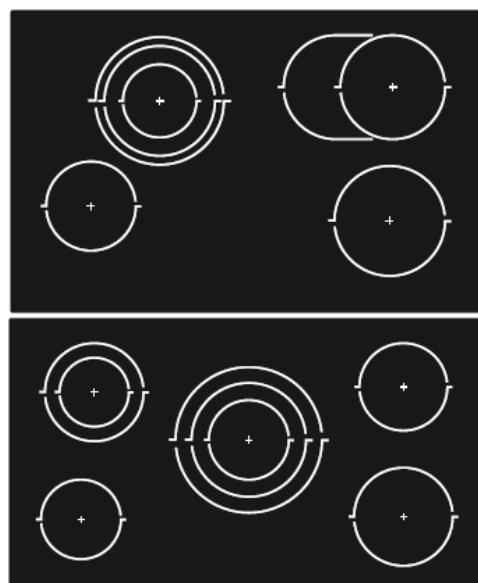


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и установке

Электрическая варочная панель

KE 8350.0SR
KE 9350.0SR



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 12 месяцев 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: kuppertsbusch.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).

- 1 Примечание:
Чтобы подготовить наших технических специалистов к ремонтным работам и снабдить их необходимыми запчастями, при обращении в сервисный центр, пожалуйста, укажите следующую информацию:
- 2 Точный адрес.
- 3 Номер телефона и, если имеется, факс.
- 4 Время, удобное для звонка из сервисной службы.
- 5 Точное обозначение прибора: номер модели и производственный номер (F-No.) (см. заводскую табличку и/или накладную).
- 6 Дата заказа или поставки.
- 7 Подробное описание проблемы или характер требуемого технического обслуживания. Пожалуйста, подготовьте накладную. Это позволит избежать лишних временных затрат, а также сократить расходы, а наша работа станет более эффективной.

Авторское право

Данный документ защищен законом об авторском праве. Сохраняются все основанные на нем права, особенно касающиеся перевода, перепечатывания, извлечения изображений, передачи информации по радио, воспроизведения фотомеханическим или другим способом, а также хранения в средствах накопления данных, в том числе для частичного использования.

Компания KÜPPERSBUSCH не предоставляет никаких пояснений или гарантий в отношении содержания данного Руководства по эксплуатации и не принимает на себя никаких обязательств по устранению содержащихся в нем недостатков.

Кроме того, компания KÜPPERSBUSCH оставляет за собой право обновлять и вносить изменения в данный документ и не несет при этом обязанности об информировании о данных изменениях каждого отдельного человека.

Изменения

Текст, изображения и данные соответствуют техническим параметрам прибора на момент создания данного Руководства по эксплуатации. Возможны изменения ввиду дальнейшего совершенствования продукции.

Полнота

Данный документ содержит 56 страниц. Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

Следует помнить, что данное Руководство предназначено для приборов различных серий. Таким образом, в нем может содержаться информация, возможно, не относящаяся к Вашему прибору.

Доступность документации

В целях безопасного использования прибора данное Руководство по эксплуатации должно быть доступно пользователям в течение всего срока службы оборудования. Оно должно храниться в легко доступном месте рядом с прибором, чтобы им можно было воспользоваться в любое время.

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично.

Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.

Данное Руководство разделено на отдельные главы согласно темам, что ускоряет поиск и доступ к требуемой информации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией в данном Руководстве. Здесь приведены важные указания по безопасности, эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию данного прибора, необходимые для продления срока его службы.

Назначение данного Руководства по эксплуатации

При первом включении прибора данное Руководство шаг за шагом познакомит Вас с отдельными функциями, назначением и порядком использования прибора.

Через некоторое время, после получения опыта в использовании прибора, Вы можете целенаправленно перечитать некоторые главы или темы. Бережно храните данное Руководство в течение всего срока службы прибора. При передаче прибора новому владельцу, также передайте ему данное Руководство для снабжения его информацией и обеспечения безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	10
Установка	10
<i>Установка с ящиком для столовых приборов</i>	10
Подключение к электросети	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
Инструкция пользователя по сенсорным элементам управления	12
<i>Элементы управления</i>	12
<i>Включение прибора</i>	12
<i>Включение варочной зоны</i>	12
<i>Выключение варочной зоны</i>	13
<i>Индикатор остаточного тепла</i>	13
<i>Выключение прибора</i>	13
<i>Включение двойной/тройной варочной зоны</i>	13
<i>Выключение двойной/тройной варочной зоны</i>	13
Функция «Пауза»	13
<i>Включение функции «Пауза»</i>	13
<i>Отключение функции «Пауза»</i>	14
Функция защитного отключения	14
Автоматический запуск процесса приготовления	14
<i>Включение функции автоматического запуска приготовления</i>	14
<i>Изменение уровня мощности при использовании автоматического запуска приготовления</i>	14
<i>Отключение функции автоматического запуска приготовления</i>	15
Функция «Мощность»	15
<i>Включение функции</i>	15
<i>Отключение функции</i>	15
Функция таймера	15
<i>Программирование одной варочной зоны</i>	15
<i>Программирование нескольких варочных зон</i>	15
<i>Изменение запрограммированного времени</i>	15
Блокировка сенсорных кнопок варочной панели	15
Рекомендации по надлежащему использованию стеклокерамической варочной панели	16
Чистка и обслуживание	16
Охрана окружающей среды	17
неполадки	17

**СОДЕРЖАНИЕ
ОБЩИЙ ВИД ПРИБОРА**

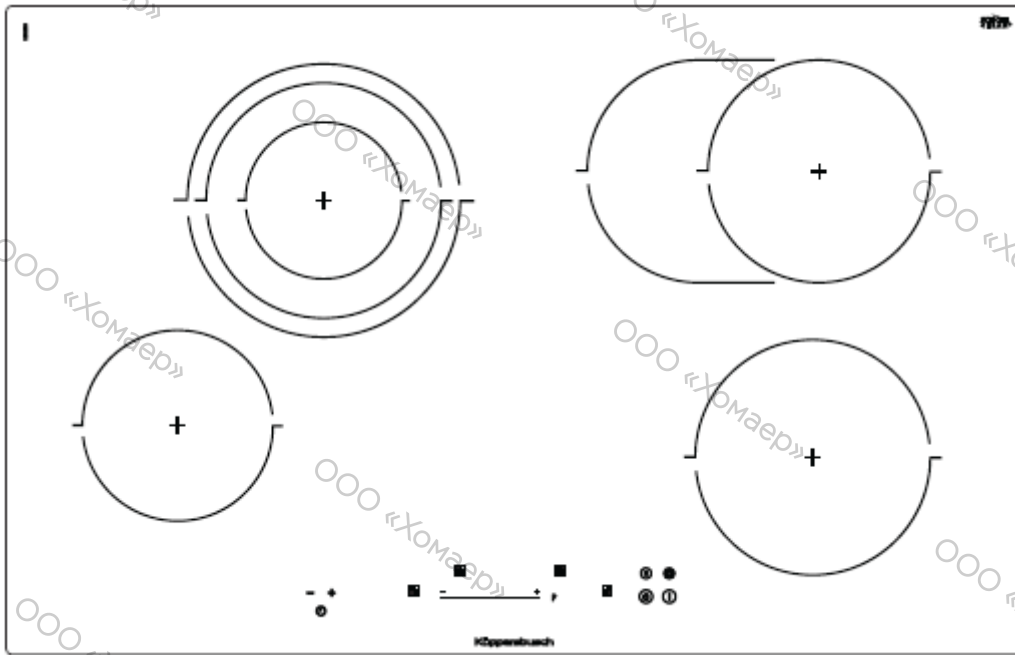
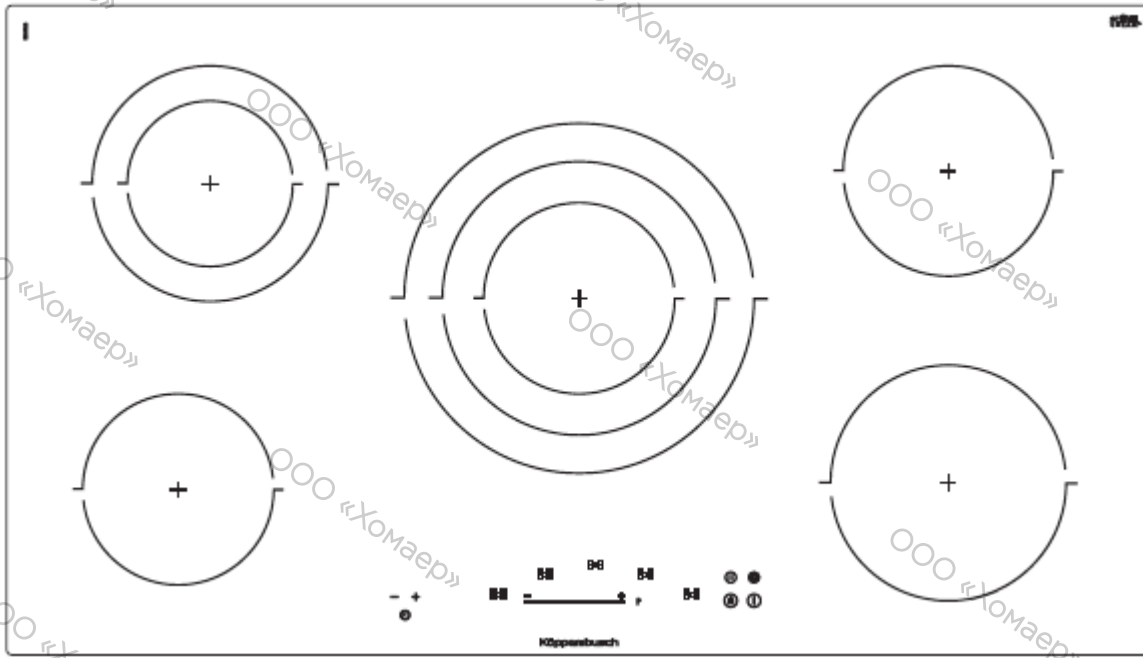
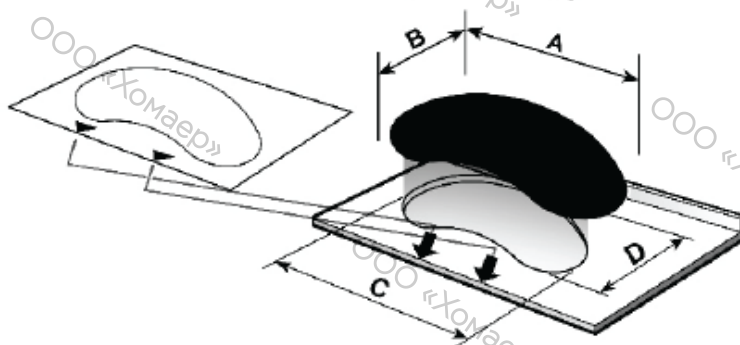
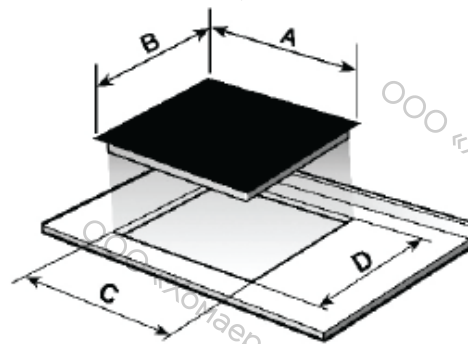
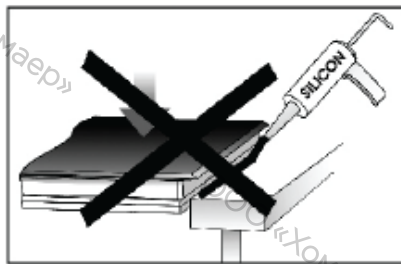
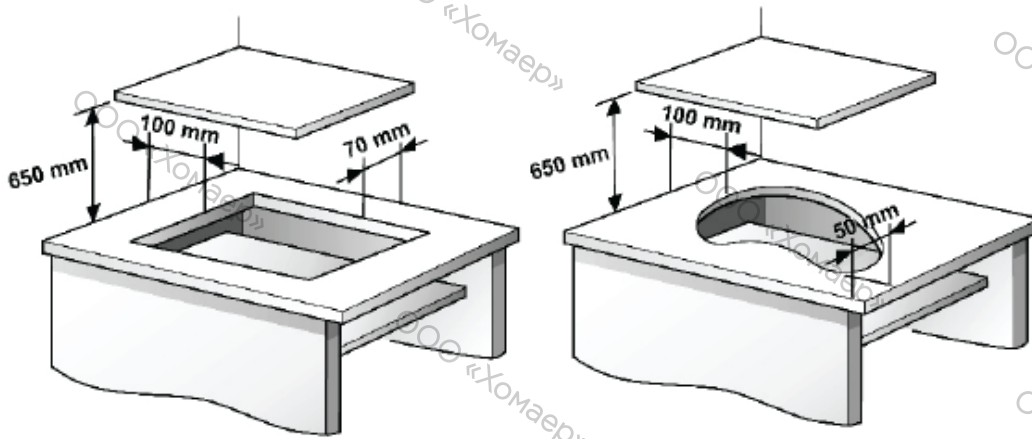


СХЕМА УСТАНОВКИ
Минимальные расстояния



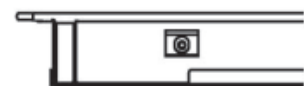
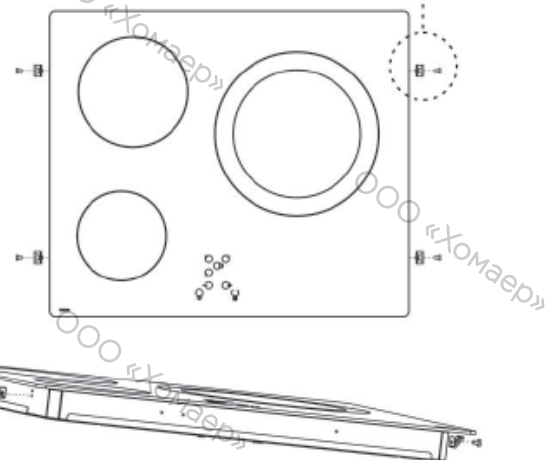
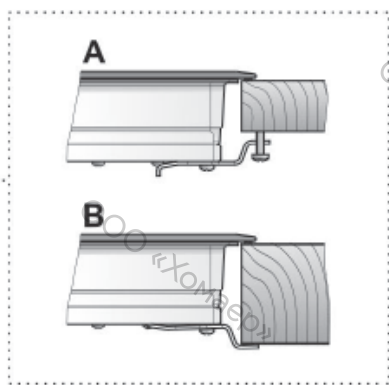
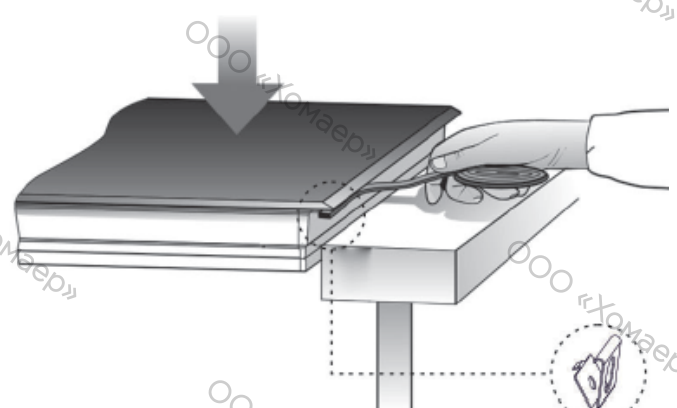
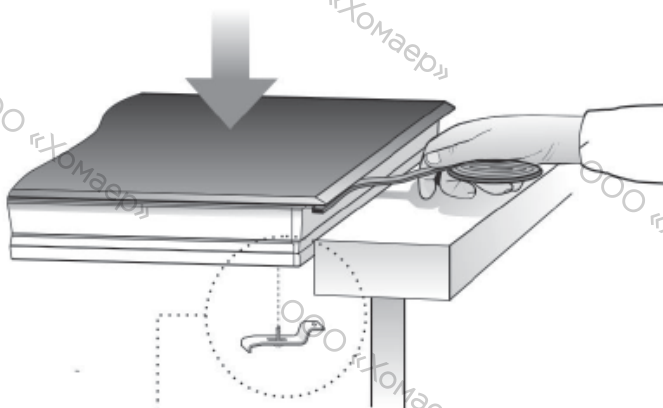
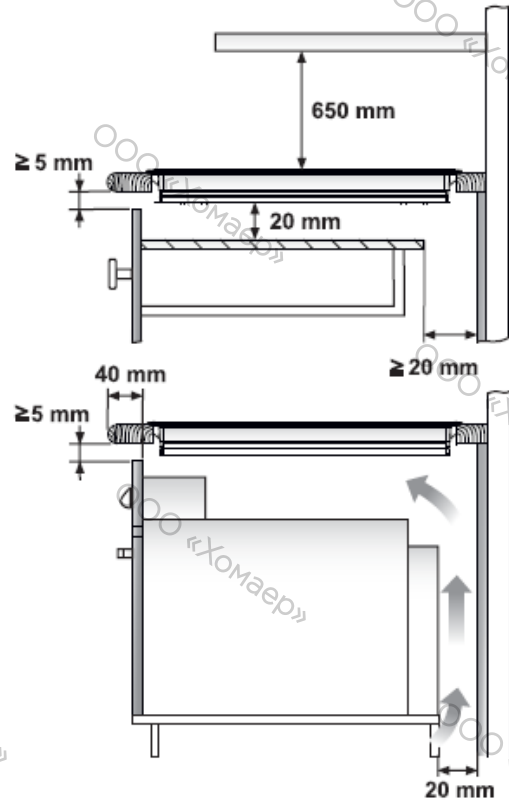
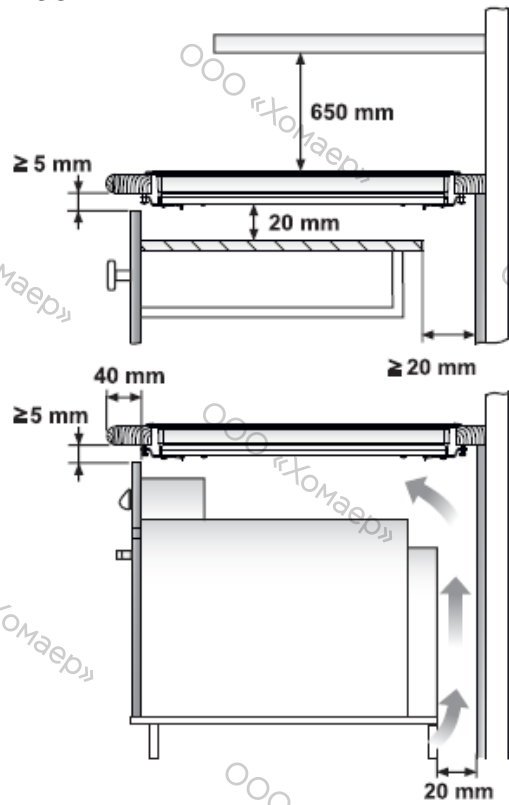
	A	B	C	D
	900	510	860	490
	800	510	750	490

Единицы измерения - мм

СХЕМА УСТАНОВКИ
Минимальные расстояния

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА УСТАНОВКИ

СИСТЕМА УСТАНОВКИ FAST-CLICK



Единицы измерения - мм

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током



Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной системой дистанционного управления.



Чистить прибор при помощи пара запрещается.



Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Не прикасайтесь к нагревающимся элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с варочной панелью без постоянного надзора взрослых.



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. Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми только под присмотром.



Не позволяйте детям играть с прибором!



Внимание. Не оставляйте блюдо, готовящееся с использованием жира или масла без присмотра, т.к. эти субстанции могут внезапно воспламениться. Не пытайтесь потушить воспламенившиеся жир или масло водой! Отключите прибор и осторожно накройте пламя, крышкой, тарелкой или огнеупорным полотном.



Опасность пожара! Не оставляйте какие-либо предметы на варочной панели. Не допускайте возникновения риска пожара.



Если кабель питания данного прибора поврежден, то в целях безопасности он должен быть заменен представителем производителя или сервисного центра.



ВНИМАНИЕ: используйте протекторы для варочной панели, специально разработанные производителем, или протекторы, входящие в комплект поставки. Использование неподходящих протекторов может привести к несчастному случаю.



После включения прибора в течение 10 секунд будет выполняться автоматическая настройка сенсорных элементов управления.

УСТАНОВКА

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью элемент кухонного гарнитура или выдвижной ящик, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом предотвращается случайный контакт с горячей поверхностью корпуса прибора.

Разделительная плита должна устанавливаться на расстоянии на 20 мм от нижней части варочной панели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или, в некоторых случаях, записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью многополюсного размыкателя цепи или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях или для выполнения очистки прибора.

Внимание:



Обслуживанием и ремонтом прибора, в том числе и заменой кабеля питания, могут заниматься только представители официального сервисного центра компании.



Необычно высокие перепады напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

При подключении прибора необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается в тот же элемент кухонного гарнитура.



Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.

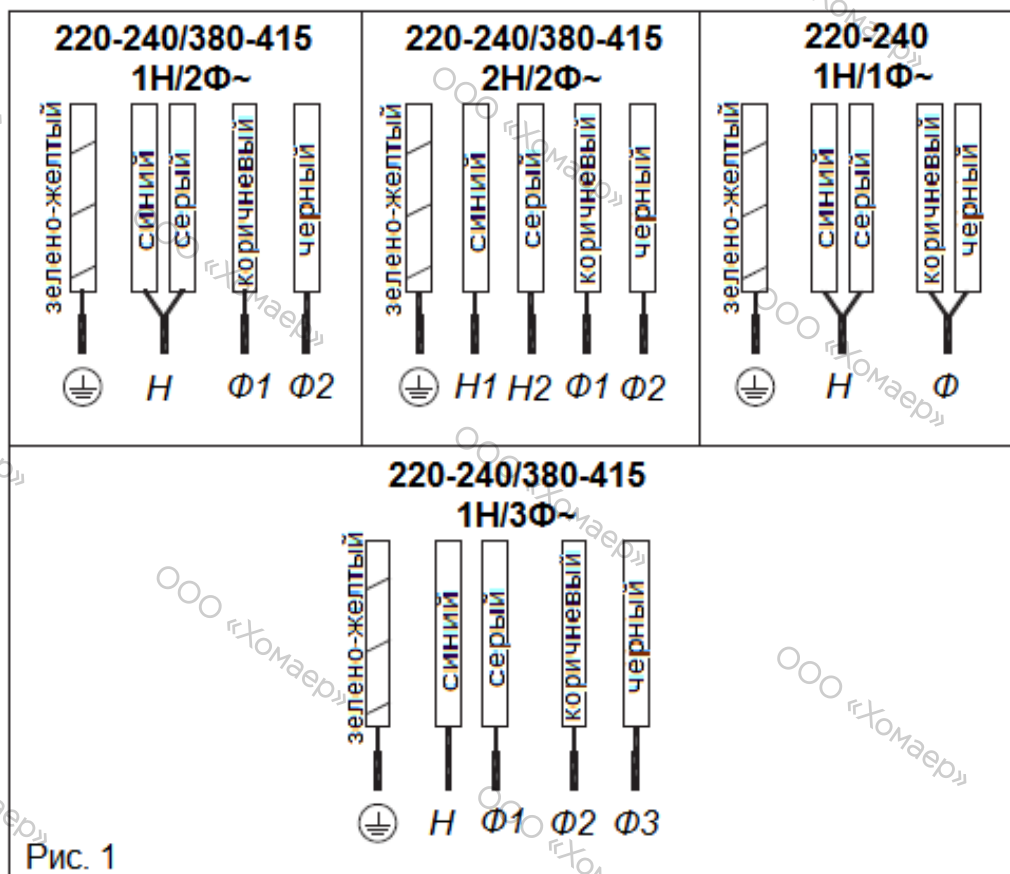
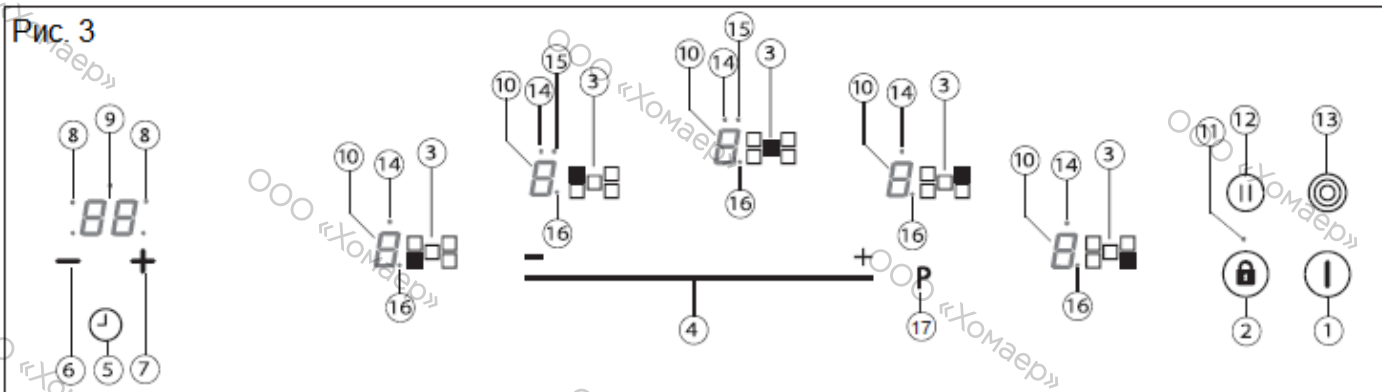


Рис. 1

Рис. 3



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО СЕНСОРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы управления

(см. рис. 2-3)

- (1) Сенсорная кнопка включения/выключения.
- (2) Сенсорная кнопка блокировки.
- (3) Сенсорные кнопки выбора варочной зоны.
- (4) Слайдер для управления уровнем мощности.
- (5) Значок таймера/часов.
- (6) Сенсорная кнопка увеличения значения времени.
- (7) Сенсорная кнопка уменьшения значения времени.
- (8) Дисплей таймера
- (9) Дисплей часов
- (10) Индикатор уровня мощности
- (11) Индикатор блокировки
- (12) Сенсорная кнопка функции паузы
- (13) Кнопка выбора двойной/тройной варочной зоны
- (14) Индикатор двойной варочной зоны
- (15) Индикатор тройной варочной зоны
- (16) Дисплей выбора варочной зоны (в зависимости от модели)
- (17) Прямой доступ к функции «Мощность»

Сенсорные кнопки активируют элементы управления, каждая кнопка связана с дисплеем. При нажатии на сенсорную кнопку не требуется прилагать усилия: для активации функции достаточно прикоснуться к кнопке кончиком пальца. Каждое действие сопровождается звуковым сигналом.

Включение прибора

- 1 Нажмите на сенсорную кнопку включения (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, прозвучит звуковой сигнал, дисплеи загорятся. Если какая-либо из варочных зон горячая, то на соответствующем дисплее будут попеременно мигать символы «H» и «0».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет автоматически отключено.

Включение варочной зоны

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной кнопки (1), на дисплеях варочных зон будет отображаться «0».

- 1 Нажмите сенсорную кнопку выбранной варочной зоны (3). На соответствующем дисплее выбора варочной зоны (16) в течение 10 секунд будет продолжать гореть «0» до тех пор, пока выбранная зона не будет отключена.
- 2 Проведите пальцем или прикоснитесь пальцем в любом месте зоны слайдера (4).

3 При помощи слайдера (4) установите новый уровень мощности в диапазоне от 0 до Р.

Пока варочная зона активна, т.е. пока подсвечивается дисплей выбора зоны (16), Вы можете изменить уровень мощности этой зоны.


Если у всех варочных зон стоит значение «0», то у Вас есть 10 секунд, чтобы активировать одну из них. В противном случае, сенсорное управление автоматически отключится.

Выключение варочной зоны


- 1 Нажмите на сенсорную кнопку выбранной варочной зоны (3).
- 2 При помощи слайдера (4) уменьшите уровень мощности до 0. Варочная зона отключится.

Индикатор остаточного тепла

Если стеклянная поверхность варочной зоны достигла температуры, при которой появляется риск получения ожогов, то на индикаторе мощности загорится «Н». Когда этот риск исчезает, дисплей отключается (если прибор выключен) или на нем загорается «0» (если прибор все еще включен). Выключайте варочную зону незадолго до окончания приготовления, чтобы в полной мере использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.

 **Внимание: если при отображении индикатора остаточного тепла «Н» электропитание отключилось и сразу же вернулось, то он не загорится вновь, даже если варочные поверхности все еще горячие. Не забывайте об этом.**


Выключение прибора

Вы можете выключить прибор в любой момент времени при помощи общей сенсорной кнопки вкл./выкл.  (1). Вы услышите шум, и индикаторы уровня мощности (10) погаснут, за исключением индикатора остаточного тепла «Н», если он горел по причине высокой температуры поверхности прибора.


Двойная/тройная варочная зона

Если Ваша варочная панель оснащена данной функцией, то двойная/тройная варочная зона дает возможность использовать внутреннее кольцо или, в дополнение, внешнее кольцо, в зависимости от размера кастрюли или сковороды.

Включение двойной/тройной варочной зоны

- 1 Нажмите на сенсорную кнопку (3) выбранной варочной зоны.
- 2 Выберите уровень мощности от 0 до 9 при помощи слайдера (4).
- 3 Нажмите на сенсорную кнопку функции двойной/тройной варочной зоны  (13), чтобы активировать двойную/тройную конфорку. Когда двойная/тройная зона будет активирована, загорится индикатор двойной/тройной варочной зоны (14-15).


Выключение двойной/тройной варочной зоны

- 1 Выберите варочную зону, для которой ранее была включена функция двойной/тройной варочной зоны.
- 2 Нажмите на сенсорную кнопку функции двойной/тройной варочной зоны  (13), чтобы деактивировать двойную/тройную конфорку. Индикатор двойной/тройной варочной зоны (14-15) погаснет, и внешнее кольцо отключится.

ФУНКЦИЯ «ПАУЗА»

Данная функция позволяет приостановить процесс приготовления. Если активирован таймер, то он так же встанет на паузу.

Включение функции «Пауза»

- 1 На варочных зонах, работающих на некотором уровне мощности, должна стоять посуда.
- 2 Нажмите на сенсорную кнопку функции «Пауза»  (12). Индикаторы мощности (10) изменят свои значения.

Отключение функции «Пауза»

1 Нажмите на сенсорную кнопку функции «Пауза» (II) (12). Процесс приготовления возобновится на том же уровне мощности и с теми же настройками.

Если через 10 минут действия функции «Пауза» процесс приготовления не будет возобновлен, прибор отключится.

ФУНКЦИЯ ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Если по причине ошибки одна или несколько варочных зон не отключаются, то через установленный промежуток времени прибор отключится автоматически (см. таблицу 1).

Таблица 1

Уровень мощности	Максимальное время работы (часы)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

При отключении прибора в целях безопасности на дисплее отображается «0», если температура стеклянной поверхности для пользователя не опасна, или «H», если имеется риск получения ожога.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта функция позволяет облегчить процесс приготовления, так как Ваше присутствие не требуется. При помощи сенсорного управления на выбранной варочной зоне заранее устанавливается максимальный уровень мощности, который через заданное количество времени (см. таблицу 2) понижается до необходимого уровня (заданного пользователем).

Таблица 1

Уровень мощности	Функция автоматического запуска приготовления (время – секунды)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	--/300
P (максимальный)	---

Включение функции автоматического запуска приготовления

- 1 Выберите варочную зону и нажмите на соответствующую сенсорную кнопку (3).
- 2 Нажмите непосредственно на символ «P» (17) функции мощности и удерживайте в течение 1 секунды. На дисплее уровня мощности отобразится символ P.
- 3 Еще раз нажмите на символ «P» (17) функции мощности. На дисплее уровня мощности будет попеременно мигать «P» и «A».
- 4 При помощи слайдера (4) выберите уровень мощности от 0 до 9. Например, 6. На дисплее будет попеременно мигать «6» и «A».

Изменение уровня мощности при использовании автоматического запуска приготовления

При помощи слайдера (4) выберите новый уровень мощности от 0 до 9. На дисплее уровня мощности будут попеременно мигать новое значение мощности и «A». Это значит, что для функции автоматического запуска приготовления установлен новый уровень мощности.

Отключение функции автоматического запуска приготовления

- 1 Нажмите на сенсорную кнопку выбранной варочной зоны (3).
- 2 При помощи слайдера (4) уменьшите уровень мощности до «0».

ФУНКЦИЯ «МОЩНОСТЬ»

Данная функция позволяет устанавливать на варочных зонах максимальный уровень мощности.

Включение функции

- 1 Выберите варочную зону: нажмите соответствующую сенсорную кнопку (3).
- 2 Проведите пальцем по зоне слайдера (4), а затем нажмите и удерживайте символ функции «Мощность» до тех пор, пока на дисплее выбранной варочной зоны не загорится символ «P», или напрямую нажмите на сенсорную кнопку «P» (17) и удерживайте в нажатом положении в течение 1 секунды.

Отключение функции

- 1 Выберите варочную зону: нажмите соответствующую сенсорную кнопку (3).
- 2 При помощи слайдера выберите новый уровень мощности в диапазоне от 0 до 9.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция позволяет облегчить процесс приготовления, т.к. Ваше присутствие не требуется: запрограммированная варочная зона отключится автоматически по истечении заданного времени. Каждая варочная зона оснащена отдельным таймером, что позволяет программировать все варочные зоны одновременно.

Управление функцией осуществляется при помощи сенсорных кнопок увеличения/уменьшения показателя времени \oplus и \ominus (6/7).

Программирование одной варочной зоны

Для установки таймера для одной варочной зоны:

1 Включите прибор и установите необходимый уровень мощности для одной или нескольких варочных зон.

2 При помощи сенсорных кнопок \oplus и \ominus (6/7) введите время приготовления от 1 до 99 минут.

Теперь для варочной зоны установлен таймер. После того, как отсчет времени завершится, запрограммированная варочная зона отключится, и прозвучит серия звуковых сигналов, которые можно отключить нажатием на любую сенсорную кнопку.

Программирование нескольких варочных зон

Повторите процедуру, описанную выше.

Изменение запрограммированного времени

После установки таймера Вы все еще можете изменить его значение.

1 Кнопками \oplus и \ominus (6/7) установите значение времени в диапазоне от 1 до 99 минут.

Теперь Вы можете просмотреть и изменить время. Если Вы захотите отключить таймер раньше срока, установите его на значение «00» при помощи кнопки (6) или (7) или нажмите на обе кнопки одновременно.


БЛОКИРОВКА СЕНСОРНЫХ КНОПОК ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для блокировки всех кнопок сенсорной панели управления предназначена кнопка \ominus (2). Блокировка предотвращает случайное срабатывание функций и не позволяет детям играть с элементами управления.

Для включения или отключения функции нажмите и удерживайте приблизительно 1 секунду кнопку \ominus (2). При активации блокировки загорается индикатор (11).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАДЛЕЖАЩЕМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Используйте кастрюли и сковородки с толстым и полностью плоским дном.
- Не рекомендуется использовать посуду с диаметром дна меньше, чем показанная область нагрева.
- Не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности – это может ее поцарапать.
- Несмотря на то, что стекло может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми кромками, старайтесь этого избежать.
- Чтобы избежать повреждения поверхности прибора, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите дно посуды в чистоте и в исправном состоянии.

 **Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.**


ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ


Для поддержания прибора в хорошем состоянии, после остывания его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Не используйте жесткие чистящие средства или инструменты, которые могут поцарапать поверхность панели, а также парогенераторы.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой с нейтральным моющим средством или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять при помощи специального чистящего средства для керамических варочных панелей, соблюдая при этом инструкции на упаковке. Засох-

шую грязь, появившуюся в результате неоднократного пригорания, можно удалять при помощи скребка с острым лезвием.

Слабые окрашенные следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с сухими остатками жира на дне или от попадания жира между дном посуды и стеклянной поверхностью во время приготовления. Их можно удалить с помощью никелевой мочалки и воды или специального чистящего средства для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты, рекомендуется удалять сразу же при помощи скребка. Потертости с металлическим блеском образуются в результате перемещения металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Такие следы можно убрать при помощи специального чистящего средства для керамических варочных поверхностей (например, Vitroclen), хотя процедуру очистки придется, возможно, повторить несколько раз.


 **Кастрюля или сковорода могут прилипнуть к стеклянной поверхности, если между ними расплавилось какое-либо вещество. Не пытайтесь поднять посуду, когда варочная зона холодная! В результате таких действий стекло может разбиться.**

 **Не наступайте на стеклянную поверхность и не облакачивайтесь на нее, т.к. она может разбиться и стать причиной травмы. Не оставляйте на стекле посторонние предметы.**

Küppersbusch оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она считает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности приборов.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, Вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы изготовлены из сырья, не наносящего вреда окружающей среде. Такие материалы можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS< и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

НЕПОЛАДКИ

Перед тем, как обращаться в сервисный центр, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

Убедитесь, что кабель питания включен в розетку.

Кастрюля прилипла к стеклу:

Если между дном посуды и стеклянной поверхностью обнаружен расплавленный материал, установите максимальный уровень мощности и попробуйте снять кастрюлю.

F и цифра	Если на дисплее отображается F и цифра, это значит, что в приборе произошел сбой. Для решения проблемы Вы можете выполнить действия, описанные далее.	
Код ошибки	Ошибка в ПИ (Плата пользовательского интерфейса)	Решение
Fc	Зона сенсорного управления слишком горячая, отключились все варочные зоны.	Подождите, пока панель управления не остынет. Прибор автоматически возобновит работу, как только температура достигнет нормального уровня.
Ft	Вероятно, поврежден температурный датчик ПИ сенсорного управления.	Дайте прибору остыть. Если сообщение об ошибке сохраняется даже при комнатной температуре, обратитесь в сервисный центр.
FE	Вероятно, поврежден температурный датчик ПИ сенсорного управления.	Дайте прибору остыть. Если сообщение об ошибке сохраняется даже при комнатной температуре, обратитесь в сервисный центр.
FC	Системная ошибка кнопок	Данная ошибка является автоматической проверкой программного обеспечения. Как только автопроверка вернется к безопасным показателям, ошибка исчезнет. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
F1 или F2	Непрерывная ошибка обнаружения одной или более кнопок	Уберите с панели управления посторонние предметы. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Fr	Ошибка безопасности реле	Сбой какого-либо драйвера реле. Отключите прибор от электросети, подождите минуту и подключите его обратно. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
F3	Вероятно, поврежден температурный датчик ВПВ сенсорного управления.	Данная ошибка является автоматической проверкой кнопок панели управления. Как только автопроверка вернется к безопасным показателям, ошибка исчезнет. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
F4	Вероятно, поврежден температурный датчик ПИ сенсорного управления.	Данная ошибка является автоматической проверкой кнопок панели управления. Как только автопроверка вернется к безопасным показателям, ошибка исчезнет. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
F6	Зона ВПВ сенсорного управления слишком горячая, отключились отдельные варочные зоны	Данная ошибка является автоматической проверкой кнопок панели управления. Как только автопроверка вернется к безопасным показателям, ошибка исчезнет. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Код ошибки	Ошибка ВПВ (высокопроизводительных вычислений)	
F0	Ошибка программного обеспечения безопасности в ПИ или ВПВ	При появлении данной ошибки отключите прибор от электросети и подключите обратно. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр. Если ошибка внезапно появилась во время нормальной работы прибора, обратитесь в сервисный центр.
F5	Ошибка связи ПИ или ВПВ	Данная ошибка является автоматической проверкой связи. Как только автопроверка вернется к безопасным показателям, ошибка исчезнет. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

www.kuppersbusch.ru

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

EAC