РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

KI 8330.0 SR

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ **4**
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 4
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 4
ЗАЩИТА ПРИБОРА ОТ ПОВРЕЖДЕНИЙ 5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ НЕИСПРАВНОСТИ ПРИБОРА 6
ПРОЧИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 6
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА **7**
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 8
ДИСПЛЕЙ 8
ВЕНТИЛЯЦИЯ 8
ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ 9
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ 9
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 9
ЗОНА "СЛАЙДЕРА": УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ И ТАЙМЕРА 9
ВКЛЮЧЕНИЕ 10
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ 10
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА 10
ФУНКЦИЯ УСИЛЕННОГО НАГРЕВА 11
ТАЙМЕР 11
АВТОМАТИКА ЗАКИПАНИЯ 12
ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ 12
ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ 13
ФУНКЦИЯ "ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА" 13
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 13
ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ 14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 15
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ 15
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ 15
ПРИМЕРЫ ВЫБОРА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ 16
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ **16**
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ **16**
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ **18**
ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ **19**
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ **22**

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы.
- Работы по монтажу и подсоединению прибора должны выполняться авторизованными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего монтажа или подсоединения.
- Прежде, чем использовать прибор убедитесь, что он прочно и надлежащим образом встроен в рабочую поверхность.
- Данный прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях, использование прибора в других бытовых, коммерческих или промышленных целях недопустимо.
- Все этикетки и наклейки должны быть удалены со стеклокерамической поверхности.
- Запрещается изменять или модифицировать конструкцию прибора.
- Запрещается использовать варочные зоны в качестве рабочих поверхностей или мест хранения.
- Прибор должен быть заземлен и подсоединен к электрической сети согласно требованиям нормативной документации.
- Запрещается использовать удлинители для подсоединения прибора к сети питания.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты прибора.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Использование прибора

- Отключайте варочные зоны после использования.
- Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться.
- Будьте осторожны! Не обожгитесь при использовании прибора!
- Убедитесь, что кабели расположенных рядом приборов не касаются стеклокерамической поверхности или горячей посуды.
- Не оставляйте намагниченные предметы (кредитные карты, гибкие магнитные диски, калькуляторы) рядом с работающим прибором.
- Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

- Не помещайте на стеклокерамическую поверхность посторонние предметы, кроме посуды с приготовляемыми продуктами. При случайном включении или при наличии остаточного тепла они могут нагреться, расплавиться или даже загореться.
- Не накрывайте прибор одеждой или чехлами. Они могут сильно нагреться и стать причиной пожара.
- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

Защита прибора от повреждений

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

Меры предосторожности при неисправности прибора

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

Прочие меры предосторожности

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

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

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

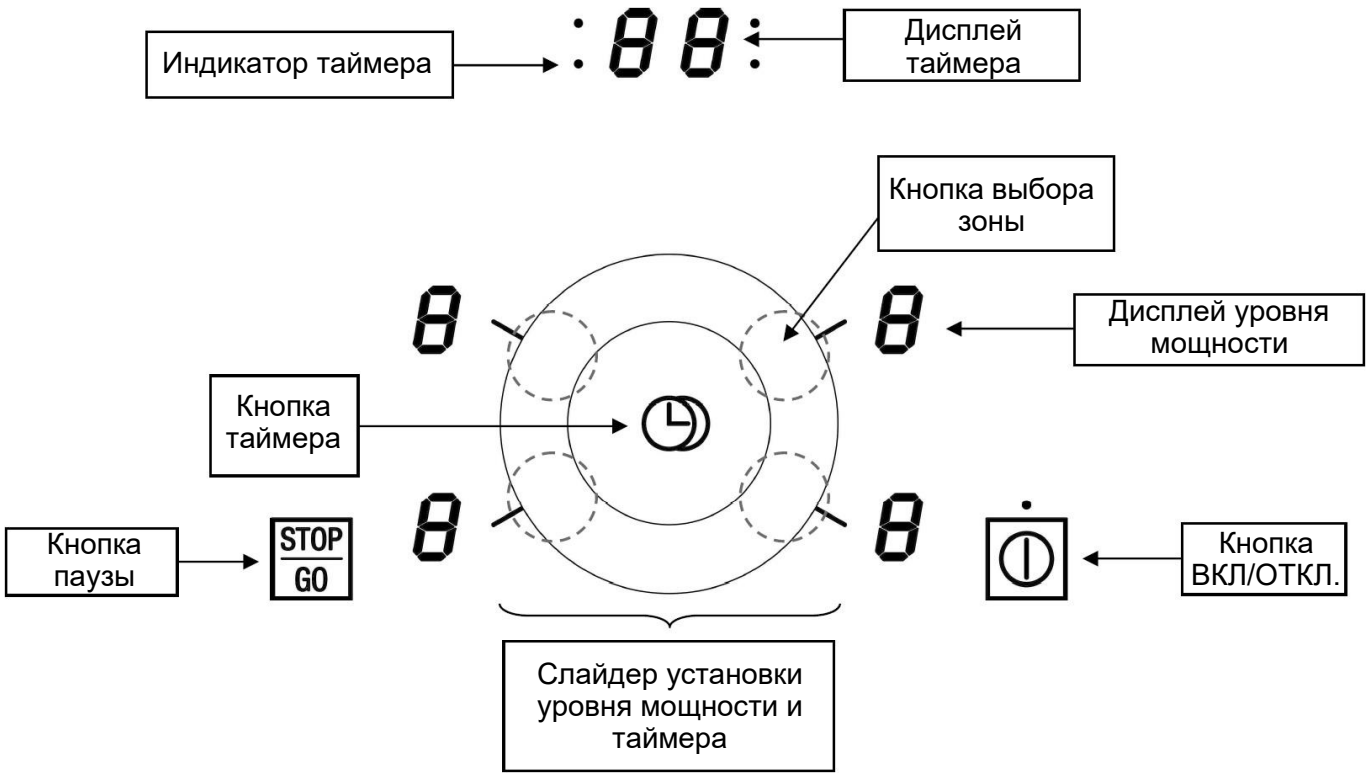
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Технические характеристики

Модель	KI 8330.0 SR
Суммарная потребляемая мощность	7400 Вт
Энергопотребление варочной панели, $ЭП_{вар.\ панели}$**	174,7 Вт*ч/кг
Передняя левая варочная зона	Ø 215 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2300 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	3000 Вт
Категория стандартизированной посуды**	C
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	168,4 Вт*ч/кг
Задняя левая варочная зона	Ø 175 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1100 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	1400 Вт
Категория стандартизированной посуды**	B
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	177,3 Вт*ч/кг
Задняя правая варочная зона	Ø 215 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2300 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	3000 Вт
Категория стандартизированной посуды**	C
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	171,1 Вт*ч/кг
Передняя правая варочная зона	Ø 175 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1100 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	1400 Вт
Категория стандартизированной посуды**	A
Энергопотребление, $ЭП_{посуды}$**	181,9 Вт*ч/кг

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

Панель управления



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Дисплей

Дисплей	Обозначение	Описание
0	Ноль	Варочная зона активирована.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления пищи.
U	Посуда не обнаружена	Отсутствие посуды или ненадлежащая посуда.
A	Автоматика закипания	Автоматическое приготовление.
E	Аварийное сообщение	Неисправность электронных компонентов.
H	Остаточное тепло	Варочная зона горячая.
P	Усиленный нагрев	Включен режим усиленного нагрева.
U	Поддержание тепла	Автоматическое поддержание темп. 70 °C.
II	Stop&Go	Процесс приготовления установлен на паузу.

Вентиляция

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

ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

Перед первым использованием
Протрите панель влажной тканевой салфеткой, затем тщательно вытрите поверхность насухо. Не используйте чистящие средства: они могут вызвать дефекты окрашивания стеклокерамической поверхности.

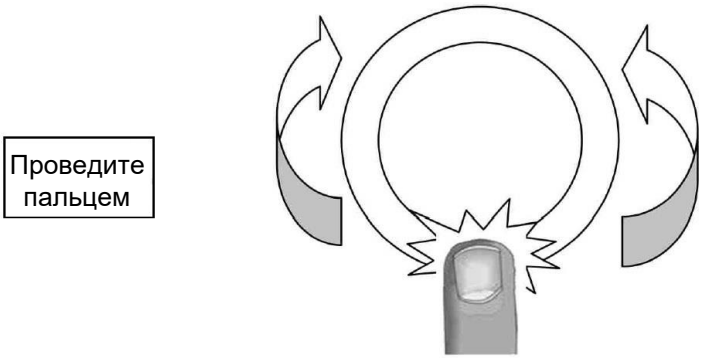
Принцип индукции
Под каждой варочной зоной расположена катушка индуктивности. При включении, она генерирует переменное электромагнитное поле, которое, в свою очередь, приводит к возникновению индуктивных токов днище посуды, изготовленного из ферромагнетика. В результате посуда, установленная на варочную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

- Рекомендуется вся посуда, имеющая магнитное дно (проверьте с помощью небольшого магнита): посуда из чугуна и стали, эмалированной стали, магнитной нержавеющей стали и т. д.
- НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ: медь, немагнитная нержавеющая сталь, алюминий, стекло, дерево, фарфор, керамика и т. д.

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

Сенсорное управление
Данная индукционная варочная панель оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При нажатии на кнопку пальцем в течение 1 с выполняется соответствующая команда. Получение команды отображается индикатором, буквой или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.
Для нормальной работы прибора нажимайте только одну кнопку за раз.

Зона "слайдера": установка уровня мощности и таймера
Выберите варочную зону. Включится подсветка дисплея соответствующей варочной зоны.
В течение нескольких секунд, пока активирована варочная зона, задайте требуемый уровень мощности, проведя пальцем по углублению в стеклянной поверхности (слайдеру). Для увеличения мощности перемещайте палец по часовой стрелке, для уменьшения - против часовой стрелки.
Для изменения мощности другой варочной зоны подождите деактивации предыдущей варочной зоны (погаснет подсветка дисплея).



Включение

- **Включение/отключение варочной панели**

Действие	Панель управления	Дисплей
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
Отключение	Нажмите кнопку [⏻]	Ничего или [H]

- **Включение/отключение варочной зоны**

Действие	Панель управления	Дисплей
Выбор зоны	Коснитесь слайдера напротив требуемой варочной зоны	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите пальцем по слайдеру	От [1] до [P]
Отключение	Проведите по слайдеру до [0]	[0] или [H]

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

Распознавание посуды

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

- Отсутствие посуды на варочной зоне или использование неподходящей посуды. В этом случае увеличить мощность будет невозможно, а на индикаторе будет отображаться символ [U]. Этот символ исчезнет при установке подходящей посуды на варочную зону.
- Посуда снята с варочной зоны. Работа прибора прекращается. На индикаторе отобразится символ [U]. Символ [U] исчезнет при установке посуды обратно на варочную зону. Приготовление продолжится на том уровне мощности, который был до перерыва в работе.

После использования отключите варочную зону: не полагайтесь на функцию распознавания посуды [U] и не оставляйте варочную зону во включенном состоянии.

Индикация остаточного тепла

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

Функция усиленного нагрева
Функция усиленного нагрева [P] обеспечивает значительное увеличение мощности выбранной варочной зоны. При включении данной функции варочная панель будет в течение 5 минут работать на сверхвысоком уровне мощности. Функция усиленного нагрева предназначена для быстрого нагрева большого объема воды, например, при варке макаронных изделий.

- **Включение/отключение функции усиленного нагрева**

Действие	Панель управления	Дисплей
Выбор зоны	Коснитесь слайдера напротив требуемой варочной зоны	[0]
Включение усиленного нагрева	Проведите пальцем по слайдеру	От [0] до [P]
Отключение усиленного нагрева	Проведите пальцем по слайдеру	От [P] до [0]

- **Управление энергопотреблением**

Мощность двух объединенных варочных зон не может превысить максимально допустимого значения. Если мощность, установленная на обеих зонах группы, превысит предельно возможное значение, то система управления энергопотреблением автоматически уменьшит мощность одной из этих варочных зон. Дисплей этой зоны начнет мигать, после чего ее уровень мощности автоматически уменьшится до максимально доступного уровня.

Выбранная варочная зона	Вторая варочная зона: (например: уровень мощности 9)
[P] на дисплее	[9] изменится на [8], значение начнет мигать

Таймер
Таймер может использоваться со всеми варочными зонами, имея при этом отдельную настройку для каждой варочной зоны (от 1 до 99 мин.).

- **Задание и изменение продолжительности приготовления**

Действие	Панель управления	Дисплей
Выбор зоны	Коснитесь слайдера напротив требуемой варочной зоны	[0]
Выбор уровня мощности	Проведите по слайдеру	От [1] до [9]
Выбор таймера	Нажмите кнопку [⏲]	[00]
Установка таймера	Нажмите кнопку [⏲] для увеличения значения десятков Проведите по слайдеру	[10, 20, 30…] [31, 32, 33…]

Значение времени подтверждено, начался процесс приготовления пищи.

- **Сброс обратного отсчета**

Действие	Панель управления	Дисплей
Выбор зоны	Коснитесь слайдера напротив требуемой варочной зоны	Оставшееся время
Выбор таймера	Нажмите кнопку [⏲]	Оставшееся время
Останов таймера	Нажмите кнопку [⏲]	[00]

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

Как только заданная продолжительность приготовления истечет, на индикаторе отобразится мигающее значение [00], раздастся звуковой сигнал и варочная зона отключится. Для отключения звукового сигнала и прекращения мигания индикатора нажмите кнопку таймера [⏲].

- **Минутный таймер**

Действие	Панель управления	Дисплей
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	[0]
Выбор таймера	Нажмите кнопку [◷]	[00]
Установка таймера	Нажмите кнопку [◷] для увеличения значения десятков	[10, 20, 30…]
	Проведите по слайдеру	[31, 32, 33…]

Через несколько секунд мигание дисплея таймера прекратится.

Автоматика закипания
Все варочные зоны оснащены автоматикой закипания. Варочная зона включается на максимальном уровне мощности и через некоторое время автоматически переключается на предварительно заданный уровень мощности.

- **Включение**

Действие	Панель управления	Дисплей
Установка уровня мощности (например, « 7 »)	Проведите по слайдеру до значения [7] и, не убирая пальца, подождите 3 с	[7] будет мигать вместе с символом [A]

- **Отключение автоматики закипания**

Действие	Панель управления	Дисплей
Установка уровня мощности	Проведите по слайдеру	От [0] до [9]

Установленный уровень мощности	Длительность работы на максимальной мощности (мм:сс)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

Функция паузы
Данная функция временно отключает всю варочную панель, обеспечивая ее последующее включение с прежними настройками.

- **Постановка/снятие паузы**

Действие	Панель управления	Дисплей
Постановка паузы	Нажмите и 3 с удерживайте кнопку [STOP GO].	[II] на дисплее варочных зон
Снятие паузы	Нажмите и 3 с удерживайте кнопку [STOP GO] или слайдер	Последние настройки

Функция памяти

После отключения варочной панели кнопкой [⏻] сохраняется возможность включить прибор с последними настройками.

- Уровни мощности всех варочных зон (усиленный нагрев).
- Значения минут и секунд таймеров варочных зон.
- Автоматическое приготовление.
- Режим поддержания тепла.

Порядок включения:

- Нажмите кнопку [⏻]
- Затем нажмите кнопку [STOP GO] пока мигает индикатор.

Последние настройки возвращены.

Функция "поддержания тепла"

Данная функция предназначена для автоматического нагрева и поддержания температуры 70 °C.

- **Активация функции "поддержания тепла"**

Действие	Панель управления	Дисплей
Активация	Коснитесь слайдера на участке между [0] и [1]	[U]
Отключение	Проведите пальцем по слайдеру	От [0] до [9]

Блокировка панели управления

Во избежание изменений настроек варочных зон, особенно при чистке прибора, панель управления может быть заблокирована (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ. [⏻]).

- **Блокировка**

Действие	Панель управления	Дисплей
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	[0] или [H]
Блокировка варочной панели	Удерживая кнопку [STOP GO], 3 раза нажмите кнопку [◷]	[L]

- **Снятие блокировки**

Действие	Панель управления	Дисплей
Включение	Нажмите кнопку [⏻]	[L]
Снятие блокировки варочной панели	Удерживая кнопку [STOP GO], 3 раза нажмите кнопку [◷]	[0] или [H]

Ограничение продолжительности работы

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

Уровень мощности	Продолжительность работы, ч
1	8,7
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	1,9
9	1,5

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Качество посуды

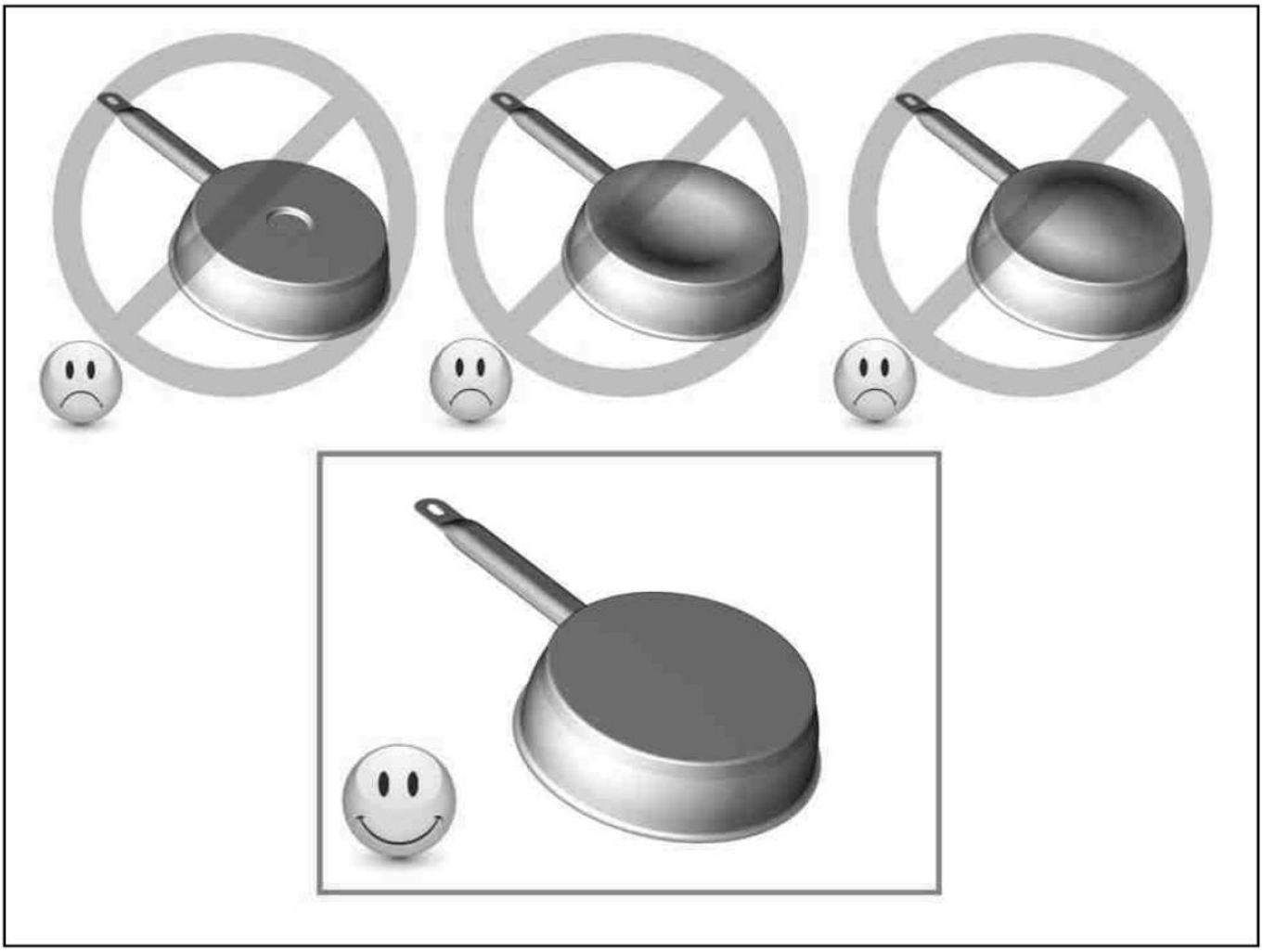
Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, магнитная нержавеющая сталь, алюминий с магнитным нижним слоем.

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

Обычно производители посуды указывают, пригодна ли она для индукционных варочных панелей или нет. Проверка пригодности посуды:

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

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



Размеры посуды

Размер варочной зоны, до определенного предела, автоматически подстраивается под диаметр дна посуды. Тем не менее, для каждой варочной зоны существует минимально допустимый диаметр дна. Для обеспечения максимальной эффективности работы выравнивайте посуду по центру варочной зоны.

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите прибор перед чисткой.
Не очищайте прибор, если его поверхность слишком горячая. **Опасность ожогов!**

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Панель или варочная зона не включается:

- Варочная панель ненадлежащим образом подсоединена к сети питания.
- Перегорел плавкий предохранитель.
- Активирована функция блокировки.
- Жир или вода на сенсорных кнопках управления.
- На кнопках управления расположен посторонний предмет.

На панели управления отображается символ [U]:

- На варочной зоне отсутствует посуда.
- Посуда не пригодна для индукционной варочной панели.
- Слишком малый диаметр дна посуды.

На панели управления символ [E]:

- Свяжитесь с сервисным центром.

Одна или все варочные зоны отключились:

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

Вентиляция продолжает работать после отключения варочной панели:

- Это не является неисправностью, вентилятор продолжает работать в целях защиты электронных компонентов от перегрева.
- Вентилятор охлаждения отключится автоматически.

Не включается автоматика закипания:

- Варочная зона все еще горячая (отображается символ [H]).
- Установлен максимальный уровень мощности [9].

На панели управления отображается символ [II]:

- См. раздел "Пауза".

Отображается символ [L]:

- См. раздел "Блокировка панели управления".

Отображается символ [U]:

- См. раздел "Режим поддержания тепла".

На панели управления отображается символ [ ] или код [Er03]:

- Посторонний предмет или жидкость на кнопках управления. Этот символ исчезнет после того, как кнопка будет отжата, или после ее очистки.

На панели управления отображается код [E2] или [EH]:

- Варочная панель перегрета, дождитесь ее остывания и попробуйте включить снова.

На панели управления отображается код [E3]:

- Посуда не подходит, поменяйте посуду.

На панели управления отображается код [E6]:

- Ненадлежащие параметры сети питания. Проверьте частоту и напряжение сети питания.

На панели управления отображается код [E8]:

- Воздуховыпускное отверстие вентилятора закрыто, удалите посторонние предметы.

На панели управления символ [EC]:

- Ошибка конфигурации. Заново задайте параметры, следуя указаниям пункта "На панели управления отображается код [E4]".

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

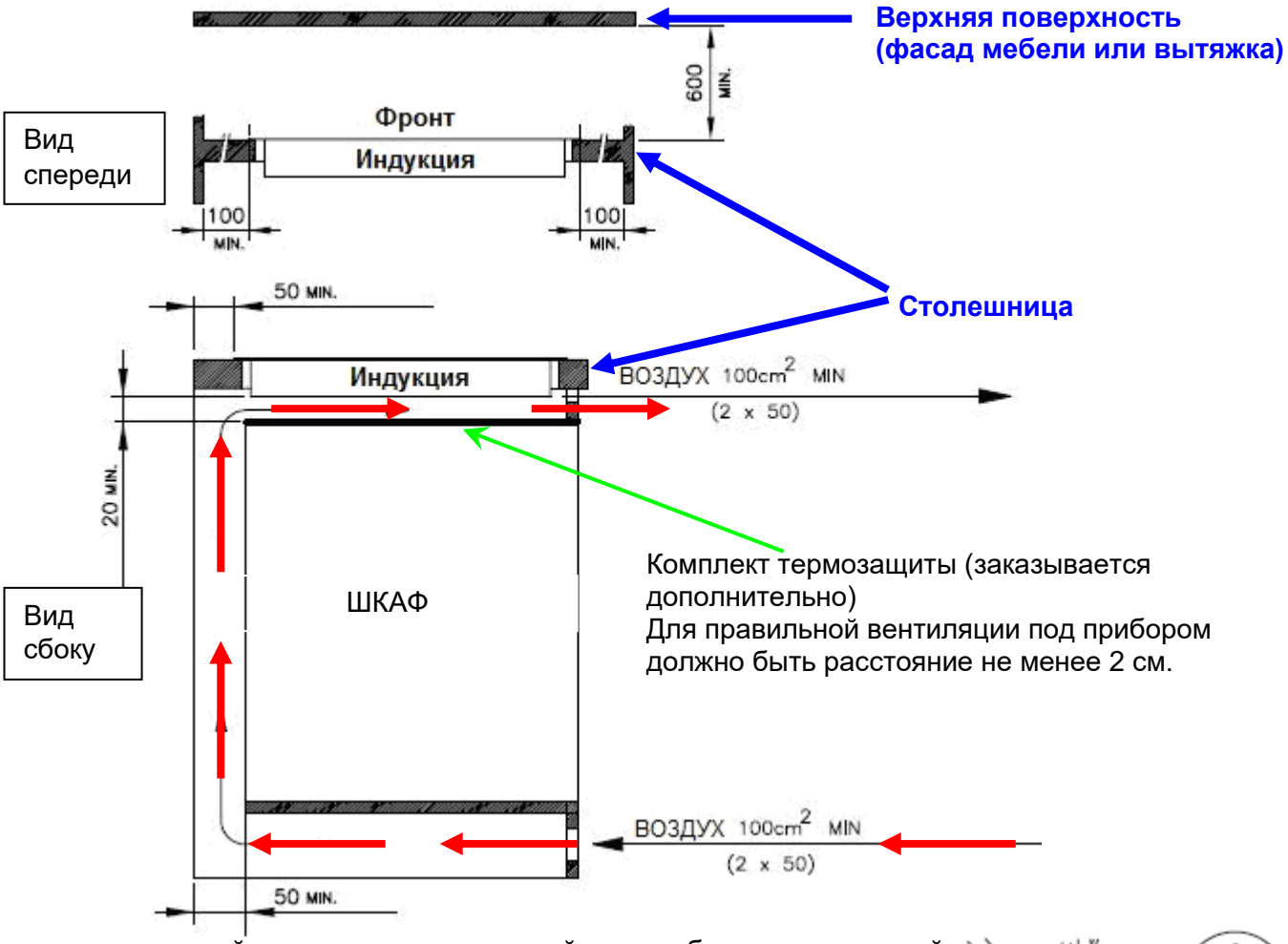
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

- Не утилизируйте прибор вместе с бытовым мусором.
- Проконсультируйтесь с местным пунктом сбора и переработки отходов, занимающимся утилизацией бытовых приборов.

ИНСТРУКЦИИ 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!



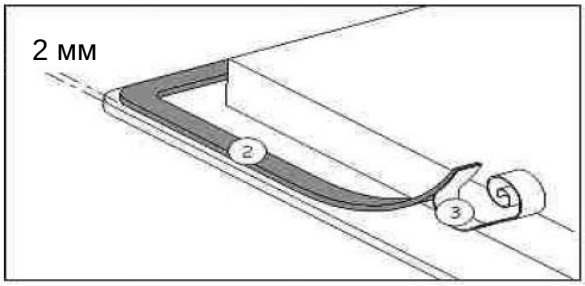
Перед установкой правильно изолируйте прибор приложенной изоляцией

- 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 С).
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки
- Устанавливая прибор рядом с высоким шкафом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена шкафа должна быть покрыта теплоизоляционным материалом.

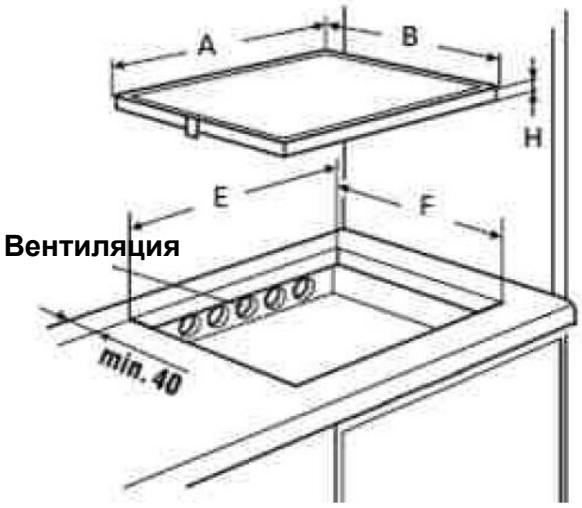
Монтаж должен выполняться квалифицированным электриком. Монтажник несет полную ответственность за установку прибора. Монтаж должен выполняться в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

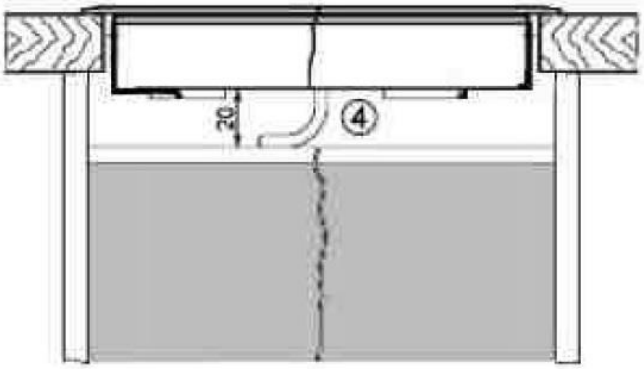
Установка уплотнения:

Уплотнение, входящее в комплект поставки варочной панели, предназначено для предотвращения попадания жидкостей внутрь кухонного шкафа, на котором установлен прибор. Монтаж уплотнения должен выполняться тщательно, согласно указаниям ниже.



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





Установка:

- **Размеры выреза в столешнице:**

	A	B	E	F	H
KI 8330.0 SR	798 мм	518 мм	750 мм	490 мм	54 мм

- **Убедитесь, что расстояние между варочной панелью и стенками не менее 40 мм.**
- Варочные панели имеют класс “Y” по теплостойкости. В идеале, варочная панель должна быть установлена так, чтобы вокруг нее было много свободного пространства. Прибор может быть установлен следующим образом: стена сзади прибора, высокий шкаф или стена с одной из сторон. **С противоположной стороны, при этом, не должно быть шкафов или перегородок, высота которых выше высоты расположения варочной панели.**

- Кухонный шкаф или опора, в которую встроена варочная панель, а также углы кухонного шкафа, ламинатное покрытие и клей, использовавшийся для крепления, должны выдерживать воздействие температуры в 75 °C.
- Плинтус для столешницы должен быть теплостойким.
- Запрещается устанавливать варочную панель поверх духового шкафа без вентиляции или посудомоечной машины.
- Для обеспечения надлежащего охлаждения воздухом электронных компонентов под варочной панелью необходимо предусмотреть **свободное пространство размером 20 мм**.
- Если под прибором расположен ящик, то не помещайте в него легко возгораемые материалы (например, аэрозоли) или нетеплостойкие предметы.
- Материалы, из которых обычно изготавливают столешницы, расширяются при контакте с водой. Для защиты углов выреза нанесите на них слой лака или покрытие из специального герметика. Особое внимание следует уделить установке самоклеящегося уплотнения, входящего в комплект поставки и предназначенного для предотвращения попадания жидкости внутрь кухонного шкафа. Данное уплотнение обеспечивает надлежащую герметичность при встраивании варочной панели в столешницу с гладкой поверхностью.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и установленной над ней вытяжкой должно указываться производителем вытяжки. При отсутствии таких указаний, обеспечьте расстояние не менее 760 мм.
- Соединительный кабель, после установки прибора, не должен подвергаться механическим воздействиям (например, при выдвижении расположенного ниже ящика).
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте защитные решетки, разработанные производителем данного кухонного прибора, или указанные производителем как пригодные, или решетки, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных решеток может стать причиной несчастных случаев.

Вентиляция

- Вентиляцию варочной панели можно улучшить, изготовив отверстие в задней стенке кухонного гарнитура непосредственно под вырезом в столешнице.
- Удалите переднюю поперечную рейку гарнитура вдоль всего выреза, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха под столешницей.
- Удалите все перегородки и рейки, полностью или частично расположенные в зоне выреза в столешнице.
- При встраивании прибора в столешницу следите, чтобы посторонние предметы не перекрывали вентиляционные отверстия в кухонном гарнитуре. Эти отверстия крайне необходимы для надлежащей вентиляции прибора.
- Следите, чтобы пространство под столешницей не нагревалось слишком сильно, например, из-за недостаточной вентиляции или ненадлежащей теплоизоляции духового шкафа.
- Если индукционная варочная панель установлена над духовым шкафом с функцией пиролитической очистки, то не следует включать варочную панель во время процесса пиролитической очистки.

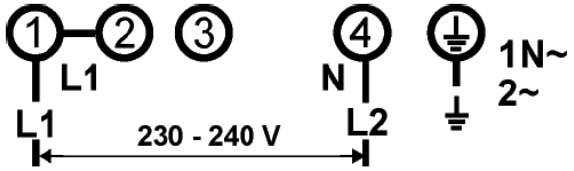
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

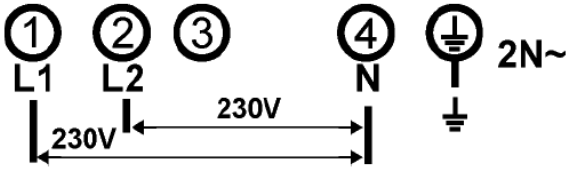
- Работы по монтажу и подсоединению прибора к сети питания должны выполняться только электриком, хорошо знакомым с требованиями нормативной документации и тщательно их соблюдающим.
- После встраивания прибора необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токоведущим частям.
- Электрические характеристики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

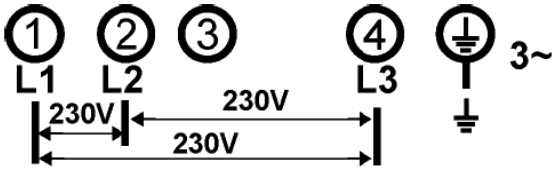
Осторожно!
Данный прибор предназначен для подсоединения только к сети питания 230 В, 50/60 Гц.
Проводник заземления всегда должен быть подсоединен.
Руководствуйтесь схемой электрических соединений.
Соединительная коробка расположена снизу с задней стороны корпуса варочной панели. Чтобы снять крышку используйте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

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

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







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

Питание от однофазной сети 230 В пер. тока: 1 фазный + нулевой рабочий проводники
Установите перемычку между зажимами 1 и 2.
Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N - к зажиму 4, фазный проводник L - к одному из зажимов 1 или 2.

Питание от двухфазной сети 400 В пер. тока: 2 фазных + нулевой рабочий проводники
Подсоедините проводник заземления к зажиму заземления, нулевой рабочий проводник N - к зажиму 4, фазный проводник L1 - к зажиму 1, фазный проводник L2 - к зажиму 2.

Осторожно! Убедитесь, что проводники подсоединены к правильным зажимам, а сами зажимы надлежащим образом затянуты.

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

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC