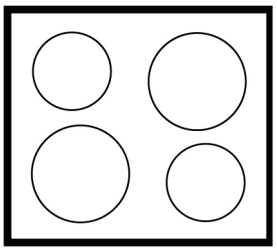
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель



EKI 6741
EKI 8741

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

227857 R11

Утилизация упаковки

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

Утилизация старого прибора



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

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

Правильное использование

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

К вашему сведению

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

В случае возникновения неполадок, прежде всего, обратитесь к разделу «Устранение неполадок». Возможно, Вы сможете самостоятельно устранить возникшую неисправность, не обращаясь к сотруднику сервисной службы.

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

Содержание

Инструкции по безопасности 4
Подключение и работа 4
Варочная панель 4
Меры предосторожности 5
Описание прибора 6
Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок 7
Регулировка уровня мощности при помощи слайдера (сенсорное поле) 7
Работа прибора 8
Варочная панель 8
Распознавание посуды 8
Ограничение продолжительности работы 8
Другие функции 8
Защита от перегрева 9
Посуда для индукционных варочных панелей 9
Экономия электроэнергии 9
Регулировка мощности 10
Индикатор остаточного тепла 10
Управление кнопками 11
Включение варочной зоны 11
Выключение варочной зоны 11
Выключение варочной панели 11
Функция "stop and go" 12
Защита от детей / Блокировка 12
Автоматика отключения 13
Таймер 14
Автоматика закипания 15
Функция оттаивания 16
Функция подогрева 16
Усиленный нагрев 17
Управление энергопотреблением 17
Уход и чистка 18
Стеклокерамическая поверхность 18
Особые загрязнения 18
Устранение неполадок 19
Инструкции по установке 20
Рекомендации 20
Указания по технике безопасности 20
Вентиляция 20
Установка 20
Подключение к электричеству 23
Технические характеристики 24
Начало эксплуатации 24

Инструкции по безопасности

Подключение и работа

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

Варочная панель

- **Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так как высокая мощность может привести к быстрому возникновению непредвиденных ситуаций.**
- При приготовлении пищи обратите внимание на быстрый нагрев варочных зон. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, это может привести к перегреву и порче посуды.
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при работе с кипящими кастрюлями, так как кипящая вода может быстро выкипеть, что приведет к повреждению посуды и варочной панели; при этом производитель не будет нести ответственность за порчу устройства.
- После окончания процесса приготовления выключите варочную зону нажатием кнопки «Вкл/Выкл». Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут воспламениться. Всегда контролируйте приготовление пищи, содержащей жир или масло. Никогда не тушите воспламенившийся жир или масло при помощи воды! Накройте кастрюлю или сковороду крышкой и выключите варочную зону.
- Керамическая поверхность варочной панели чрезвычайно прочна. Тем не менее, старайтесь избегать падения на нее тяжелых предметов, так как панель может разбиться.
- При появлении на варочной панели царапин, трещины или сколов увеличивается риск электрического замыкания. Немедленно выключите устройство, отсоедините его от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Если Вы не можете выключить панель из-за неисправности кнопок сенсорного управления, немедленно отсоедините ее от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные провода не должны соприкасаться с варочными зонами.
- Не используйте варочную панель для хранения посуды.
- Не кладите фольгу или пластик на варочные зоны. Убирайте с горячих варочных зон все, что может расплавиться: пластик, фольгу и, в особенности, сахар и продукты, содержащие сахар. Используйте скребок для удаления сахара со стеклокерамической поверхности (пока она еще горячая), чтобы не допустить ее повреждения.
- Не ставьте пустую металлическую посуду (сковороды, кастрюли и прочее) на индукционную поверхность, так как они могут быстро нагреться. Существует риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся при нагревании предметы непосредственно под поверхность варочной панели.
- Металлические украшения могут сильно нагреться, если Вы находитесь в непосредственной близости от индукционной поверхности. Существует риск возгорания!
- Предметы, не имеющие магнитных свойств, (например, серебряные или золотые украшения) не подвержены подобной опасности.
- Никогда не используйте зоны приготовления для разогрева закрытых консервных банок или продуктов в закрытой упаковке, содержащей металл. Они могут взорваться!
- Следите за тем, чтобы сенсорные кнопки оставались чистыми, поскольку загрязнение может быть распознано как касание пальца. Никогда ничего не кладите и не ставьте на сенсорные кнопки (кастрюли, полотенца и т. д.)! Если на сенсорные кнопки попадет пища, настоятельно рекомендуем Вам воспользоваться кнопкой «Вкл/Выкл».
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки, поскольку это приведет к автоматическому отключению прибора.

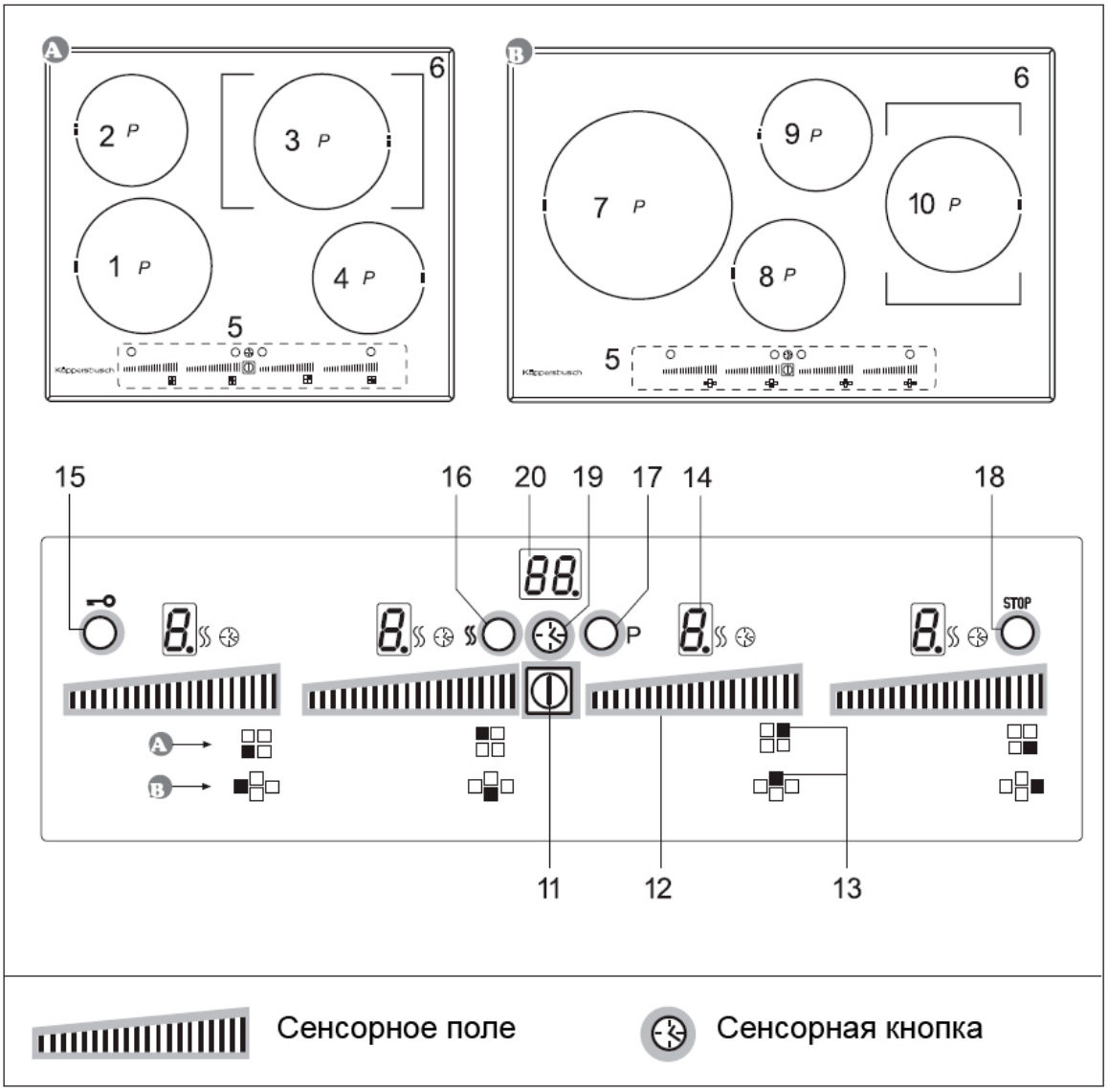
Инструкции по безопасности

- По возможности используйте задние варочные зоны для посуды с большим диаметром дна, чтобы сенсорная панель управления не перегревалась («Защита от перегрева», сообщение об ошибке E2).
- Включайте систему защиты от детей, если в доме находятся дети или животные.
- Не используйте индукционную панель во время процесса пиролиза в духовом шкафу.

Меры предосторожности

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

Описание прибора



Дизайн Вашей варочной панели может незначительно отличаться от приведенного изображения.

1. Передняя левая индукционная варочная зона
2. Задняя левая индукционная варочная зона
3. Задняя правая индукционная варочная зона
4. Передняя правая индукционная варочная зона
5. Сенсорная панель управления
6. Стеклокерамическая варочная панель
7. Левая индукционная варочная зона
8. Передняя центральная индукционная варочная зона
9. Задняя центральная индукционная варочная зона
10. Правая индукционная варочная зона
11. Кнопка «Вкл/Выкл»
12. Сенсорное поле
13. Индикатор работающей варочной зоны
14. Дисплей регулировки мощности
15. Кнопка блокировки
16. Кнопка функции оттаивания
17. Кнопка усиленного нагрева
18. Кнопка "stop and go"
19. Кнопка таймера
20. Дисплей таймера

Описание прибора

Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Стеклокерамическая варочная панель управляется сенсорными кнопками. Чтобы нажать сенсорную кнопку, просто прикоснитесь к символу на панели управления. Далее сенсорные кнопки будем называть просто "кнопками".

Кнопка «Вкл/Выкл» (11)

Эта кнопка служит для включения и выключения всей варочной панели.

Дисплей регулировки мощности (14)

Дисплей регулировки мощности показывает выбранный уровень мощности или:

H – индикация остаточного тепла

– распознавание посуды

A – автоматика закипания

STOP – функция "stop and go"

– функция подогрева

Символы:

– блокировка

– оттаивание

– функция таймера

P – усиленный нагрев

Кнопка блокировки (15)

Эта кнопка может быть использована для блокировки всех сенсорных кнопок на панели управления.

Кнопка функции оттаивания (16)

Для размягчения таких ингредиентов, как масло.

Кнопка усиленного нагрева (17)

Символ P

Функция усиленного нагрева дает дополнительную мощность индукционной варочной зоне.

Кнопка "stop and go" (18)

Символ **STOP**

Кнопка служит для краткосрочной остановки процесса приготовления.

Кнопка таймера (19)

Кнопка служит для программирования автоматики отключения и таймера.

Регулировка уровня мощности при помощи слайдера (сенсорное поле)

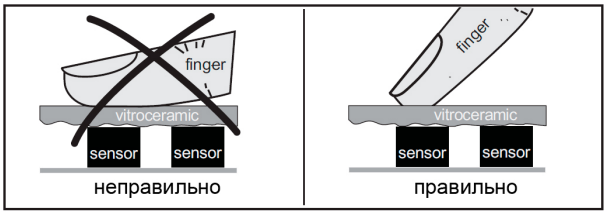
В принципе, использование слайдера аналогично использованию сенсорных кнопок; единственно отличие в том, что Вы можете поставить палец на стеклокерамическую поверхность и двигать его по ней. Слайдер распознаёт это движение и в соответствии с ним, увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны.

Термин «сенсорное поле» будет в дальнейшем использоваться для обозначения слайдера.



Что следует знать при использовании сенсорных кнопок?

Ваш палец не должен целиком ложиться на стеклокерамическую поверхность, во избежание случайной активации соседних кнопок.

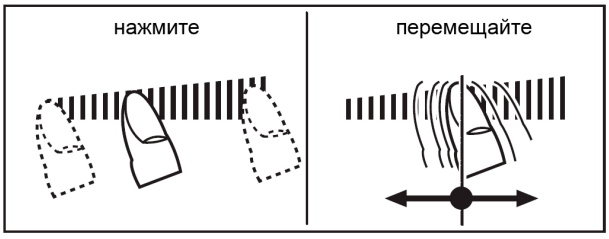


Нажимайте на элементы управления или перемещайте палец по сенсорному полю

Вы можете слегка нажимать на панель управления пальцем; в этом случае, значение на дисплее (уровень мощности) изменится соответственно.

Когда Вы ставите палец на сенсорное поле, а затем перемещаете его влево или вправо, значение на дисплее будет изменяться постепенно.

Чем быстрее Вы двигаете палец, тем быстрее изменяется значение.



Внимание:

Если Вы нажали сенсорную кнопку и удерживаете ее нажатой в течение около 3 секунд, может активироваться функция автоматики закипания «A». См. раздел «Автоматика закипания».

Работа прибора

Варочная панель

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

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

Преимущества индукционной варочной панели:

- Энергосберегающий способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (посуда должна быть изготовлена из металла и обладать магнетическими свойствами).

- Повышенная безопасность эксплуатации, так как передача энергии происходит только тогда, когда на варочной зоне находится посуда.

- Высокая эффективность передачи энергии от индукционной варочной зоной на дно кастрюли.

- Высокая скорость нагрева.

- Малый риск пригорания – варочная зона нагревается только через дно кастрюли; выкипевшая жидкость не прилипает к поверхности.

- Быстрый и точный контроль энергопотребления.

Распознавание посуды

Если варочная зона включена и на ней нет посуды или диаметр дна посуды слишком маленький, то подача энергии не будет осуществляться, а на дисплее регулировки мощности будет мигать U.

Если на варочную зону будет помещена подходящая посуда, то начнется подача электроэнергии и дисплей регулировки мощности загорится. Если вы уберете посуду, подача энергии прекратится, а на дисплее начнёт мигать U. Если посуда на варочной зоне меньшего, чем нужно, диаметра, при активном режиме распознавания посуды рабочая зона включается, но энергии подается меньше.

Минимальные размеры посуды:

Диаметр варочной зоны (мм)	Минимальный диаметр дна посуды (мм)
145	90
180	120
210	135
260	170

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

Ограничение продолжительности работы

Длительность приготовления зависит от выбранного уровня приготовления (см. таблицу). Если функция ограничения продолжительности работы была активирована, то панель отключится автоматически, раздастся короткий сигнал, а на дисплее появится H.

Функция автоматического выключения преобладает над функцией ограничения продолжительности работы (например, возможно автоматическое выключение после 99 минут на 9 уровне мощности).

Уровень мощности	Максимальная продолжительность работы
S U	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

Другие функции

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

Начнет мигать символ и зазвучит продолжительный сигнал. Через несколько секунд прибор выключится. Уберите предмет, находящийся на панели управления.

Для того чтобы удалить символ , нажмите ту же кнопку или выключите и включите прибор.

Описание прибора

Защита от перегрева

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

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

Если на дисплее часто появляется E2 при нормальном использовании прибора при нормальной комнатной температуре, то это значит, что охлаждение недостаточное.

Это может происходить из-за того, что закрыты вентиляционные отверстия или есть утечки в вентиляционном канале. В этом случае следует проверить, правильно ли была установлена варочная панель.

Посуда для индукционных варочных панелей

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

Используйте только посуду, дно которой пригодно для индукции.

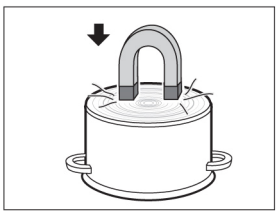
Для индукции пригодны	Для индукции непригодна
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда, сделанная из меди, нержавеющей стали, алюминия, термостойкого стекла и дерева, керамики, а также терракотовая посуда.
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда, сделанная из многослойной нержавеющей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

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

Проведите тест на магнитную восприимчивость (см. ниже) или убедитесь, что на Вашей посуде стоит символ, свидетельствующий о том, что посуда подходит для приготовления пищи на индукционном токе.

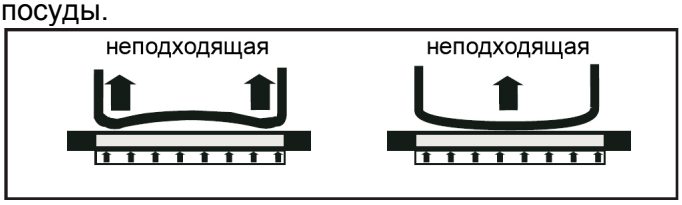
Тест на магнитную восприимчивость:

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

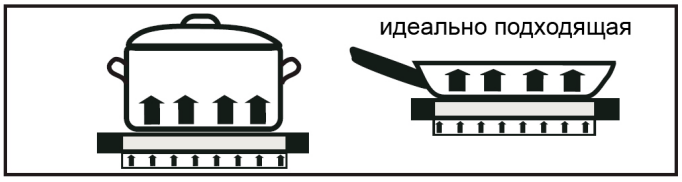


Внимание:

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



Неправильно: дно посуды неровное. Электронный компонент не сможет правильно определить температуру.



Правильно: подходящая посуда.

Экономия электроэнергии

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

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

Работа прибора

Регулировка мощности

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

Значение мощности	Использование
0	Панель выключена и используется остаточное тепло
	Функция оттаивания
	Функция подогрева
1-2	Подогрев небольших порций (минимальное значение)
3	Подогрев порций среднего размера
4-5	Подогрев больших порций или жарение больших кусков мяса до тех пор, пока они не прожарятся
6	Жарение, получение соков
7-8	Жарение
9	Кипение, обжаривание до румяной корочки, жарение (максимальное значение)
P	Максимальная мощность

При использовании посуды без крышки может быть необходимо использование более высокого уровня мощности.

Индикатор остаточного тепла

На стеклокерамической панели символ H указывает на остаточное тепло.

Как только после выключения загорится символ H, варочная зона может быть использована для оттаивания пищи или поддержания ее в теплом виде.



Имейте в виду, что поверхность может оставаться горячей и после выключения данного символа. Существует опасность получения ожога!

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

Описание прибора



Управление кнопками

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

Включение варочной зоны

1. Нажмите и держите кнопку «Вкл/Выкл» (примерно 1 сек.), пока на дисплее не загорится 0 и не прозвучит короткий сигнал.

Загорятся символы STOP.

Управление готово к использованию.

2. Сразу после этого активируйте сенсорное поле соответствующей варочной зоны. Включится уровень мощности.

	Слева	Уровень мощности 0
	Посередине	Уровень мощности 4
	Справа	Уровень мощности 9

См. раздел «Регулировка уровня мощности при помощи слайдера (сенсорное поле)»

При помощи соответствующего сенсорного поля измените значение или включите следующую варочную зону.

3. Поставьте металлическую посуду на варочную панель. Распознаватель посуды активирует индукционную катушку. В то время, когда на варочной поверхности будет отсутствовать посуда, на дисплее будут попеременно мигать значение мощности и символ . Если посуда не будет установлена в течение 10 минут, то прибор выключится из соображения безопасности.

Выключение варочной зоны

4. a) Нажмите на левую крайнюю часть сенсорного поля , или

   b) Передвиньте палец по сенсорному полю влево так, чтобы на дисплее загорелось значение 0, или

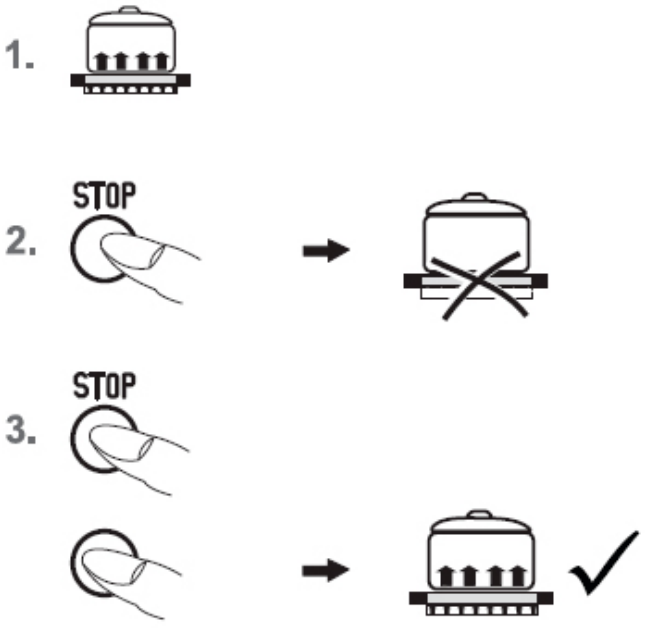
   c) Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Выключится весь прибор (все варочные зоны).

Выключение варочной панели

5. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Весь прибор выключится независимо от установок.

Примечание: Прибор автоматически отключится, если вручную будут отключены все варочные зоны (установлен уровень мощности 0) и ни одна кнопка не будет активирована в течение 10 секунд.

Работа прибора



Функция "stop and go" STOP

Процесс приготовления можно прервать функцией "stop and go". Для продолжения приготовления просто отключите функцию.

Эта функция действует только в течение 10 минут. Через 10 минут прибор выключится.

1. Кастрюли и сковороды находятся на варочных зонах и желаемый уровень мощности установлен. Загорится символ **STOP**.
2. Нажмите кнопку "stop and go" STOP. Вместо установленного уровня мощности загорятся буквы S-T-O-P. Символ **STOP** начнет мигать, так как функция была активирована.
3. Чтобы прервать функцию, нажмите кнопку "stop and go" STOP, а затем любую другую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл») в течение 10 секунд (иначе прибор выключится).



Защита от детей / Блокировка

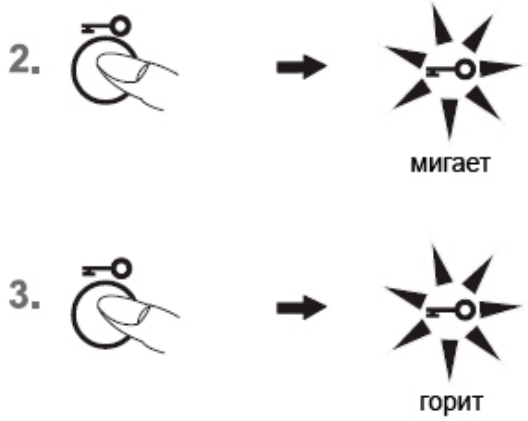
Блокировка служит для блокировки сенсорных кнопок панели управления. В этом режиме доступна только кнопка выключения прибора.

Активация блокировки (во время приготовления)

1. Включите варочную панель.
2. Загорится символ блокировки. Нажмите кнопку блокировки для активации функции. Символ начнет мигать, так как функция была активирована.

Отключение блокировки

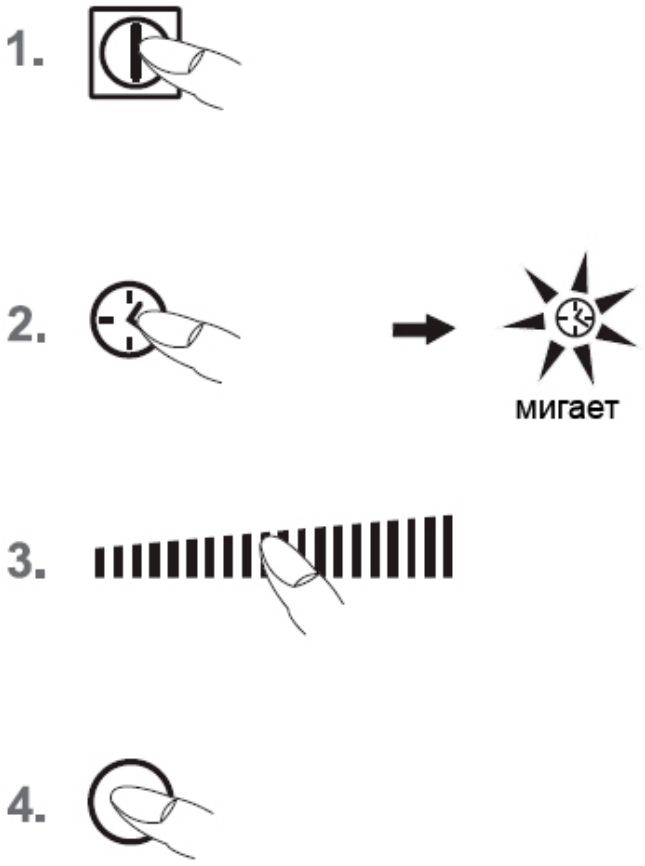
3. Нажмите кнопку блокировки для деактивации функции. Загорится символ блокировки.



Примечание:

- Активированная блокировка сохранится даже при выключении прибора. Ее нужно будет деактивировать при следующем приготовлении.
- В случае отключения электроэнергии блокировка автоматически сбросится.

Описание прибора



Автоматика отключения

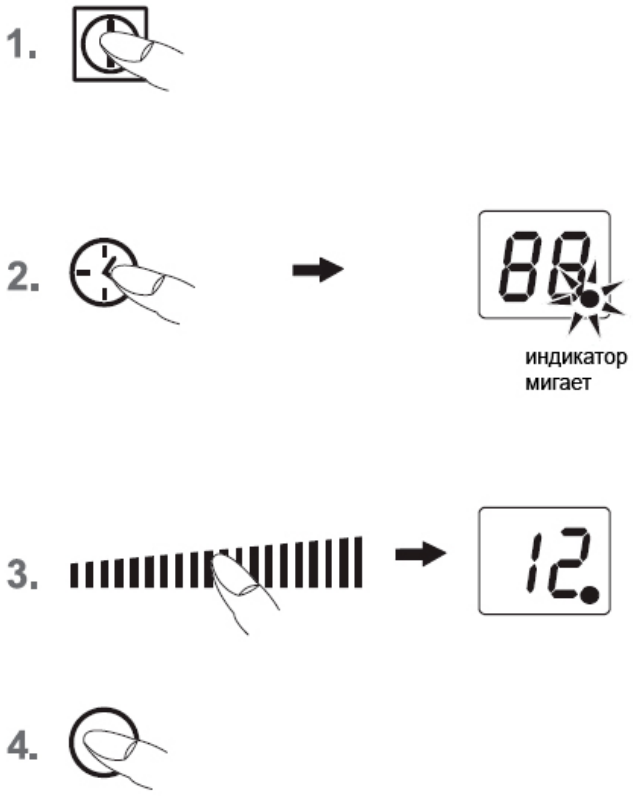
Служит для автоматического отключения любой варочной зоны после установленного времени. Время выключения может быть от 1 до 99 минут.

1. Включите прибор. Включите одну или несколько варочных зон и установите уровень мощности.
2. Нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится 00. Символ будет мигать для варочных зон, доступных для выбора.
3. Нажмите на соответствующее сенсорное поле для выбора времени. После нескольких секунд Ваша установка будет принята и начнется процесс приготовления.
4. Варочная зона отключится автоматически по истечении времени. Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл»).

Примечание:

- Повторите шаги со 2 по 4 для активации автоматики отключения для другой варочной зоны.
- Для проверки прошедшего времени нажмите кнопку таймера и соответствующее сенсорное поле варочной зоны. Установленное время будет отображено и может быть изменено.
- Если функция автоматики отключения была активирована для нескольких варочных зон, на дисплее таймера всегда будет отображаться установка с наименьшей продолжительностью.

Работа прибора



Таймер

Варочные зоны выключены.

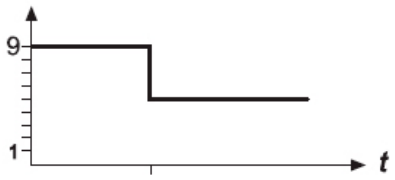
1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку таймера . Загорится индикатор, таймер выбран.
3. Нажмите на соответствующее сенсорное поле для выбора времени. После нескольких секунд Ваша установка будет принята и начнется процесс приготовления.
4. По истечении времени Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл»).

Некоторые варочные зоны уже работают.

- Нажмите кнопку таймера несколько раз, пока не загорится индикатор, таймер выбран.
- Нажмите на соответствующее сенсорное поле для выбора времени. После нескольких секунд Ваша установка будет принята и начнется процесс приготовления.
- По истечении времени Вы услышите сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку (кроме кнопки «Вкл/Выкл»).

Таймер остается включенным, даже когда прибор выключен. Включите прибор для изменения времени.

Описание прибора



1. 

2. 

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд

3. 

Уровень мощности	Автоматика закипания (мин:сек)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

Автоматика закипания A

На уровне 9 при включенной функции автоматики закипания происходит быстрый разогрев. Через некоторое время уровень мощности понизится до более низкого (от 1 до 8).

При использовании функции автоматики закипания для приготовления блюд необходимо выбрать режим кипения на медленном огне, поскольку электронное устройство отключается автоматически.

Автоматика закипания используется для блюд из холодных продуктов, которые нужно быстро довести до кипения. Затем за приготовлением таких блюд не надо постоянно следить (например, варка мяса для супа).

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите на сенсорное поле  и удерживайте в течение около 3 секунд для активации функции, затем сразу же выберите более низкий уровень мощности для дальнейшего приготовления:

	Слева	Уровень мощности 1
	Посередине	Уровень мощности 4
	Справа	Уровень мощности 8

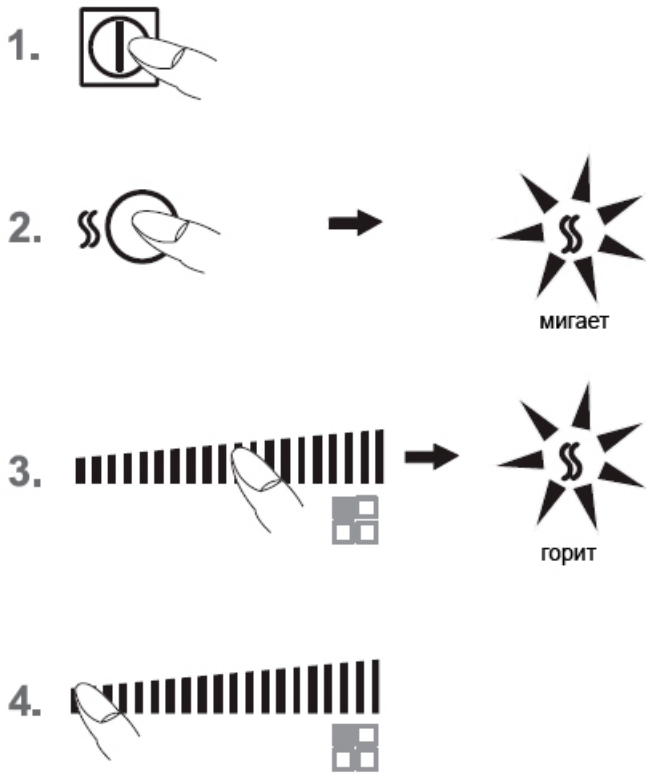
Загорится символ A. Это активирует автоматику закипания. На дисплее будут попеременно мигать символ A и значение установленной мощности.

3. Функция включена и будет действовать по заданной программе. Через некоторое время (см. таблицу) процесс приготовления пищи продолжится на малом огне. Символ A пропадет с дисплея.

Примечание:

- При включенной функции автоматики закипания можно повысить уровень мощности для последующего приготовления. При понижении уровня мощности функция автоматики закипания будет отключена.

Работа прибора

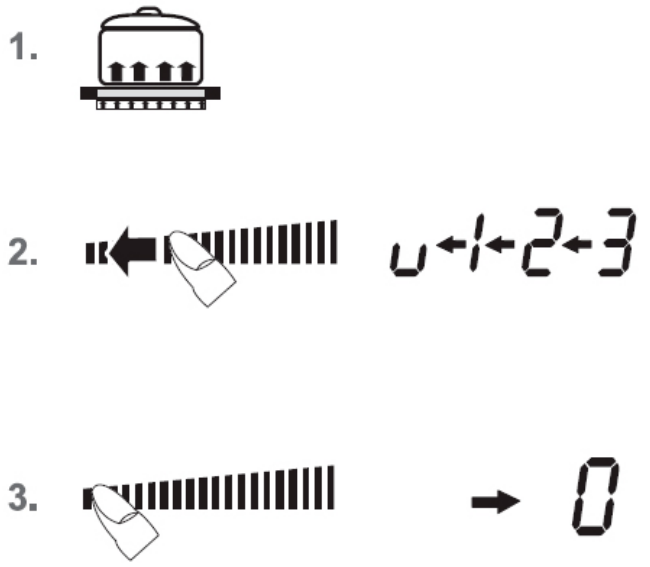


Функция оттаивания

Служит для растапливания таких ингредиентов, как шоколад или сливочное масло. Соответствующая варочная зона работает на более низком уровне мощности.

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку функции оттаивания один раз. Символ будет мигать в течение около 5 секунд.
3. Нажмите на соответствующее сенсорное поле для выбора определенной варочной зоны. Символ горит, функция оттаивания активирована.
4. Для отключения функции нажмите на левую крайнюю часть сенсорного поля .

Функция оттаивания может быть активна до 120 минут. По истечении данного времени варочная зона выключится.



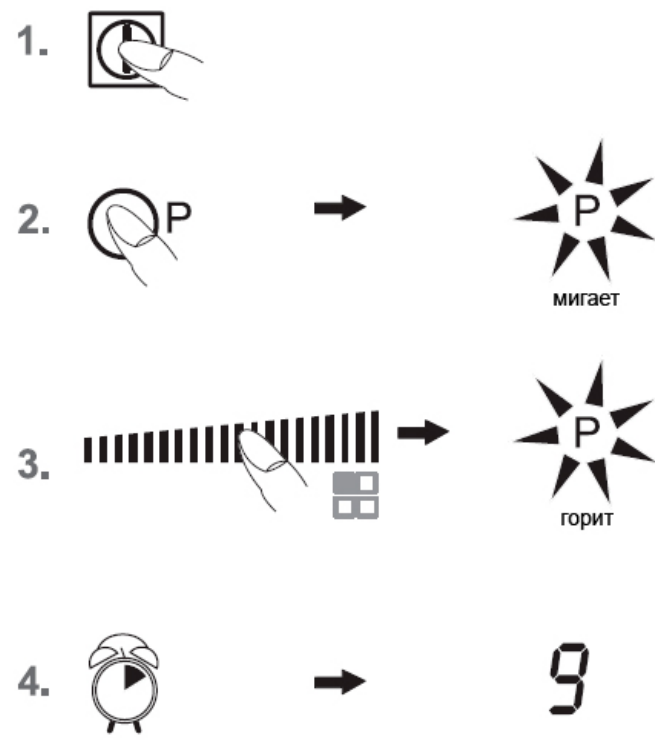
Функция подогрева

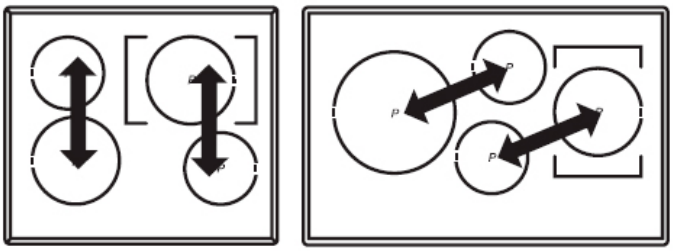
Благодаря функции подогрева Вы можете использовать варочные зоны для того, чтобы блюда оставались горячими. Выбранная варочная зона работает на низком уровне мощности.

1. Посуда находится на варочной зоне, выбран уровень мощности, например, 3.
2. Нажав на сенсорное поле или переместив палец по нему, понизьте уровень мощности. Остановитесь на уровне ; активирована функция подогрева.
3. Для отключения функции нажмите на левую крайнюю часть сенсорного поля .

Максимально возможное время работы в режиме подогрева составляет 120 минут. По истечении данного времени варочная зона выключится.

Описание прибора





Усиленный нагрев P

Режим усиленного нагрева позволяет увеличить уровень мощности индукционных варочных зон. С использованием данной функции можно быстро довести до кипения большое количество воды.

1. Включите варочную панель.
2. Однократно нажмите кнопку OP для того, чтобы включить режим усиленного нагрева. Символ P будет мигать в течение около 5 секунд.
3. Нажмите на соответствующее сенсорное поле для выбора определенной варочной зоны. Символ P горит, режим усиленного нагрева активирован.
4. Через 10 минут режим усиленного нагрева отключится автоматически. Символ P погаснет, уровень мощности понизится до 9.

Примечание:

Для того, чтобы вручную отключить режим усиленного нагрева, нажмите сенсорное поле .

Управление энергопотреблением

По техническим причинам две варочные зоны всегда образуют модуль и имеют максимальную мощность.

Если этот диапазон мощностей превышен при выборе более высокого уровня мощности или при активированной функции автоматики закипания, то система управления энергопотреблением уменьшит уровень мощности соответствующей варочной зоны в модуле.

При этом сначала замигает дисплей этой варочной зоны, а затем на дисплее будет постоянно высвечиваться максимально разрешенный уровень мощности.

Работа прибора



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

Стеклокерамическая поверхность

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

Чистка после использования

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

Еженедельный уход

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

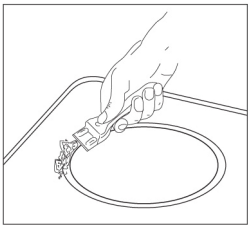
Строго следуйте рекомендациям производителя.

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

Особые загрязнения

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

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



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

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

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

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

.

Уход и чистка

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

Пожалуйста, обратите внимание

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

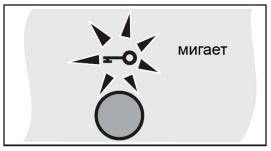
Некоторые неполадки Вы сможете устранить самостоятельно, что позволит Вам не прибегать к помощи специалиста.

Часто срабатывают предохранители из-за перегрузок в электросети?

Свяжитесь с сервисной службой или с электриком.

Прибор не включается?

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители.
- Прибор не подключен к розетке.
- Установлена блокировка, т.е. на мигает символ ⊸.



- Удалите грязь или посторонние предметы с сенсорных кнопок.
- Возможно, Вы используете посуду, непригодную для индукционной варочной поверхности. Обратитесь к разделу «Посуда для индукционных варочных панелей».

Мигает символ ⌐ и звучит сигнал.

Вылившаяся пища или другие предметы нажимают на кнопки. Удалите их. Для удаления символа ⌐ нажмите соответствующую кнопку или выключите и включите варочную панель.

Код ошибки E2

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

Код ошибки E8

Неполадки с левым или правым вентилятором. Вентиляционное отверстие заблокировано, или сломался один из вентиляторов.

Проверьте правильность установки прибора. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции. См. разделы «Защита от перегрева» и «Вентиляция».

Код ошибки U400

Прибор был неправильно подключен. Управление выключилось через 1 секунду и раздается сигнал.

Правильно подключите прибор.

Код ошибки ERxx или Ex

Произошли технические неполадки с прибором. Свяжитесь с сервисной службой.

Горит символ ⍦

Варочная зона включена и запущен автоматический процесс распознавания посуды. Подача энергии не начнется, пока на варочной зоне не окажется подходящая посуда.

Символ ⍦ мигает после того, как Вы поставили на варочную зону посуду?

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

Посуда издает шумы?

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

Вентилятор работает после выключения прибора?

Это нормально, остывает электрический элемент.

Прибор издает шумы?

Это происходит по техническим причинам, это нормально.

На приборе появились царапины или трещины?

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

Инструкции по установке

Рекомендации

Примечание: Индукционные варочные панели Küppersbusch должны устанавливаться только в соответствии с инструкциями, содержащимися в данном руководстве по эксплуатации.

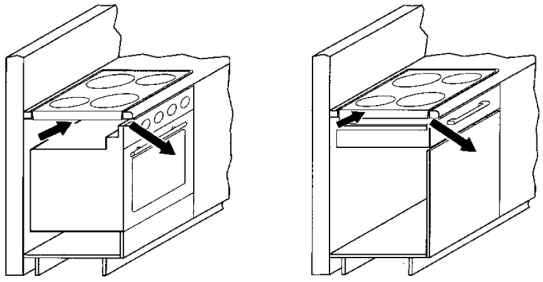
В случае несоблюдения указанных инструкций Küppersbusch снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!

Указания по технике безопасности

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

Вентиляция

- Задняя стенка мебели, в которую встраивается прибор, должна быть открыта для обеспечения достаточной вентиляции.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически понижается или повышается (см. раздел «Защита от перегрева»), то, скорее всего, это говорит о том, что система охлаждения не справляется со своей задачей. В этом случае рекомендуется удалить переднюю поперечную полосу по всей ширине прибора, а также проделать отверстие в задней стенке предмета мебели, в который встроен прибор, для обеспечения проникновения воздуха под рабочую поверхность.



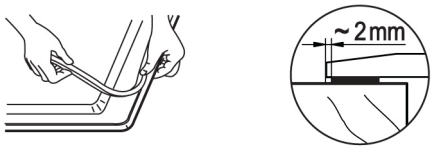
Установка

Важно!

- Удалите все поперечные полосы под рабочей поверхностью.
- Избегайте образования чрезмерного тепла под варочной панелью, например, от духового шкафа без вентилятора охлаждения корпуса.
- Нельзя использовать прибор, если в духовом шкафу идет процесс пиролиза.
- Когда прибор устанавливается непосредственно над выдвижной полкой, то убедитесь, что в данной полке не хранятся острые предметы, которые могли бы повредить прибор снизу при открывании или закрывании выдвижной полки.
- Если панель устанавливается над предметами кухонного гарнитура (боковыми панелями, ящиками и т.д.), рекомендуется, чтобы ближайшая полка была расположена на расстоянии минимум 20 мм от нижней части панели.
- Варочную панель нельзя устанавливать над холодильными или морозильными шкафами, посудомоечными, стиральными или сушильными машинами.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара, легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться рядом с панелью или под ней.

Изоляция прибора

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



- Жидкость не должна попадать на электрические части прибора.

Инструкции по установке

- Если прибор контактирует с неровными поверхностями, то необходимо удалить уплотнитель и зашпаклевать зазор между варочной поверхностью и столешницей.
- **Не допускается использование силиконового уплотнителя! В противном случае Вы не сможете вынуть варочную панель, не повредив ее.**

Вырезание рабочей поверхности

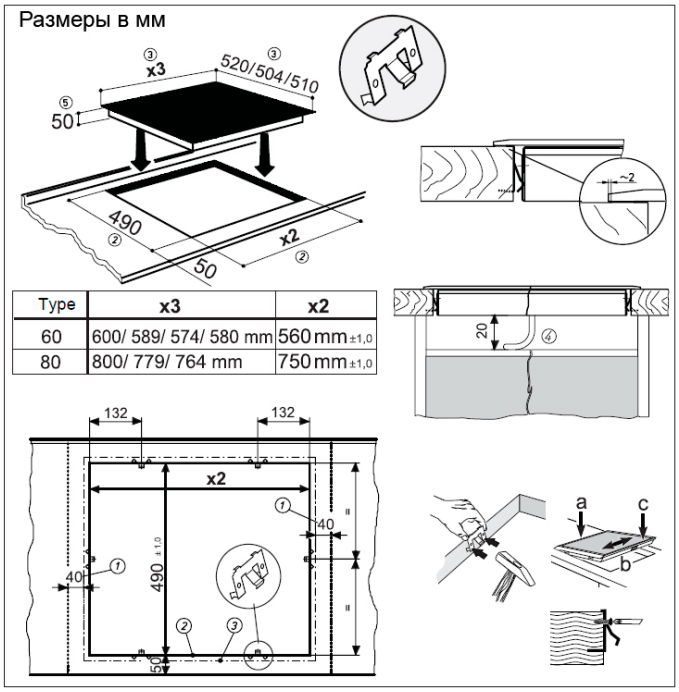
Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

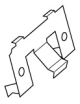
Сделайте вырез, как показано на рисунке.

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

Керамическая варочная панель крепится при помощи зажимов или кронштейнов.

Инструкции по установке



Зажимы 

- Вставьте зажимы через указанные интервалы в выпиленную рабочую поверхность.
- Важно! Горизонтальная часть зажима должна быть на одном уровне с рабочей поверхностью, чтобы избежать раскалывания панели.
- Разместите прибор, как показано на рисунке (a), выровняйте его (b) и вставьте зажимы (c).
- Используйте шурупы для крепления зажимов.

Есть опасность поломки при установке прибора или нагрузке на него.

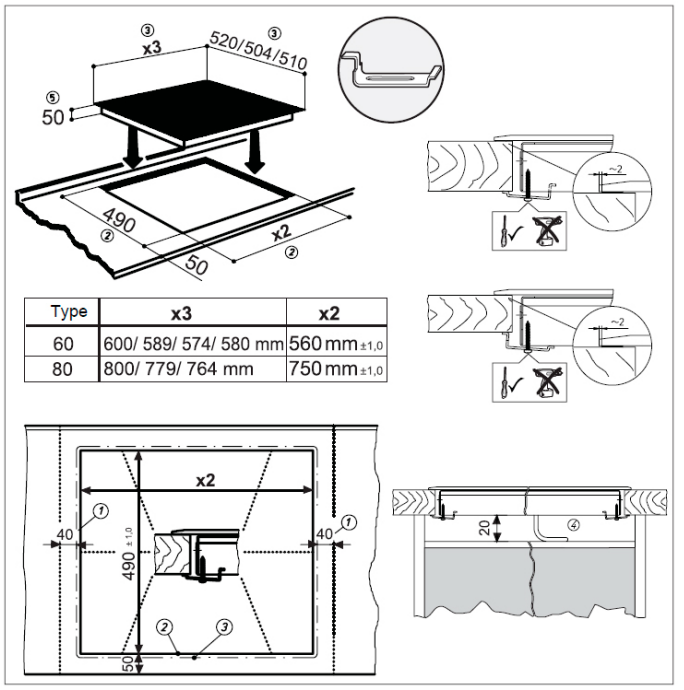
① Минимальное расстояние от стены

② Выпиленное пространство

③ Внешние размеры прибора

④ Проводка в стене

⑤ Высота установки



Кронштейн 

- Вставьте прибор и выровняйте его.
- При помощи шурупов снизу установите кронштейн в предназначенные для него отверстия, выровняйте кронштейны и закрепите шурупы.
- Закручивайте шурупы только отверткой вручную, не пользуйтесь электрическим шуруповертом!
- Если рабочая поверхность слишком тонкая, убедитесь в правильном расположении кронштейнов. Для выравнивания кронштейна используйте метрический шуруп.

Есть опасность поломки при установке прибора или нагрузке на него.

① Минимальное расстояние от стены

② Выпиленное пространство

③ Внешние размеры прибора

④ Проводка в стене

⑤ Высота установки

Инструкции по установке

Подключение к электричеству

- **Электрическое подключение варочной панели может проводить только обученный специалист.**
- Подключение должно происходить согласно правилам местного предприятия, снабжающего электроэнергией.
- На случай, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, монтером должно быть предусмотрено разъединяющее приспособление с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии. Для этой цели пригодны такие устройства как выключатели с линейной защитой, пробки и контакторы. При подключении, ремонте, встраивании или замене лампы отключите прибор от питания.
- Шнур заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае растяжения шнур питания не дотянулся до провода заземления.
- Любые кабели должны быть удалены из-под прибора.
- Проверьте, совпадает ли вольтаж вашей электросети с вольтажом, указанным на типовой табличке.
- Установка прибора должна быть проведена так, чтобы в результате невозможно было дотронуться до изолированных компонентов.

Внимание:

Неправильное подсоединение может привести к полному разрушению электроники.

При отсутствии заводского кабеля для подключения

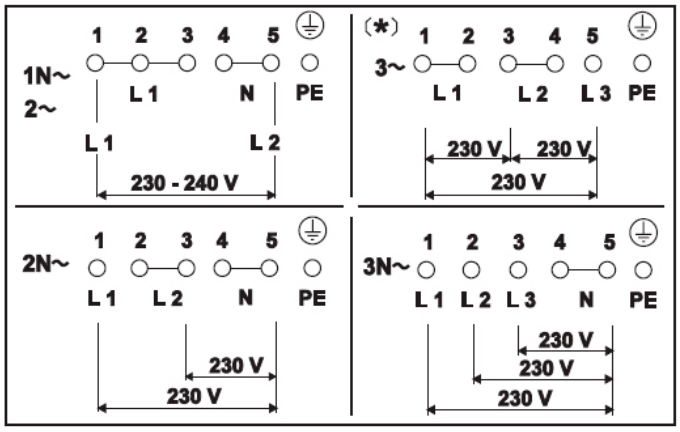
- Для подключения прибора, откройте розетку подключения на нижней части прибора для доступа к терминалу. После подключения прибора, закройте розетку и зафиксируйте кабель.
- Соединительный кабель должен быть не хуже, чем H05 RR-F.

Параметры электрической сети

Напряжение в основной проводке: 380-415 В 3N, 50-60 Гц

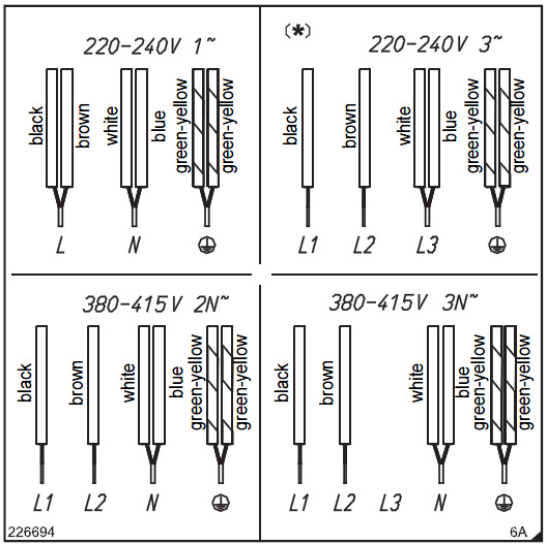
Напряжение в компоненте сети: 220-240 В

Электрическое подключение: 6-полярное подключение



*Внимание! Особое подключение 230-240 В 3~!

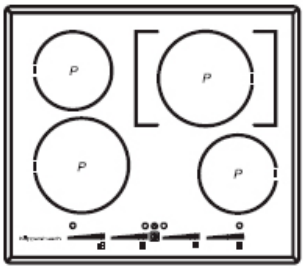
Электрическое подключение



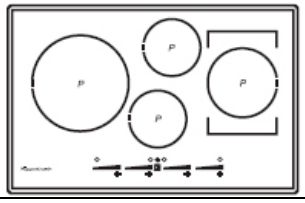
*Внимание! Особое подключение 220-240 В 3~!

Инструкции по установке

Технические характеристики



Размеры варочной панели:	
Высота/Глубина/Ширина……мм	50/600/520
Варочные зоны:	
Передняя левая…..... Ø см / кВт	18/1,85 (3,0*)
Задняя левая……..... Ø см / кВт	14,5/1,4 (2,2*)
Задняя правая…..... Ø см / кВт	18x28/2,3 (3,7*)
Передняя правая .... Ø см / кВт	14,5/1,4 (2,2*)
Потребляемая мощность.....кВт	7,4



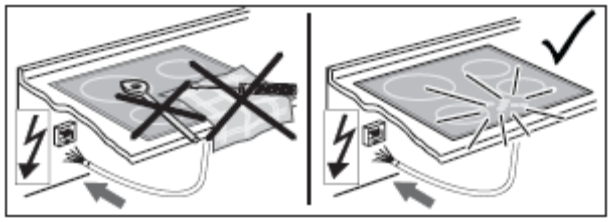
Размеры варочной панели:	
Высота/Глубина/Ширина……мм	50/800/520
Варочные зоны:	
Левая…..... Ø см / кВт	26/2,6 (3,7*)
Задняя по центру….. Ø см / кВт	14,5/1,4 (2,2*)
Передняя по центру..Ø см / кВт	14,5/1,4 (2,2*)
Правая ..... Ø см / кВт	18x28/2,3 (3,7*)
Потребляемая мощность.....кВт	7,4

*Мощность при активированной функции усиленного нагрева

Начало эксплуатации

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

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





АИ30

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK