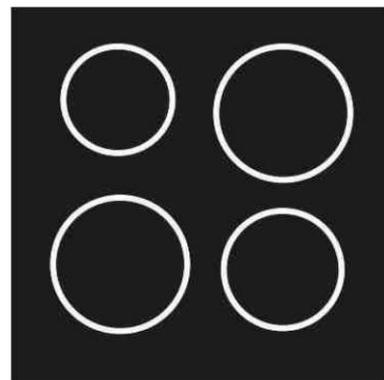


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель
со встроенной вытяжкой

KMI 9850.0



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

1	Общие указания	3	5	Чистка и обслуживание	16
1.1	К Вашему сведению.....	4	5.1	Стеклокерамическая варочная панель.....	16
1.2	Использование по назначению.....	4	5.2	Особые загрязнения.....	16
2	Указания по безопасности и предупреждения	5	5.3	Встроенная вытяжка.....	17
2.1	Указания по подключению и работе с прибором.....	5	6	Поиск и устранение неисправностей	18
2.2	Общие сведения о варочной панели.....	5	7	Указания по монтажу	19
2.3	Безопасность человека.....	6	7.1	Указания по безопасности при монтаже.....	20
2.4	Используемые значки и указания.....	7	7.2	Вентиляция.....	20
3	Описание прибора	8	7.3	Монтаж.....	22
4	Работа с прибором	9	7.4	Различные варианты монтажа: накладной монтаж.....	22
4.1	Индукционная варочная панель.....	9	7.5	Различные варианты монтажа: без рамки.....	22
4.2	Распознавание посуды.....	9	7.6	Вид кухонного шкафа.....	23
4.3	Ограничение времени работы.....	9	7.7	Сборка системы удаления воздуха.....	24
4.4	Прочие функции.....	10	7.8	7-контактный соединитель вентилятора.....	25
4.5	Защита от перегрева.....	10	7.9	4-контактный соединитель Plasma-фильтра (опция).....	25
4.6	Посуда для индукционных варочных панелей.....	10	7.10	Установка встраиваемой вытяжки.....	26
4.7	Экономия электроэнергии.....	10	7.11	Встраиваемый блок выключателей.....	26
4.8	Выбор уровня мощности.....	11	7.12	Электрические соединения.....	28
4.9	Индикация остаточного тепла.....	11	7.13	Технические характеристики.....	29
4.10	Переключение прибора в режим ожидания.....	12	7.14	Ввод прибора в эксплуатацию.....	29
4.11	Включение варочной панели и варочных зон.....	12	8	Вывод из эксплуатации и утили- зация прибора	30
4.12	Отключение варочной зоны.....	12	8.1	Полное отключение прибора.....	30
4.13	Защита от детей.....	12	8.2	Утилизация упаковки.....	30
4.14	Функция объединения варочных зон.....	13	8.3	Утилизация старых приборов.....	30
4.15	Автоматика закипания.....	13			
4.16	Поддержание тепла.....	14			
4.17	Режим усиленного нагрева.....	14			
4.18	Управление мощностью.....	14			
4.19	Управление вытяжкой.....	14			
4.19.1	Включение и отключение вытяжки.....	15			
4.19.2	Задержка отключения вытяжки.....	15			
4.19.3	Величина задержки отключения.....	15			

1 Общие указания

1.1 К Вашему сведению

Внимательно прочтите данное руководство перед началом эксплуатации прибора. В нем содержатся важные рекомендации по безопасности, эксплуатации и уходу для обеспечения многолетнего срока надежной службы прибора.

В случае возникновения неисправностей прочтите раздел «Поиск и устранение неисправностей». Часто небольшие неисправности могут быть решены собственными силами, тем самым вы сможете избежать необязательных расходов на обслуживание.

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

1.2 Использование по назначению

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

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

2 Указания по безопасности и предупреждения

2.1 Указания по подключению и работе с прибором

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

2.2 Общие сведения о варочной панели

- Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так при работе на высоком уровне мощности опасные ситуации могут возникнуть чрезвычайно быстро.
- При приготовлении пищи помните, что варочные зоны нагреваются очень быстро. Не допускайте выкипания жидкости из посуды, так как это может привести к ее перегреву и повреждению!
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны.
- Будьте внимательны при использовании пароварок, так как вода может быстро выкипеть, приведя к повреждению посуды и варочной панели, за что производитель не будет нести ответственности.
- Важно помнить, что по окончании приготовления пищи варочную зону следует отключить с помощью соответствующего переключателя. Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Приготовление пищи, содержащей жир и масло, должно происходить под постоянным присмотром. Не пытайтесь потушить воспламенившиеся жир или масло водой! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным полотном.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высочайшей прочностью. Тем не менее, не допускайте падения твердых пред-

метов на поверхность варочной панели. При падении острые предметы могут повредить прибор.

- При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений существует риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Если из-за какой-либо неисправности незамедлительно отключить прибор невозможно, то отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами! Кабели питания не должны соприкасаться с нагретыми варочными зонами.
- Опасность пожара! Не оставляйте предметы на варочной панели.
- Запрещается использовать стеклокерамическую варочную панель в качестве места для хранения.
- Не кладите алюминиевую фольгу или пластик на поверхность варочных зон. Все легкоплавкие вещества, такие как пластик, фольга и, в особенности, сахар и сахаросодержащие продукты, следует хранить вдали от варочных зон. Во избежание повреждения варочной панели незамедлительно удалите сахар со стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая) с помощью специального скребка.
- Запрещается помещать металлическую посуду (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как она может нагреться. Опасность ожога!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочной панелью.
- Металлические нательные украшения могут нагреться при нахождении в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Опасность получения ожогов! Это не относится к немагнитным предметам (например, золотые или серебряные кольца).
- Запрещается использовать варочную панель для разогрева закрытых консервов или продуктов в упаковке, содержащей металл. При нагреве они могут взорваться!
- Запрещается помещать какие-либо предметы (посуду, полотенца и проч.) на поверхность индикаторов!
- Горячие кастрюли и сковороды не должны перекрывать поверхность индикаторов.
- Устанавливать посуду следует по центру варочной зоны.
- Для широкой посуды, по возможности, используйте дальние варочные зоны во избежание чрезмерного нагрева индикаторов.

- Используйте блокировку панели управления, если в доме имеются животные, способные достать до варочной панели.
- Не пользуйтесь варочной панелью во время выполнения цикла пиролизической очистки в духовом шкафу, встроенном под ней.
- Запрещается использовать пароочистители или схожие с ними приборы для чистки стеклокерамической варочной панели.
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов (например, салфеток для очистки) рядом с воздухозаборным отверстием варочной панели. Воздушный поток может затянуть их внутрь прибора. Жидкости и небольшие предметы следует хранить вдали от прибора.
- Запрещается эксплуатировать прибор без жируловливающего фильтра.
- Фильтры с большими жировыми осадками представляют риск возникновения пожара!
- Приготовление пищи во фритюре должно происходить под постоянным присмотром; также запрещается готовить пищу методом фламбе.
- При использовании отопительных приборов, использующих дымоход, таких как дровяные или угольные камины, газовые или жидкотопливные печи необходимо обеспечить постоянный приток свежего воздуха в помещение. Разряжение, создаваемое вытяжкой в помещении, в котором находятся использующие дымоход приборы, не должно превышать 4 Па (0,04 мбар). В противном случае возможно отравление угарными газами.
- Имейте в виду, что кипение воды при приготовлении пищи приводит к увеличению уровня влажности в помещении.
- При работе вытяжки в режиме рециркуляции из воздуха удаляется лишь небольшое количество влаги. Поэтому необходимо обеспечить приток в помещение достаточного количества свежего воздуха, например, за счет открытия окна или использования вентиляционной системы.
- Следите, чтобы микроклимат в помещении всегда был комфортным (относительная влажность 45-60 %).
- При использовании встроенной вытяжки в режиме рециркуляции каждый раз после окончания приготовления пищи оставляйте вытяжку включенной на минимальной мощности на 20 минут или активируйте функцию задержки автоматического отключения.

2.3 Безопасность человека

- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и обслуживание прибора не должны выполняться детьми, кроме случаев, когда они находятся под присмотром.
- Стеклокерамическая поверхность и варочные зоны нагреваются при работе. Не подпускайте маленьких детей к прибору.
- Используйте только те защитные решетки и крышки варочных панелей, которые поставляются самим производителем варочной панели или авторизованными производителями защитных решеток и крышек, указанными в Руководстве по эксплуатации. Использование неподходящих защитных решеток и крышек варочных панелей может стать причиной несчастных случаев.
- Лица с кардиостимуляторами или имплантированным дозатором инсулина должны убедиться в том, что их имплантаты не подвержены влиянию индукционной варочной панели (диапазон частот индукционной варочной панели составляет 20-50 кГц).

2.4 Используемые значки и указания

В данном приборе применяются самые современные технологии. Тем не менее, бытовые приборы могут представлять опасности, которых невозможно избежать путем улучшения конструкции устройства.

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

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

Указания, отмеченные следующими знаками, имеют различный характер:

В некоторых случаях используются следующие предупреждающие знаки:

	<p>ОПАСНО! Указывает на неустранимую опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
---	--

	<p>ОСТОРОЖНО! Указывает на возможную опасность, которая может стать причиной серьезной травмы вплоть до смерти.</p>
--	--

	<p>ВАЖНО! Указывает на опасность, которая может стать причиной легкой травмы или повреждения прибора.</p>
---	--

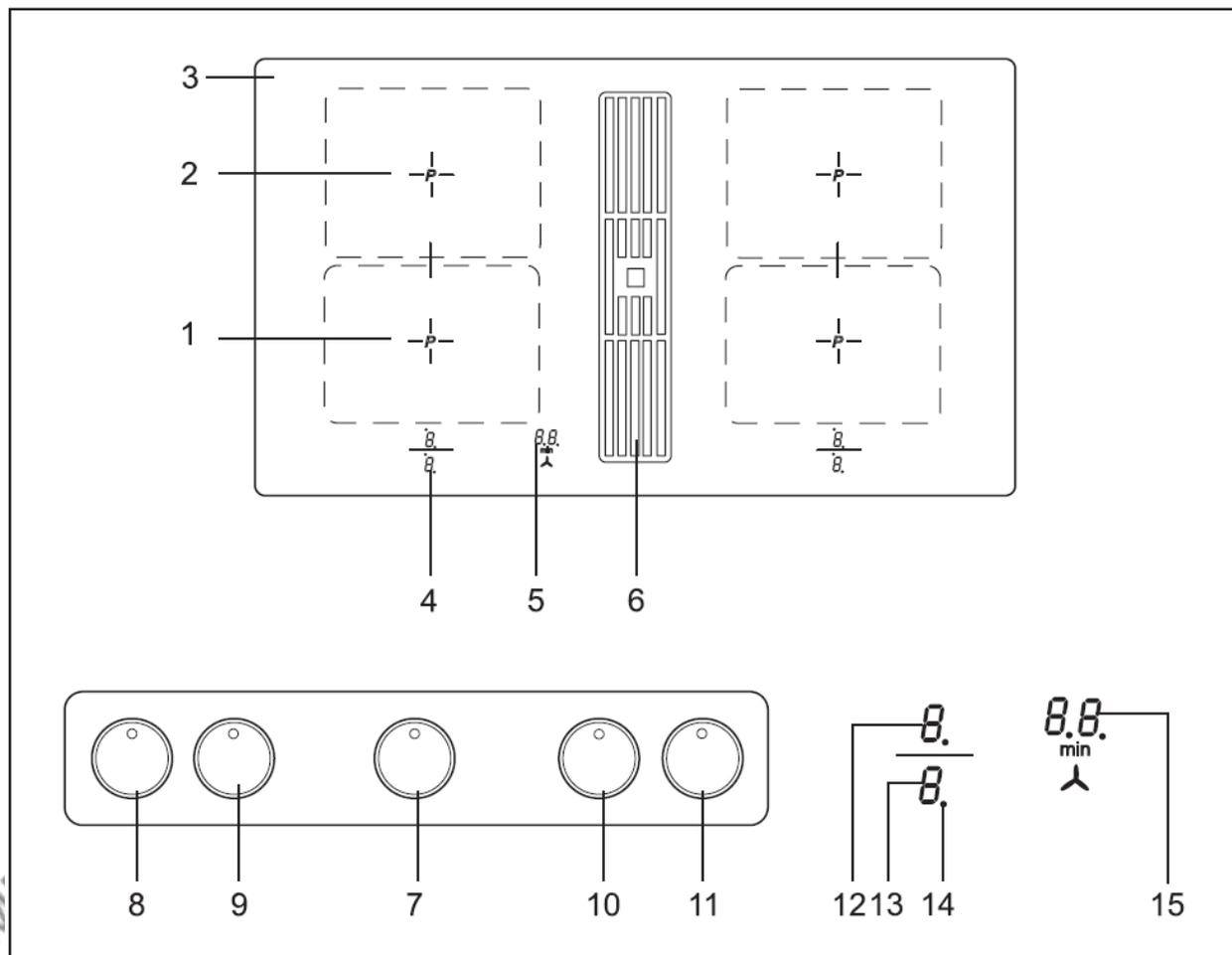
	<p>ПРИМЕЧАНИЕ Указывает на рекомендации, которые упрощают работу с прибором.</p>
---	---

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ С ВОЗМОЖНЫМ ЛЕТАЛЬНЫМ ИСХОДОМ Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Снимать панели, отмеченные данным знаком, допускается только сертифицированным электрикам.</p>
---	--

	<p>ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! Данный знак наносится на поверхности, которые нагреваются при работе прибора. Прикосновение к ним может привести к серьезным ожогам или ошпариванию. Эти поверхности могут оставаться горячими даже после отключения прибора.</p>
---	---

	<p>СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ С КОМПОНЕНТАМИ И МОДУЛЯМИ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМИ К ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИМ РАЗРЯДАМ (ESD) Компоненты и модули, чувствительные к электростатическим разрядам, расположены за панелью с данным знаком. Будьте осторожны! Не касайтесь разъемных соединителей, плоских проводников или контактов соединителей. Выполнять техническое обслуживание таких компонентов (ESD) должны только опытные авторизованные специалисты.</p>
---	---

3 Описание прибора



Дизайн декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

1. Ближняя индукционная варочная зона
2. Дальняя индукционная варочная зона
3. Стеклокерамическая варочная панель
4. Индикаторы уровня мощности левых варочных зон
5. Индикатор вытяжки
6. Вытяжка
7. Регулятор работы вытяжки
8. Регулятор работы ближней варочной зоны
9. Регулятор работы дальней варочной зоны
10. Регулятор работы ближней варочной зоны
11. Регулятор дальней варочной зоны
12. Индикатор дальней варочной зоны
13. Индикатор ближней варочной зоны
14. Индикатор режима ожидания
15. Индикатор вытяжки

Управление

Управление стеклокерамической варочной панелью осуществляется с помощью регуляторов, расположенных на передней панели. Управление регуляторами отличается особой плавностью настройки, а также предполагает использование крайнего правого или левого положений. Крайние положения регуляторов предназначены для активации некоторых режимов.

Индикатор уровней мощности  (12) (13)

Индикатор уровня мощности отображает выбранные настройки уровня мощности или:

- Остаточное тепло
- Режим усиленного нагрева
- Распознавание посуды
- Автоматика закипания
- Защита от детей
- Функция объединения варочных зон
- Уровни поддержания тепла 42°C/70°C/94°C

4 Работа с прибором

4.1 Индукционная варочная панель

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

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

Преимущества индукционной варочной панели

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

4.2 Распознавание посуды

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

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

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

Границы распознавания посуды

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

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

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

4.3 Ограничение времени работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения продолжительности работы.

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

Расчеты приведены для ситуации, когда мощность варочной панели не изменялась в процессе работы.

При достижении предельной продолжительности работы варочная зона отключится и раздастся звуковой сигнал, на индикаторе появится значок «Н». Функция автоматического отключения имеет приоритет над функцией ограничения продолжительности работы, т. е. варочная зона будет отключаться по истечении таймера устройства автоматического отключения (например, возможно автоматическое отключение после 99 минут работы при установленном уровне мощности 9).

Ограничение времени работы

Выбранный уровень мощности	Ограничение времени работы в минутах
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Прочие функции

При одновременном повороте двух или нескольких переключателей (например, при повороте до упора регуляторов уровня мощности) ни одна из функций активирована не будет.

Значок  загорится и через несколько секунд прибор отключится.

Для того чтобы убрать значок  поверните этот же переключатель или включите и выключите варочную панель.

4.5 Защита от перегрева

Если варочная панель функционирует на полной мощности в течение длительного времени, то при высокой температуре в помещении надлежащее охлаждение ее электронных компонентов невозможно.

Во избежание чрезмерного нагрева электронных компонентов мощность варочных зон может быть уменьшена автоматически. В случае, если при нормальной работе варочной панели при комнатной температуре на индикаторе часто возникает код аварии E2 или ER21, то, вероятно, охлаждение является недостаточно эффективным.

Такое возможно, если кухонная мебель не имеет вентиляционных отверстий. Возможно, необходимо проверить правильность установки (см. раздел «Вентиляция»).

4.6 Посуда для индукционных варочных панелей

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

Используйте только посуду, дно которой件годно для индукционной варочной панели.

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

Определение пригодности посуды:

Убедитесь в наличии знака на посуде, указывающего на ее пригодность для индукционных варочных панелей, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

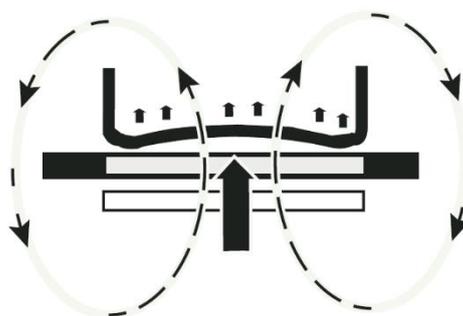
Тест на магнитную восприимчивость:

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



Примечание:

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



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

4.7 Экономия электроэнергии

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

- Размер дна посуды должен соответствовать размеру варочной зоны.
- При покупке кухонной посуды помните, что часто на ней указан диаметр верхней части посуды. Он обычно больше диаметра дна.
- Пароварки расходуют меньше энергии благодаря использованию пара и герметично закрытой крышке. Малое время приготовления означает сохранность витаминов.
- Всегда следите за тем, чтобы в пароварке оставалось достаточное количество жидкости, так как приготовление пищи без жидкости может привести к перегреву и последующему повреждению варочной панели и самой пароварки.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.

Используйте посуду, размеры которой соответствуют количеству продуктов. Большая посуда, едва заполненная, будет расходовать много энергии.

4.8 Выбор уровня мощности

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

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

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

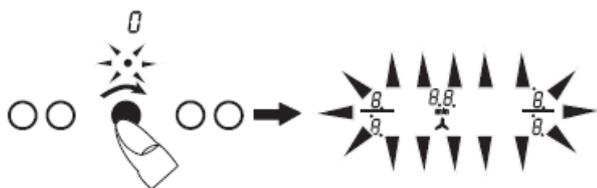
4.9 Индикация остаточного тепла H

Наличие остаточного тепла отображается на стеклокерамической варочной панели значком «H».

До тех пор, пока на индикаторе горит значок «H», остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим после отключения варочной зоны.

Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения значка «H». Опасность получения ожогов!

Во время работы варочной зоны стеклокерамическая поверхность не нагревается непосредственно - она нагревается от контакта с посудой.



4.10 Переключение прибора в режим ожидания

Данный регулятор предназначен для приведения прибора в состояние готовности к работе. Таким образом, данная кнопка выполняет функцию главного выключателя. В первую очередь будет выполнена самодиагностика, в ходе которой индикаторы включатся на короткое время.

При отключении прибора с помощью данной кнопки, прибор переходит в режим ожидания и остается в нем ок. 120 минут.

ВНИМАНИЕ! При полном отключении прибора отключатся также индикаторы остаточного тепла.

4.11 Включение варочной панели и варочных зон



1. Поверните переключатель вправо. На индикаторе уровня мощности отобразится:

-, =, = 1 2 3 4 5 7 8 9

2. Незамедлительно поместите подходящую посуду для приготовления на включенную варочную зону. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться. До тех пор, пока на варочную зону не будет установлена подходящая посуда, на экране будет отображаться значок . Если в течение 10 минут посуда не будет поставлена на варочную зону, то в целях безопасности она отключится. См. указания раздела «Распознавание посуды».



4.12 Отключение варочной зоны

3. Поверните регулятор влево в положение 0.

4.13 Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения случайного или преднамеренного включения варочной панели детьми. Элементы управления блокируется здесь.

Включение защиты от детей

1. Одновременно поверните переключатели ближних и дальних варочных зон влево до упора, прибор подаст звуковой сигнал.

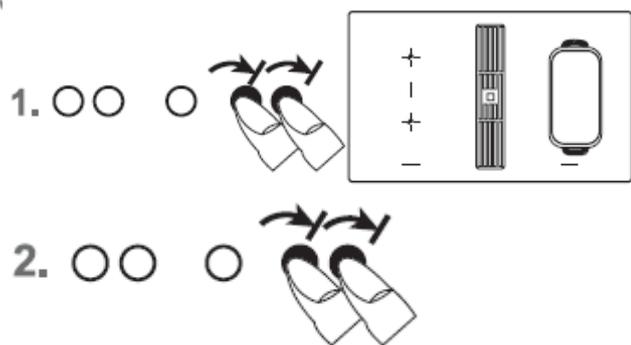
На индикаторах уровня мощности отобразится значок защиты от детей , панель управления будет заблокирована, а варочная панель выключится.

Отключение защиты от детей

2. Одновременно поверните переключатели ближних и дальних варочных зон влево до упора, прибор подаст звуковой сигнал. Значок исчезнет.

Примечания

- В случае отключения электроэнергии защита от детей будет отменена, т.е. отключена.



4.14 Функция объединения варочных зон П

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

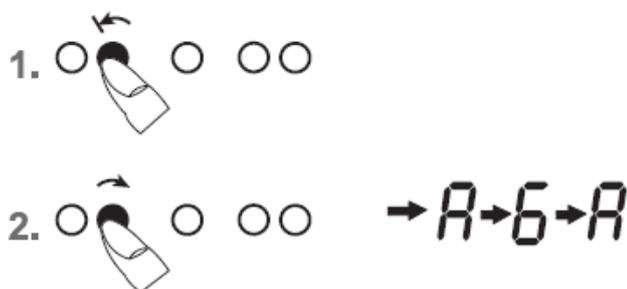
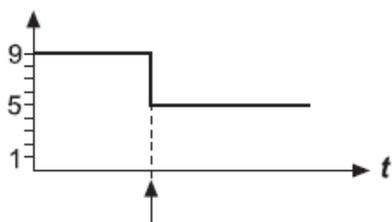
1. Одновременно поверните переключатели ближних и дальних варочных зон вправо до упора, прибор подаст звуковой сигнал.

Включится функция объединения варочных зон и загорится значок П активируется. Управление осуществляется с помощью регуляторов ближней варочной зоны.

2. Для отключения работы функции повторите порядок действий для ее включения или отключите варочную панель.

Примечание

Для правильной работы функции распознавания посуды, жаровня или кастрюля должны накрывать по крайней мере половину варочной зоны!



4.15 Автоматика закипания А

При активации автоматки закипания пища приготавливается на уровне мощности 9. После определенного времени уровень мощности автоматически переключится на более низкий уровень варки (от 1 до 8).

При использовании автоматки закипания необходимо указать только уровень мощности для варки на медленном огне, при котором должно готовиться блюдо, так как переключение осуществляется автоматически.

Автоматика нагрева предназначена для холодных продуктов, которые требуется быстро разогреть. Приготовление таких блюд не требует непрерывного контроля (например, варка на медленном огне мяса для супа).

1. Поверните соответствующий регулятор влево до упора, прибор подаст звуковой сигнал.

2. Сразу поверните регулятор обратно в нужное положение уровня варки. Режим автоматки закипания запущен.

Автоматика закипания будет функционировать согласно заданным настройкам. Через определенное время (см. таблицу) приготовление блюда продолжится на более низком уровне мощности. Значок «А» перестанет высвечиваться.

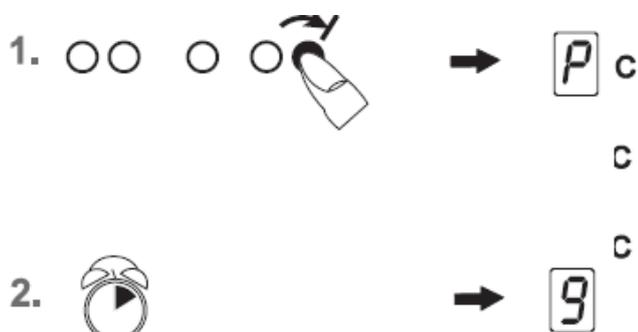
Примечание

• Во время работы автоматки закипания уровень мощности для варки на слабом огне можно увеличить. Уменьшение уровня мощности для варки на слабом огне приведет к отключению автоматки нагрева.

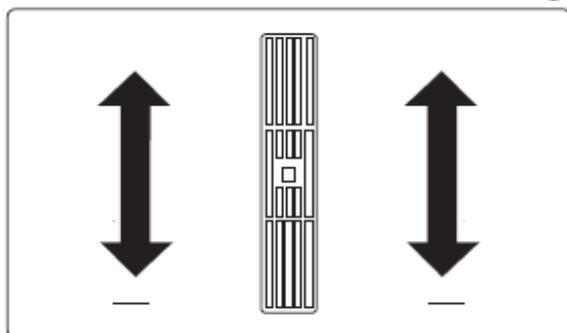
Уровень мощности	Автоматика закипания Время (мин:сек)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



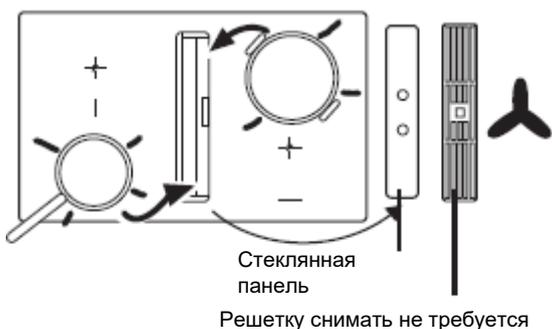
2. 120 Мин.



2. 10 Мин.



Модули (управление мощностью)



4.16 Поддержание тепла

Режим поддержания тепла позволяет поддерживать температуру блюда на установленном уровне. Соответствующая варочная зона будет работать на низком уровне мощности.

1. Поверните регулятор вправо в нужное положение:

- примерно соответствует 42°C
- — примерно соответствует 70°C
- — — примерно соответствует 90°C

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

4.17 Режим усиленного нагрева ^P

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

1. Поверните соответствующий регулятор вправо до упора, прибор подаст звуковой сигнал. На индикаторе уровня мощности отобразится ^P. Режим усиленного нагрева включился.

2. Через 10 минут режим усиленного нагрева автоматически отключится. Значок ^P погаснет, а мощность уменьшится до уровня «9».

Примечание:

Для досрочного отключения режима усиленного нагрева коснитесь слайдера соответствующей варочной зоны.

4.18 Управление мощностью:

Ввиду технических особенностей, две варочные зоны всегда образуют единый модуль с ограниченным уровнем мощности.

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

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

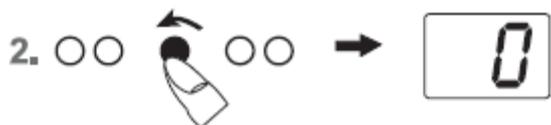
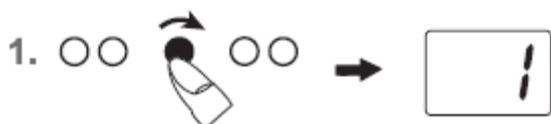
4.19 Управление вытяжкой

Вытяжка расположена по центру варочной панели, отвод воздуха осуществляется вниз.

Перед первым включением вытяжки снимите стеклянную панель. Если прибор оснащается решеткой, то ее снимать не требуется.

Важно:

Не кладите панели на индукционные варочные зоны! Риск возгорания!



4.19.1 Включение и отключение вытяжки

1. Поверните регулятор работы вытяжки в требуемое положение 1, 2, 3 или 4.

Загорится значок вентилятора .

В интенсивном режиме (уровень мощности 4) вытяжка работает не более 10 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 3.

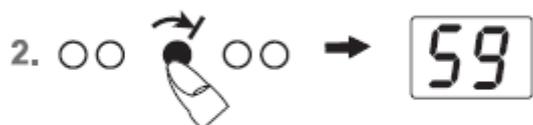
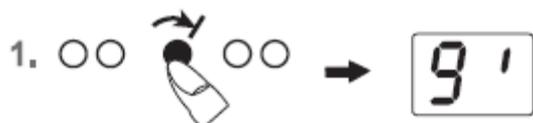
2. Для отключения вытяжки поверните регулятор в положение 0.

Совет

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

4.19.2 Задержка отключения вытяжки

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



Задание задержки отключения вентилятора

1. Поверните регулятор вправо до упора. Активируется 10-минутная задержка отключения вентилятора. Загорится значок задержки отключения вентилятора ^{min}.
2. Повторный поворот регулятора установит задержку отключения вентилятора 60 минут.
3. Отключение задержки происходит путем повторного поворота регулятора.

Активная задержка отключения не влияет на управление вентилятором.

4.19.3 Величина задержки отключения

Вытяжка должна работать 10-20 минут после окончания каждого приготовления пищи. Если вытяжка работала дольше 15 минут, то после отключения варочной панели она продолжит работать на минимальном уровне мощности еще около 15 минут. Это гарантирует удаление оставшихся паров и оптимизирует работу прибора.

При использовании вытяжки в режиме рециркуляции всегда устанавливайте задержку отключения от 10 до 60 минут в целях надлежащего удаления оставшихся паров и запахов.

При последующем включении вытяжки, в крайне редких случаях молекулы из фильтра могут попасть в воздушный поток, что может привести к появлению запахов. Этот остаточный запах исчезнет по мере работы вытяжки.

Важно!

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

5 Чистка и обслуживание

- Перед чисткой прибора отключите его и дождитесь остывания.
- Запрещается использовать пароочистители или схожие с ними приборы для чистки стеклокерамической варочной панели.
- Будьте предельно аккуратны при чистке кнопки «Вкл/Выкл.». Иначе, прибор может случайно включиться!

5.1 Стеклокерамическая варочная панель

Важно! Запрещается использовать абразивные моющие средства, такие как абразивные обезжириватели, абразивные средства для чистки кастрюль, средства для удаления ржавчины и пятен и т. д.

Чистка после использования

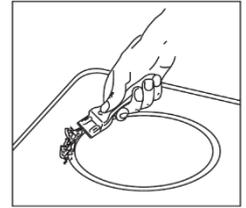
1. При появлении загрязнений всегда следует чистить всю поверхность варочной панели. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для чистки используйте влажную тканевую салфетку и небольшое количество средства для мытья посуды. Затем протрите варочную панель сухой тканевой салфеткой, чтобы убедиться в отсутствии остатков чистящего средства на поверхности.

Еженедельная чистка

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

5.2 Особые загрязнения

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



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

Пригоревший сахар и расплавившуюся пластмассу следует удалить незамедлительно, пока они еще теплые, используя скребок. После этого еще раз очистите варочную панель, как описано в пункте 2.

Частицы песка, которые могут попасть на варочную панель при чистке картофеля или салата, могут поцарапать поверхность при перемещении по ней посуды. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось песка.

Изменение цвета варочной панели не влияет на ее функциональность и прочность стеклокерамической поверхности. Изменение цвета не связано с изменением свойств материала - это удаленные вовремя остатки пищи, въевшиеся в поверхность.

Блестящие пятна появляются в результате трения дна посуды о поверхность, особенно при использовании посуды с алюминиевым дном или при использовании неподходящего чистящего средства. Их трудно удалить с помощью стандартных чистящих средств. Может потребоваться повторить процесс очистки несколько раз. Со временем, на поверхности могут появиться следы износа в виде черных пятен, возникших из-за использования агрессивных чистящих средства или посуды с дефектами дна.

5.3 Встроенная вытяжка

Чистка металлических жироулавливающих фильтров

Металлические жироулавливающие фильтры следует очищать не реже одного раза в месяц, при больших жировых отложениях и/или при интенсивном использовании вытяжки. Для этого поместите их в посудомоечную машину или вымойте вручную водой с небольшим количеством мыла.

Для извлечения фильтра снимите крышку вентилятора и поднимите U-образную панель вентилятора из нержавеющей стали. Теперь извлеките фильтр. Для этого надавите вниз на защелку, находящуюся на скрытой ручке, и снимите фильтр.

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

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

Запрещается эксплуатировать вытяжку без жироулавливающих фильтров!

После промывки, осушите фильтр и установите его обратно в вытяжку. Убедитесь, что скрытая ручка остается видимой после установки фильтра на место. По возможности, при каждой очистке фильтров протирайте доступные внутренние части вытяжки тканевой салфеткой, смоченной моющим средством, обращая особое внимание на выступающие части.

Чистка и обслуживание вытяжки

Вытяжку рекомендуется чистить каждый раз при очистке фильтров.

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

Вентиляционные отверстия в крышке позволяют остаточной влаге, образовавшейся во время приготовления пищи или чистки прибора, выходить наружу при установленной крышке, пока вытяжка не работает.

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

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

Обслуживание

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

Панели Plasma-фильтра следует заменять по крайней мере каждые 5 лет. Для этого откройте решетку и замените панели фильтра.

6 Поиск и устранение неисправностей

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

Примечание

При возникновении неисправностей в работе прибора, проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций.

Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста.

Такие проблемы описаны ниже.

Плавкие предохранители регулярно перегорают.

Свяжитесь с сервисной службой или электриком!

Индукционная варочная панель не включается.

- Сработали автоматические выключатели или перегорели плавкие предохранители сети питания.
- Варочная панель не подключена к сети питания.
- Активирована функция защиты от детей, т.е. на дисплее отображается значок «L».
- Используется неподходящая посуда. См. раздел «Посуда для индукционных варочных панелей».

На панели отображается значок .

Положение двух поворотных переключателей было одновременно изменено (например, для изменения настроек мощности).

Решение: для того чтобы убрать значок  поверните этот же переключатель или включите и выключите варочную панель.

Отображается код аварии E2

Перегрев электронных компонентов. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Отображается код аварии E8

Нарушение работы левого или правого вентилятора. Заблокировано заборное отверстие или сломан вентилятор.

Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Отображается код аварии U400

Варочная панель подключена ненадлежащим образом. Панель управления отключается через 1 с и раздается непрерывный звуковой сигнал.

Подсоедините прибор к надлежащей сети питания.

Отображается код аварии «ERxx» или «Ex»

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

Горит значок кастрюли .

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

Значок кастрюли  отображается даже после установки посуды на варочную поверхность

Используемая посуда не предназначена для индукционных варочных зон или размер ее дна слишком мал.

Посуда при использовании издает шум

Это технические особенности прибора; угроза повреждения индукционной варочной панели и кастрюли отсутствует.

Вентилятор охлаждения, продолжает работы после отключения прибора

Это нормально, так как требуется охладить электронный модуль.

Прибор издает шумы (щелчки или треск)

Это технические особенности прибора. Данная проблема является неустранимой.

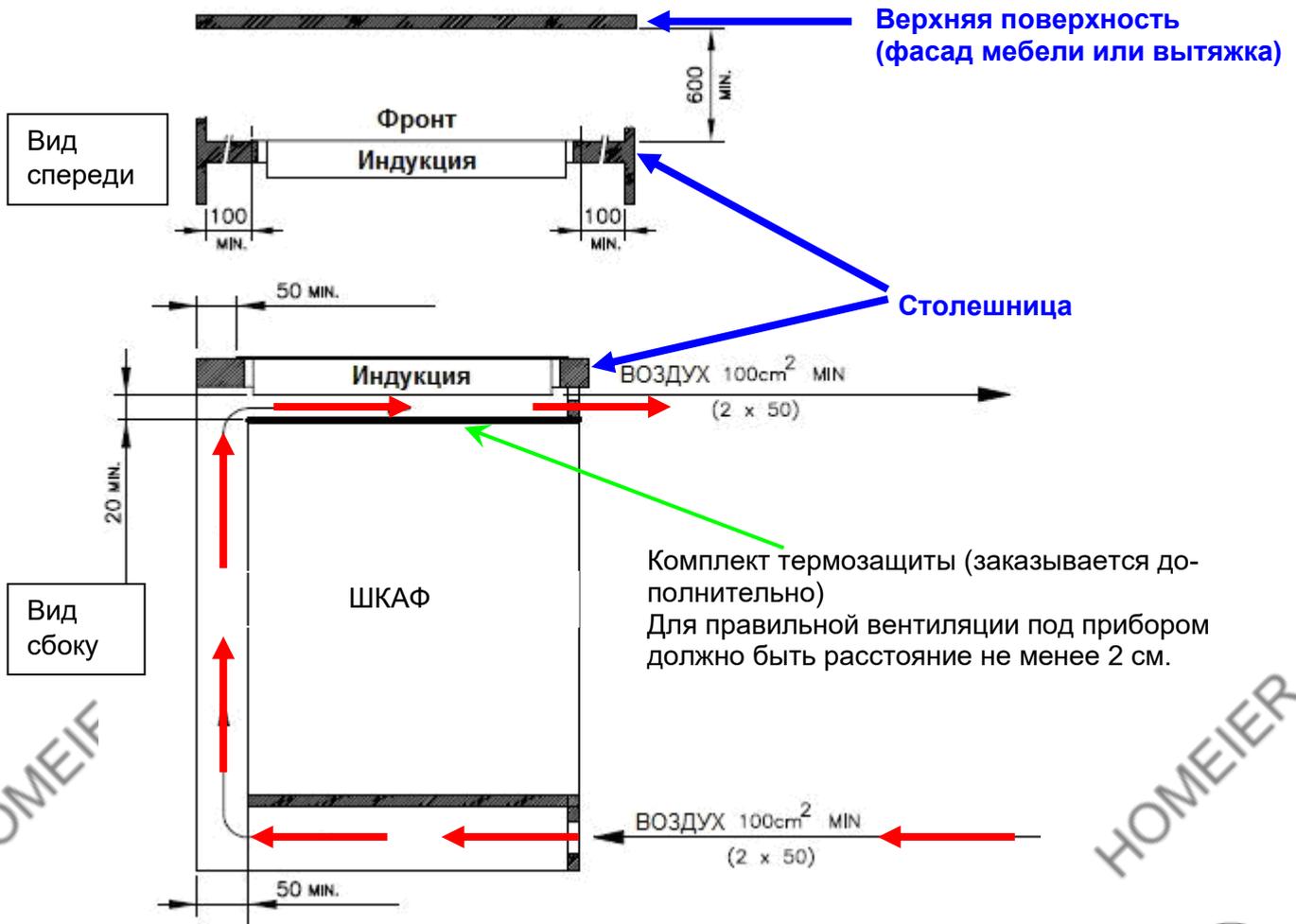
На поверхности появились царапины или трещины

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

Указания по монтажу

Индукционная варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с изложенной ниже инструкцией.

В случае несоблюдения указанной инструкции производитель снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!



Перед установкой правильно изолируйте прибор приложенной изоляцией

- Жидкость не должна попасть в электрические части прибора
- Нельзя изолировать прибор силиконовой изоляцией, иначе прибор потом нельзя будет демонтировать.
- Обрезанные края столешницы изолируются, чтобы туда не попала влага. Установите прибор по уровню, иначе есть опасность, что поверхность может расколоться
- Поверхности мебели из пластика, фанеры и клея должны быть термостойкими (>75 C).
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки
- Устанавливая прибор рядом с высоким шкафом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена шкафа должна быть покрыта теплоизоляционным материалом.



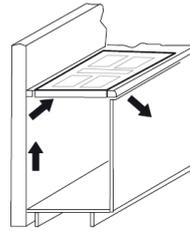
7 Указания по монтажу

7.1 Указания по безопасности при монтаже

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

7.2 Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вытяжкой, которая включается и отключается автоматически. Если температура электронных компонентов становится выше определенного значения, то вытяжка запустит работу на низкой скорости. При интенсивном использовании индукционной варочной панели вытяжка переключается на высокую скорость. По мере того, как электронные компоненты будут остывать, уровень мощности вытяжки будет автоматически уменьшаться с последующим отключением.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции индукционной варочной панели необходимо обеспечить свободное пространство между панелью и окружающей кухонной мебелью или встроенными приборами.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически увеличивается или уменьшается (см. раздел об устройстве тепловой защиты), то, возможно, что охлаждение является недостаточным. В этом случае для облегчения циркуляции воздуха рекомендуется снять заднюю стенку столешницы в районе выреза под прибор, а также снять лицевую поперечную рейку по всей длине столешницы.



В целях улучшения вентиляции варочной панели следует оставить воздушный зазор шириной 5 мм с лицевой стороны предмета кухонной мебели.

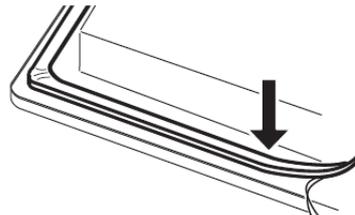
7.3 Монтаж

Важная информация

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

Уплотнение варочной панели

Перед выполнением монтажных работ надлежащим образом установите уплотнитель, поставляемый вместе с варочной панелью.



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

Вырез в столешнице

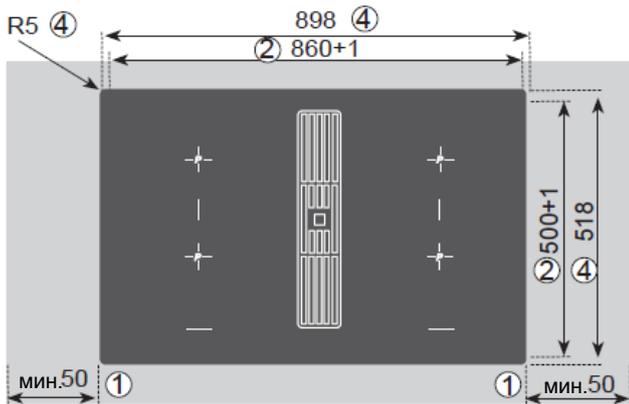
Аккуратно вырежьте проем в столешнице с помощью хорошо заточенной прямой ножовки или электролобзика. Углы выреза следует уплотнить во избежание проникновения влаги.

Размеры выреза показаны на рисунке. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена строго горизонтально. Любое искривление может привести к появлению трещин на стеклокерамической поверхности. Убедитесь в надлежащей установке уплотнения варочной панели.

Указания по монтажу

7.4 Различные варианты монтажа: накладной монтаж

Размеры в мм

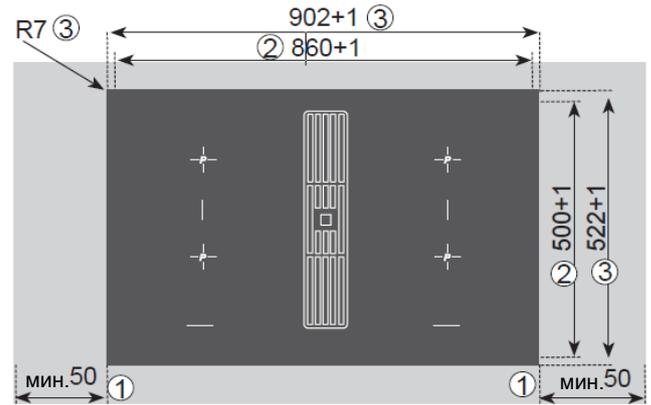


- 1) Минимальное расстояние до ближайшей стены
- 2) Размеры проема
- 3) Размеры выреза
- 4) Наружные размеры варочной панели

Важно:

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

7.5 Различные варианты монтажа: без рамки



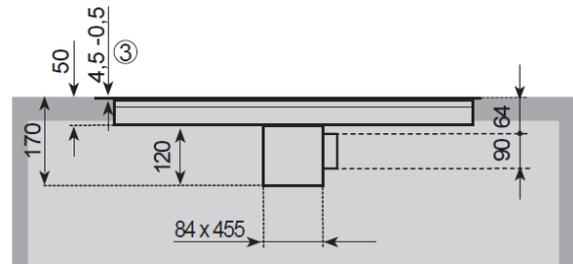
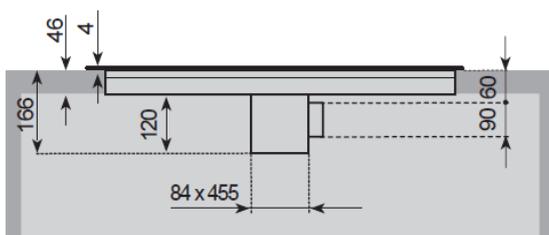
Приклейте уплотнительную ленту по краям опорной столешницы, чтобы избежать попадания силиконового клея под варочную панель.

Установите варочную панель в вырез и выровняйте ее, не приклеивая. При необходимости, используйте прокладки.

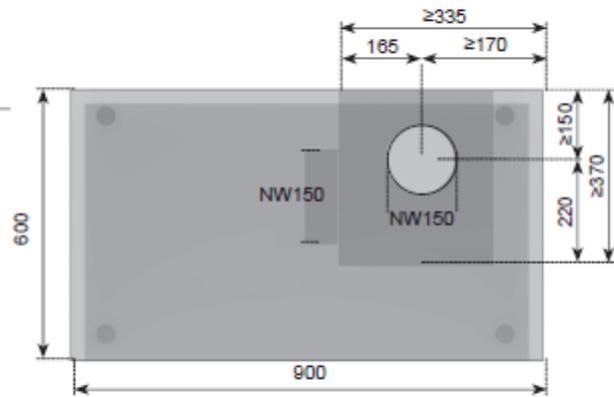
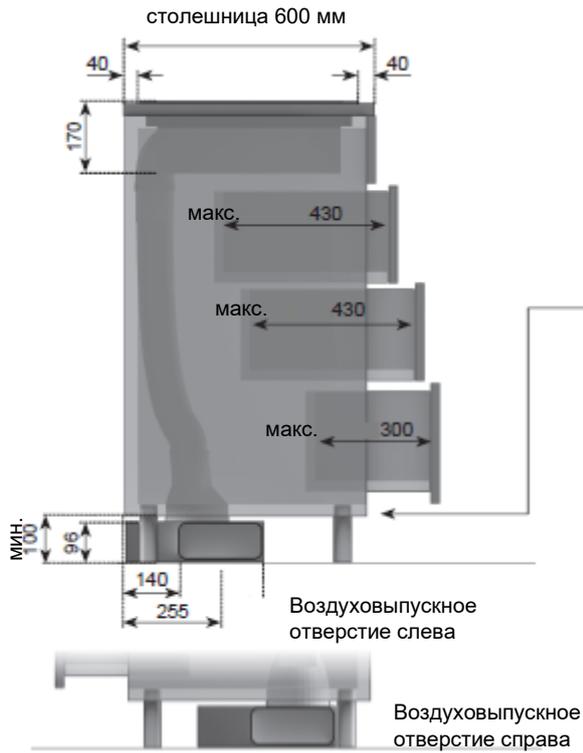
Заполните промежуток между варочной панелью и столешницей с помощью термостойкого силиконового клея.

Важно:

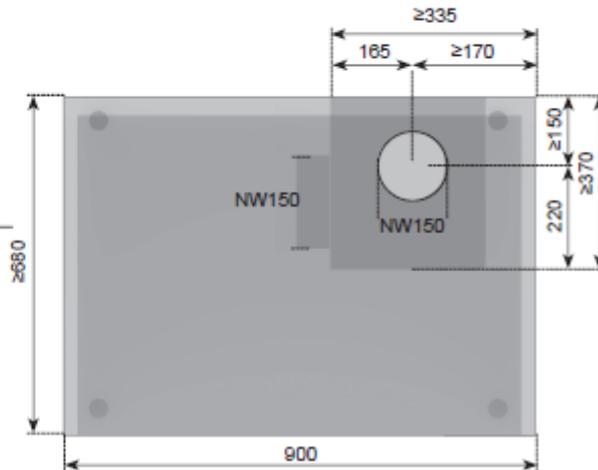
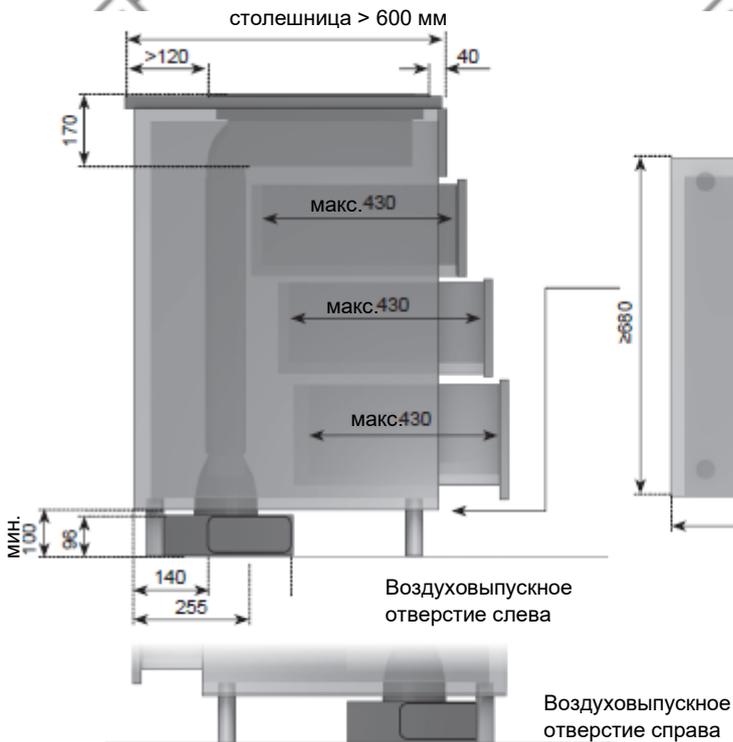
Не допускайте попадания силиконового клея под опорную поверхность. В случае попадания клея, демонтаж варочной панели в дальнейшем станет невозможен. Производитель и продавец не несут никакой ответственности в случае несоблюдения данных указаний.



7.6 Вид кухонного шкафа



Возможность выпуска воздуха слева или справа (в зависимости от схемы монтажа, выпуск воздуха может осуществляться слева или справа). При проектировании руководствуйтесь приведенными на схеме размерами.

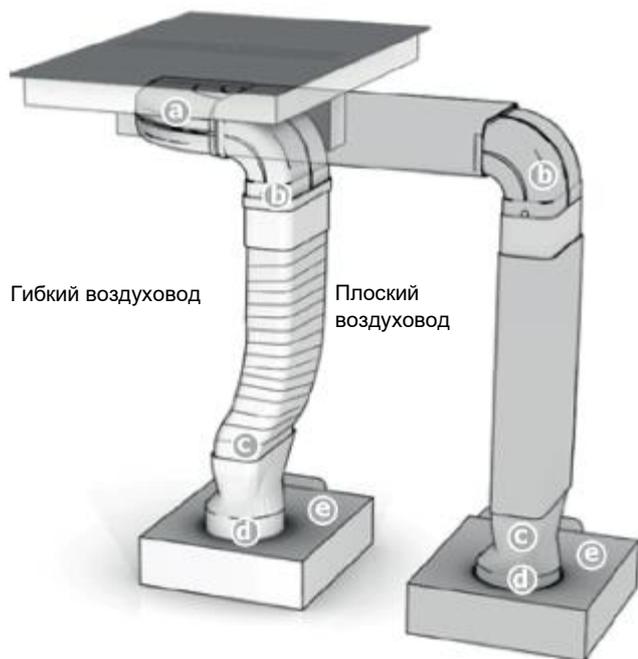


Возможность выпуска воздуха слева или справа (зависимости от схемы монтажа, выпуск воздуха может осуществляться слева или справа). При проектировании руководствуйтесь приведенными на схеме размерами.

7.7 Сборка системы удаления воздуха

Варочная панель и вентилятор могут быть соединены с помощью гибкого шланга или плоского воздуховода.

При необходимости, плоский воздуховод можно обрезать.

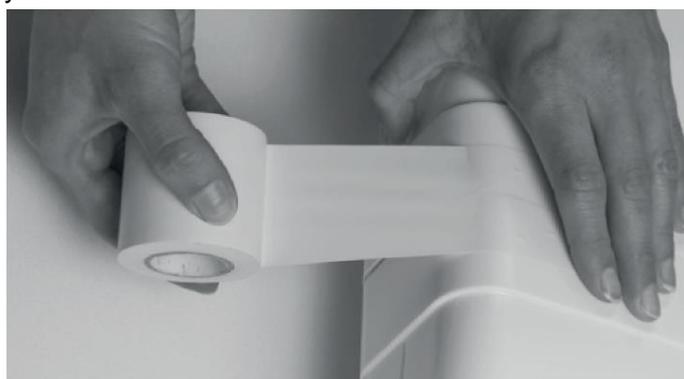


К пункту «С»

Убедитесь, что все элементы прочно закреплены и имеют минимальное количество изгибов, чтобы уменьшить количество используемых материалов.

К пункту «F»

Перед тем, как подсоединять переходник (d) к вентилятору (e) обмотайте патрубок вентилятора (f) уплотнительной лентой.



Важно:

После соединения все компоненты должны быть прочно закреплены уплотнительной лентой, как показано на рисунке.

Компоненты вытяжного воздуховода (опция)



Вентилятор

Уплотнительная лента

Цокольный фильтр (опция)

Угольный фильтр

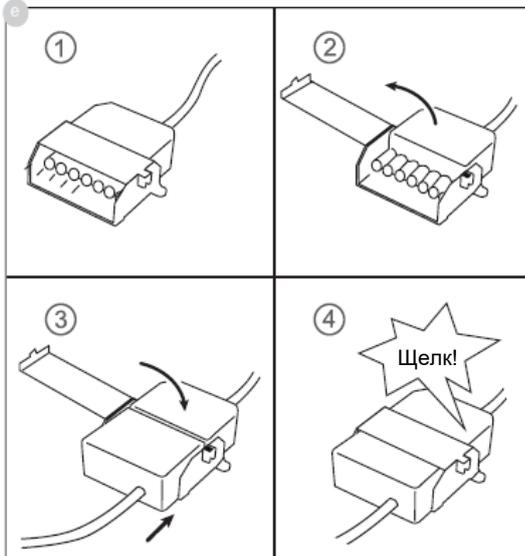
Plasma-фильтр

7.8 7-контактный соединитель вентилятора

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

Порядок действий

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



7.9 4-контактный соединитель Plasma-фильтра (опция)

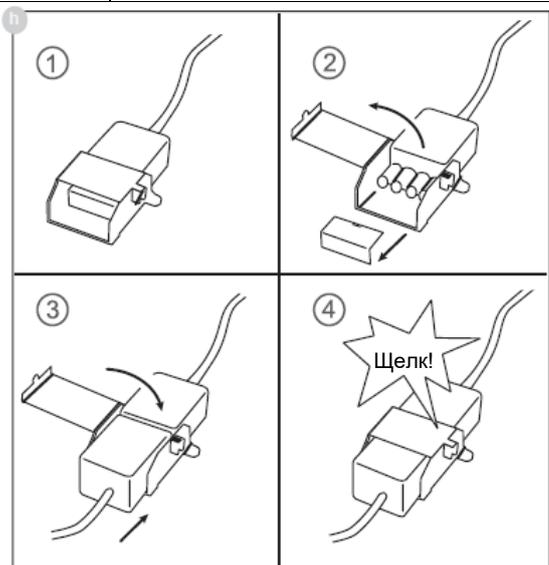
	<p>ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!</p> <p>Электрическое подсоединение Plasma-фильтра должно быть выполнено до подсоединения прибора к сети питания! Снятие защелки на соединителе и защитной накладке могут быть может производиться только после подтверждения соответствующего Plasma-фильтра (опция).</p>
---	--

Порядок действий

Откройте штепсель на вилочной части 4-контактного соединителя (со стороны Plasma-фильтра) и снимите защитные накладки. Плотно скрепите штепсель и 4-контактный соединитель Plasma-фильтра (g).

Затем закройте защелку соединителя.

	<p>ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!</p> <p>Прежде, чем открывать защелку на соединителе, отсоедините прибор от сети питания. Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя.</p> <p>Включать варочную панель допускается только при надлежащем соединении вилочной и гнездовой частей соединителя Plasma-фильтра (опция) и закрытой защелке.</p> <p>При необходимости повторного снятия Plasma-фильтра необходимо обеспечить надежное закрепление 4-контактного соединителя с защитной накладкой и защелкой.</p>
--	---



7.10 Установка встраиваемой вытяжки

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным специалистом согласно действующим национальным стандартам. Такие же требования относятся к вытяжному оборудованию. Монтажная организация несет ответственность за надлежащее функционирование прибора.
- При монтаже соблюдайте требования соответствующих СНиПов и указания электроснабжающей компании.
- Вытяжка варочной панели может работать по вытяжной или по рециркуляционной схеме.
- Удаление воздуха наружу здания должно выполняться через вентиляционную шахту, предназначенную для этих целей, или через отверстие в стене.
- Удаляемый воздух не должен поступать в используемый дымоход. При возникновении каких-либо сомнений проконсультируйтесь со специалистом по дымоходам.
- Если вместе с вытяжкой в помещении используется камин на дровах, угле, газе или жидком топливе, то в помещение следует обеспечить подачу достаточного количества свежего воздуха. Иначе из-за разряжения, создаваемого вытяжкой, возможно попадание дыма в помещение и появляется риск отравления. Вытяжка варочной панели будет безопасно работать, если создаваемое ей разряжение не превышает 0,04 мбар (4 Па) и обеспечен достаточный приток свежего воздуха в помещение.
- Вытяжной воздуховод должен обладать огнестойкостью класса В1 по DIN 4102.
- Убедитесь, что диаметр воздуховода не меньше минимального диаметра соединительного патрубка прибора.
- Используйте только компоненты, подходящие для данной вытяжки и рассчитанные на соответствующий расход воздуха.
- Номинальный диаметр участков воздуховода не должен быть ниже 150 мм.
- Вытяжной воздуховод должен быть максимально коротким. У него должны отсутствовать угловые элементы с углом 90°; все изгибы должны быть плавными, а сужения сечения должны отсутствовать.
- Запрещается использовать воздуховоды диаметром менее 150 мм. На расстоянии 50 см от вентилятора должны отсутствовать отводы/изгибы.
- Между двумя отводами/изгибами должен быть установлен прямой участок длиной ок. 50 см.
- Диаметр отверстия в стене и выреза в нижней панели должны как минимум соответствовать диаметру вытяжного воздуховода. Воздухопускное отверстие должно иметь сечение не менее 500 см². Уменьшите высоту панели или изготовьте соответствующее отверстие.

- При монтаже следите, чтобы вентиляторный модуль оставался доступным после полной сборки кухонной мебели.
- При необходимости, можно переустановить ножки для регулирования мебели по высоте.



ПРИМЕЧАНИЕ

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

7.11 Встраиваемый блок выключателей

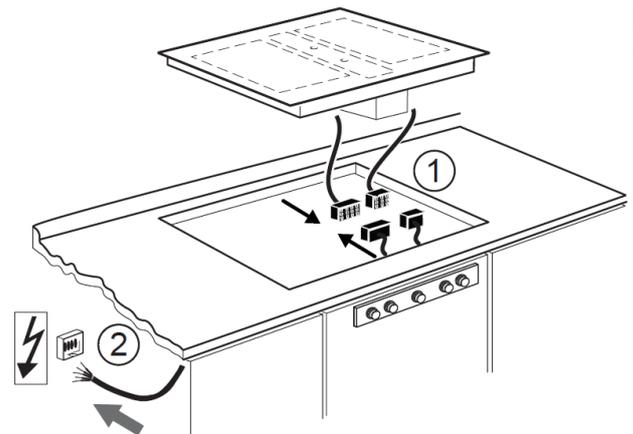


ОПАСНО!

Опасность поражения электрическим током!

Электрическое подсоединение блока выключателей с прибором должно быть выполнено до подсоединения прибора к сети питания. Прежде, чем открывать защелку на соединителе, отсоедините прибор от сети питания.

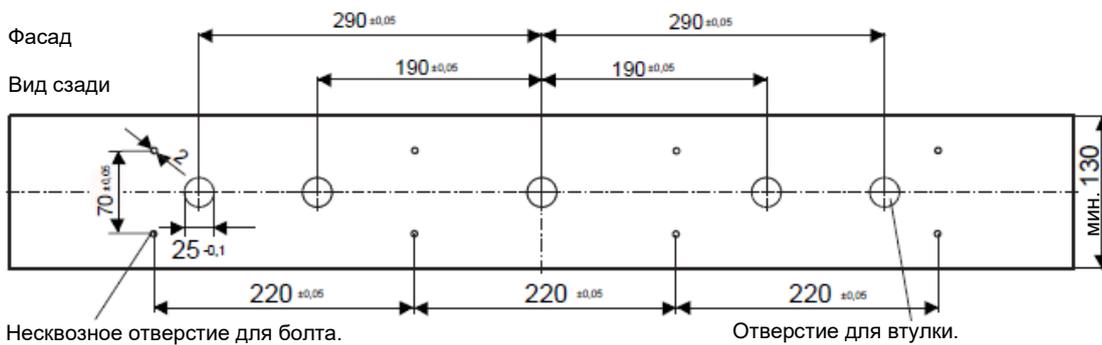
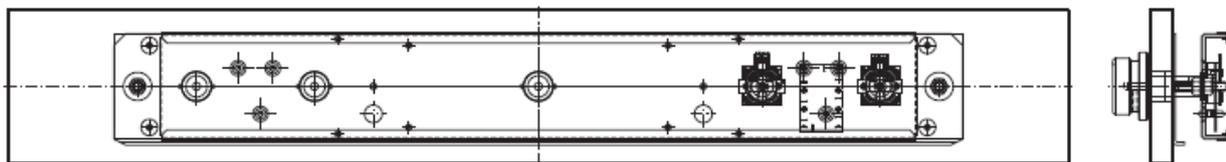
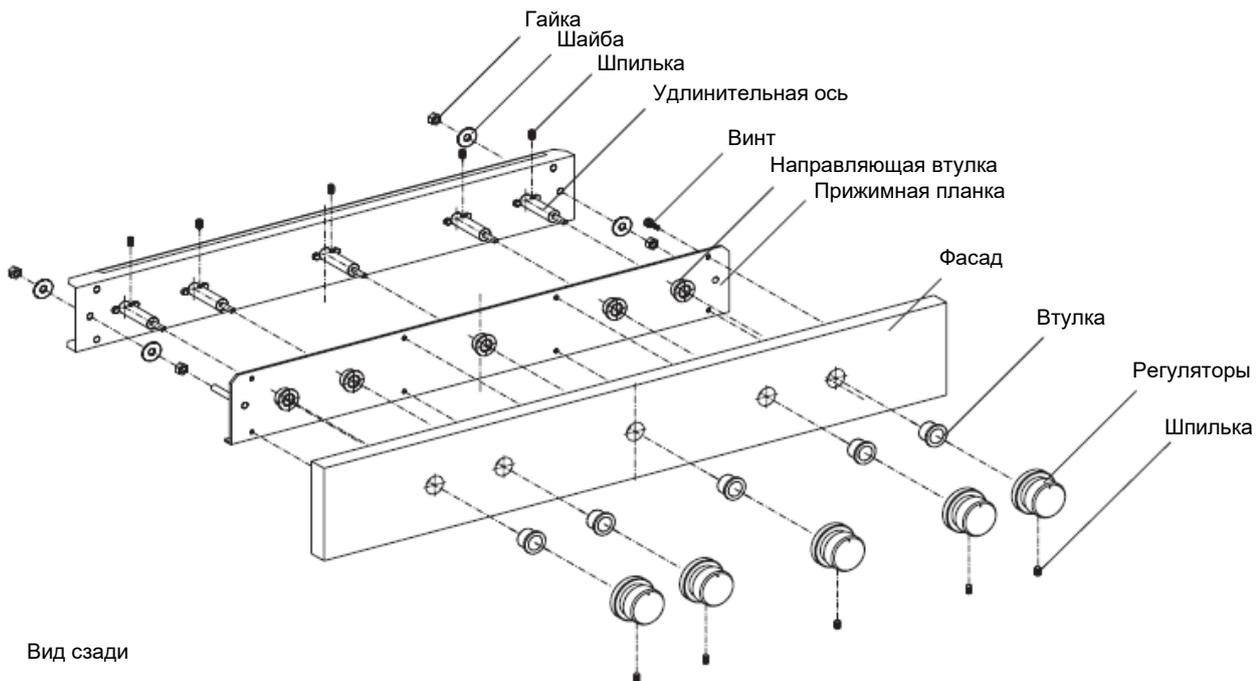
Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя.



Следуйте следующему порядку действий:

- 1 Произведите соединение
 - 2 Подсоедините прибор к сети питания
- Блок переключателей предварительно собран в заводских условиях. Он спроектирован для установки в предметы толщиной от 13 до 36 мм.
 - При помощи шпилек и гаек произведите монтаж блока переключателей в кухонный фасад обозначенной толщины.
 - Сверление отверстий для монтажа в кухонный фасад должно производиться квалифицированным электриком в соответствии и размерным чертежом.

Указания по монтажу



7.12 Электрические соединения

	<p>ОПАСНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЕЙ! ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ!</p> <p>Данным знаком отмечены компоненты, находящиеся под электрическим напряжением. Панели, отмеченные данным знаком, должны открываться только квалифицированными электриками.</p>
---	--

- Электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками, имеющими допуск для выполнения работ такого типа!
- При подсоединении к электрической сети необходимо неукоснительно соблюдать требования энергоснабжающей компании и действующих нормативных документов.
- Сеть питания прибора должна быть оснащена устройством, обеспечивающим разъединение всех полюсов контакта и имеющим изоляционное расстояние между контактами не менее 3 мм. В качестве таких разъединителей можно использовать автоматические выключатели, плавкие предохранители или контакторы. При выполнении работ по ремонту или подключению отсоедините прибор от сети питания с помощью выключателя-разъединителя.
- Проводник заземления должен быть достаточно длинным, чтобы в случае вырывания кабеля питания из-за разрушения кабельного зажима фазные проводники отрывались прежде проводника заземления.
- Излишки кабеля питания следует убрать из места установки, уложив его под прибором.
- Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют данным, указанным на заводской табличке.
- На месте установки прибора должна быть обеспечена полная защита от случайного прикосновения к токоведущим частям.
- Внимание! Ненадлежащее подсоединение к сети питания может привести к повреждению электронных компонентов.
- Прибор предназначен для работы в условиях постоянного подсоединения к электрической сети. Запрещается подсоединять прибор без использования соединителей с защитой от перенапряжений.

Электропитание

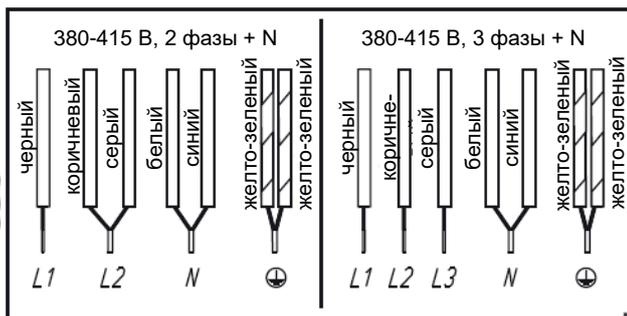
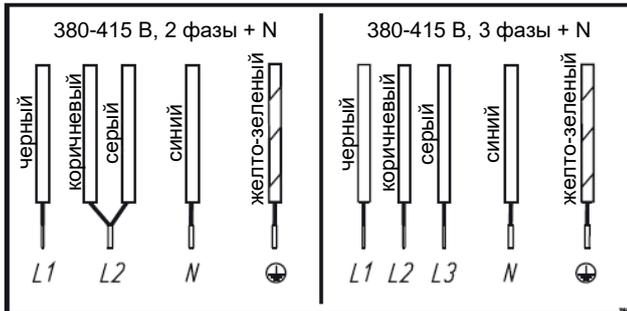
Сеть питания: 380-415 В, 3 фазы + N, 50/60 Гц

Номинальное напряжение компонентов: 220-240 В

Приборы, поставляемые с заводским кабелем питания

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

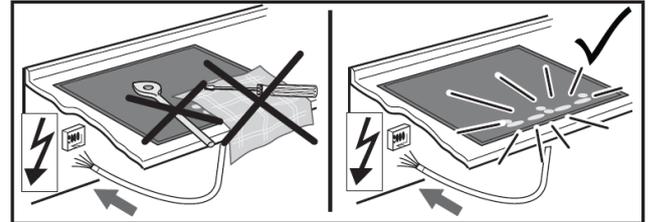
Электрические соединения



7.14 Ввод прибора в эксплуатацию

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

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



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

7.13 Технические характеристики

Размеры варочной панели	
В x Ш x Г ...мм	170 x 898 x 518 (FB) 170 x 900 x 520 (ER)
Варочные зоны	
Все зонысм/кВт	19x22/ 2,1 (3,7)*
Варочная панелькВт	7,4
ВытяжкакВт	0,115
Plasma-фильтркВт	0,01

* Потребляемая мощность в режиме усиленного нагрева

8 Вывод из эксплуатации и утилизация прибора

8.1 Полное отключение прибора

По завершении срока службы прибор следует утилизировать.

- Во избежание поражения электрическим током отсоедините главную сеть питания дома с помощью автоматического выключателя.
- После демонтажа варочной панели позаботьтесь о том, чтобы она была утилизирована экологически чистым способом.

8.2 Утилизация упаковки

Упаковку прибора следует утилизировать экологически чистым способом. Повторная переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.

8.3 Утилизация старых приборов

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



Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, Вы вносите свой вклад с защиту окружающей среды и здоровья людей от вреда, который был бы нанесен им в случае ненадлежащей утилизации продукции. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

Для заметок

HOMEIER

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER