

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Индукционная варочная панель WOK

VKIW 3800.0



---

Küppersbusch

# Содержание

<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>5</b>
Подключение и работа.....	5
Варочная панель .....	5
Меры предосторожности .....	6
<b>Описание прибора</b> .....	<b>7</b>
Варочная панель .....	8
Вентиляция.....	8
<b>Работа прибора</b> .....	<b>9</b>
Дисплей.....	9
Сенсорная панель управления.....	9
Регулировка уровня мощности при помощи слайдера .....	9
Включение прибора.....	10
Распознавание посуды .....	10
Индикация остаточного тепла .....	10
Режим усиленного нагрева .....	11
Таймер .....	11
Функция "Stop-and-Go" .....	13
Функция памяти .....	13
Режим поддержания тепла .....	13
Блокировка панели управления .....	14
Ограничение продолжительности работы.....	14
Защита от перегрева.....	14
Выбор посуды.....	14
Использование варочной зоны "WOK" .....	15
Примеры установок для приготовления .....	15
<b>Уход и чистка</b> .....	<b>16</b>
Стеклокерамическая поверхность .....	16
Особые загрязнения.....	16
<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>17</b>
<b>Инструкции по установке</b> .....	<b>19</b>
Рекомендации .....	19
Указания по технике безопасности .....	19
Вентиляция.....	19
Установка.....	20
Вырезание ниши для встраивания.....	21
Подсоединение к сети питания .....	22
Технические характеристики .....	22
Начало эксплуатации .....	22

## **К вашему сведению**

Перед тем как начать использовать Ваш новый прибор, внимательно изучите руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация, касающаяся техники безопасности; в нем разъяснено, как пользоваться и правильно ухаживать за бытовой техникой, чтобы она надежно служила Вам многие годы.

В случае возникновения неисправностей, прежде всего, обратитесь к разделу «Устранение неисправностей». Возможно, Вы сможете самостоятельно устранить возникшую неисправность, не обращаясь в сервисную службу.

Пожалуйста, храните это руководство в надежном месте. При продаже или передаче прибора другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, передайте данное руководство новому владельцу. В таком случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами работы данного прибора и мерами безопасности.

## **Утилизация упаковочного материала**

Пожалуйста, используйте наиболее экологичный способ утилизации упаковки Вашей бытовой техники. Переработка упаковочного материала экономит ресурсы и уменьшает количество мусора.



## **Утилизация старых приборов**

Этот бытовой прибор имеет маркировку в соответствии с директивой ЕС 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директива определяет порядок возврата и утилизации старых приборов. С данным прибором нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором. Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

Символ перечеркнутого мусорного контейнера напоминает об ответственности пользователя по правильной утилизации прибора отдельно от бытового мусора.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

## **Правильное использование**

Данная варочная панель предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не должна использоваться в иных целях. Пожалуйста, не оставляйте работающую панель без надлежащего контроля.

# Инструкции по безопасности

## Подключение и работа

- Бытовые приборы разработаны в полном соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Подключение, обслуживание и ремонт данного бытового прибора может осуществляться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими правилами техники безопасности. Ради собственной безопасности не позволяйте никому, кроме квалифицированного специалиста, осуществлять подключение, обслуживание и ремонт этого прибора.

## Варочная панель

- **Не оставляйте работающую варочную панель без присмотра, так как высокая мощность (режим усиленного нагрева) может привести к быстрому возникновению непредвиденных ситуаций.**
- Не помещайте пустые кастрюли и сковороды на включенные варочные зоны. Избегайте выкипания воды из посуды, так как существует риск перегрева.
- После окончания процесса приготовления выключите варочную зону нажатием соответствующей кнопки «Вкл./Выкл». Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- При высоких температурах жир и масло могут воспламениться. Всегда контролируйте приготовление пищи, содержащей жир или масло. Никогда не тушите воспламенившийся жир или масло при помощи воды! Накройте кастрюлю или сковороду крышкой и выключите варочную зону.
- Керамическая поверхность варочной панели чрезвычайно прочна. Тем не менее, старайтесь избегать падения на нее тяжелых предметов, так как панель может разбиться. Острые предметы при падении на варочную панель могут ее повредить.
- При появлении на варочной панели царапин, трещины или сколов увеличивается риск электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Если Вы не можете выключить панель из-за неисправности кнопок сенсорного управления, немедленно отсоедините ее от сети и вызовите сотрудника сервисной службы.
- Будьте осторожны при работе с бытовыми приборами. Соединительные провода не должны соприкасаться с варочными зонами.
- Не используйте варочную панель для хранения посуды.
- После использования прибора, его необходимо выключить при помощи соответствующих сенсорных кнопок. Не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- Не кладите алюминиевую фольгу или пластик на варочные зоны. Убирайте с горячих варочных зон все, что может расплавиться: пластик, фольгу и, в особенности, сахар и продукты, содержащие сахар. Используйте скребок для удаления сахара со стеклокерамической поверхности (пока она еще горячая), чтобы не допустить ее повреждения.
- Не ставьте пустую металлическую посуду (сковороды, кастрюли, столовые приборы и прочее) на индукционную поверхность, так как они могут быстро нагреться. Существует риск возгорания!
- Не помещайте горючие, легко воспламеняющиеся и деформирующиеся при нагревании предметы непосредственно под поверхность варочной панели.

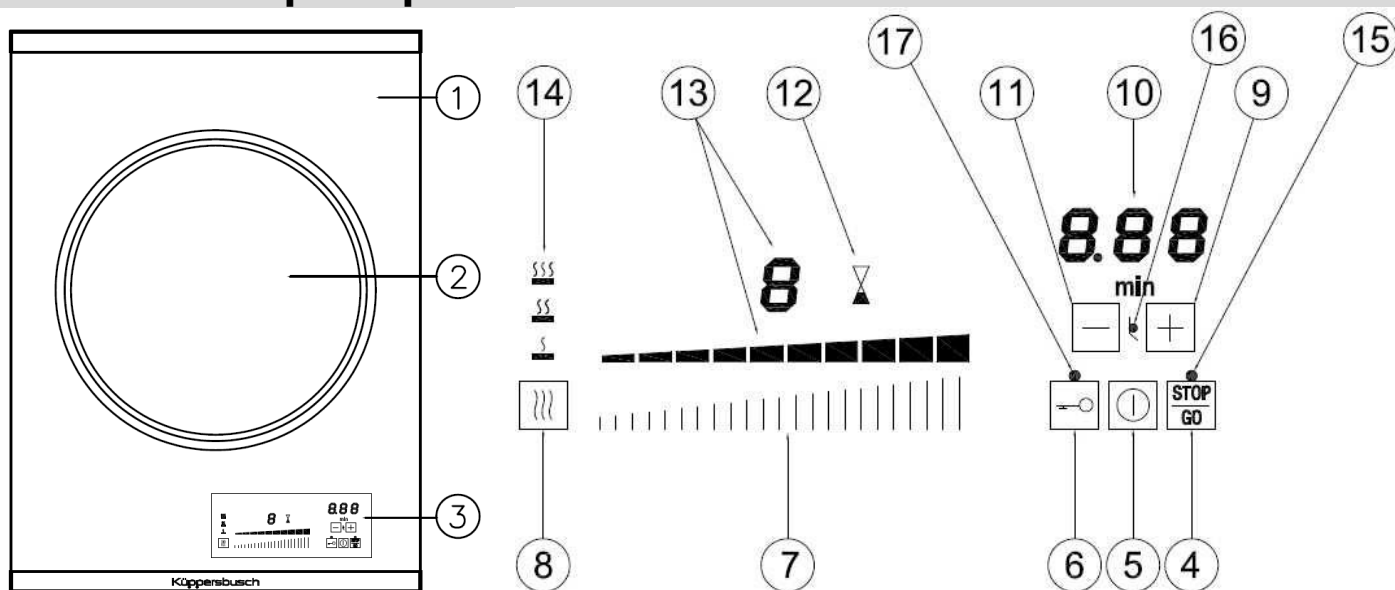
## Инструкции по безопасности

- Металлические украшения могут сильно нагреться, если Вы находитесь в непосредственной близости от индукционной поверхности. Существует риск возгорания!
- Предметы, не имеющие магнитных свойств, (например, серебряные или золотые украшения) не подвержены подобной опасности.
- Никогда не используйте зоны приготовления для разогрева закрытых консервных банок или продуктов в закрытой упаковке, содержащей металл. Они могут взорваться!
- Следите за тем, чтобы сенсорные кнопки оставались чистыми, поскольку загрязнение может быть распознано как касание пальца. Никогда ничего не кладите и не ставьте на сенсорные кнопки (кастрюли, полотенца и т. д.)! Если на сенсорные кнопки попадет пища, настоятельно рекомендуем Вам воспользоваться кнопкой «Вкл./Выкл».
- Не ставьте горячую посуду на сенсорные кнопки, поскольку это приведет к автоматическому отключению прибора.
- Включайте систему защиты от детей, если в доме находятся дети или животные.
- Не используйте индукционную панель во время процесса пиролиза в духовом шкафу.
- Прибор запрещается устанавливать над посудомоечной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты прибора.
- Намагниченные предметы (кредитные карты, компьютерные диски, калькуляторы) не должны располагаться в непосредственной близости от включенного прибора.
- Если под установленным прибором располагается выдвижной ящик, убедитесь, что расстояние между содержимым выдвижного ящика и нижней частью прибора достаточное (2 см). Этого достаточно для обеспечения правильной вентиляции.

## Меры предосторожности

- **Внимание!** Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, умственными недостатками или с ослабленной чувствительностью, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются прибором под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком. Использование данного прибора детьми возможно только под контролем взрослых.
- **Внимание!** Поверхности варочных зон нагреваются во время использования. Никогда не подпускайте маленьких детей к варочной панели.
- Люди с электронным стимулятором сердца или с имплантированным инсулиновым сердцем должны удостовериться, что их имплантаты не подвержены влиянию индукционной поверхности (частота прибора около 20 кГц).

## Описание прибора



1. Стеклокерамическая варочная панель
2. Варочная зона WOK
3. Сенсорная панель управления
4. Кнопка «Stop & Go» / кнопка памяти
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»
6. Кнопка блокировки
7. Сенсорное поле для установки мощности
8. Кнопка функции поддержания тепла
9. Кнопка «+» (увеличение)
10. Дисплей таймера
11. Кнопка «-» (уменьшение)
12. Индикатор таймера (продолжительность приготовления)
13. Дисплей мощности
14. Дисплей функции поддержания тепла
15. Индикатор «Stop & Go» / функции памяти
16. Индикатор таймера (таймер)
17. Индикатор блокировки

## Работа прибора

### Варочная панель

Варочная панель оснащена индукционными варочными зонами. Индукционная катушка, расположенная под керамической поверхностью, создает переменное электромагнитное поле, которое проходит через керамику и создает индукционный ток, благодаря которому происходит нагрев дна посуды.

При использовании индукционной варочной зоны тепло не проходит от нагревательного элемента через посуду к пище; напротив, необходимое тепло создается внутри посуды при помощи индукционных токов.

#### **Преимущества индукционной варочной панели:**




- Энергосберегающий способ приготовления пищи за счет прямой передачи энергии посуде (посуда должна быть изготовлена из металла и обладать магнетическими свойствами).
- Повышенная безопасность эксплуатации, так как передача энергии происходит только тогда, когда на варочной зоне находится посуда.
- Высокая эффективность передачи энергии от индукционной варочной зоной на дно кастрюли.
- Высокая скорость нагрева.
- Малый риск пригорания – варочная зона нагревается только через дно кастрюли; выкипевшая жидкость не прилипает к поверхности.
- Быстрый и точный контроль энергопотребления.

### Вентиляция

Система охлаждения полностью автоматизирована. Вентилятор охлаждения начинает работать на небольшой скорости, когда температура электронной системы достигает определенного уровня. Вентилятор начинает работать на максимальной мощности, когда варочная панель активно используется. Вентилятор снижает мощность работы и автоматически перестает работать, когда электронная система достаточно охлаждена.

# Работа прибора

## Дисплей

Дисплей	Обозначение	Применение
0	Ноль	Активирована варочная зона
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности
U	Функция распознавания посуды	На варочной зоне нет посуды или посуда не подходит для индукции
A	Автоматика закипания	Ускорение процесса приготовления
E	Сообщение об ошибке	Ошибка электроники
H	Остаточное тепло	Варочная зона теплая
P	Режим усиленного нагрева	Включен режим усиленного нагрева
U + 	Режим поддержания тепла	Поддержание температуры 42 °C
U + 	Режим поддержания тепла	Поддержание температуры 70 °C
U + 	Режим поддержания тепла	Поддержание температуры 94 °C
II	Функция «Stop-and-Go»	Работа варочной панели на паузе

## Сенсорная панель управления

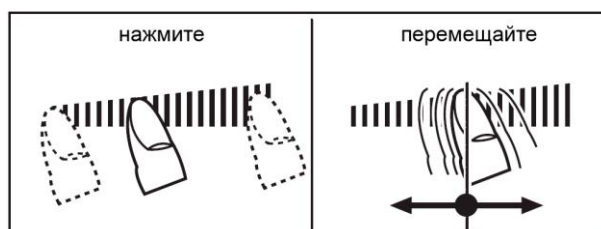
Ваша варочная панель оснащена электронной панелью управления с сенсорными кнопками. При касании пальцем кнопки срабатывает соответствующая команда. Срабатывание команды подтверждается индикатором, буквой или цифрой на дисплее и/или звуковым сигналом.

**При обычном использовании активируйте только одну кнопку за раз.**

## Регулировка уровня мощности при помощи слайдера (сенсорное поле)

Использование слайдера аналогично использованию сенсорных кнопок; единственно отличие в том, что Вы можете поставить палец на стеклокерамическую поверхность и двигать его по ней влево или вправо. Слайдер распознаёт это движение и в соответствии с ним, увеличивает или уменьшает мощность варочной зоны. Как только значение достигнет установленного, можно убрать палец с сенсорного поля.

Для выбора мощности Вы можете как провести пальцем по сенсорному полю, так и прикоснуться к необходимому месту на сенсорном поле.







## Работа прибора

### Включение прибора

#### Включение/выключение варочной панели:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение	Нажмите кнопку [  ] 1 сек.	[ 0 ]
Выключение	Нажмите кнопку [  ]	[ 0 ] или [ H ]

#### Включение/выключение варочной зоны:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Увеличение мощности	Нажмите или проведите по зоне «SLIDER» влево или вправо от [ 1 ] до [ P ]	
Выключение	Проведите по зоне «SLIDER» до [ 0 ]	[ 0 ] или [ H ]

Если в течение 10 секунд не предпринимать никаких действий, то электроника вернется в режим ожидания.

### Распознавание посуды

Распознавание посуды обеспечивает прекрасную безопасность. Индукционная катушка не работает:

- Если на варочной зоне не установлена посуда или если посуда не рассчитана для индукционной варочной панели. В этом случае невозможно увеличить уровень мощности, а на дисплее отображается [ U ]. Этот символ пропадет, как только на варочную зону будет установлена подходящая посуда.
- Если снять посуду с варочной зоны, то работа прибора останавливается. На дисплее отображается [ U ]. Этот символ пропадет, как только на варочную зону будет возвращена подходящая посуда. Процесс приготовления продолжится на ранее установленном уровне мощности.

После использования выключите варочную зону: не полагайтесь на функцию распознавания посуды [ U ] и не оставляйте ее в активном состоянии.

Если на варочную зону не поставить посуду, то она автоматически выключится через 10 минут из соображений безопасности.

### Индикация остаточного тепла

После отключения варочной зоны или полностью варочной панели, варочная зона остается горячей, что отображается на дисплее символом [ H ].

Символ [ H ] пропадает, когда варочная зона остыла и к ней можно дотрагиваться рукой.

Пока символ остаточного тепла горит на дисплее, не прикасайтесь к поверхности варочных зон и не ставьте на них чувствительные к высокой температуре предметы. **Существует опасность ожогов и возгорания.**

## Работа прибора

### Режим усиленного нагрева

Режим усиленного нагрева [ P ] гарантирует повышение уровня мощности для выбранной варочной зоны.

Данный режим предусмотрен, например, для быстрого разогрева больших объемов воды, например, для приготовления риса, макаронных изделий и лапши.

Режим усиленного нагрева активен в течение 10 минут, а затем варочная зона переключается на уровень мощности 9.

#### Включение/выключение режима усиленного нагрева:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение режима усиленного нагрева	Проведите по слайдеру слева направо до конца или сразу нажмите на конец сенсорного поля	от [ 1 ] до [ P ]
Отключение режима усиленного нагрева	Проведите по слайдеру до [ 0 ] справа налево	[ 0 ] или [ H ]

### Таймер

Таймер можно установить на промежуток времени от 0 до 119 минут.

#### Установка и изменение продолжительности приготовления

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Установка мощности	Нажмите или проведите по зоне «SLIDER» влево или вправо	от [ 1 ] до [ P ]
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [ + ] и [ - ] таймера	[ ▼ ] + [ 0.00 ]
Установка времени	Нажмите кнопку [ + ] таймера	увеличение значения
	Нажмите кнопку [ - ] таймера	уменьшение значения

Через несколько секунд точка    начнет мигать. Значение таймера подтверждено, и отсчет начался.



#### Отмена продолжительности приготовления

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [ + ] и [ - ] таймера	горит дисплей таймера
Отмена таймера	Нажмите кнопку [ - ] таймера	уменьшение значения до [ 0.00 ]

## Работа прибора

### Функция таймера (независимо от процесса приготовления)

Данная функция позволяет отслеживать временной промежуток независимо от процесса приготовления. Если таймер включен, а варочная панель выключена, таймер продолжает обратный отсчет до самого конца.

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение варочной панели	Нажмите кнопку [  ] 1 сек.	[ 0 ]
Выбор таймера	Нажмите одновременно кнопки [ + ] и [ - ] таймера	[  ] + [ 0.00 ]
Уменьшение времени	Нажмите кнопку [ + ] таймера	увеличение значения
	Нажмите кнопку [ - ] таймера	уменьшение значения

Через несколько секунд точка    начнет мигать. Значение таймера подтверждено, и отсчет начался.

### Автоматическое завершение работы после завершения продолжительности приготовления:

Как только завершен обратный отсчет, дисплей таймера отобразит мигающее [ 0.00 ] и сработает акустический сигнал.

Для отключения акустического сигнала и мигающего дисплея достаточно нажать кнопку [ + ] или [ - ] таймера.

### **Автоматика быстрого разогрева**

Все варочные зоны оснащены устройством «начала и завершения» быстрого разогрева. Прибор начинает работать на максимальном уровне мощности – 9 в течение определенного времени, затем уровень мощности уменьшается до заранее выбранного уровня мощности.

<b>Выбранный уровень мощности</b>	<b>Автоматическая продолжительность быстрого разогрева (Мин:Сек)</b>
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

### Запуск:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности (например, «5»)	Нажмите или проведите по зоне «SLIDER» до [ 5 ] и удерживайте 3 сек.	[ 5 ] мигает с [ A ]

### Отключение автоматики быстрого разогрева:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Выбор уровня мощности	Нажмите или проведите по зоне «SLIDER» влево или вправо	от [ 0 ] до [ P ]

## Работа прибора

### Функция «STOP-AND-GO»

Данная функция приостанавливает процесс приготовления и позволяет возобновить работу с существующими установками.

#### Включение/выключение функции «STOP-AND-GO»:



<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Включение функции	Нажмите [  ] и удерживайте в течение 1 секунды	отображается [ II ] + индикатор «Stop & Go»
Выключение функции	Нажмите [  ] и удерживайте в течение 1 секунды	- мигающие индикаторы - предыдущая установка

### Функция памяти

После выключения варочной панели [  ] можно вернуть последние установки.

- Уровень мощности для всех варочных зон,
- Минуты и секунды для программирования таймеров для варочных зон,
- Автоматика быстрого разогрева
- Режим поддержания тепла.

Активация памяти происходит следующим образом:

- Нажмите кнопку [  ] не позднее 5 секунд после случайного отключения.
- Нажмите кнопку [  ] до того, как индикатор перестанет мигать.








Последние установки возвращены.

### Режим поддержания тепла

Данная функция позволяет достичь и удерживать температуру около 42°C, 70°C, 94°C автоматически. Максимальная продолжительность данной функции 2 часа.


Это предотвратит выкипание жидкости и пригорания блюд ко дну посуды.

#### Включение режима поддержания тепла:

<u>Действие</u>	<u>Панель управления</u>	<u>Дисплей</u>
Запуск функции 42°C	Нажмите на кнопку [  ] один раз	[ U ] + [  ]
Запуск функции 70°C	Нажмите на кнопку [  ] два раза	[ U ] + [  ]
Запуск функции 94°C	Нажмите на кнопку [  ] три раза	[ U ] + [  ]
Отключение	- проведите по зоне «SLIDER» вправо или влево - или нажмите кнопку [  ]	- от [ 0 ] до [ P ] - [ 0 ]

## Работа прибора


### Блокировка панели управления


Чтобы исключить возможность несанкционированного изменения установок для варочных зон, особенно во время чистки, можно заблокировать панель управления (за исключением кнопки «Вкл./Выкл.» [  ]).

#### Действие

#### Панель управления

#### Дисплей

Блокировка панели      Нажмите кнопку [  ] 1 сек.      Индикатор блокировки горит

Разблокировка панели      Нажмите кнопку [  ] 1 сек.      Индикатор блокировки погас

### Ограничение продолжительности работы

Каждая варочная зона оборудована устройством ограничения продолжительности работы: варочная зона отключается автоматически после определенного времени, если не было произведено изменение настроек за это время. Это время зависит от выбранного уровня мощности, как описано в таблице ниже. Когда ограничение продолжительности работы достигнуто, варочная зона автоматически отключается.

Выбранный уровень мощности	Максимальная продолжительность работы (ч:мин)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

### Защита от перегрева

Если прибор слишком долго эксплуатировать на максимальной мощности, силовая электроника не сможет достаточно охлаждаться при комнатной температуре.

Для того чтобы предотвратить перегрев электроники, мощность прибора автоматически снижается.

Если на дисплее часто появляется [ E2 ] при нормальном использовании прибора при нормальной комнатной температуре, то это значит, что охлаждение недостаточное.

Это может происходить из-за того, что закрыты вентиляционные отверстия или не обеспечена достаточная изоляция прибора. В этом случае следует проверить, правильно ли была установлена варочная панель.

### Выбор посуды

**Подходящие материалы:** сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющей сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

**Не подходящие материалы:** алюминий и нержавеющей сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, бронза, стекло, керамика, фарфор и т. п.

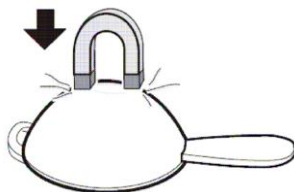
Производители посуды указывают, если посуда совместима с индукционной варочной панелью.

## Работа прибора

Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, стоящую на варочной зоне, включенной на уровень мощности [ 9 ]. Эта вода должна разогреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен примагничиваться к дну посуды.

Некоторая посуда производит шумы при помещении на индукционную варочную зону. Этот шум не означает неисправность с прибором и не влияет на процесс приготовления пищи.



### Использование варочной зоны “WOK”

Функционирование индукционной варочной зоны приводит к удовлетворительным результатам, только когда посуда wok оптимально подобрана под стеклокерамическую поверхность.

Дно сковороды wok должно быть выгнутым, чтобы совпадать с поверхностью варочной панели, а также материал должен подходить для индукции. Только такие сковороды wok обеспечивают равномерное распределение тепла внутри посуды.

Рекомендуется использовать сковороду WOK, поставляемую вместе с прибором.

При использовании неподходящей посуды варочная панель не будет работать или будет работать неэффективно. В самом крайнем случае это даже может создать опасность для здоровья пользователя.

### Примеры установок для приготовления

(значения ниже ориентировочные)

1 и 2	Плавление Подогревание	Соусы, масло, шоколад, желатин. Заранее приготовленные блюда.
2 и 3	Кипение Оттаивание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сухие овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Картофель на пару, суп, паста, свежие овощи
6 и 7	Средняя мощность приготовления Кипение	Мясо, внутренности, яйца, сосиски Гуляш, рулады, требуха
7 и 8	Приготовление	Картофель, фриттеры, вафли
9	Жарение, подрумянивание Кипение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда Вода
P	Жарение, подрумянивание Кипящая вода	Эскалопы, стейки Кипячение большого количества воды

## Уход и чистка



- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остыть.
- Никогда не пользуйтесь пароочистителями или подобными приборами.
- Особенно аккуратно мойте кнопку «Вкл./Выкл.», так как Вы можете случайно включить прибор.

### Стеклокерамическая поверхность

**Важно!** Ни в коем случае не применяйте абразивные моющие средства и острые предметы для чистки варочной поверхности!

#### Чистка после использования

1. Если в процессе работы на варочной панели появилось загрязнение, протрите всю поверхность. Рекомендуется делать это после каждого использования варочной панели. Для мытья поверхности воспользуйтесь мягкой тряпочкой с небольшим количеством жидкости для мытья. Затем насухо вытрите поверхность сухой мягкой тряпочкой, чтобы на поверхности прибора не осталось моющего средства.

#### Еженедельный уход

2. Еженедельно мойте варочную панель при помощи профессиональных средств ухода за керамикой.

Строго следуйте рекомендациям производителя.

При использовании чистящее средство покрывает панель защитной пленкой, которая обладает водо- и грязеотталкивающими свойствами. Вся грязь останется на пленке, после чего ее легко удалить. Затем насухо протрите варочную панель сухой мягкой тряпочкой. Следите за тем, чтобы на поверхности прибора не осталось чистящего средства, поскольку в противном случае при нагревании стеклокерамическое покрытие может изменить свой цвет.

#### Особые загрязнения

**Сильные загрязнения** и пятна лучше всего удалять, когда панель еще теплая. Используйте профессиональные чистящие средства для ухода за керамическими панелями. См. пункт 2.

Сначала смочите **выплеснувшуюся пищу** влажной тряпочкой, а затем удалите остаточное загрязнение специальным скребком для керамических варочных панелей. Еще раз протрите панель, как это описано в пункте 2.

**Никогда не используйте специальный скребок внутри варочной зоны wok, так как это может привести к царапинам.**

**Пригоревший сахар** и расплавившуюся пластмассу следует удалить немедленно, пока они еще горячие, при помощи скребка. Затем удалите загрязнения как это описано в пункте 2.

**Частицы песка** могут попасть на поверхность прибора, пока Вы чистите картофель или салат, и могут поцарапать варочную панель, когда Вы ставите на нее кастрюли или снимаете их. Следите, чтобы на варочной панели не оставалось частиц песка.

**Изменение цвета** панели не влияет на ее функциональность и прочность керамической поверхности. Изменение цвета не свидетельствует об изменении свойств материала, это лишь остатки пищи, которые не были вовремя удалены и которые прилипли к поверхности.

**Блестящие пятна** появляются в результате трения дна посуды о поверхность панели, особенно в случае использования посуды с алюминиевым основанием или неподходящих чистящих средств. Их трудно удалить при помощи обычных чистящих средств. Вам, возможно, придется вымыть варочную панель несколько раз. Со временем, поверхность прибора изотрется, и в результате появятся темные пятна, которые являются результатом использования абразивных чистящих средств или неподходящей посуды.

## Устранение неисправностей



Ремонт и обслуживание варочной панели людьми, не имеющими соответствующей квалификации, может быть опасным, так как может привести к короткому замыканию или удару электрическим током. Не пытайтесь самостоятельно починить устройство, это может нанести вред людям и испортить его. Пользуйтесь услугами специалистов, например, сотрудников сервисной службы.

### **Пожалуйста, обратите внимание**

В случае возникновения неисправностей, перед тем как вызывать специалиста сервисной службы, ознакомьтесь с этим разделом.

**Некоторые неисправности Вы сможете устранить самостоятельно, что позволит Вам не прибегать к помощи специалиста.**

### **Часто срабатывают предохранители из-за перегрузок в электросети?**

- Свяжитесь с сервисной службой или с электриком.

### **Прибор не включается?**

- В Вашем доме нет электричества в сети, так как сработали предохранители?
- Прибор не подключен к розетке?
- Установлена блокировка/защита от детей, индикатор блокировки горит?
- Грязь или посторонние предметы на панели управления? Удалите грязь и посторонние предметы.
- Возможно, Вы используете посуду, непригодную для индукционной варочной поверхности. Обратитесь к разделу «Посуда для индукционных варочных панелей».

### **На дисплее мигает и звучит постоянный сигнал?**

Вылившаяся пища или другие предметы постоянно нажимают на кнопки. Удалите их и нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы отключить символ .

### **На дисплее отображается код ошибки E2?**

Электронный элемент перегрелся. Проверьте правильность установки прибора. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции. См. раздел «Защита от перегрева».

### **На дисплее отображается код ошибки U400?**

Прибор был неправильно подключен. Управление выключилось спустя 1 секунду и раздается постоянный сигнал. Правильно подключите прибор.

### **На дисплее отображается код ошибки ERxx или Ex?**

Техническая неисправность прибора. Свяжитесь с сервисной службой.

### **Появляется символ распознавания посуды [ ]?**

Варочная зона была включена, электроника прибора ожидает помещения подходящей посуды (распознавание посуды). Только после помещения подходящей посуды на варочную зону электричество начнет поступать к варочной зоне.

### **Символ распознавания посуды [ ] горит, даже если на варочной зоне стоит кастрюля или сковорода wok?**

Посуда не подходит для индукции или посуда слишком маленького размера.



## Устранение неисправностей

### **Посуда издает шумы?**

Это происходит по техническим причинам. Нет никакой угрозы для варочной панели или для посуды.

### **Вентилятор работает после выключения прибора?**

Это нормально, остывает электрический элемент.

### **Варочная панель издает шумы (потрескивание или пощелкивание)?**

Это происходит по техническим причинам, этого нельзя избежать.

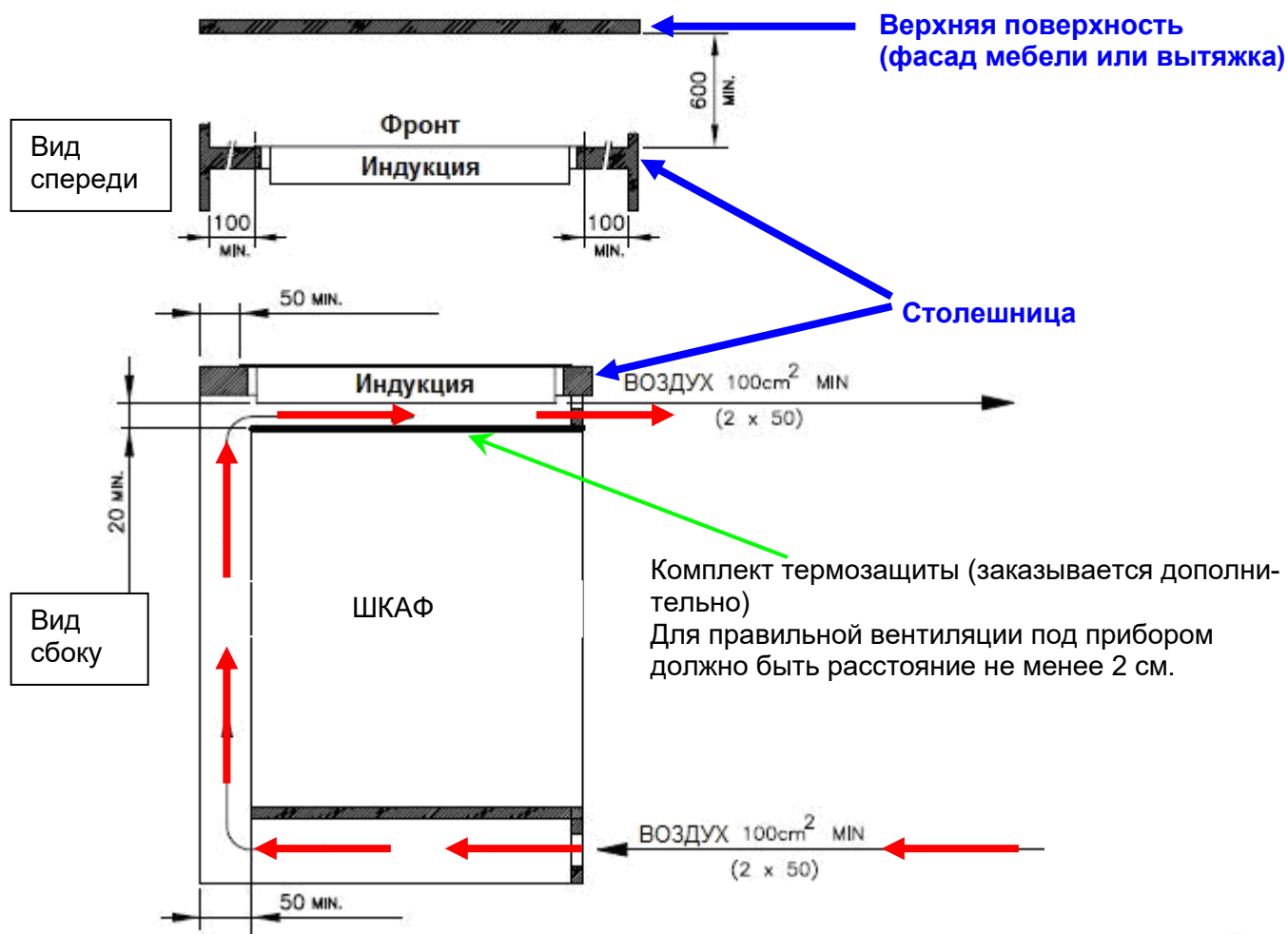
### **На приборе появились царапины или трещины?**

Если на поверхности варочной панели появляются трещины, царапины и сколы, возникает опасность электрического замыкания. Немедленно выключите прибор, отсоедините его от сети и свяжитесь с сервисной службой.

# Инструкции по установке

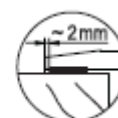
Индукционная варочная поверхность должна быть установлена в соответствии с изложенной ниже инструкцией.

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.



## Рекомендации

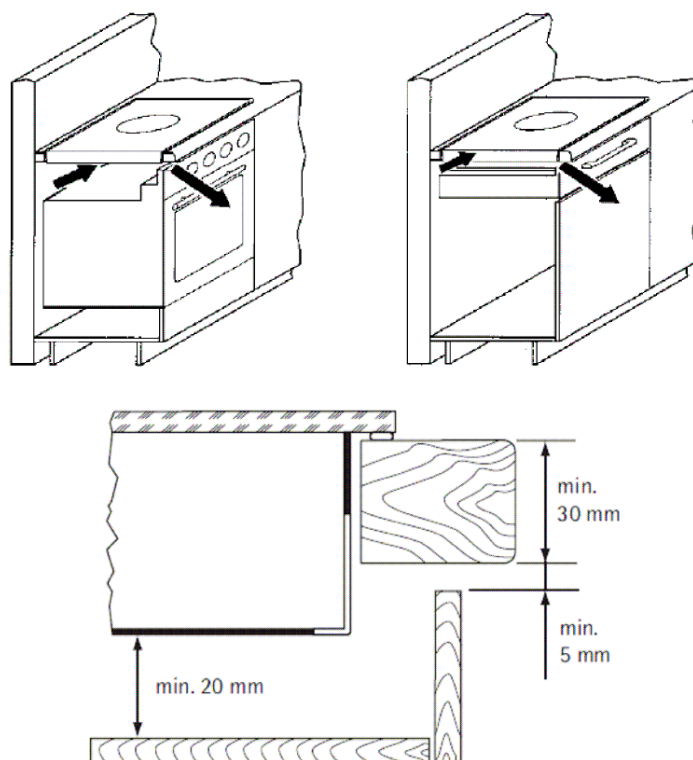
Примечание: Индукционные варочные панели Küppersbusch должны устанавливаться только в соответствии с инструкциями, содержащимися в данном руководстве по эксплуатации. В случае несоблюдения указанных инструкций Küppersbusch снимает с себя ответственность за любые повреждения прибора!

## Указания по технике безопасности

- Поверхности мебели из пластика и фанеры и клей должны быть термостойкими ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Иначе они могут деформироваться.
- Убедитесь, что все важные соединения изолированы во время установки.
- Разрешается закрывать пространство между верхней частью прибора и стеной полосами из дерева в соответствии с рисунками по установке.
- Минимальные зазоры должны быть сохранены в соответствии с рисунком.
- Устанавливая прибор рядом с высоким комодом, учтите безопасную дистанцию в 40 мм. Стена комода должна быть покрыта теплоизоляционным материалом в соответствии с рисунком по установке. Однако по соображениям удобства работы с прибором, расстояние должно быть не менее 300 мм.
- Расстояние между вытяжкой и прибором указано в инструкции для вытяжки.
- Держите упаковочные материалы подальше от детей. Дети могут задохнуться в упаковке или проглотить маленькие ее части.

## Вентиляция

- Задняя стенка мебели, в которую встраивается прибор, должна быть открыта для обеспечения достаточной вентиляции индукционной варочной панели.
- Если уровень мощности варочной зоны автоматически повышается или понижается (см. раздел «Защита от перегрева»), значит система охлаждения не справляется. В таком случае рекомендуется удалить заднюю поверхность предмета мебели, в который встроен прибор, а также удалить переднюю поперечную планку по всей ширине прибора для свободного доступа воздуха под рабочую поверхность.



# Инструкции по установке

## Установка

### Важно!

- Удалите все поперечины под варочной панелью, по крайней мере в области ниши для встраивания.
- Запрещается устанавливать прибор над духовым шкафом, не имеющим вентилятора охлаждения корпуса, во избежание образования чрезмерного тепла под прибором.
- Запрещается использовать индукционную варочную панель, когда в духовом шкафу, установленном под ней производится пиролитическая очистка.
- Если панель устанавливается над выдвижным ящиком, необходимо убедиться в том, что в выдвижном ящике под варочной панелью не хранятся острые предметы, так как они могут согнуться под варочной панелью и препятствовать открыванию или закрыванию выдвижного ящика.
- Если под варочной панелью находится полка, то расстояние между ней и нижней частью варочной панели должно быть не менее 20 мм, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора.
- Запрещается устанавливать прибор над холодильными и морозильными шкафами, посудомоечными машинами, стиральными машинами или сушильными машинами.
- Для предотвращения возможности возникновения пожара легко воспламеняющиеся предметы, которые могут загореться или деформироваться при нагреве, не должны находиться непосредственно рядом с панелью или над ней.

## Изоляция прибора

Перед началом работ по установке и подключению варочной панели, надлежащим образом вложите изолирующий уплотнитель, входящий в комплект варочной панели.



- Жидкость не должна проникать между краями варочной панели и столешницей или между прибором и стеной и не должна попадать на электрические части прибора.
- Если прибор контактирует с неровными поверхностями, например, с керамическим или схожим покрытием столешницы (плитка и т.п.), то необходимо удалить уплотнитель и зашпаклевать зазор между варочной поверхностью и столешницей.
- **Варочная панель ни при каких обстоятельствах не должна устанавливаться с использованием силиконового уплотнителя.** Это сделает невозможным демонтаж прибора впоследствии без повреждения его конструкции.

## Инструкции по установке

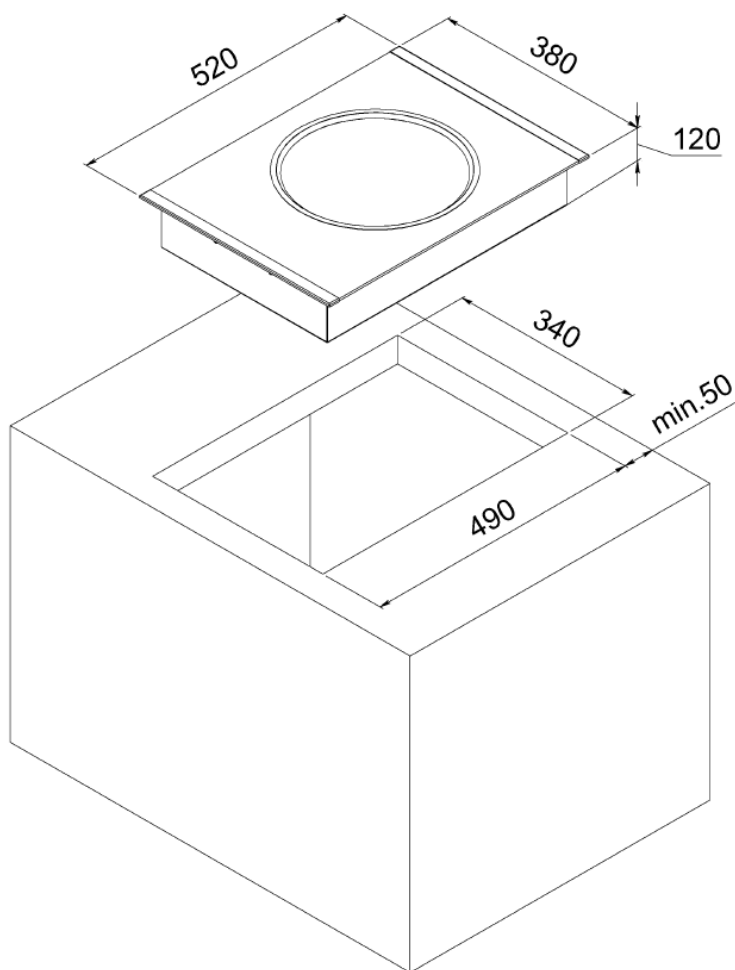
### Вырезание ниши для встраивания

Монтаж прибора в столешницу или предмет кухонной мебели происходит просто путем вырезания ниши соответствующего размера в рабочей поверхности. Края ниши должны быть обработаны таким образом, чтобы внутрь материала не проникала влага. Ниши для встраивания имеет размеры, как показано на иллюстрации.

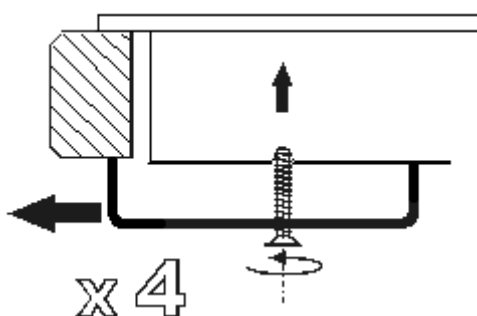
Монтаж стеклокерамической панель производить вровень со столешницей и выравнивается по уровню. Любое смещение может привести к расколу стеклокерамической поверхности. Убедитесь в том, что уплотнитель варочной панели правильно установлен.

Размеры прибора: 520 x 380 мм

Размеры ниши для встраивания: 490 x 340 мм



Скоба



## Инструкции по установке

- Вставьте варочную панель в нишу в столешнице и выровняйте ее.
- Снизу вставьте скобы с шурупами в отверстиях, предназначенных для крепления скоб, выровняйте скобы и заверните шурупы.
- Затягивайте шурупы только при помощи ручной отвертки; не используйте шуруповерты на батарейках.
- В случае установки прибора в тонкую столешницу убедитесь, что скобы расположена правильным образом.

### Важно!

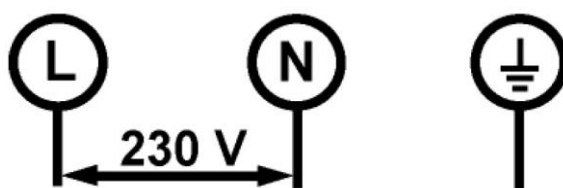
**Существует опасность повреждения варочной панели, если она скошена или искривлена или подвержена давлению в процессе установки!**

### Подсоединение к сети питания

- Подключение к электрической сети должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом. Строго соблюдайте правила и нормы, установленные местным предприятием-поставщиком энергии.
- После установки прибора должна быть исключена возможность прикосновения к токоведущим частям.
- Данные по подключению к электричеству указаны на типовой табличке, приклеенной к корпусу прибора в непосредственной близости от распределительной коробки.
- Индукционная варочная панель оснащена сетевым кабелем и штекером на заводе.
- Прибор готов к подключению к розетке. Подключение к сети должно осуществляться посредством стационарной розетки на стене с заземлением.
- В случае повреждения замену сетевого кабеля на соответствующий сетевой кабель должен производить производитель прибора, сервисная служба или другой квалифицированный специалист.
- Настенная розетка должна располагаться под столешницей под прибором или в соседнем предмете мебели на стене. Не размещайте розетку над варочной панелью.
- Штекер и розетка должны быть доступны после завершения установки прибора.
- Также необходимо предусмотреть биполярное размыкающее устройство в Вашей электрической сети с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Полная защита от случайного контакта должна быть обеспечена в процессе установки.
- **Внимание: неправильное подключения прибора к электрической сети может привести к полному выходу из строя электронных компонентов прибора.**

### Характеристики электрической сети

Данный прибор должен быть подключен к электрической сети со следующими характеристиками: 220-240 В~ 50-60 Гц.



# Инструкции по установке

## Технические характеристики

### Размеры

Высота / ширина / глубина прибора	мм	120 x 380 x 520
Мощность	кВт	2,5 (3,0*)
Варочная панель	кВт	3,0

\* Мощность в режиме усиленного нагрева

## Начало эксплуатации

После установки прибора и подключения его к электрической сети будет произведен автоматический тест панели управления.

Протрите поверхность прибора при помощи мягкой губки, смоченной в теплой воде с небольшим количеством нейтрального моющего средства, а затем протрите насухо чистой тканью.

[www.kuppersbusch.ru](http://www.kuppersbusch.ru)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

**EAC**