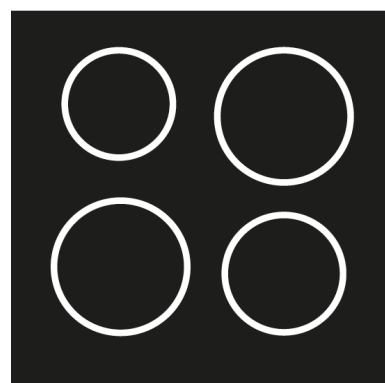


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

KMI 8500.0



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!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 24 месяца с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Küppersbusch.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch-shop.ru



Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры   +7 (968) 598-20-64 (сообщения).

Утилизация упаковки

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



Утилизация вышедшего из строя оборудования

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.

Обеспечив надлежащую утилизацию данного прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье людей. Для получения дополнительной информации по утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

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 условиях.
- Использование варочной панели на сельскохозяйственных предприятиях.
- Использование варочной панели посетителями отелей, гостиниц и других жилых зданий.
- Использование варочной панели в коммерческой сфере.

Запрещается использовать прибор в целях, отличных от указанных. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

К Вашему сведению

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным Руководством. В нем содержатся важные указания по безопасности; разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.

При возникновении неисправностей, прежде всего обратитесь к разделу "Поиск и устранение неисправностей". Часто, небольшие неисправности можно устранить самостоятельно, избежав необязательных расходов на сервисное обслуживание.

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

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по безопасности и предупреждения	5
Подсоединение и эксплуатация	5
Эксплуатация варочной панели	5
Безопасность человека	6
Описание прибора	7
Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок	8
Функционирование	9
Варочная панель	9
Распознавание посуды	9
Ограничение продолжительности работы	9
Прочие функции	10
Защита от перегрева (индукционного)	10
Посуда для индукционных варочных панелей	10
Экономия электроэнергии	11
Выбор уровня мощности	11
Индикация остаточного тепла	11
Включение прибора в режиме ожидания	12
Управление кнопками	12
Включение прибора и варочных зон	12
Отключение варочной зоны	13
Отключение варочной панели	13
Защита от детей	14
Автоматическое отключение (по таймеру)	15
Сигнальный таймер (для варки яиц) (варочная зона отключена)	16
Режим усиленного нагрева	16
Управление мощностью	17
Функция объединения варочных зон	17
Управление вытяжкой	18
Задержка отключения вытяжки	19
Чистка и обслуживание	20
Стеклокерамическая варочная панель	20
Встроенная вытяжка	21
Поиск и устранение неисправностей	22
Монтаж	23
Указания по безопасности при монтаже	24
Вентиляция	24
Монтаж	24
Сборка системы удаления воздуха	28
Установка встраиваемой вытяжки	29
Электрические соединения	30
Технические характеристики	31
Ввод в эксплуатацию	31

Подсоединение и эксплуатация

- 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 монтажу, 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.

Эксплуатация 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 кнопки "минус". Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.

- При высоких температурах жир и масло могут внезапно воспламениться. Всегда следите за приготовлением пищи, содержащей жир и масло. Не пытайтесь потушить водой горящий жир или масло! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, например, крышкой или плотным покрывалом.
- Стеклокерамическая поверхность варочной панели отличается высочайшей прочностью. Никогда не допускайте падения на нее твердых предметов. Острые предметы, упавшие на панель, могут ее повредить.
- При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Отсоедините его от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Если невозможно незамедлительно отключить прибор из-за неисправности сенсорных кнопок управления, то отсоедините прибор от сети питания и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами! Кабели питания не должны касаться горячих варочных зон.
- Опасность пожара! Не оставляйте предметы на варочной панели.
- Запрещается использовать стеклокерамическую варочную панель в качестве места для хранения.
- Не помещайте алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. 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 с ее стеклокерамической поверхности (если она все еще горячая).
- Запрещается помещать металлическую посуду (кастрюли, сковороды, столовые приборы и т. д.) на индукционную варочную панель, так как она может нагреться. Риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся под воздействием тепла вещества непосредственно под варочную панель.

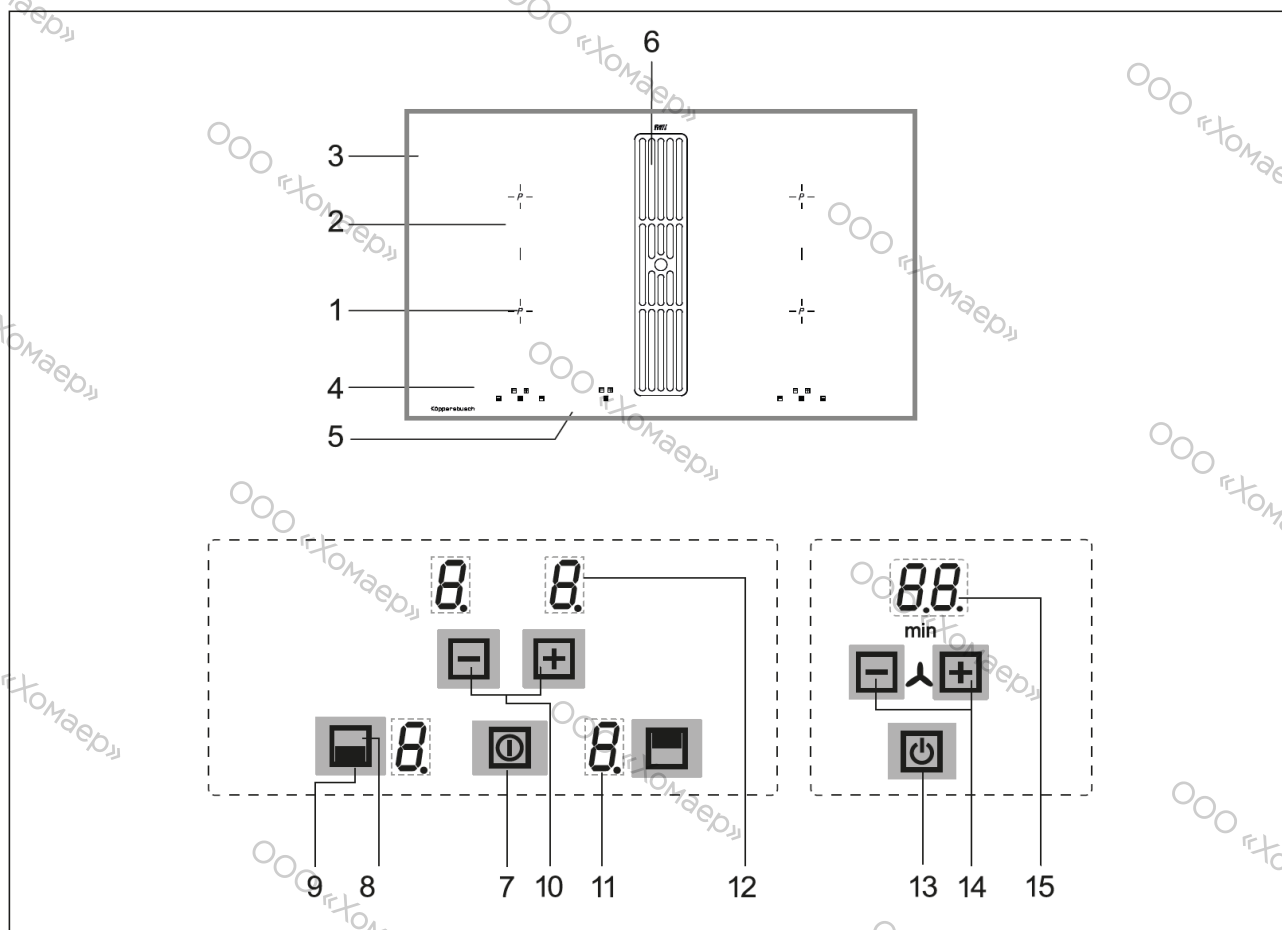
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Металлические нательные украшения могут нагреться при нахождении в непосредственной близости с индукционной варочной панелью. Осторожно! Опасность 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!
- Регулярно очищайте сенсорные кнопки, так как загрязнение может быть распознано как касание пальца. Запрещается помещать какие-либо предметы (посуда, полотенца и проч.) на сенсорные кнопки!
- При попадании на сенсорные кнопки частиц пищи во время ее приготовления следует отключить прибор кнопкой "ВКЛ/ОТКЛ."
- Не ставьте горячие кастрюли и сковороды на сенсорные кнопки или рядом с ними, так как это может привести к автоматическому отключению прибора.
- Устанавливать посуду следует по центру варочной зоны.
- Для широкой посуды, по возможности, используйте задние варочные зоны во избежание чрезмерного нагрева сенсорных кнопок (ошибка E2 - перегрев системы сенсорного управления).
- Активируйте блокировку панели управления, если в доме имеются животные, способные достать до варочной панели.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать парочиститель или схожие приборы!
- Убедитесь в отсутствии посторонних предметов (например, салфетки для очистки) рядом с воздухозаборным отверстием варочной панели. Они могут быть втянуты в прибор воздушным потоком. Жидкости и небольшие предметы следует хранить вдали от прибора.
- Запрещается эксплуатировать прибор без фильтра.
- Фильтр, загрязненный жиром, может стать причиной пожара!
- При приготовлении пищи во фритюре за работой прибора следует непрерывно следить; 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.

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 техническое обслуживание могут выполняться детьми только 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).

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Дизайн декоративных элементов варочной панели может отличаться от изображения.

- | | |
|---|---|
| 1. Ближняя левая индукционная варочная зона | 9. Значок для идентификации варочной зоны на стеклокерамической варочной панели |
| 2. Дальняя левая индукционная варочная зона | 10. Кнопка "плюс" (увеличение значения) / Кнопка "минус" (уменьшение значения) |
| 3. Стеклокерамическая варочная панель | 11. Индикатор уровня мощности |
| 4. Сенсорная панель управления | 12. Индикатор таймера |
| 5. Кнопки режима ожидания и управления вытяжкой | 13. Кнопка режима ожидания |
| 6. Вытяжка | 14. Кнопки "минус" и "плюс" вытяжки |
| 7. Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (варочной панели) | 15. Индикатор вытяжки |
| 8. Кнопка выбора варочной зоны | |

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Управление варочной панелью с помощью сенсорных кнопок

Стеклокерамическая варочная панель управляется с помощью сенсорных кнопок. Чтобы нажать сенсорную кнопку, легко коснитесь соответствующего значка на стеклокерамической поверхности. При правильно выполненном действии должен раздастся звуковой сигнал. Далее в документе сенсорная кнопка панели управления будет называться просто "кнопка".

Кнопка режима ожидания (13)

Данная кнопка предназначена для приведения прибора в состояние готовности к работе. Таким образом, данная кнопка выполняет функцию главного выключателя. При отключении прибора с помощью данной кнопки, прибор переходит в режим ожидания и остается в нем ок. 120 минут.

Внимание! При полном отключении прибора индикаторы остаточного тепла также отключаются.

Кнопка "ВКЛ/ОТКЛ." (7) левой или правой варочной зоны

Данная кнопка предназначена для включения или отключения левой или правой варочной зоны.

Кнопка выбора варочной зоны, например, ближней (8)

Нажатие одной из данных кнопок приведет к выбору соответствующей варочной зоны. Уровень мощности зоны задается кнопками "плюс" и "минус".

Кнопка "минус" / Кнопка "плюс" (10)

Данные кнопки используются для установки уровня мощности, для функции автоматического отключения или для сигнального таймера.

Кнопка "минус" уменьшает значение параметра, кнопка "плюс" - увеличивает.

Индикатор уровня мощности (11)

Данный индикатор отображает выбранный уровень мощности:

горит ярко, указывая на активацию варочной зоны

 Индикация остаточного тепла

 Режим усиленного нагрева

 Защита от детей

 Функция объединения варочных зон

ER03 _____ Аварийное сообщение

Индикатор таймера 

Кнопки "минус" и "плюс" вытяжки (14)

Данные кнопки предназначены для управления вытяжкой (вытяжным вентилятором). Вытяжка может работать независимо от варочной панели.

Индикатор вытяжки (15)

 _____ уровень мощности вытяжки

min _____ задержка отключения вытяжки

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

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.

Распознавание посуды

Если варочная зона включена и на ней не установлена посуда или диаметр дна посуды недостаточно большой, то теплопередача осуществляться не будет. На индикаторе уровня мощности будет мигать символ .

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

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

Ограничения функции распознавания посуды

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

Размеры варочной зоны	Рекомендуемый мин. диаметр дна посуды
190 x 210 мм	120 мм

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

Ограничение продолжительности работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения продолжительности работы.

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

Установленный уровень мощности	Макс. продолжительность работы, ч
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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 символ "H".

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).

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Прочие функции

При одновременном нажатии двух или нескольких кнопок (например, при случайной установке посуды на кнопку) ни одна из функций активирована не будет.

Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится код ER03. Через несколько секунд прибор отключится. Снимите посуду с сенсорных кнопок.

Защита от перегрева (индукционного)

Если варочная панель функционирует на полной мощности в течение длительного времени, то при комнатной температуре 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, возможно, охлаждение является недостаточно эффективным.

Такое возможно, если кухонная мебель не имеет вентиляционных отверстий. При необходимости, проверьте встраивание прибора (см. раздел о вентиляции).

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 подходит для индукционной варочной панели.

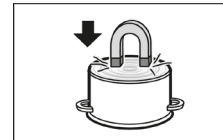
Подходящая посуда	Неподходящая посуда
Эмалированная стальная посуда с толстым дном	Посуда из меди, нержавеющей стали, алюминия, жаропрочного стекла, дерева, керамики и обожженной глины
Чугунная посуда с эмалированным дном	
Посуда со специальным дном из многослойного материала (нержавеющая сталь, нержавеющая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

Определение пригодности посуды:

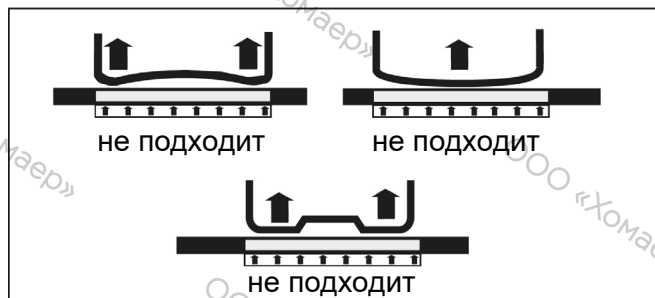
Убедитесь в наличии стикера на посуде, указывающего на ее пригодность для индукционных варочных панелей, или выполните тест на магнитную восприимчивость, описанный ниже.

Тест на магнитную восприимчивость

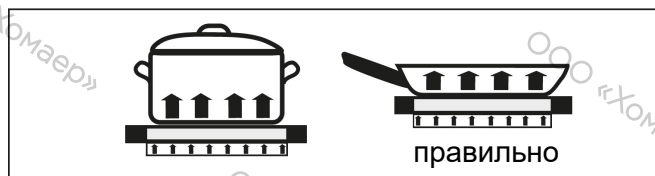
Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притянется к посуде, то она подходит для использования с индукционными варочными панелями.



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



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



Правильно: подходящая посуда!

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Экономия электроэнергии

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

- Пароварки расходуют меньше энергии благодаря использованию пара и герметично закрытой крышке. Малое время приготовления означает сохранность витаминов.
- Всегда следите за достаточным количеством жидкости в пароварке, так как приготовление пищи без жидкости может привести к перегреву и последующему повреждению варочной поверхности и самой пароварки.
- Всегда закрывайте посуду подходящей крышкой.
- Используйте посуду, размеры которой соответствуют количеству продуктов. Большая посуда, едва заполненная, будет расходовать много энергии.

Выбор уровня мощности

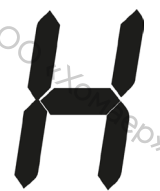
Мощность нагрева варочной зоны может быть установлена на различных уровнях. В таблице ниже приведены примеры использования различных уровней мощности.

Уровень мощности	Использование
0	Панель отключена, использование остаточного тепла
1-2	Варка на слабом огне небольшого количества продуктов (минимальный уровень мощности)
3	Варка на слабом огне
4-5	Варка на слабом огне большого количества продуктов
6	Прожаривание больших кусков мяса до его полного приготовления
7-8	Жарение, приготовление соков
9	Жарение
9	Кипячение, обжаривание до корочки, жарение
P	Усиленный нагрев (максимальный уровень мощности)

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

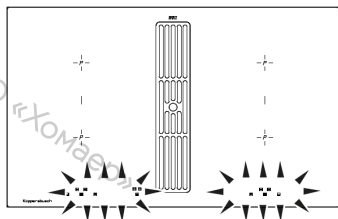
Индикация остаточного тепла

Наличие остаточного тепла отображается на стеклокерамической варочной панели символом "H". До тех пор, пока на индикаторе горит символ "H" после отключения варочной зоны, остаточное тепло можно использовать для плавления продуктов или поддержания блюда горячим.



Варочная зона может оставаться горячей даже после исчезновения символа "H". Опасность ожогов!

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



Включение прибора в режиме ожидания

Кнопка  предназначена 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.

Важно! При полном отключении прибора индикаторы остаточного тепла также отключаются.

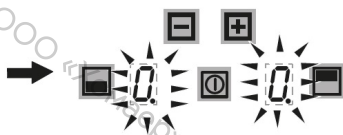
Управление кнопками

Описанный далее способ управления подразумевает, что нажатие кнопок (например, выбора режима) происходит **поочередно друг за другом**.

Каждая следующая кнопка должна быть нажата **в течение 10 с**, иначе выбор будет отменен.

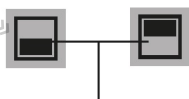
Включение прибора и варочных зон

1. **Нажмите и удерживайте (ок. 1 с) кнопку ВКЛ/ОТКЛ. варочной панели**  до тех пор, пока на индикаторе уровня мощности не будет отображаться "0". Панель управления готова к работе.
2. Затем нажмите **кнопку выбора варочной зоны** (например,  для выбора ближней варочной зоны). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
3. Для установки уровня мощности используйте кнопки **"плюс"**  и **"минус"** . При нажатии кнопки "плюс" уровень мощности установится на "1", кнопки "минус" – на "9".
4. Незамедлительно поместите на варочную зону **посуду, пригодную для использования на индукционной варочной панели**. По сигналу функции распознавания посуды включится индукционная катушка. Посуда начнет нагреваться. До тех пор, пока на варочную зону не будет установлена подходящая посуда, на индикаторе будет отображаться символ . Если в течение 10 минут посуда не будет поставлена на варочную зону, то в целях безопасности она отключится. См. указания раздела "Распознавание посуды".



Подходит для использования на индукционной варочной панели.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ



Кнопки выбора варочной зоны

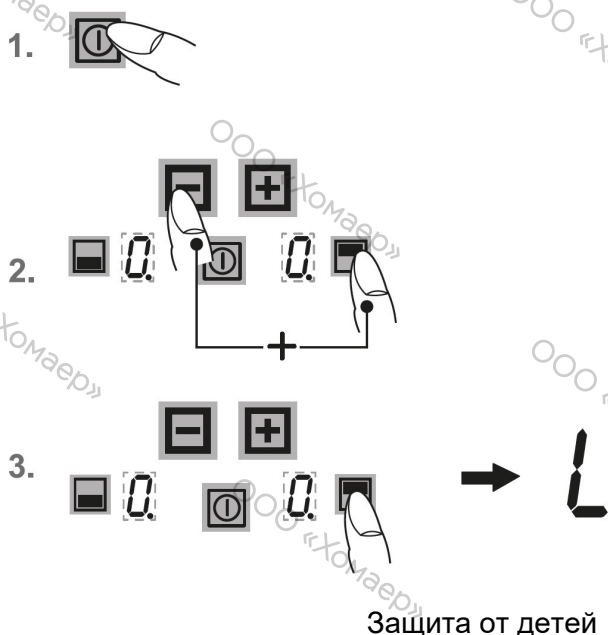


Отключение варочной зоны

5. Нажмите **кнопку требуемой варочной зоны** (например,  для выбора ближней варочной зоны). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
6. а) Несколько раз нажмите **кнопку "минус"** , пока на индикаторе уровня мощности не отобразится "0".
б) Нажмите **кнопку "ВКЛ/ОТКЛ." варочной панели** . Вся варочная панель отключится (все варочные зоны отключатся).

Отключение варочной панели

7. Нажмите **кнопку "ВКЛ/ОТКЛ."  варочной панели #**. Варочная панель отключится, независимо от настроек.

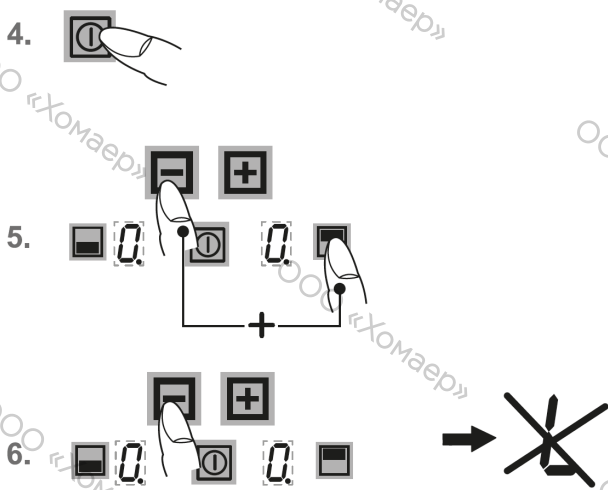


Защита от детей

Функция защиты от детей предназначена для предотвращения включения варочной панели детьми случайно или преднамеренно. Данная функция блокирует элементы управления.

Активация функции защиты от детей

1. Нажмите и удерживайте 1 с кнопку **"ВКЛ/ОТКЛ."** варочной панели (1), чтобы включить саму варочную панель.
2. Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку **"минус"** (-) и кнопку **выбора правой варочной зоны** (2).
3. Затем для активации функции защиты от детей нажмите ту же самую кнопку **выбора варочной зоны** (2). На индикаторах мощности будет отображаться символ функции защиты от детей "L", элементы управления будут заблокированы, а варочная панель отключена.



Отключение функции защиты от детей

4. Нажмите кнопку **"ВКЛ/ОТКЛ."** (1).
5. Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку **"минус"** (-) и кнопку **выбора правой варочной зоны** (2).
6. Затем нажмите кнопку **"минус"** (-) для отключения функции защиты от детей. Символ "L" погаснет.

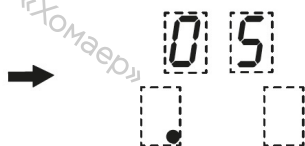
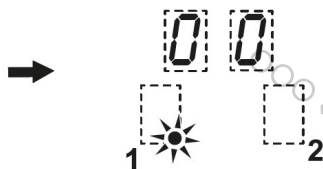
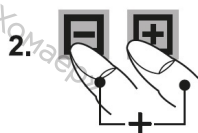
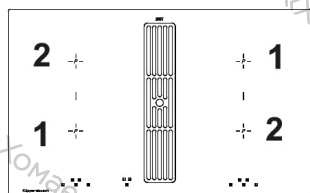
Отключение функции защиты от детей только для одной варочной зоны

Предполагается, что функция защиты от детей активирована согласно пунктам 1-3.

- Нажмите кнопку **"ВКЛ/ОТКЛ."** (1).
- Затем незамедлительно одновременно нажмите кнопку **"минус"** (-) и кнопку **выбора правой варочной зоны** (2). После того, как символ "L" погаснет, появится возможность включить варочную зону.
- При отключении варочной панели функция защиты от детей активируется вновь.

Важно!

При исчезновении напряжения питания функция защиты от детей не отключается, т. е. остается активной.



Установка таймера
на 5 минут



Индикатор таймера (десятичная точка)

Автоматическое отключение (по таймеру)

Данная функция предназначена для автоматического отключения любой варочной зоны через определенное время ее работы. Время можно задать в диапазоне от 01 до 99 минут.

1. Включите варочную панель. Включите одну или несколько варочных зон и установите требуемый уровень мощности.
2. Одновременно нажимайте кнопку **"плюс"**  и кнопку **"минус"** , пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны. Индикатор таймера выбранной варочной зоны загорится ярко.
3. Затем незамедлительно нажмите кнопку **"плюс"**  или **"минус"** , чтобы установить продолжительность приготовления пищи. Для задания автоматического отключения другой варочной зоны одновременно нажимайте кнопку **"плюс"**  и кнопку **"минус"** , пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны.
4. По истечении заданного времени варочная зона отключится. В течение некоторого времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый при нажатии любой кнопки (кроме кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.").

Важно!

- Для проверки прошедшего времени (функции автоматического отключения) одновременно нажимайте кнопку **"плюс"**  и кнопку **"минус"** , пока не загорится индикатор таймера (десятичная точка индикатора уровня мощности) требуемой варочной зоны. На индикаторе отобразится значение, которое можно изменить.
- Отключение таймера: Выберите соответствующую варочную зону и кнопкой **"минус"**  установите значение "0".

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ



Установка таймера
на 12 минут

Сигнальный таймер (таймер для варки яиц)

Варочные зоны отключены.

1. Включите варочную панель.
2. Один раз одновременно нажмите кнопку **"плюс"** и кнопку **"минус"** . Индикатор таймера выбранной варочной зоны загорится ярко. Десятичная точка на индикаторе уровня мощности может не загораться.
3. Затем незамедлительно с помощью кнопки **"плюс"** или кнопки **"минус"** задайте время в минутах.
4. По истечении заданного времени будет раздаваться звуковой сигнал, отключаемый нажатием любой кнопки (кроме кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.").

Важно!

Сигнальный таймер продолжит работать, даже если левые или правые варочные зоны отключены. Для изменения значения таймера необходимо включить левые или правые зоны варочной панели.

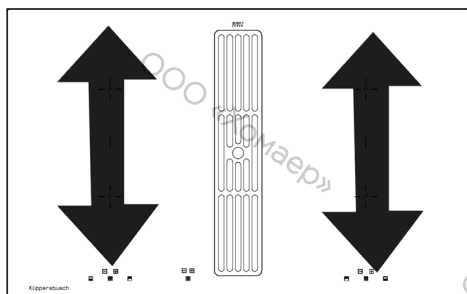
Режим усиленного нагрева

Мощность индукционных варочных зон может быть дополнительно увеличена с помощью режима усиленного нагрева. Данный режим позволяет очень быстро довести до кипения большой объем воды. В режиме усиленного нагрева прибор работает не более 5 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 9.

1. Включите варочную панель.
2. Затем нажмите кнопку **выбора варочной зоны** (например, для выбора дальнейшей варочной зоны). Индикатор уровня мощности выбранной варочной зоны загорится ярко.
3. Один раз нажмите кнопку **"минус"** , чтобы установить максимальный уровень мощности (9).
4. Один раз нажмите кнопку **"плюс"** , чтобы активировать режим усиленного нагрева. На индикаторе уровня мощности отобразится символ "P".
5. Через 5 минут режим усиленного нагрева автоматически отключится. Символ "P" погаснет, а мощность уменьшится до уровня "9".

Важно!

Для преждевременного отключения режима усиленного нагрева нажмите кнопку **"минус"**. Осторожно! Опасность перегрева! Не нагревайте в усиленном режиме масло/жиры для жарения.



Модули (управление мощностью)

Управление мощностью

По техническим причинам две варочные зоны составляют единый модуль, который характеризуется предельно допустимым 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 мощностью 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.

Функция объединения варочных зон П

Ближняя и дальняя варочные зоны могут быть одновременно включены для приготовления пищи (функция объединения). Это позволяет использовать посуду больших размеров.

1. Включите варочную панель.
2. Одновременно нажмите кнопки **выбора ближней** и **дальней** варочных зон, чтобы активировать функцию объединения. При активации функции объединения на индикаторах загорится символ "П". Для установки уровня мощности используйте кнопки **"плюс"** и **"минус"** .
3. Для отключения функции одновременно коснитесь **обеих кнопок выбора варочных зон** или отключите варочную панель.

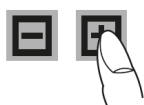
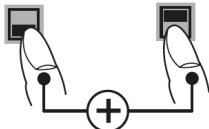
Важно!

Утятница или кастрюля должны закрывать не менее половины каждой из используемых варочных зон, чтобы сработала функция распознавания посуды!

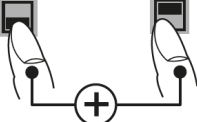
1.



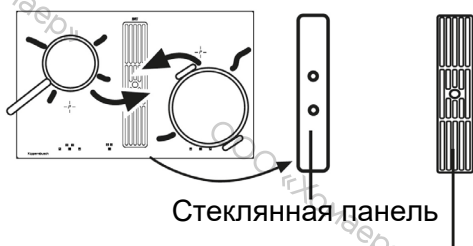
2.



3.



ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ



Стеклопанель

Алюминиевую решетку
снимать не требуется.

Управление вытяжкой

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

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



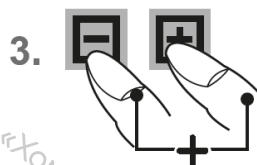
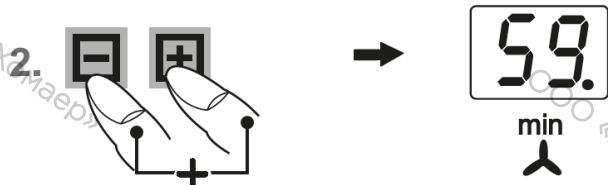
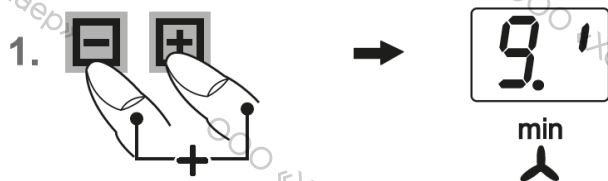
Включение и отключение вытяжки

1. **Нажмите и удерживайте (ок. 1 с) кнопку режима ожидания** , пока прибор не перейдет в режим ожидания.

2. **Нажмите кнопку "плюс"  вытяжки.** После этого, кнопками "плюс"  и "минус"  установите требуемый уровень мощности: 1, 2, 3 или 4. Загорится значок вытяжки #. В интенсивном режиме (уровень мощности 4) вытяжка работает не более 10 минут, после чего автоматически переключается на уровень мощности 3.

3. Для отключения вытяжки **кнопкой "минус" ** установите уровень мощности "0".

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ



Задержка отключения вытяжки

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

Задание задержки отключения вытяжки

1. Одновременно нажмите кнопки **"плюс"**  и **"минус"**  вытяжки. Активируется 10-минутная задержка отключения вентилятора. Загорится значок задержки отключения вытяжки **"min"**.
2. При одновременном нажатии кнопки **"плюс"**  и **"минус"**  будет установлена задержка 60 минут.
3. При повторном одновременном нажатии этих двух кнопок задержка будет отключена.

Величина задержки отключения

Вытяжка должна работать 5-10 минут после окончания каждого приготовления пищи.

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 частицы из фильтра могут попасть в воздушный поток, что может привести к появлению запахов. Этот остаточный запах исчезнет по мере работы вытяжки.

Совет

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой прибора отключите его и дождитесь его остывания.
- Для чистки стеклокерамической варочной панели запрещается использовать парочиститель или схожие приборы!
- Будьте предельно аккуратны при чистке кнопки "ВКЛ/ОТКЛ.", так как можно случайно включить прибор!

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

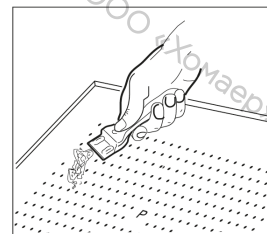
2. Еженедельно тщательно очищайте всю варочную панель стандартным средством для чистки стеклокерамики.

Неукоснительно соблюдайте указания производителя.

При нанесении чистящего средства на поверхность 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.

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.

Незамедлительно **удаляйте расплавившиеся сахар или пластик** - пока он еще горячий - с помощью стеклянного скребка. Затем, после остывания варочной панели, очистите ее еще раз как описано выше 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 неудаленные 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.

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 вытяжки, затем снимите U-образную панель 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 обратно в вытяжку.

Убедитесь, 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 менять каждые 5-24 месяца.

Угольные панели плазменного фильтра следует менять не реже одного раза в 5 лет.

Чтобы заменить угольные панели откройте крышку корпуса.

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.

Важно!

При неисправности прибора проверьте возможность самостоятельного устранения проблемы с использованием приведенных далее инструкций.

Некоторые проблемы можно устранить, не прибегая к помощи специалиста. Такие проблемы описаны ниже.

Регулярно перегорают плавкие предохранители

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.
- Сенсорные кнопки заблокированы (защита от детей).
- Сенсорные кнопки частично закрыты влажной тканевой салфеткой, жидкостью или металлическим предметом. Уберите посторонние предметы.
- Используется неподходящая посуда. См. раздел "Посуда для индукционных варочных панелей".

На индикаторе мигает символ и подается прерывистый звуковой сигнал

Кусочки пищи, кухонная посуда или другие предметы касаются сенсорных кнопок, непрерывно подавая варочной панели сигналы управления.

Способ устранения: очистите поверхность и удалите посторонние предметы. Чтобы убрать символ  еще раз нажмите на ту же кнопку или отключите и включите 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"

Неисправность левого или правого вентилятора. Воздухозаборное отверстие заблокировано или закрыто, неисправен вентилятор. Проверьте правильность монтажа варочной панели. Убедитесь в надлежащей вентиляции прибора.

> См. раздел "Защита от перегрева".

> См. раздел "Вентиляция".

Отображается код аварии "U400"

Ненадлежащее подсоединение варочной панели. Панель управления отключится через 1 с и раздастся непрерывный звуковой сигнал. Подсоедините прибор к надлежащей сети питания.

Отображается код аварии "ERxx" или "Ex"

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

Горит символ 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.

Символ отображается даже после установки посуды на варочную поверхность

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 охлаждать электронный модуль.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор издает шумы (щелчки или звуки изломов)?

Это технические особенности прибора. Данная проблема является неустранимой.

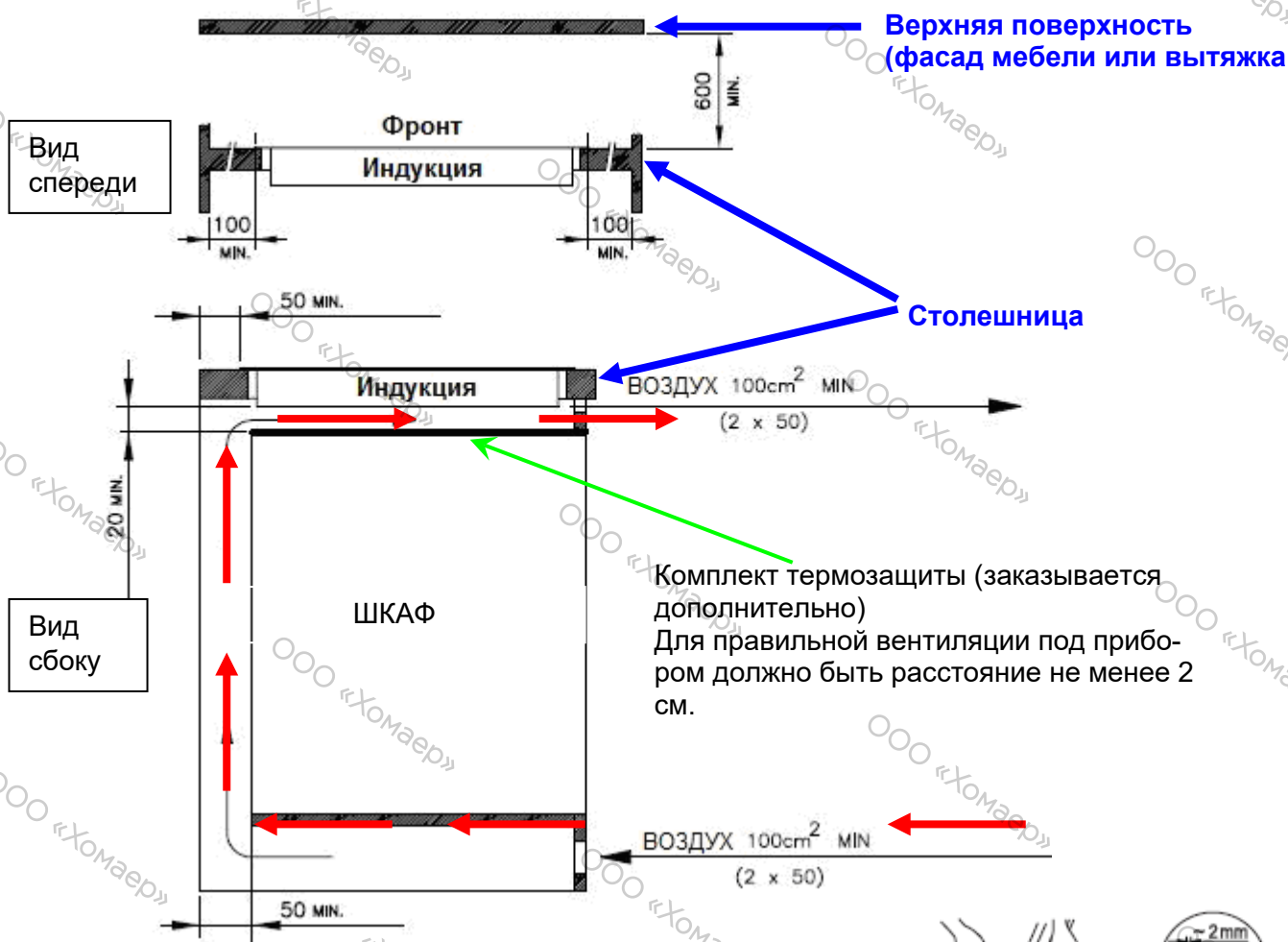
На поверхности появились царапины или трещины

При наличии на стеклокерамической поверхности варочной панели трещин, сколов или других повреждений появляется риск поражения электрическим током. Незамедлительно отключите прибор. Незамедлительно отключите главный выключатель основной цепи питания. Свяжитесь с сервисным центром.

МОНТАЖ

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

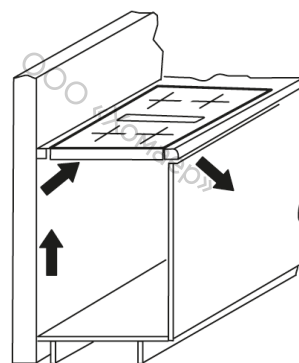
Указания по безопасности при монтаже

- Поверхности окружающей мебели из фанеры и пластмассы, а также клей должны быть термостойкими ($> 75^{\circ}\text{C}$). Если эти поверхности не являются стойкими к воздействию тепла, то они могут деформироваться.
- При монтаже убедитесь, что все токоведущие части надлежащим образом изолированы.
- 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 удобства эксплуатации зазор должен составлять не менее 300 мм.
- 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.

Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вытяжкой, которая включается и отключается автоматически. Если температура электронных компонентов становится выше определенного значения, то вытяжка включается 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 и 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.



Монтаж

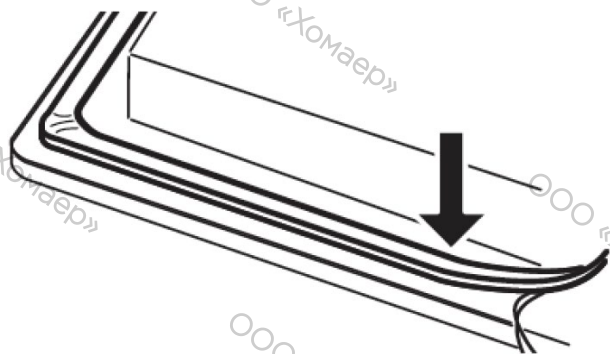
Важно!

- Снимите все поперечные рейки под столешницей, по крайней мере, по ширине выреза под прибор.
- 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.
- Во избежание пожара не храните под поверхностью варочной панели или рядом с ней горючие материалы, которые могут легко воспламениться или деформироваться под воздействием тепла.

МОНТАЖ

Уплотнение варочной панели

Перед монтажом надлежащим образом установите уплотнение, поставляемое вместе с варочной панелью.



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.

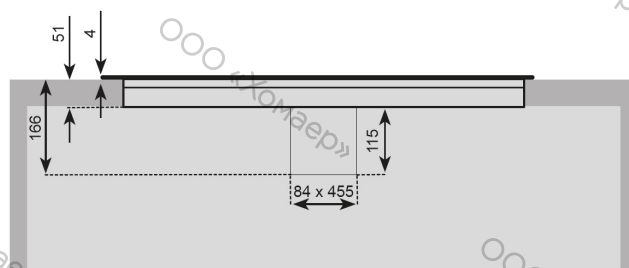
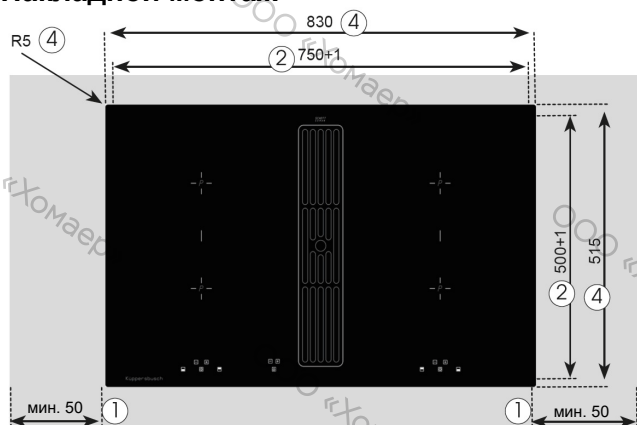
- Жидкость не должна просачиваться между кромкой варочной панели и столешницей или между варочной панелью и стеной, так как она может попасть на электрические компоненты.
- При встраивании варочной панели в неровную столешницу, например, с керамическим или аналогичным покрытием (керамическая плитка и 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.

МОНТАЖ

Различные варианты монтажа:

При монтаже выберите между следующими вариантами:

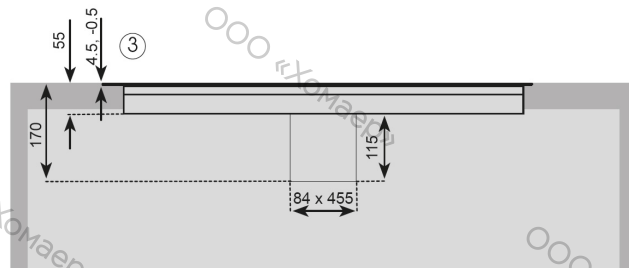
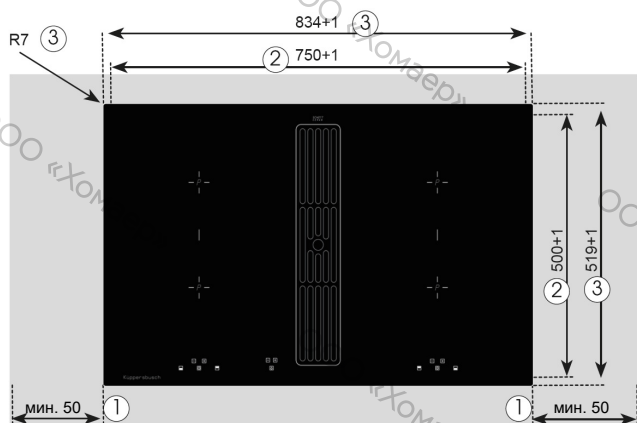
Накладной монтаж



Вставьте варочную панель в вырез и выровняйте ее.

- ① Минимальное расстояние до ближайшей стены
- ② Размеры выреза
- ③ Размер углубления
- ④ Габаритные размеры варочной панели

Монтаж без рамки (вровень со столешницей)

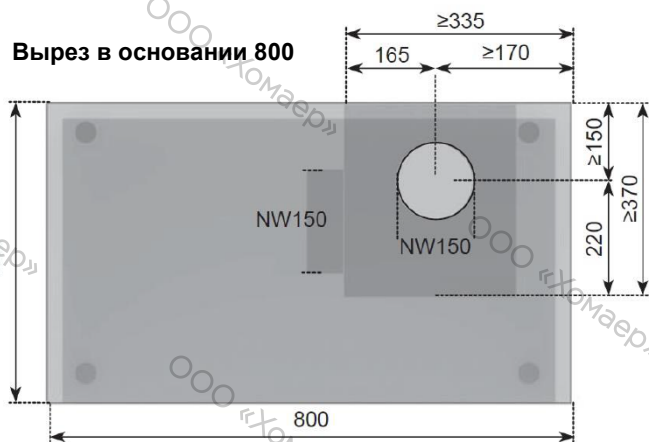
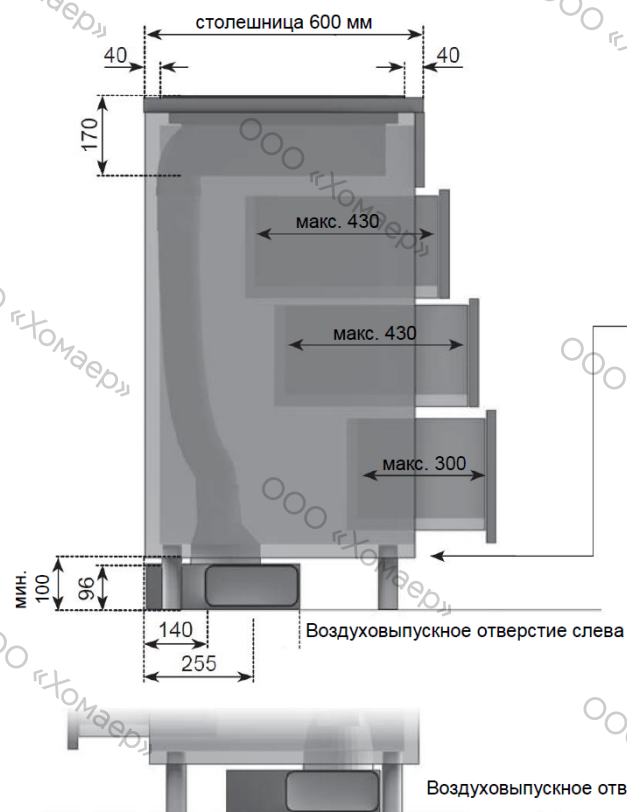


Приклейте уплотняющую ленту к столешнице по периметру выреза так, чтобы силиконовый клей не выдавливался под варочную панель. Установите варочную панель в вырез и выровняйте ее, не приклеивая. При необходимости, используйте прокладки. Заполните зазор между варочной панелью и столешницей термостойким силиконовым клеем.

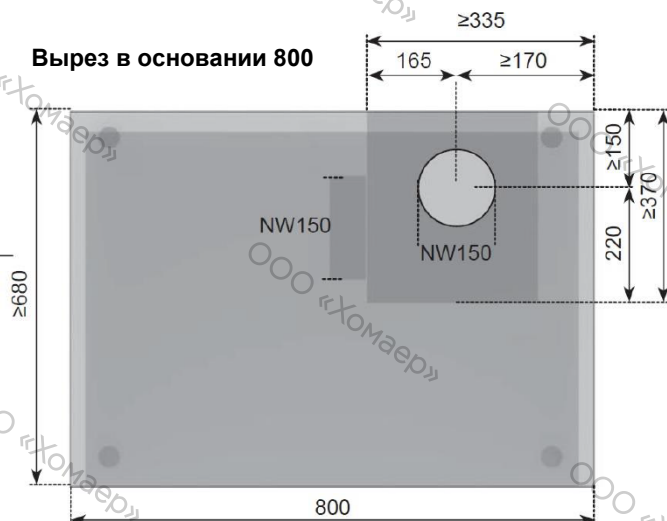
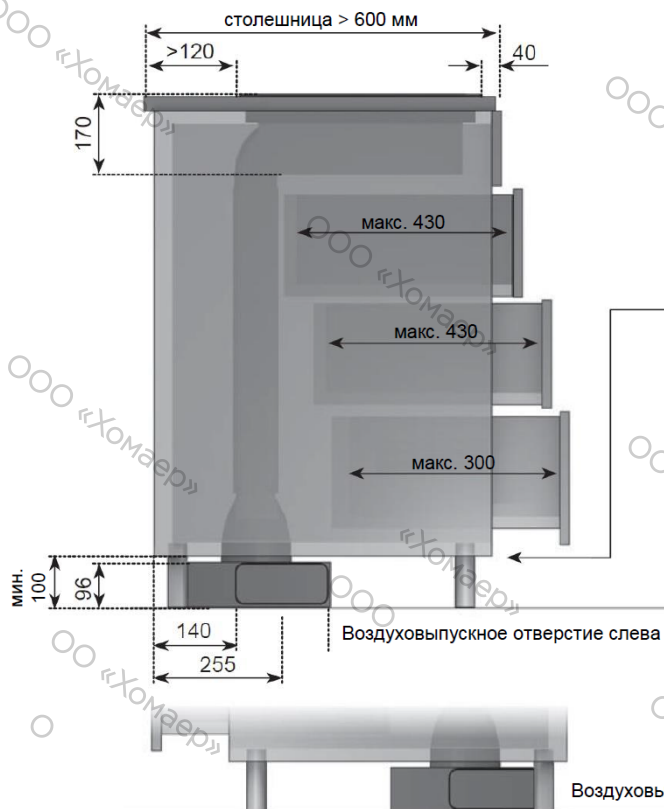
Важно!

Следите, чтобы силиконовый клей не попал под опорную поверхность варочной панели. Иначе будет невозможно демонтировать панель в дальнейшем, не повредив ее. При несоблюдении данного требования все гарантийные обязательства аннулируются.

МОНТАЖ



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.

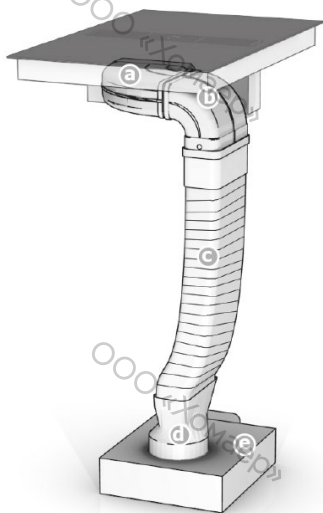


Возможность выпуска воздуха слева или справа:
В зависимости от схемы монтажа, выпуск воздуха может осуществляться слева или справа. При проектировании руководствуйтесь приведенными на схеме размерами.

МОНТАЖ

Сборка системы удаления воздуха

Отдельные компоненты вытяжной системы вставляются друг в друга, как показано на схеме.

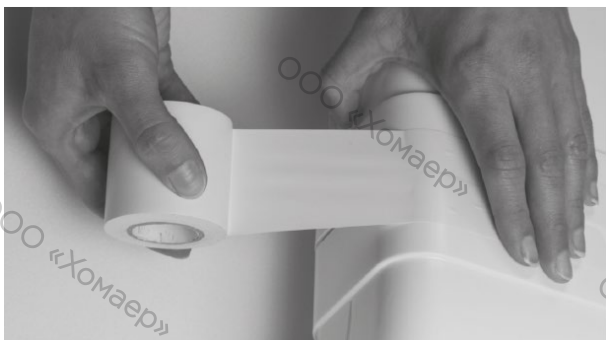


К пункту **c**

Плоские соединительные элементы используются для столешниц толщиной более 600 мм. Убедитесь, что все элементы прочно закреплены и имеют минимальное количество изгибов, чтобы уменьшить количество используемых материалов.

К пункту **f**

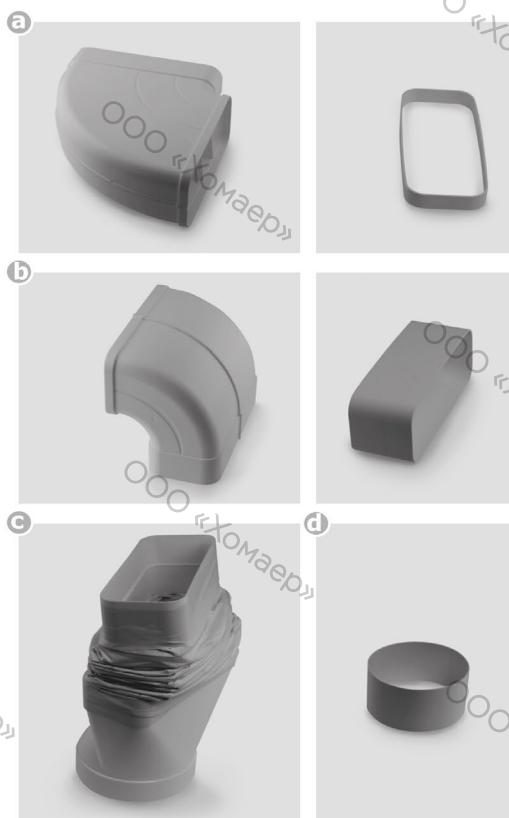
Перед тем, как подсоединять переходник (d) к вентилятору (e) обмотайте патрубок вентилятора (f) уплотнительной лентой.



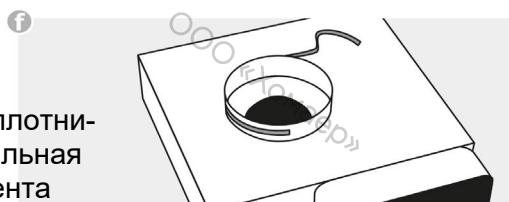
Важно:

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

Компоненты вытяжного воздуховода (входят в комплект поставки):



Вентилятор



Уплотнительная лента

Цокольный фильтр (опция):



Угольный фильтр

МОНТАЖ

7-контактный соединитель вентилятора

Внимание!

Электрическое подсоединение вентилятора должно быть выполнено до подсоединения прибора к сети питания!

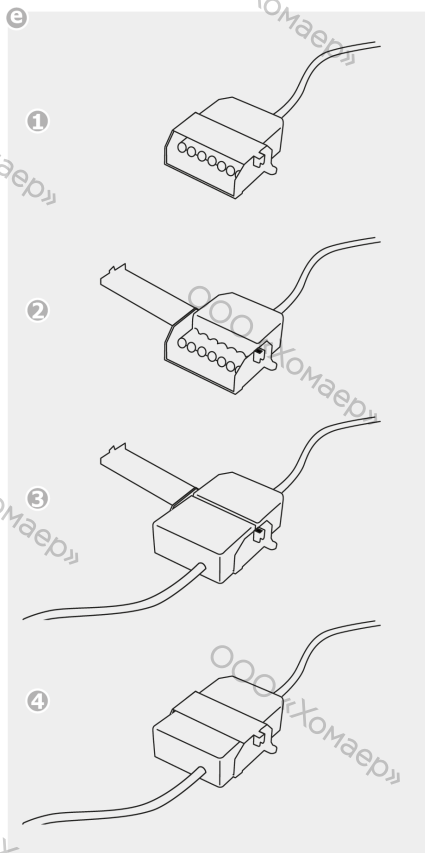
Для подсоединения вентилятора вставьте друг в друга две части 7-контактного соединителя.

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.

Внимание!

Прежде, чем открывать защелку на соединителе вентилятора, отсоедините прибор от сети питания. Подключать прибор к сети питания допускается только при закрытой защелке соединителя вентилятора.

Включать варочную панель допускается только при надлежащем соединении вилочной и гнездовой частей соединителя и закрытой защелке.



Установка встраиваемой вытяжки

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным специалистом согласно действующим национальным стандартам. Такие же требования относятся к вытяжному оборудованию. За надлежащее функционирование прибора ответственность несет монтажная организация.
- При монтаже соблюдайте требования соответствующих СНиПов и указания электроснабжающей компании.
- Вытяжка варочной панели может работать по схеме удаления воздуха или по схеме рециркуляции.
- 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 разрежения, создаваемого вытяжкой, возможно попадание дыма в помещение и появляется риск отравления. Вытяжка варочной панели будет безопасно работать, если создаваемое ей разрежение не превышает 0,04 мбар (4 Па) и обеспечен достаточный приток свежего воздуха в помещение.
- Вытяжной воздуховод должен обладать огнестойкостью класса B1 по DIN 4102. Убедитесь, что диаметр воздуховода не меньше минимального диаметра соединительного патрубка прибора.
- Воздуховод рекомендуется изготавливать из изделий серии Compair Flow 150 компании Naber, которые совместимы с вытяжной системой варочной панели.
- 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. Воздуховыпускное отверстие должно иметь сечение не менее 300 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.

Электрические соединения

- Электрические соединения должны выполняться квалифицированными электриками, имеющими допуск для выполнения работ такого типа!
- Государственные стандарты и предписания местной электроснабжающей компании должны соблюдаться неукоснительно.
- 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 уложить 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.**

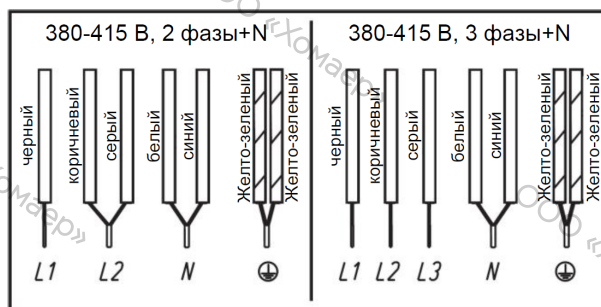
Электропитание

Сеть питания: 380-415 В, 3 фазы + N, 50/60 Гц
Номинальное напряжение компонентов: 220-240 В

Заводской соединительный кабель

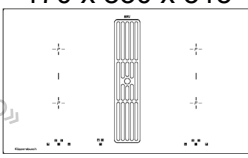
- На заводе-изготовителе варочная панель оснащается термостойким соединительным кабелем.
- Если кабель не оснащен вилочным соединителем, то подсоединение к сети питания осуществляется согласно схеме соединений.
- Если кабель питания данного прибора поврежден, то в целях безопасности он должен быть заменен представителем производителя, сервисного центра производителя или другим квалифицированным специалистом.

Электрические соединения



МОНТАЖ

Технические характеристики

Размеры варочной панели	
В x Ш x Г _____ мм	170 x 830 x 515
	
Варочные зоны	
Ближняя левая _____ см/кВт	19 x 21 / 1,6 (1,85)*
Задняя левая _____ см/кВт	19 x 21 / 2,1 (3,00)*
Задняя правая _____ см/кВт	19 x 21 / 1,6 (1,85)*
Ближняя правая _____ см/кВт	19 x 21 / 2,1 (3,00)*
Функция объединения варочных зон _____ см/кВт	39 x 21 / 3,7
Варочная панель _____ кВт	7,4
Вытяжка _____ кВт	0,115
Plasma _____ кВт	0,01

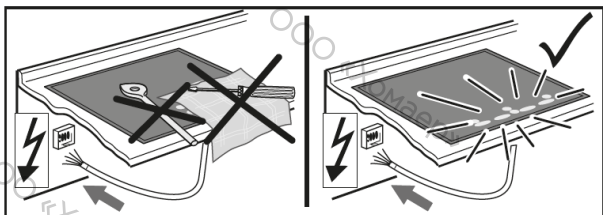
* Потребляемая мощность при активной функции интенсивного нагрева.

Ввод 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 не должно находиться никаких посторонних предметов!



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

kuppersbusch-shop.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

