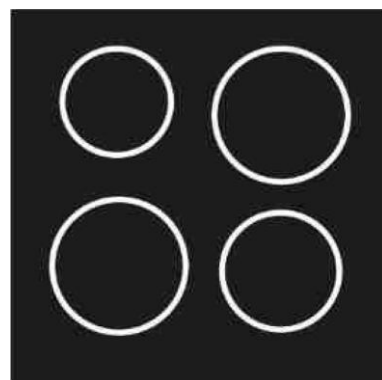


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

VKI 3500.1 SR



Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор индукционной варочной панели 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.....	5
ПРОЧИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	7
ДИСПЛЕЙ.....	7
ВЕНТИЛЯЦИЯ.....	7
ВКЛЮЧЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ	7
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	7
ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ.....	7
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ.....	7
ВКЛЮЧЕНИЕ.....	8
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ.....	8
ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА.....	8
РЕЖИМ УСИЛЕННОГО НАГРЕВА.....	9
ТАЙМЕР.....	9
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ.....	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	11
КАЧЕСТВО ПОСУДЫ.....	11
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ.....	11
ПРИМЕРЫ ВЫБОРА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ.....	12
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	13
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	15
УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ	15
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	18

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы.
- Монтаж и подсоединение прибора должны выполняться авторизованными специалистами. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего монтажа или подсоединения.
- Прибор должен быть установлен надлежащим образом в подходящей столешнице кухонного гарнитура.
- 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 вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.
- Запрещается использовать варочные зоны в качестве рабочих поверхностей.
- 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 металлические предметы, кроме посуды с продуктами, так как они могут сильно нагреться, расплавиться или даже загореться при случайном включении варочной зоны или под воздействием остаточного тепла.
- Не накрывайте прибор одеждой или чехлами. Они могут сильно нагреться и загореться.
- Дети возрастом 8 лет и старше, люди с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями и/или с недостатком опыта/знаний могут пользоваться прибором только при условии, что они находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или при условии, что они были обучены навыкам безопасной работы с прибором и осознают риски, связанные с его эксплуатацией.
- Следите, чтобы дети не играли с данным прибором!
- Дети могут выполнять работы по очистке прибора только под присмотром 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: отключите прибор и незамедлительно 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 прибором расположен ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и внешней частью прибора составляет не менее 2 см. Это обязательное требование для обеспечения надлежащей вентиляции.
- Не храните воспламеняющиеся вещества (например, аэрозоли) в ящике, расположенном под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для столовых приборов должны быть изготовлены из теплостойких материалов.

Меры предосторожности при неисправности прибора

- При обнаружении неисправности отключите прибор и вытащите вилку кабеля питания из розетки.
- 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.
- Электромагнитное поле может повлиять на работу кардиостимуляторов. Проконсультируйтесь с продавцом или с лечащим врачом.
- Не используйте посуду из алюминия или синтетических материалов: они могут расплавиться при контакте с горячей варочной зоной.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар 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

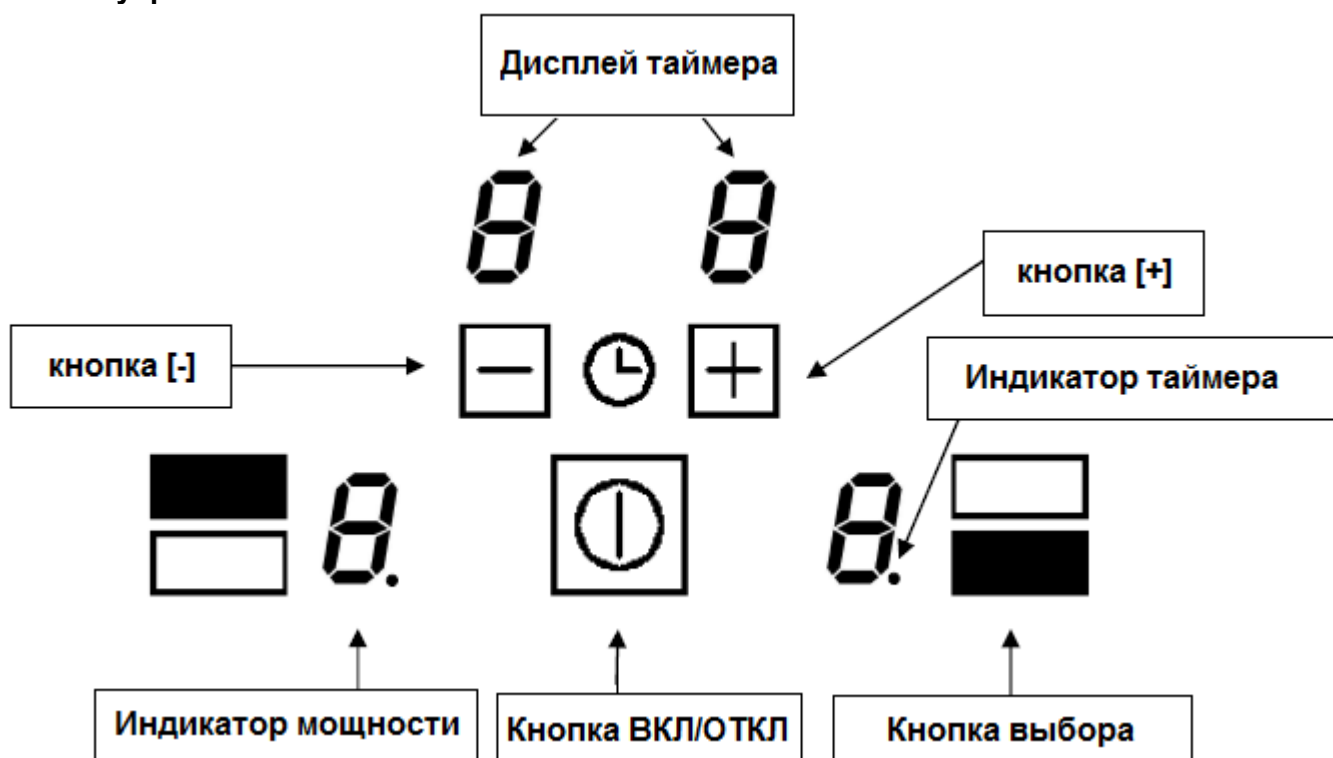
Технические характеристики

Тип	VKI 3500.1 SR
Суммарная потребляемая мощность	3700 Вт
Энергопотребление варочной панели, ЭП _{вар. панели} **	174,2 Вт*ч/кг
Передняя варочная зона	Ø 160 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 90 мм
Номинальная мощность*	1400 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	-
Категория стандартизированной посуды**	B
Энергопотребление, ЭП _{св} **	177,3 Вт*ч/кг
Задняя варочная зона	Ø 220 мм
Мин. диаметр посуды	Ø 100 мм
Номинальная мощность*	2300 Вт
Мощность в режиме усиленного нагрева*	3000 Вт
Категория стандартизированной посуды**	C
Энергопотребление, ЭП _{св} **	171,1 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

<u>Дисплей</u>	<u>Обозначение</u>	<u>Описание</u>
0	Ноль	Варочная зона активирована.
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности для приготовления пищи.
<u>U</u>	Распознавание посуды	Отсутствие посуды или ненадлежащая посуда.
<u>E</u>	Аварийное сообщение	Неисправность электронных компонентов.
<u>H</u>	Остаточное тепло	Варочная зона горячая.
<u>P</u>	Усиленный нагрев	Включен режим Power.
<u>L</u>	Блокировка	Блокировка панели управления.

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. Запрещается использовать моющие 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 в ферромагнитном днище посуды. В результате посуда, установленная на варочную зону, нагревается.

Разумеется, нужно использовать подходящую посуду:

- Рекомендуется посуда с ферромагнитным дном (проверьте с помощью небольшого магнита): посуда из чугуна и стали, эмалированной стали, магнитной нержавеющей стали и т. д.
- Запрещается использовать посуду из следующих материалов: 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 на индукционной варочной зоне, на дисплее будет отображаться символ [U].

Сенсорное управление

Данная индукционная варочная панель оснащена электронной системой управления с сенсорными кнопками. При касании кнопки пальцем активируется соответствующая команда управления. Получение команды отображается индикатором, буквой или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

Для нормальной работы прибора нажимайте только одну кнопку за раз.

Включение

• Включение/отключение варочной панели

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите на кнопку [①]	[0]
Отключение	Нажмите на кнопку [①]	Ничего или [Н]

• Включение/отключение варочной зоны

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку выбора варочной зоны	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	от [1] до [9]
Понижение мощности	Нажмите кнопку [-]	от [9] до [1]
Остановка	Нажмите кнопку [-]	[0] или [Н]

Если в течение 20 секунд не будет выполнено никаких действий, то электронная система управления вернется в режим ожидания.

Распознавание посуды

Функция распознавания посуды обеспечивает высокий уровень безопасности. Индукция не работает, если:

- на варочной зоне отсутствует посуда или если используется неподходящая посуда. В этом случае увеличить мощность будет невозможно, а на дисплее будет отображаться символ [U]. Этот символ исчезнет при установке посуды на варочную зону.
- посуда снимается с варочной зоны, и работа прибора прерывается. На дисплее отобразится символ [U]. Символ [U] исчезнет при установке посуды обратно на варочную зону. Приготовление продолжится на том уровне мощности, который использовался до перерыва в работе..

После завершения приготовления, отключите нагревательный элемент, не оставляйте панель в рабочем состоянии (с отображением символа [U]).

Индикация остаточного тепла

После отключения варочной зоны или всей варочной панели, использовавшиеся варочные зоны будут все еще горячими, при этом на индикаторе будет отображаться символ [Н].

Символ [Н] 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!**

Режим усиленного нагрева

Функция усиленного нагрева [Р] обеспечивает значительное увеличение мощности на выбранной варочной зоне. При включении данной функции варочная панель будет в течение 5 минут работать на сверхвысоком уровне мощности.

Этот режим предназначен для быстрого нагрева большого объема воды, например, при варке макаронных изделий.

• Включение/отключение функции усиленного нагрева

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите кнопку выбора варочной зоны	[0]
Увеличение мощности	Нажмите кнопку [+]	от [1] до [9]
Запуск усиленного нагрева	Нажмите кнопку [+]	[Р] в течение 5 мин.
Остановка усиленного нагрева	Нажмите кнопку [-]	[9]

Таймер

Таймер может использоваться одновременно на обеих варочных зонах, причем для каждой зоны устанавливается независимое значение (от 0 до 1ч:59мин.).

• Установка и изменение продолжительности приготовления

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите на кнопку выбора нужной зоны	[0]
Увеличение уровня мощности	Нажмите кнопку [+]	от [1] до [9] [P]
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [-] и [+]	[00]
Уменьшение значения времени	Нажмите кнопку [-]	от [00] до 30, 29...
Увеличение значения времени	Нажмите кнопку [+]	Время увеличивается

Через несколько секунд индикатор таймера перестанет мигать.

Значение времени будет подтверждено, начнется процесс приготовления, пока показатель времени не достигнет значения [00].

• Сброс таймера для продолжительности приготовления

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор зоны	Нажмите на кнопку выбора нужной зоны	[0]
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [-] и [+]	Оставшееся время
Сброс таймера	Нажмите кнопку [-]	[00], а затем остановится

Если активировано несколько таймеров, повторите процедуру для каждого из них.

• Минутный таймер

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [①]	[0] или [H]
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [-] и [+]	[00]
Уменьшение значения времени	Нажмите кнопку [-]	от [00] до 30, 29...
Увеличение значения времени	Нажмите кнопку [+]	Время увеличивается

Через несколько секунд индикатор таймера перестанет мигать.

Как только установленное продолжительность приготовления истечет, на дисплее таймера отобразится мигающее значение [000] и раздастся звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и мигания необходимо нажать на любую кнопку.

• Автоматическая остановка при истечении заданной продолжительности приготовления

Как только заданная продолжительность приготовления истечет, на дисплее отобразится мигающее значение [000] и раздастся звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала и прекращения мигания необходимо нажать на любую кнопку.

Блокировка панели управления

Блокировка панели управления (кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ. [①]) позволяет предотвратить случайное включение или изменение настроек варочных зон, например, при чистке прибора.

• Блокировка

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [①]	[0] или [H]
Блокировка варочной панели	Нажмите одновременно на кнопку [-] и кнопку выбора на передней варочной зоны Еще раз нажмите кнопку выбора передней варочной зоны	[0] или [H] 2 x [L]

• Снятие блокировки

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [①]	2 x [L]
Через 5 секунд после включения: Снятие блокировки варочной панели	Нажмите одновременно на кнопку [-] и кнопку выбора на передней варочной зоны Еще раз нажмите кнопку [-]	2 x [L] На дисплеях нет никаких световых индикаторов

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 (час)
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Качество посуды

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

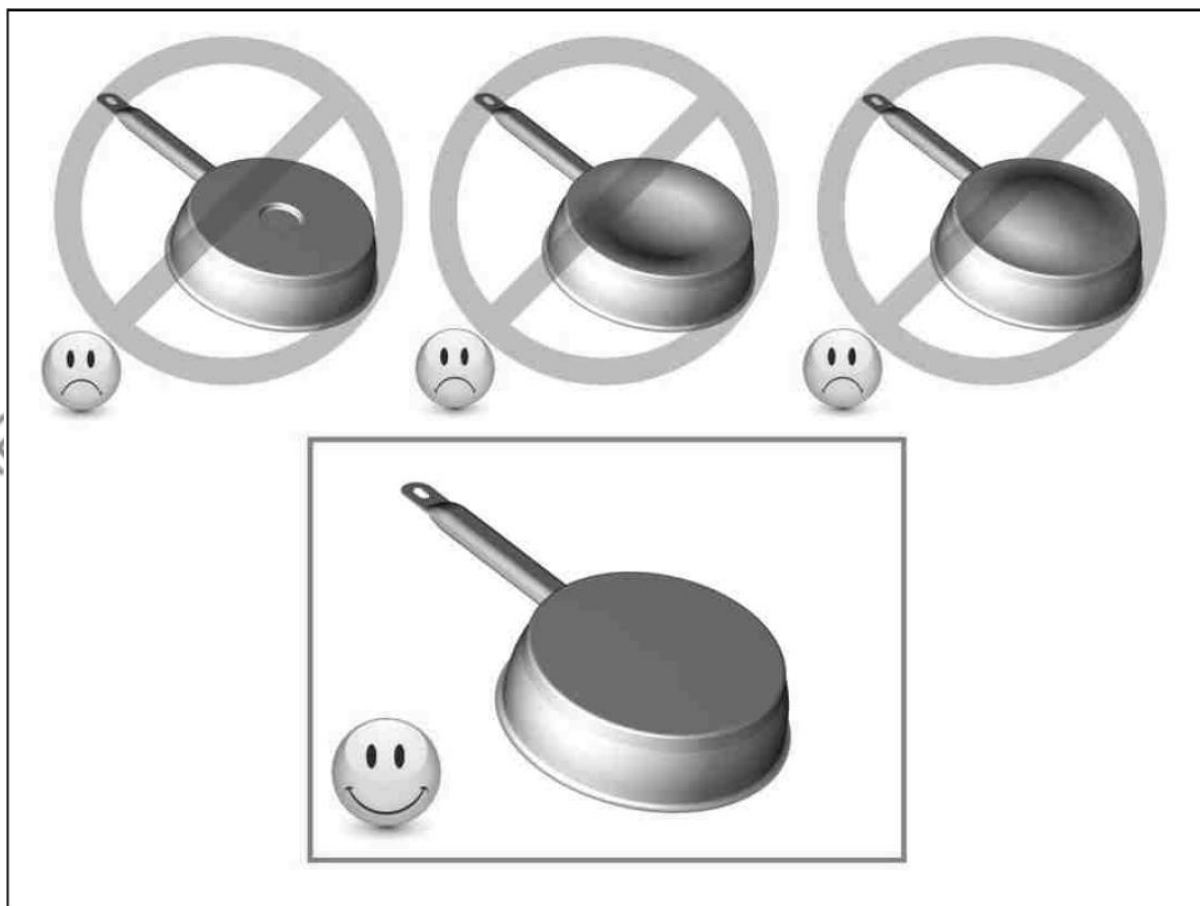
Непригодные материалы: нержавеющая сталь и алюминий без магнитного нижнего слоя, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Как правило, производители посуды указывают ее пригодность для индукционных варочных панелей.

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 посуды.

Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели выравнивайте посуду по центру варочной зоны.

Примеры выбора уровней мощности

(значения в таблице приведены в качестве справочной информации)

1 и 2	Плавление Подогрев	Соусы, масло, шоколад, желе Блюда, приготовленные заранее
2 и 3	Варка на слабом огне Размораживание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Приготовление на пару	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Приготовленные на пару картофель, супы, паста, свежие овощи
6 и 7	Приготовление со средним уровнем мощности Варка на медленном огне	Мясо, печень, яйца, сосиски, блины
7 и 8	Умеренная жарение	Картофель, оладьи, вафли
9	Жарение, запекание, кипя- чение 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

При появлении символа [E 4]:

I) Необходимо заново сконфигурировать схему в соответствии с описанной далее процедурой:
Важно: прежде, чем Вы начнете:

- убедитесь, что на варочной панели не стоит посуда
- возьмите емкость с ферромагнитным дном диаметром минимум 16 см
- отключите прибор от сети, выкрутив предохранитель или отключив размыкатель цепи
- начинайте процедуру через 2 минуты после повторного подключения прибора к сети
- вновь подключите схему к сети
- не используйте кнопку «ВКЛ/ОТКЛ»

II) Шаг первый: отмена существующей конфигурации

1) Нажмите и удерживайте кнопку [-]

2) Второй рукой быстро (менее чем за 2 сек) нажмите по очереди на каждую из кнопок [O].

Дважды нажмите на каждую кнопку в следующем порядке: (a -> a -> b -> b). На дисплеях появится [-].
Двойной звуковой сигнал оповещает об ошибке.

В таком случае начните процедуру заново с 1).

3) Снимите пальцы с сенсорной панели управления, нажмите одновременно кнопки [+] и [-] и удерживайте их нажатыми до тех пор, пока на дисплее не появится мигающий символ [E].

4) Подождите, пока символ [E] не перестанет мигать.

5) Через несколько секунд символ [E] автоматически преобразуется в [C]. Существующая конфигурация теперь отменена.

III) Шаг второй: новая конфигурация.

1) Возьмите емкость с ферромагнитным дном диаметром минимум 16 см.

2) Выберите варочную зону, нажав соответствующую кнопку [O].

3) Поместите емкость на выбранную зону.

4) Подождите, пока вместо символа [C] на дисплее появится [-]. Теперь выбранная варочная зона сконфигурирована.

5) Повторите данную процедуру для каждой варочной зоны, для которой отображается индикатор [C].

6) Когда все варочные зоны будут сконфигурированы, все дисплеи отключатся.

На протяжении всей процедуры рекомендуется использовать одну и ту же емкость.

В процессе создания конфигурации не размещайте на варочных зонах сразу несколько емкостей.

- Если индикатор [E 4] с дисплея не исчезнет, обратитесь в сервисный центр.

Панель или варочная зона не включается:

- Ненадлежащее подсоединение 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 отображается символ [E]:

- Отсоедините и вновь подсоедините варочную панель к сети питания.
- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

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.

На панели управления отображается символ [L]:

- См. раздел о блокировке панели управления.

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

- Посторонний предмет или жидкость на кнопках управления. Этот символ исчезнет после того, когда Вы очистите ее поверхность или уберете посторонний предмет.

На дисплее управления отображается код [E2] или [E H]:

- Варочная панель перегрета, дождитесь, когда она остынет, и попробуйте включить снова.

На панели управления отображается код [E3]:

- Не подходит посуда для приготовления, смените ее.

На панели управления отображается код [E6]:

- Неисправна электронная система управления. Проверьте частоту и напряжение в электросети.

На панели управления отображается код [E8]:

- Воздуховыпускное отверстие вентилятора закрыто, удалите посторонние предметы.

На панели управления отображается код [E C]:

- Ошибка конфигурации. Заново сконфигурируйте схему в соответствии с пунктом «При появлении символа [E 4]».

Если любой из перечисленных символов после устранения причины 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.

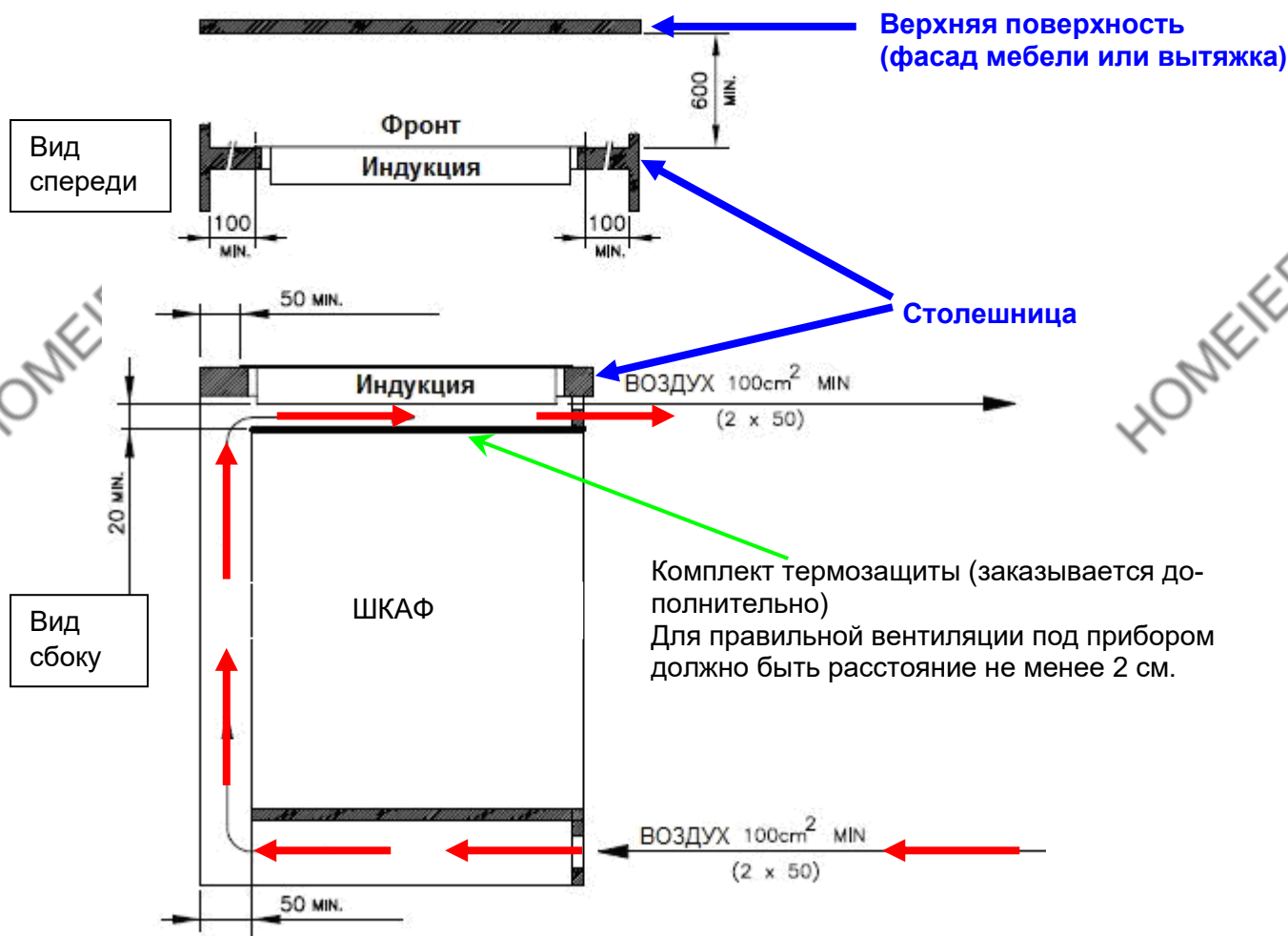
- Не утилизируйте прибор вместе с бытовыми отходами.
- Проконсультируйтесь с местным пунктом сбора и переработки отходов, занимающимся утилизацией бытовых приборов.



УКАЗАНИЯ ПО МОНТАЖУ

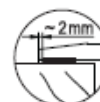
Индукционная варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с изложенной ниже инструкцией.

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



Перед установкой правильно изолируйте прибор приложенной изоляцией

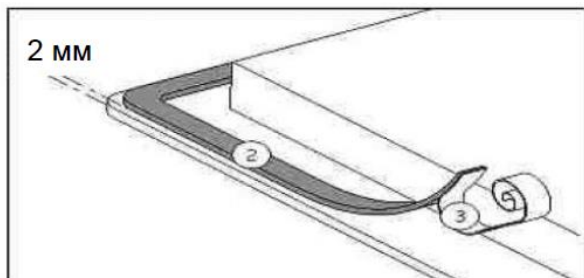
- Жидкость не должна попасть в электрические части прибора
- Нельзя изолировать прибор силиконовой изоляцией, иначе прибор потом нельзя будет демонтировать.
- Обрезанные края столешницы изолируются, чтобы туда не попала влага. Установите прибор по уровню, иначе есть опасность, что поверхность может расколоться
- 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.



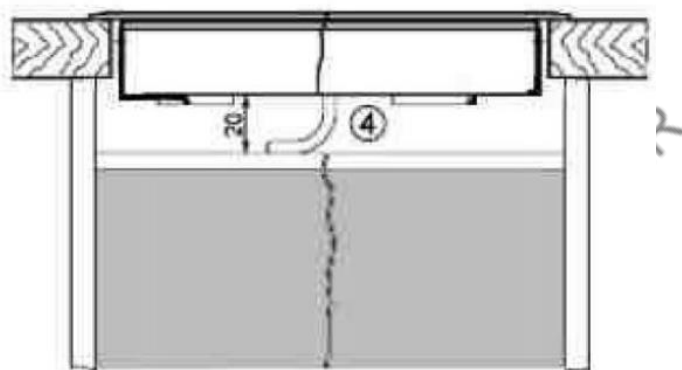
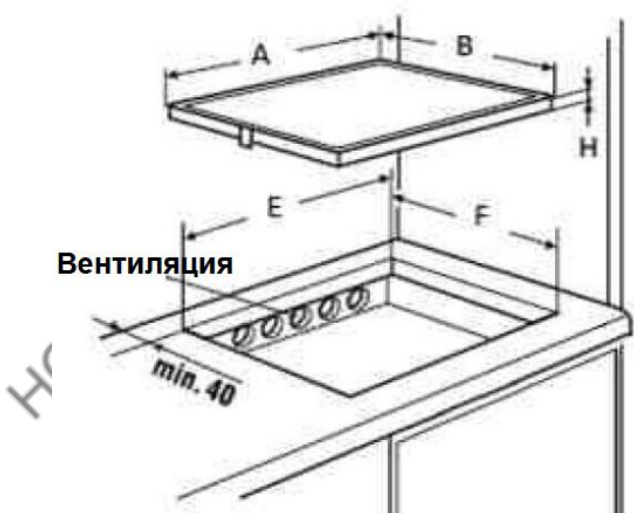
Монтаж должен выполняться квалифицированным электриком, который полностью берет на себя ответственность за установку. Процедура установки должна отвечать местному законодательству и стандартам.

Установка уплотнителя:

Уплотнитель, входящий в комплект поставки варочной панели, предназначен для предотвращения попадания жидкостей внутрь кухонного шкафа, на котором установлен прибор. Установка уплотнения должна выполняться аккуратно, в соответствии с приведенной ниже схемой.



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



Установка:

- Размеры выреза:

	A	B	E	F	H
VKI 3500.1 SR	300 мм	520 мм	280 мм	490 мм	48 мм

- **Убедитесь, что расстояние между варочной панелью и стенками не менее 50 мм.**
- Варочные панели имеют класс «У» 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 °С.
- Изоляционный материал, укладываемый по краю варочной панели, должен быть термостойким.
- 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 соответствующих указаний следует соблюдать расстояние не менее 650 мм.
- После встраивания прибора соединительный кабель не должен подвергаться никаким механическим воздействиям (например, установленный под прибором ящик не должен являться препятствием).
- **ВНИМАНИЕ:** Рекомендуется использовать защитные экраны, выпущенные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции, а также экраны, включенные в комплект поставки прибора. Использование неподходящих экранов может стать причиной несчастных случаев.

Вентиляция

- Для улучшения вентиляции варочной поверхности можно добавить отверстие в задней стенке кухонного гарнитура, непосредственно под вырезом в столешнице.
- Передняя поперечная балка гарнитура должна быть спилена по всей длине выреза, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха под столешницей.
- Любые пересечения под столешницей должны быть удалены, если они полностью или частично перекрывают область выреза под прибор.
- При встраивании варочной панели в столешницу, убедитесь, что отверстия, предусмотренные в корпусе панели, не будут перегораживаться. Эти отверстия необходимы для обеспечения должного уровня вентиляции.
- Не допускайте излишнего нагрева в области под столешницей, например, в результате ненадлежащей вентиляции и/или работы изолированного духового шкафа.
- Если индукционная варочная панель устанавливается над духовым шкафом с функцией пиролиза, панель нельзя будет использовать во время работы функции пиролиза.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- 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 элементам, находящимся под напряжением.
- Электрические характеристики прибора приведены на заводской табличке, расположенной на корпусе варочной панели рядом с соединительной коробкой.
- Подсоединение к сети питания 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 или духового шкафа, которые могут нагреться во время работы.

Осторожно!

Данный прибор предназначен для подсоединения только к сети питания 230 В, 50/60 Гц.

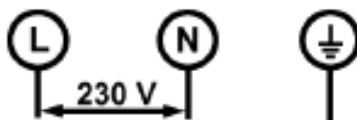
Подключение проводника заземления является обязательным.

Подключение должно осуществляться в соответствии со 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 1,5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 А *

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



Осторожно! Убедитесь, что проводники подсоединены к соответствующим зажимом, а сами зажимы туго 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.

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC

HOMEIER

HOMEIER

HOMEIER