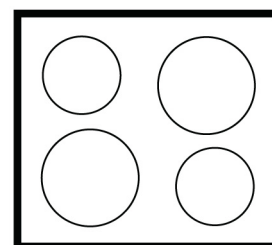


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

EKI 9740.0-35F



Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

226747 P31

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 сможете 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
Работа прибора	8
Варочная панель.....	8
Распознавание посуды	8
Ограничение продолжительности работы	8
Другие функции.....	9
Защита от перегрева	9
Посуда для индукционных варочных панелей	10
Экономия электроэнергии.....	10
Регулировка мощности.....	10
Индикатор остаточного тепла	11
Управление кнопками	12
Включение варочной зоны	12
Выключение варочной зоны	12
Выключение прибора	12
Функция "stop and go"	13
Блокировка	14
Защита от детей.....	15
Автоматика отключения	16
Таймер	17
Автоматика закипания	18
Функция подогрева	19
Усиленный нагрев	19
Управление энергопотреблением	20
Уход и чистка	21
Стеклокерамическая	поверхность 21
Особые	загрязнения 21
Устранение	неполадок 22
Инструкции	по установке 23
Рекомендации	23
Указания	по технике безопасности 23
Вентиляция	23
Установка	23

Подключение	к	электричеству..26
Технические		характеристики .26
Начало		эксплуатации .26

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.

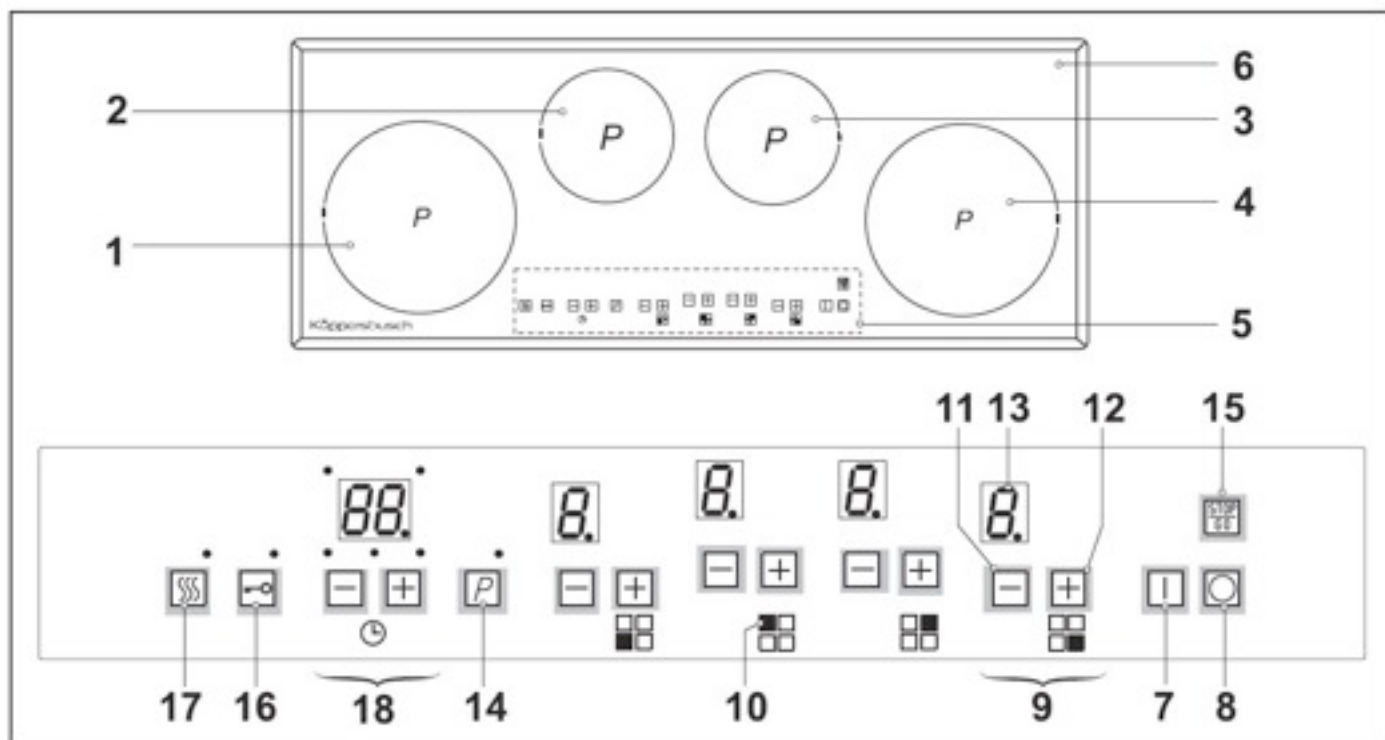
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные провода не должны соприкасаться с варочными зонами.
- Не используйте варочную панель для хранения посуды.
- Не кладите фольгу или пластик на варочные зоны. Убирайте с горячих варочных зон все, что может расплавиться: пластик, фольгу и, 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.
- Включайте систему защиты от детей, если в доме находятся дети или животные.
- Не используйте индукционную панель во время процесса пиролиза в духовом шкафу.

Инструкции по безопасности

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



Описание прибора

Внешний вид вашего прибора может отличаться от изображения на рисунке.

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. Кнопка «Вкл»
8. Кнопка «Выкл»
9. Кнопки управления передней правой варочной зоной
10. Индикатор расположения варочной зоны на стеклокерамической варочной панели
11. Кнопка Минус
12. Кнопка Плюс
13. Дисплей регулировки мощности
14. Кнопка усиленного нагрева с индикатором
15. Клавиша "stop and go"
16. Кнопка блокировки с индикатором
17. Кнопка подогрева с индикатором
18. Кнопки управления таймером

Операции

Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

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

Кнопки «Вкл» (7) / «Выкл» (8)



Эти кнопки служат для включения и выключения прибора в целом.

Кнопки Минус (11) / Плюс (12)

Эти кнопки служат для регулировки уровня мощности, для управления автоматикой отключения и таймером. Кнопка Плюс увеличивает значение, а Минус уменьшает. Настройка может быть сброшена при одновременном нажатии обеих кнопок.

Дисплей регулировки мощности (13)

На дисплее отображается выбранный уровень мощности, или активность следующих функций:

- H.....Остаточное тепло
- P.....Усиленный нагрев
- Распознавание посуды
- A.....Автоматика закипания
- STOP.....Функция "stop and go"
- L.....Защита от детей
- Функция подогрева

Кнопка усиленного нагрева (14)

Данная кнопка позволяет увеличить уровень мощности в заданной индукционной варочной зоне.

Клавиша "stop and go" (15)

Данная кнопка может использоваться для кратковременной приостановки процесса приготовления.

Кнопка блокировки (16)

Данная кнопка может быть использована для того, чтобы заблокировать все остальные.

Кнопка подогрева (17)

Активация данной функции позволяет сохранить еду теплой.

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 дисплей регулировки мощности будет мигать.

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

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

Прибор оснащен функцией ограничения продолжительности работы. Продолжительность непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня приготовления пищи (см. таблицу) при условии, что выбранный режим соответствующей зоны не будет изменен во время работы.

По истечении лимита времени работы варочная зона отключится. Это будет сопровождаться звуковым сигналом. На дисплее появится символ **H**.

Функция автоматического отключения нейтрализует функцию ограничения продолжительности работы. Варочная зона будет отключена только по истечении времени, заданного в режиме автоматического отключения (например, автоматическое отключение через 99 минут, при этом возможен уровень приготовления 9).


Уровень мощности	Лимит времени (мин)
<i>U</i>	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10


Минимальные размеры посуды:

Работа прибора

Другие функции

Если произошло одновременное нажатие двух или более сенсорных кнопок (например, если кастрюлю по ошибке поставили на кнопку), не будет активирована ни одна из функций.

При этом начнет мигать символ  и будет звучать прерывистый сигнал. Через несколько секунд прибор отключится. Пожалуйста, уберите посторонний предмет с сенсорных кнопок.

Чтобы убрать символ , еще раз нажмите ту же кнопку или выключите и снова включите прибор.

Если варочная панель используется на полной мощности в течение продолжительного периода времени, электроника не в состоянии охладиться до необходимого уровня при комнатной температуре.

Чтобы не допустить перегрева прибора, мощность варочной зоны может быть автоматически уменьшена.

В случае, если при нормальной работе варочной панели при комнатной температуре на дисплее постоянно возникает символ E2, возможно, охлаждение происходит недостаточно эффективно. Возможно, на кухне нет должной системы вентиляции или теплоизоляции. Необходимо проверить, правильно ли установлена варочная панель.

Защита от перегрева

Работа прибора

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.



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

Экономия электроэнергии

Предлагаем вам несколько советов по экономии электроэнергии для того, чтобы вы могли

использовать вашу варочную поверхность эффективно.

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

Регулировка мощности

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

Значение мощности	Использование
0	Панель выключена и используется остаточное тепло
<u>U</u>	Функция подогрева
1-2	Разогрев небольших порций (минимальное значение)
3	Разогрев порций среднего размера
4-5	Разогрев 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
P	Усиленный нагрев (максимальная мощность)

Работа прибора

Индикатор остаточного тепла

На стеклокерамической панели символ **H** указывает на остаточное тепло.





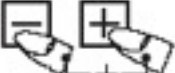


Как только после выключения загорится символ **H**, варочная зона может быть использована для оттаивания пищи или поддержания ее в теплом виде.



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.

Работа прибора


1.  → 0
2.  → 1 → 0 → 1
3. 
Suitable for induction cooking
- 4a.  → 0
- 4b.  → 0
- 4c. 
5. 



Управление кнопками


Активация функций происходит путем нажатия двух сенсорных кнопок, одна за другой. Если вторая кнопка не будет нажата в течение 10 секунд, Ваш выбор аннулируется.

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

Включение варочной зоны


1. Нажмите кнопку «Вкл»  и держите её нажатой, пока на дисплее регулировки мощности не начнёт мигать цифра 0. Вы услышите короткий сигнал. Устройство готово к использованию.

2. Затем, сразу же нажмите кнопки Плюс  или Минус  какой-либо варочной зоны для выбора уровня мощности.


Кнопка Плюс активирует уровень 1, а кнопка Минус  - уровень 9.



На дисплее регулировки мощности отобразится выбранный уровень мощности.


3. Сразу же поставьте на варочную поверхность посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели. Функция распознавания посуды активирует индукционную катушку. Кастрюля или сковорода начнут нагреваться.

Если на варочной панели будет отсутствовать посуда, на дисплее будут попеременно мигать значение мощности и символ . См. раздел «Распознавание посуды».


Выключение варочной зоны

4. а) Нажимайте кнопку Минус  до тех пор, пока на дисплее выбора мощности не загорится 0, или

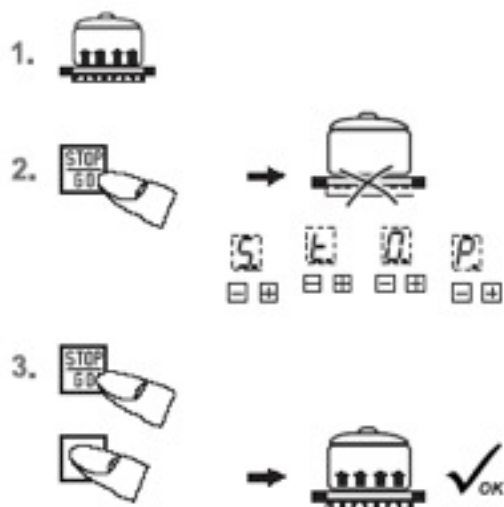
б) Одновременно однократно нажмите кнопки Плюс  и Минус . Варочная зона будет отключена вне зависимости от выбранной мощности, или

с) Нажмите кнопку «Выкл» . Прибор будет выключен полностью (все варочные зоны).

Выключение прибора

5. Нажмите кнопку «Выкл» . Весь прибор будет выключен вне зависимости от выбранных режимов.

Работа прибора




Если Вам необходимо прервать процесс приготовления пищи на некоторое время, например, для того, чтобы открыть входную дверь, это можно сделать, используя функцию "stop and go". Для возобновления процесса приготовления на выбранном уровне мощности необходимо отключить данную функцию.


Если у Вас включен таймер, он отключится на время действия функции "stop and go", а затем возобновит работу.

В целях безопасности функция действует только в течение 10 минут. Через 10 минут прибор выключится полностью.

1. Кастриули и сковороды находятся на варочных зонах и желаемая степень мощности установлена.

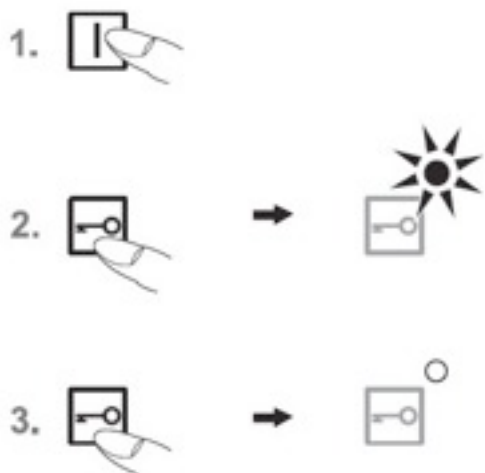
2. Нажмите клавишу "stop and go" . Вместо символов выбранной мощности одна за другой загорятся буквы S-T-O-P.

3. Чтобы прервать действие данной функции,


нажмите клавишу "stop and go" , а затем любую другую кнопку (кроме кнопок «Вкл/Выкл») и удерживайте ее нажатой в течение 10 секунд (иначе прибор выключится).

Функция "stop and go"


Работа прибора




Данную функцию можно использовать для блокировки панели управления и настроек (например, регулировки мощности). Только кнопка «Выкл» будет активна для выключения варочной панели.

1.Нажмите кнопку «Вкл»  для включения варочной панели.

Активация блокировки в процессе приготовления пищи

2.Нажмите кнопку блокировки  для активации функции. Над кнопкой блокировки загорится световой индикатор. Кнопки управления заблокированы.

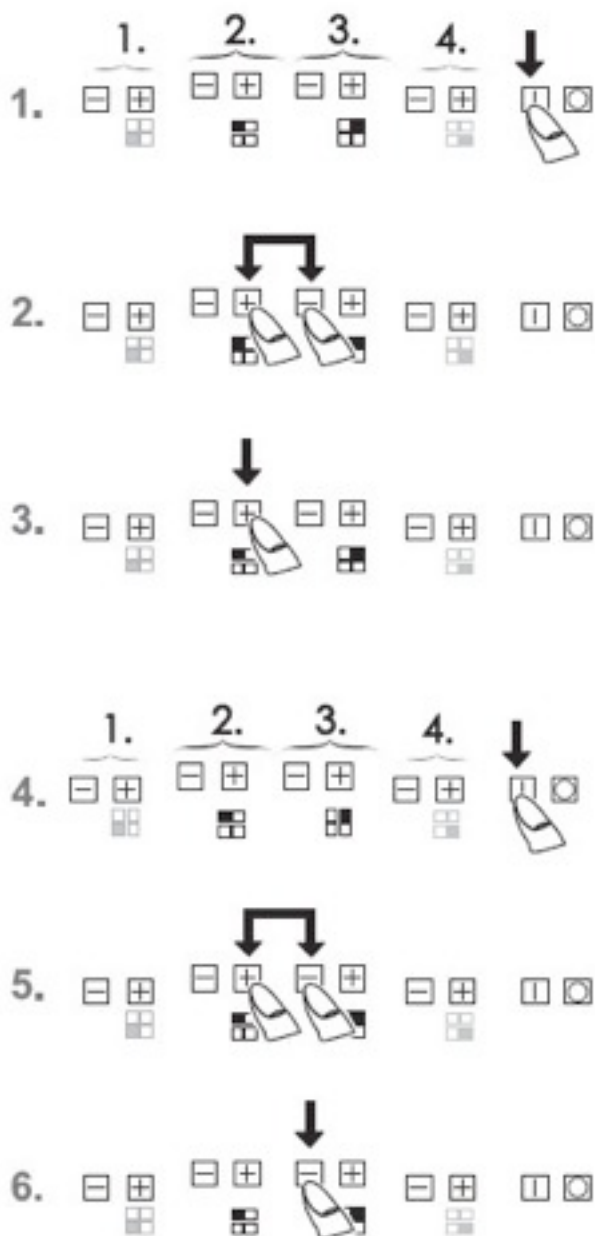
Выключение блокировки

3.Нажмите кнопку блокировки  для деактивации функции. Световой индикатор над кнопкой блокировки погаснет. Кнопки управления разблокированы.

Примечание:

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

Работа прибора



Защита от детей

Защита от детей может быть использована для того, чтобы предотвратить случайное или преднамеренное включение детьми варочной панели. Кнопки управления заблокированы.

Включение блокировки от детей

1. Нажмите кнопку «Вкл» для того, чтобы включить защиту от детей.
2. Затем сразу же одновременно нажмите кнопку Плюс второй варочной зоны и кнопку Минус третьей варочной зоны.
3. Затем нажмите кнопку Плюс второй варочной зоны для того, чтобы активировать режим защиты от детей. На дисплее отобразится символ , кнопки управления будут заблокированы, варочная панель отключится.

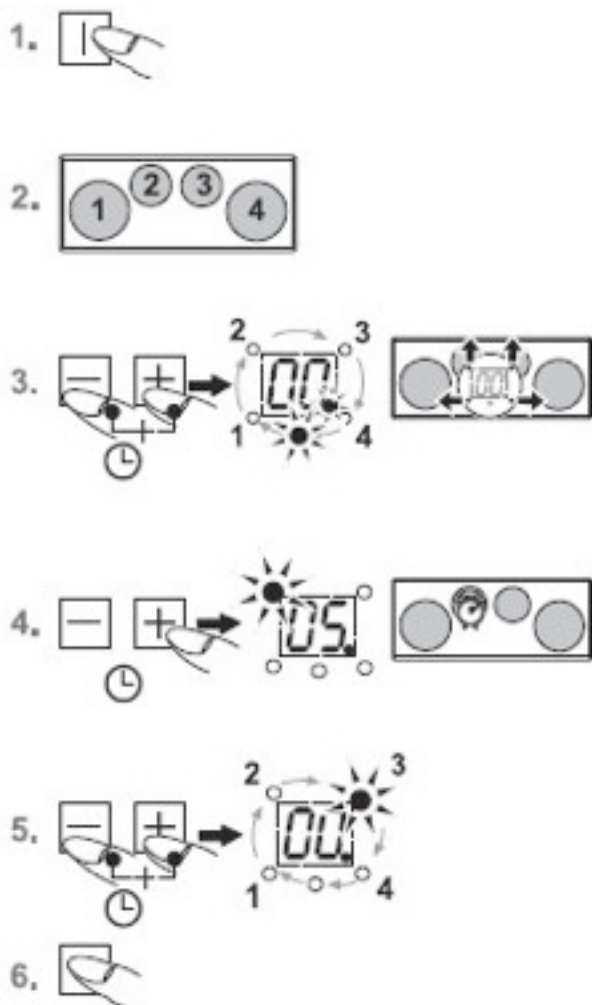
Отключение блокировки от детей

4. Нажмите кнопку «Вкл» .
5. Затем сразу же одновременно нажмите кнопку Плюс второй варочной зоны и кнопку Минус третьей варочной зоны.
6. Затем нажмите кнопку Минус третьей варочной зоны, чтобы дезактивировать функцию защиты от детей. Символ погаснет.

Примечание:

В случае отключения электричества режим защиты от детей будет отключен.

Работа прибора



Служит для автоматического отключения любой варочной зоны после окончания установленного времени. Время приготовления пищи может быть установлено в пределах от 1 до 99 минут.

1. Включите варочную панель.
2. Включите одну или несколько варочных зон и установите необходимую мощность.
3. Одновременно нажмите кнопки Минус \ominus и Плюс \oplus таймера. Зажжется индикатор готовности таймера к работе. Нажимайте кнопки до тех пор, пока не замигает индикатор таймера для соответствующей зоны приготовления.

Внимание: индикатор таймера мигает только в том случае, если зона приготовления включена (значение уровня мощности выше нуля).

4. Используя кнопки Минус \ominus и Плюс \oplus сразу же задайте необходимое время приготовления. Вы можете выбрать значение от 1 до 99.

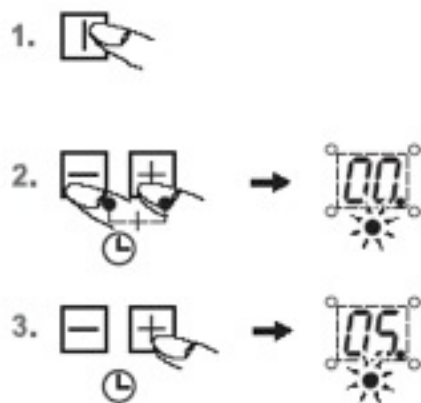
При нажатии кнопки Плюс \oplus отсчет начнется с 1, при нажатии кнопки Минус \ominus – с 30.

5. Для того чтобы установить таймер отключения другой варочной зоны, одновременно нажимайте кнопки Минус \ominus и Плюс \oplus таймера, пока не замигает индикатор таймера для соответствующей зоны приготовления. Затем установите необходимое время приготовления, используя кнопки Минус \ominus и Плюс \oplus .
6. По истечении заданного времени варочная зона автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку, кроме «Выкл».

Примечания:

- Для того чтобы узнать, сколько времени прошло с момента установления таймера, одновременно нажимайте кнопки Минус \ominus и Плюс \oplus таймера, пока не замигает индикатор таймера для соответствующей зоны приготовления. Отображаемое на дисплее значение может быть изменено.
- Для того чтобы отключить таймер, выберите соответствующую варочную зону и, используя кнопку Минус, установите значение таймера на 00.

Работа прибора



1. Включите варочную панель
2. Для установки времени одновременно нажимайте кнопки Плюс \oplus и Минус \ominus таймера, пока не замигает индикатор. Установите необходимое время, используя кнопки Плюс \oplus или Минус \ominus .
3. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой кнопки за исключением кнопки «Выкл».

Примечание:

Функция таймера остается активной даже при выключенной варочной панели. Для установления нового времени включите варочную панель нажатием кнопки «Вкл».

Работа прибора



2. 9



→ A→9→A



→ A→5→A

4. 5

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	-

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

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

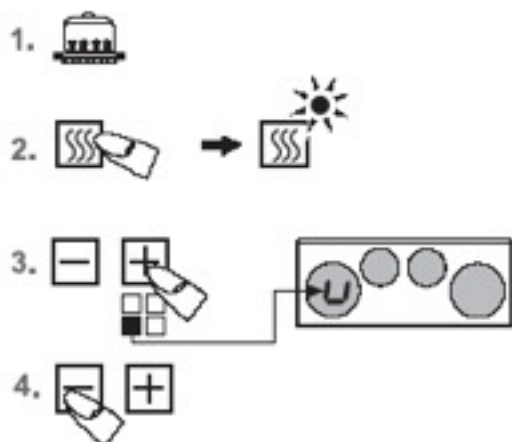
Автоматика закипания используется для блюд из холодных продуктов, которые нужно быстро довести до кипения. Затем за приготовлением таких блюд не надо постоянно следить (например, варка мяса для супа).


1. Включите варочную зону.
2. Выберите уровень мощности 9. Повторное нажатие кнопки Плюс активирует функцию автоматки закипания. На дисплее выбора мощности будут поочередно появляться символы А и 9, или А и , если на варочной зоне нет посуды.
3. Затем с помощью кнопки Минус выберите меньший уровень мощности для приготовления на малом огне (от 1 до 8). На дисплее будут попеременно мигать символ А и значение установленной мощности.
4. Функция включена и будет действовать по заданной программе. Через некоторое время (см. таблицу) процесс приготовления пищи продолжится на малом огне.





Примечание:

- При включенной функции автоматического повышения мощности кнопка Плюс может быть использована для повышения уровня кипения. Нажатием кнопки Минус функция автоматки закипания будет отключена.
- Если Вы активируете автоматку закипания, но не выберете более низкий уровень мощности для дальнейшего приготовления, функция автоматки закипания будет отключена через 10 секунд и процесс приготовления пищи продолжится на уровне мощности 9.
- При выборе более мощного режима приготовления пищи или активации режима увеличения мощности, функция автоматки закипания может отключиться, если превышено максимально допустимое значение мощности (см. «Управление энергопотреблением»).

Работа прибора



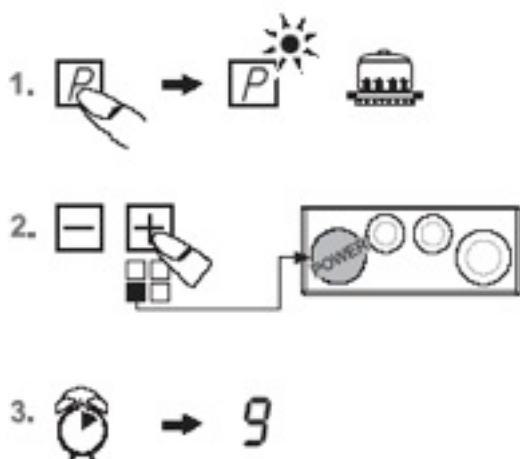
Используя функцию подогрева  , вы можете использовать варочные зоны для того, чтобы блюда оставались горячими. Выбранная варочная зона работает на низком уровне мощности.




1. Посуда находится на варочной зоне, выбран уровень мощности (например, 3).
2. Нажмите кнопку активации режима подогрева  . Начнет мигать соответствующий индикатор над кнопкой.
3. Нажмите кнопку Плюс  или Минус  соответствующей варочной зоны, чтобы установить режим подогрева для заданной зоны. На дисплее отобразится символ  . Индикатор над кнопкой включения режима подогрева погаснет.
4. Однократно нажмите кнопку Минус  , чтобы отключить функцию.

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


Усиленный нагрев

Режим усиленного нагрева позволяет увеличить уровень мощности индукционных варочных зон. С использованием данной функции можно быстро довести до кипения большое количество воды. Режим усиленного нагрева активен на протяжении 10 минут, после чего уровень мощности автоматически понижается до 9.



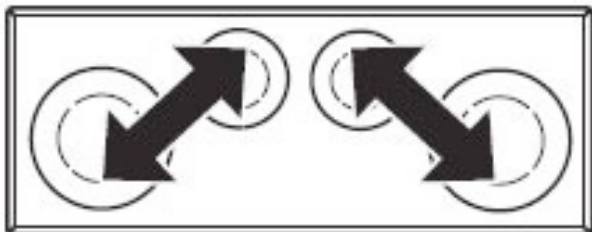
1. Однократно нажмите кнопку  для того, чтобы включить режим усиленного нагрева. Замигает соответствующий индикатор над кнопкой.
2. Нажмите кнопку Плюс  или Минус  соответствующей варочной зоны, чтобы установить режим усиленного нагрева для заданной зоны. На дисплее отобразится символ P.
- Индикатор над кнопкой включения режима усиленного нагрева погаснет.
3. Через 10 минут режим усиленного нагрева отключится автоматически. Символ P погаснет, уровень мощности понизится до 9.

Примечание:

Для того, чтобы вручную отключить режим повышенной мощности, нажмите кнопку Минус  .

Функция подогрева

Работа прибора



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 автоматике 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.

Уход и чистка



- 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.

Устранение неполадок



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

Пожалуйста, обратите внимание

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

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

Часто срабатывают предохранители из-за перегрузок в электросети?

Свяжитесь с сервисной службой или с электриком.

Прибор не включается?

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители.
- Прибор не подключен к розетке.
- Установлена блокировка, т.е. загорается индикатор над клавишей блокировки.



- Включена защита от детей. На дисплее отображается буква L.




- 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 раздается продолжительный звуковой сигнал.

Выкипевшая на панель пища, посуда или другие предметы вызвали заедание сенсорных кнопок.

Протрите поверхность панели или уберите с нее посторонние предметы.

Чтобы убрать символ , нажмите ту же самую кнопку, или выключите и снова включите варочную панель.

Высвечивается код ошибки E2?

Электронное устройство перегрелось. Проверьте подключение панели. Убедитесь, что вентилятор работает нормально. См. раздел «Защита от перегрева».

Высвечивается код ошибки U400?

Панель неверно подсоединена. Кнопки управления отключатся через 1 сек., и раздастся продолжительный звуковой сигнал. Соедините прибор с соответствующим источником питания.

Высвечивается код ошибки ERxx или Ex?

У прибора возникла техническая неисправность. Свяжитесь с сервисной службой.

Появляется символ ?

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

Символ продолжает гореть после того, как Вы поставили на варочную зону посуду?

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

Посуда издает шумы?

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

Вентилятор работает после выключения прибора?

Это нормально, остывает электрический элемент.

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.

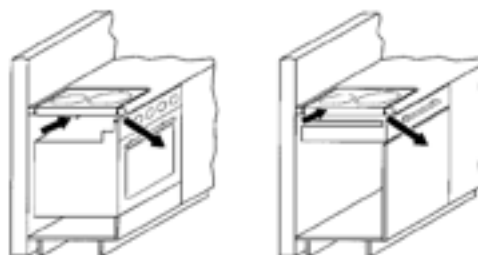
В случае несоблюдения указанных инструкций Küppersbusch снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!

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.
- Передняя поперечная полоса должна быть удалена для обеспечения проникновения воздуха под рабочую поверхность по всей ширине прибора размером примерно 7 мм.



- Удалите все поперечные полосы под рабочей поверхностью.
- Расстояние между прибором и кухонной мебелью должно быть достаточным для вентиляции.
- Вентиляционные отверстия должны быть разделены экраном, поставляемым в комплекте. Таким образом, нагретый выходящий воздух не попадет в поток забираемого холодного воздуха.
- Нельзя использовать прибор, если в духовом шкафу идет процесс пиролиза.

Установка

Важно!

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

Инструкции по установке

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.
- 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.**

инструмента. Края вырезанной поверхности затем изолируются, чтобы не допустить попадания туда влаги.

Сделайте вырез, как показано на рисунке.

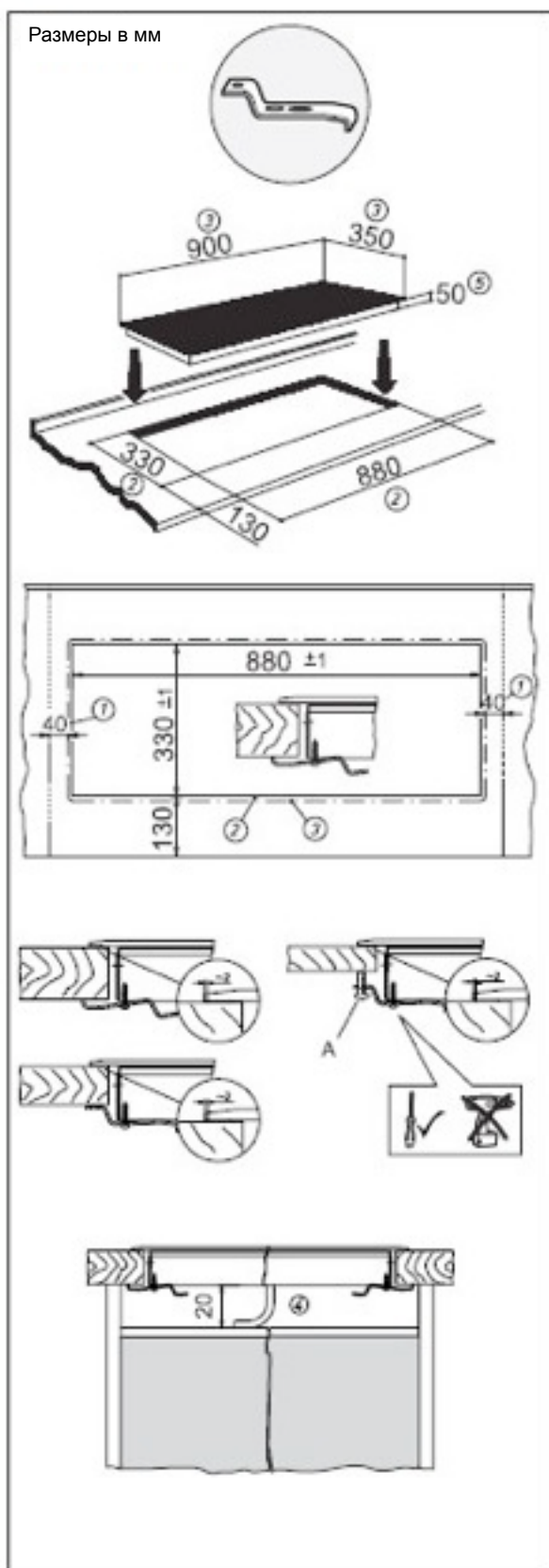
Панель должна иметь идеально ровное положение. Любое искривление может привести к появлению трещин.

Керамическая варочная панель крепится при помощи скоб.

Вырезание рабочей поверхности

Сделайте вырез в рабочей поверхности при помощи тонкой острой пилы или специального

Инструкции по установке



- Вставьте прибор в выпиленное отверстие и выровняйте его.
- В отверстия для скоб снизу вставьте скобы с шурупами для крепления, выровняйте их и закрепите.
- Закручивайте шурупы только отверткой вручную! Не пользуйтесь электрическим шуруповертом.
- Если рабочая поверхность сделана из тонкого материала, убедитесь, что скобы расположены правильно. Для выравнивания скобы используйте шуруп с метрической резьбой (A).

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

- Подключение к электрической сети должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом.
- Строго соблюдайте правила и нормы, установленные местным предприятием-поставщиком энергии.
- На случай, если после монтажа прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, монтером должно быть предусмотрено разъединяющее приспособление с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии. Для этой цели пригодны такие устройства как выключатели с линейной защитой, пробки и контакторы.
- При подключении и ремонте прибора отсоедините его от источника питания при помощи одного из этих устройств.
- Провод заземления должен быть достаточно длинным, чтобы при ослаблении натяжения на сетевой шнур шла достаточная нагрузка.
- Все внешние кабели должны быть убраны под прибор.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на маркировке прибора.
- При подключении обеспечьте невозможность случайного контакта.
- Внимание: неправильное подсоединение к сети может привести к поломке электронного устройства.

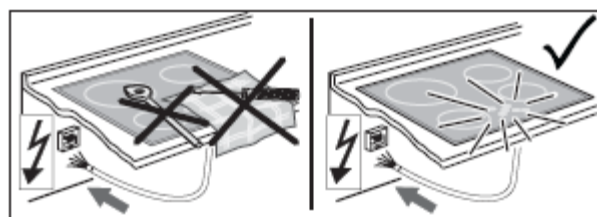
Технические характеристики:

Размеры варочной панели:	
Высота/Глубина/Ширина.....мм	50/900/350
Варочные зоны:	
Передняя левая.....Ø / кВт	21/2,3
Задняя левая.....Ø / кВт	14,5/1,4
Задняя правая.....Ø / кВт	14,5/1,4
Передняя правая.....Ø / кВт	21/2,3
Потребляемая мощность.....кВт	7,4

Начало эксплуатации

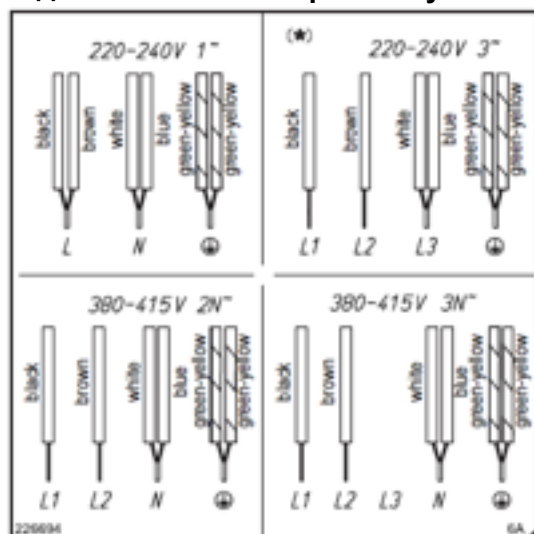
После установки устройства и его подключения к сети питания, будет проведен автоматический тест и отобразится информация для сервисной службы.

Важно: при подключении устройства к сети никакие предметы не должны соприкасаться с кнопками управления.



Протрите поверхность панели губкой, намоченной мыльной водой, затем протрите ее насухо чистой тряпкой.

Подключение к электричеству:



* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ 1

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK



AN30