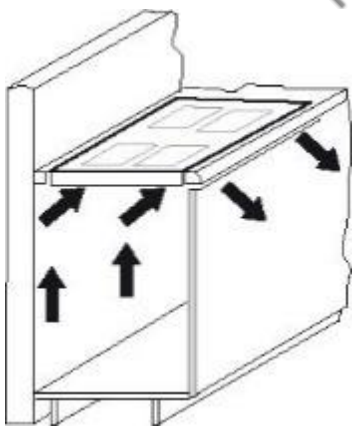
- Поверхности окружающей мебели из фанеры и пластмассы, а также клей должны быть термостойкими (не менее 75 °C). Если эти поверхности не являются стойкими к воздействию тепла, то они могут деформироваться.
- При монтаже убедитесь, что все токоведущие части надлежащим образом изолированы.
- Допускается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

7.2 Вентиляция

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

- Вентиляционный зазор между варочной панелью и кухонным гарнитуром (или другим встроенным прибором) должен обеспечивать возможность свободного движения воздуха для охлаждения индукционной панели.

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



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

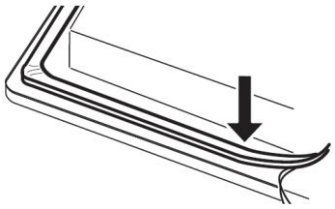
7.3 Монтаж

Важная информация

- Не следует устанавливать прибор над источниками тепла, например, над духовым шкафом без вентилятора охлаждения.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролитической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- При монтаже прибора над 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 монтажом надлежащим образом установите уплотнение, поставляемое вместе с варочной панелью.

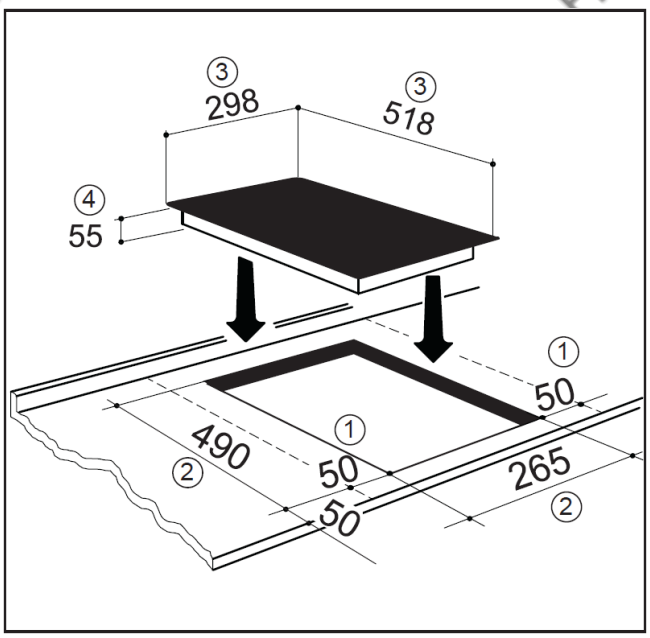


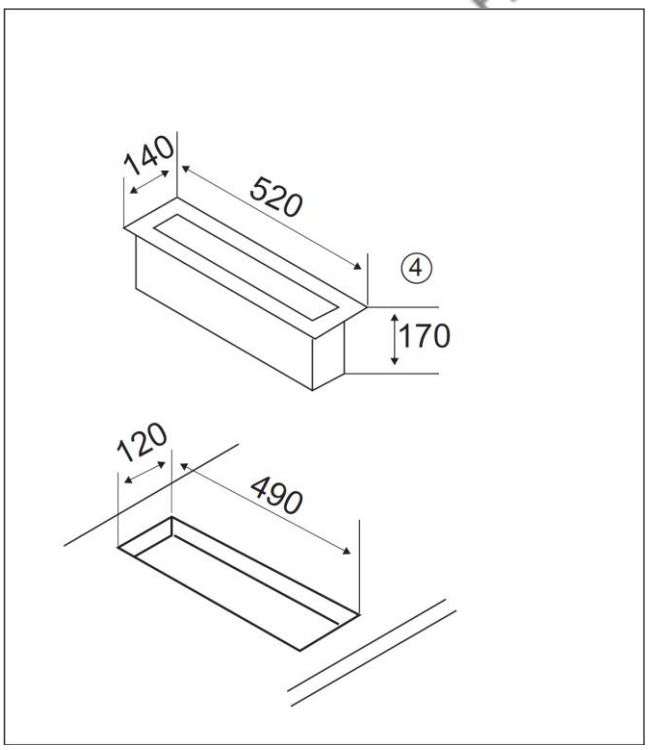
- Жидкость не должна просачиваться между кромкой варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной, так как она может попасть на электрические компоненты.
- При встраивании варочной панели в неровную столешницу, например, с керамическим или аналогичным покрытием (керамическая плитка и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

Вырез в столешнице

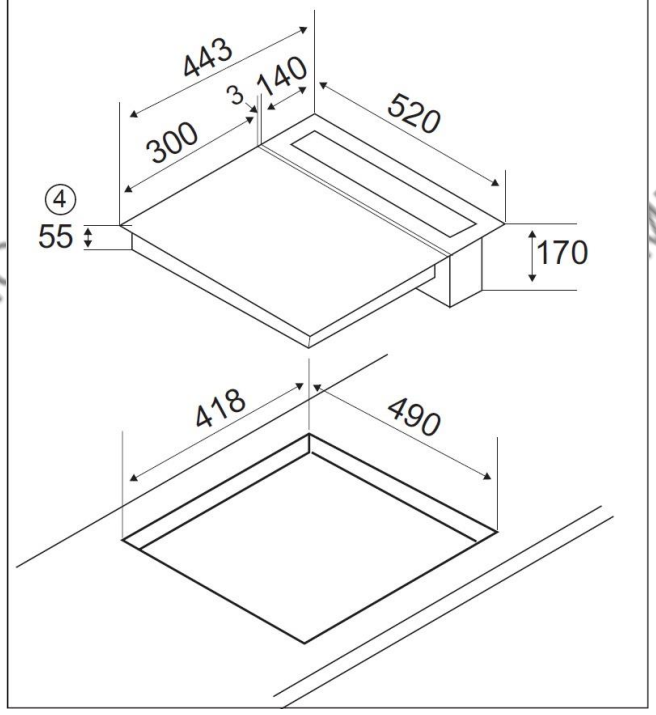
Аккуратно вырежьте проем в столешнице с помощью хорошо заточенного прямой ножовки или электролобзика. Углы выреза следует уплотнить во избежание проникновения влаги.
Размеры выреза показаны на рисунке. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена строго горизонтально. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь в надлежащей установке уплотнения варочной панели.
Стеклокерамическая поверхность фиксируется зажимами или кронштейнами.

Указания по монтажу





VKI 3505 + Акс. № 1130



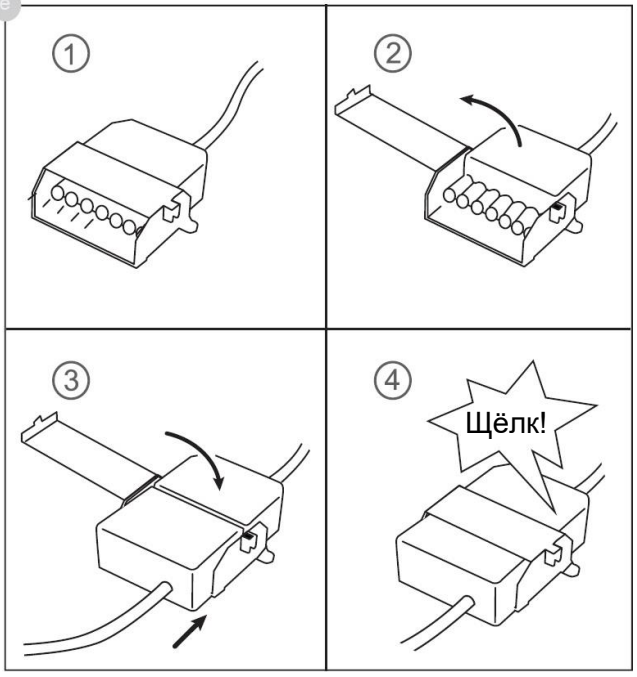
Важно:
Варочная панель может разломиться, если при монтаже устанавливать ее на бок или прикладывать к ней механические усилия!

1 Минимальное расстояние до ближайшей стены
2 Размеры выреза
3 Габаритные 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 подсоединения прибора к сети питания!
Прежде, чем открывать защелку на соединителе вентилятора, отсоедините прибор от сети питания. Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя вентилятора.
Включать варочную панель допускается только при надлежащем соединении вилочной и гнездовой частей соединителя и закрытой защелке.




Вентилятор

7.5 Установка встраиваемой вытяжки

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным специалистом согласно действующим национальным стандартам. 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 используемый дымоход. 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 обладать огнестойкостью класса B1 по DIN 4102.
- Убедитесь, что диаметр воздуховода не меньше минимального диаметра соединительного патрубка прибора.

- Используйте только компоненты, подходящие для данной вытяжки и рассчитанные на соответствующий расход воздуха.
- Номинальный диаметр участков воздуховода не должен быть ниже 150 мм.
- Вытяжной воздуховод должен быть максимально коротким. У него должны отсутствовать угловые элементы с углом 90°; все изгибы должны быть плавными, а сужения сечения должны отсутствовать.
- Запрещается использовать воздуховоды диаметром менее 150 мм. На расстоянии 50 см от вентилятора должны отсутствовать отводы/изгибы.
- 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. Уменьшите высоту панели или изготовьте соответствующее отверстие.
- При монтаже следите, чтобы вентиляторный модуль оставался доступным после полной сборки кухонной мебели.
- При необходимости, можно переустановить ножки для регулирования мебели по высоте.

	**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! РИСК СМЕРТЕЛЬНЫХ ПОВРЕЖДЕНИЙ!** Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.

- Электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками, имеющими допуск для выполнения работ такого типа!
- Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- Сеть питания прибора должна быть оснащена устройством, обеспечивающим разъединение всех полюсов контакта и имеющим изоляционное расстояние между контактами не менее 3 мм. В качестве таких разъединителей можно использовать автоматические выключатели, плавкие предохранители или контакторы. При выполнении работ по ремонту или подключению отсоедините прибор от сети питания с помощью выключателя-разъединителя.
- Проводник заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае вырывания кабеля питания из-за разрушения кабельного зажима фазные проводники отрывались прежде проводника заземления.
- Излишки кабеля питания следует 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! Ненадлежащее подсоединение к сети питания может привести к повреждению электронных компонентов.
- Прибор предназначен для работы в условиях постоянного подсоединения к электрической сети. Допускается подсоединять прибор без использования соединителей с защитой от перенапряжений.

Электропитание
Сеть питания: 220-240 В, 50/60 Гц
Номинальное напряжение компонентов:
220-240 В

Приборы, поставляемые без кабеля питания

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

Приборы, поставляемые с заводским кабелем питания

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

7.7 Технические характеристики

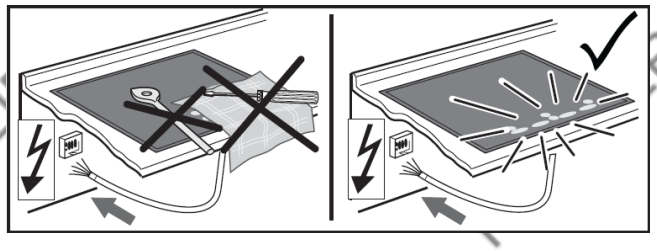
Размеры варочной панели		
В x Ш x Г	мм	55 x 298 x 518
Варочные зоны		
ближняя	Ø см / кВт	16 / 1,4
дальняя	Ø см / кВт	1,4 (2,0)*
Варочная панель	кВт	3,4
Вытяжка	кВт	0,115

* Потребляемая мощность при активной функции интенсивного нагрева.

7.8 Ввод в эксплуатацию

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

Важно: При подсоединении прибора к сети питания на его панели управления не должно находиться никаких посторонних предметов!



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

8 ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

8.1 Полное отключение прибора

По завершении срока службы прибор следует утилизировать.

Во избежание поражения электрическим током отсоедините главную сеть питания дома с помощью автоматического выключателя.

После демонтажа варочной панели убедитесь в ее экологичной утилизации.

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

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

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

HOMEIER

ДЛЯ ЗАМЕТОК

HOMEIER

HOMEIER

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL