

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и установке

Индукционная варочная панель



KI 6880.1SR
KI 8880.1SR
KI 9880.1SR



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 дистрибутором бытовой техники **Küppersbusch**.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch.ru



Список авторизованных дилеров **Küppersbusch**

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Körpersbusch

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 Körpersbusch...

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	11
Установка	12
Установка с ящиком для столовых приборов.....	12
Подключение к электросети	12
Технология индукции	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
Пользовательские инструкции по сенсорным элементам управления	14
Элементы управления	14
Включение прибора.....	15
Включение варочной зоны.....	15
Выключение варочной зоны	15
Функции удаленного подключения.....	15
Конфигурация соединения	16
Включение/выключение Wi-Fi.....	16
Статус подключения	16
Устранение ошибок.....	16
Просмотр прибора.....	16
Установка максимального уровня мощности	18
Настройки звукового сигнала	18
Сопряжение вытяжки и варочной панели	18
датчик определения посуды.....	18
Функция блокировки.....	19
Функция Stop&Go	20
Включение функции Stop&Go.....	20
Отключение функции Stop&Go	20

Функция увеличенной мощности.....	20
Функция «Таймер» (часы обратного отсчета времени).....	20
Установка таймера для варочной панели	21
Изменение установленного времени.....	21
Отключение таймера	21
Функция управления мощностью	21
Специальные функции: ШЕФ	22
Функция «Поддержание в теплом состоянии»	23
Функция «Растапливание»	23
Функция «Медленное кипение»	23
Функция «Быстрое закипание»	24
Функция «Гриль».....	24
Функция «Пассерование»	25
Функция «Глубокое прожаривание».....	25
Функция «Поширование»	25
Функция «Конфи»	25
Функция «Приготовление риса»	26
Функция «Flex Zone I».....	26
Функция «Flex Zone II».....	27
Функция «Full Flex»	27
Функция «Приготовление на 3 зонах».....	28
Функция защитного отключения	28
Рекомендации и предложения	29
Чистка и обслуживание	29
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	29
НЕПОЛАДКИ	30

ОБЩИЙ ВИД ПРИБОРА

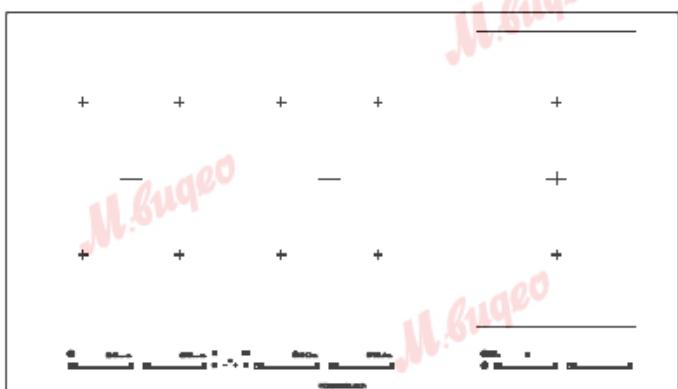
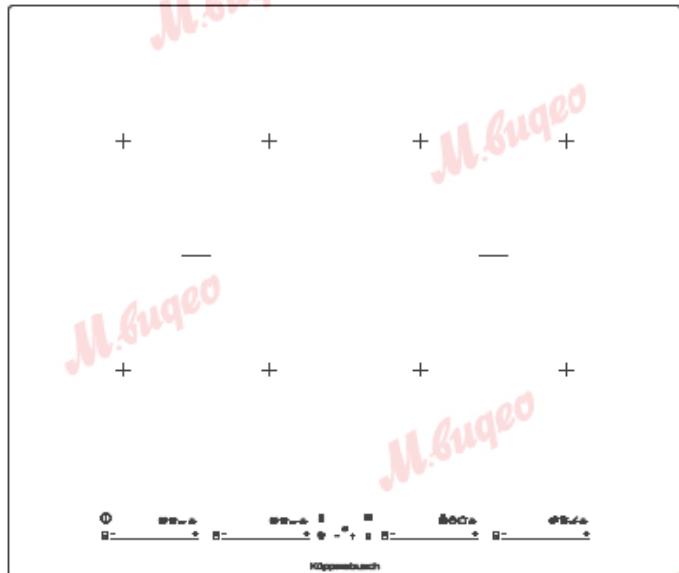
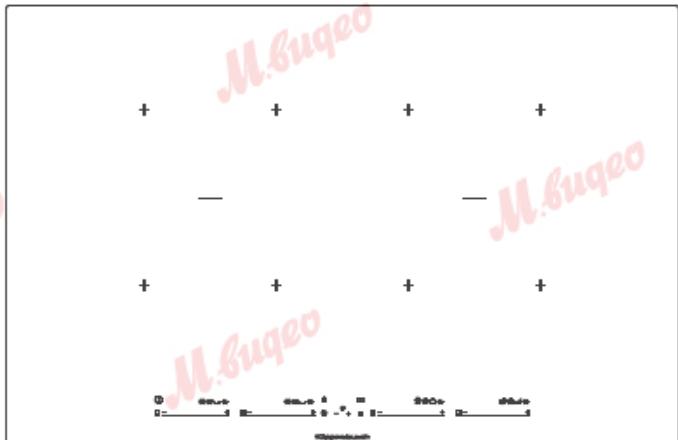
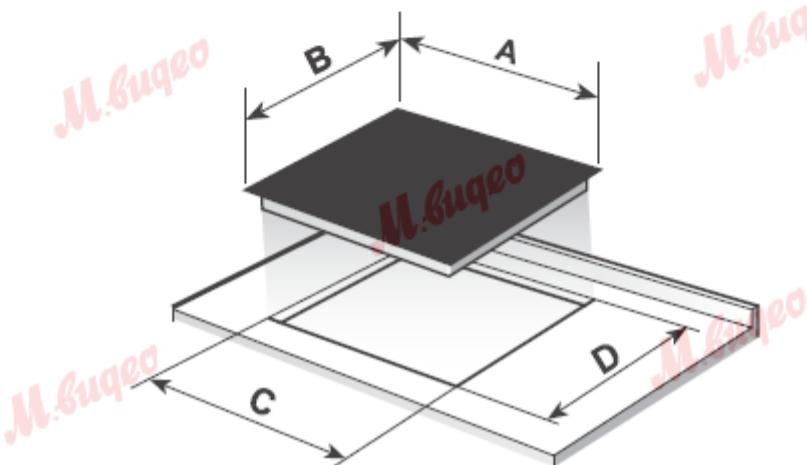
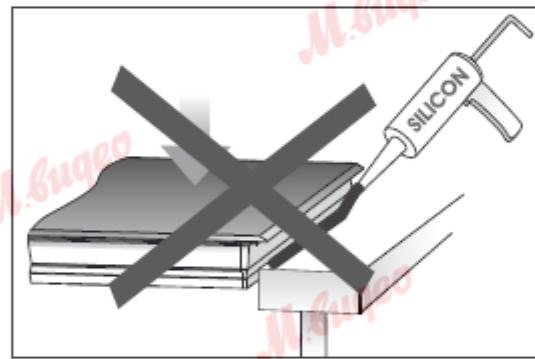
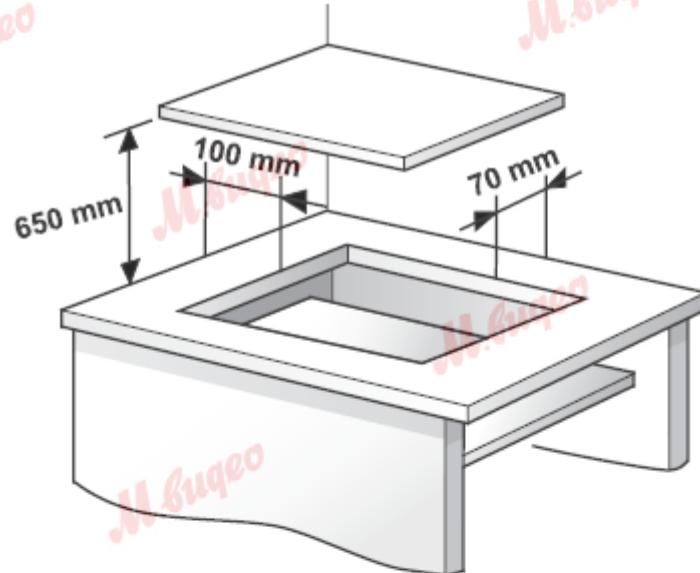


СХЕМА УСТАНОВКИ

Минимальные расстояния

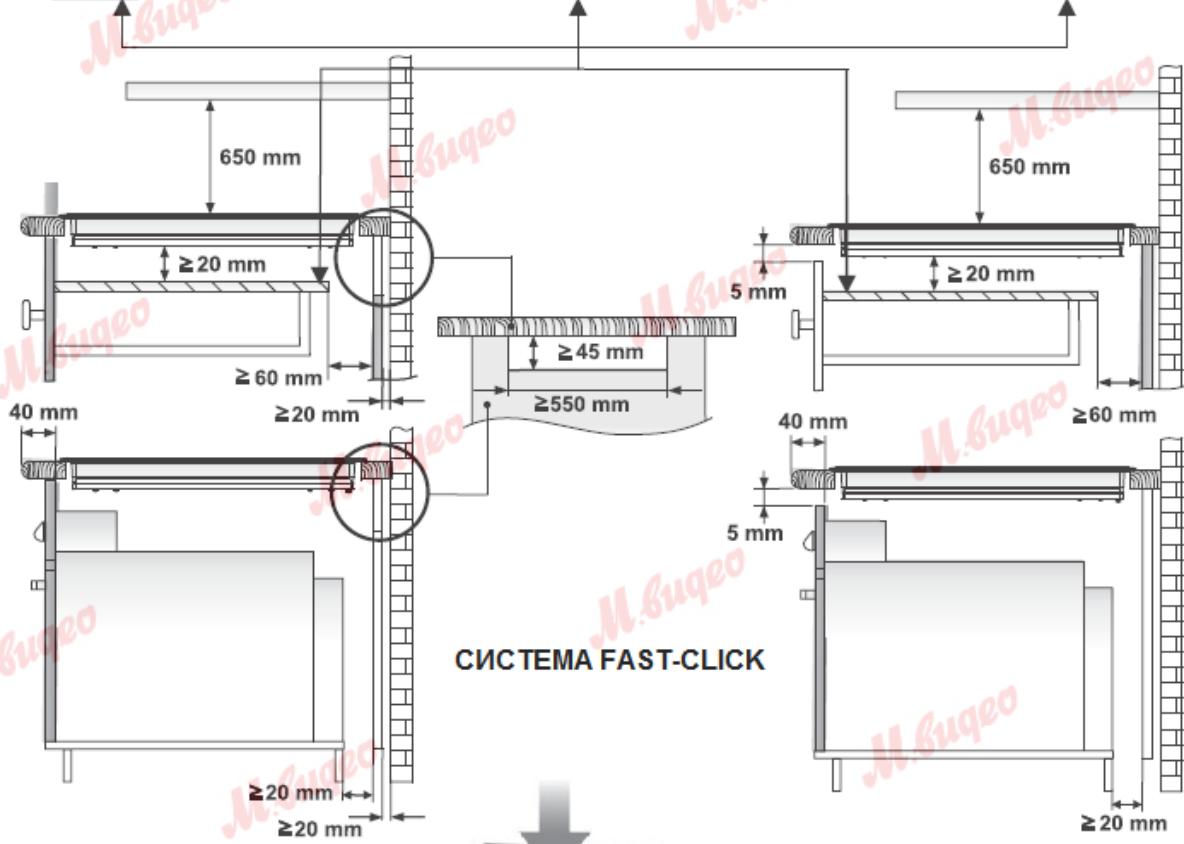
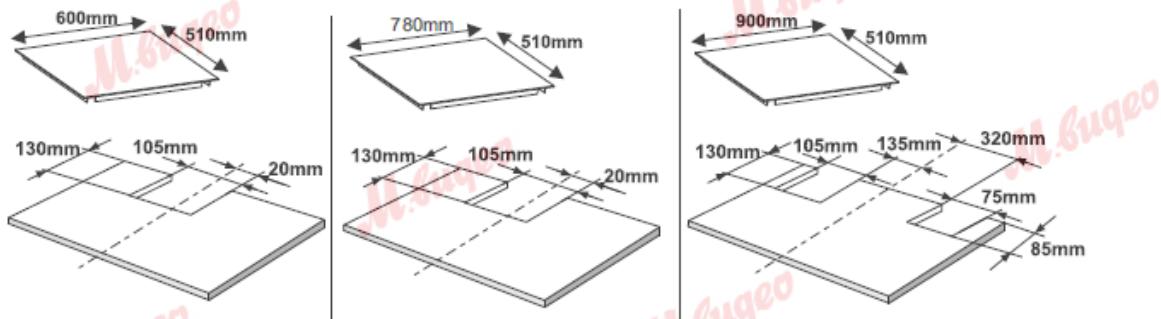


A	B	C	D
600	510	560	490
780	510	750	490
900	510	860	490

Единицы измерения – мм

СХЕМА УСТАНОВКИ

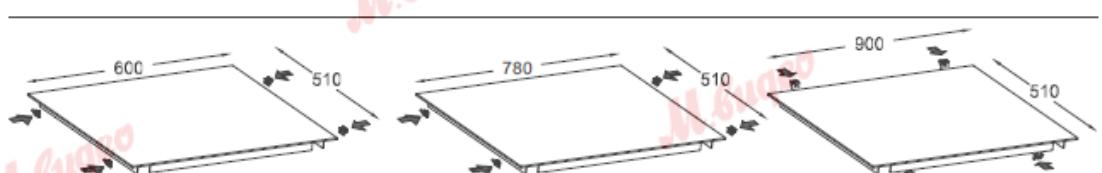
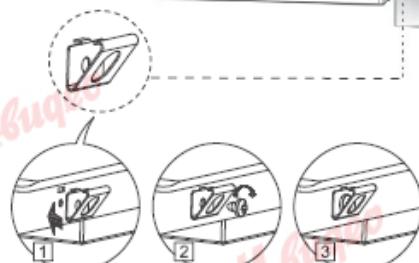
Минимальные расстояния



СИСТЕМА FAST-CLICK

Духовой шкаф
Küppersbusch

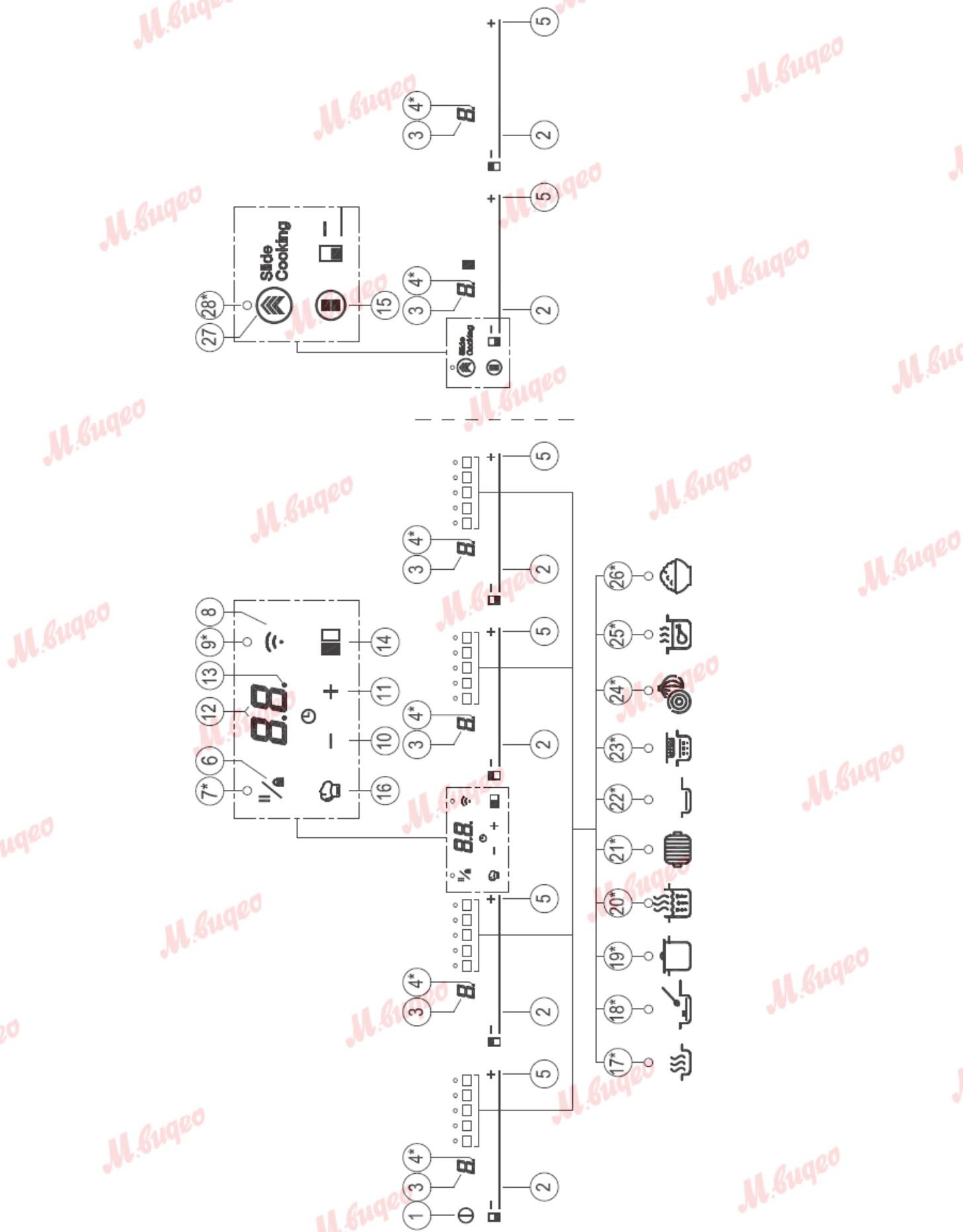
Духовой шкаф
Küppersbusch



Единицы измерения – ММ

Панель управления

Рис. 1



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Осторожно. При появлении трещин на стеклокерамической 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.

⚠ Осторожно. 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!

⚠ Осторожно. 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.

⚠ Не оставляйте какие-либо предметы на индукционной варочной панели. Не допускайте возникновения риска пожара.

⚠ Генератор индукционного нагрева в полной мере соответствует действующему законодательству ЕС. Тем не менее, прибор все же может оказывать влияние на работу таких приборов, как кардиостимулятор. Проконсультируйтесь с Вашим лечащим врачом или, в случае сомнений, не используйте индукционные варочные зоны.

⚠ Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

⚠ После использования всегда выключайте варочную зону, а не просто снимайте с нее кастрюлю или сковороду. В противном случае, прибор может неправильно сработать, если при активированной функции распознавания посуды на эту же варочную зону случайно поставить кастрюлю или сковороду. Не допускайте возможности возникновения аварийных ситуаций!

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

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

⚠ После установки необходимо обеспечить возможность отключения прибора. Устройство для отключения должно быть включено в электропроводку, как предусмотрено нормами и правилами.

⚠ Осторожно: процесс приготовления блюда должен происходить под присмотром. За кратким по времени процессом приготовления необходимо наблюдать постоянно.

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 предупреждается случайный контакт с горячей поверхностью корпуса прибора.

Разделительная плита должна устанавливаться на расстоянии на 18 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.

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

Внимание:

! Согласно действующему законодательству, электрическое соединение должно быть заземлено, в противном случае

Рис. 2b (7 проводов)

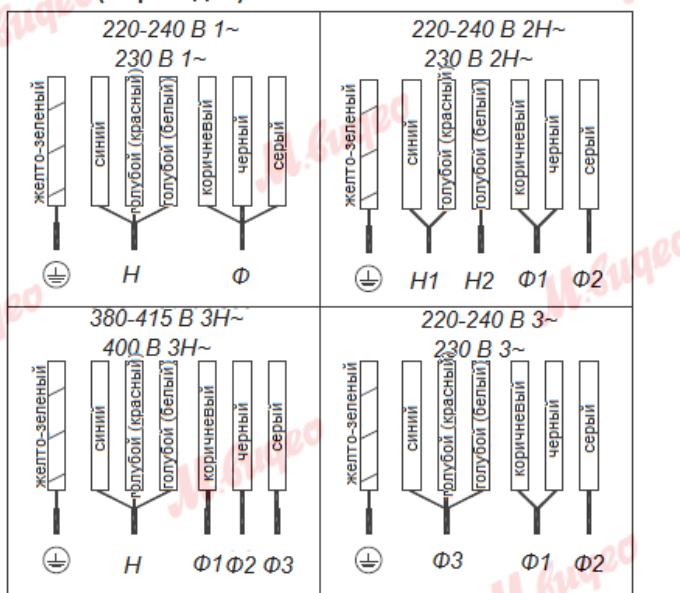
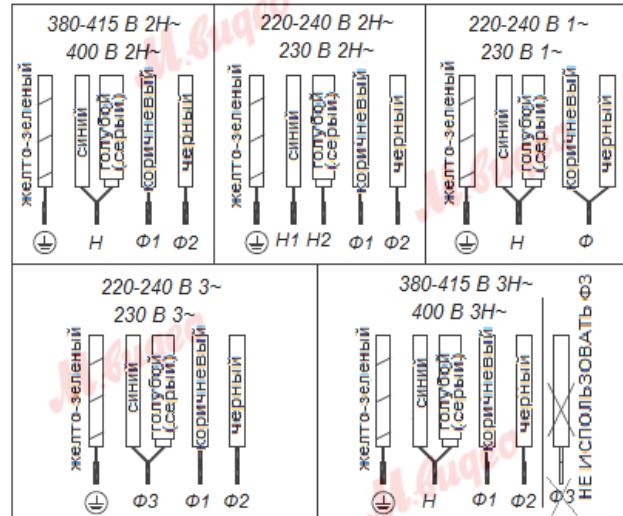


Рис. 2a (5 проводов)



могут появиться нарушения в работе индукционной варочной панели.

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

! Рекомендуется не использовать индукционную варочную панель во время цикла пиролитической очистки, если Ваш духовой шкаф оснащен такой функцией, по причине крайне высокой температуры, которая достигается в приборах этого типа.

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

! Перед отключением варочной панели от электросети рекомендуется сначала отключить размыкающее устройство, подождать приблизительно 23 секунды и лишь затем отключить прибор от сети питания. Это время необходимо для полной разрядки электросхем и, следовательно, риск поражения электрическим током от клемм будет предотвращен.

i 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.

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ

Преимущества

В индукционной варочной панели тепло передается непосредственно на дно посуды, что дает ряд преимуществ:

- экономия времени;
- экономия электроэнергии;
- простота очистки, т.к. если продукт попадает на стеклянную поверхность, он не пригорает с легкостью;
- улучшенное управление энергией. Энергия передается на посуду, как только пользователь нажимает на соответствующие кнопки. Кроме того, как только посуда снимается с варочной зоны, подача энергии прекращается. Теперь не требуется предварительно выключать варочную зону (конфорку).

Посуда

Для использования на индукционной варочной панели подходит только ферромагнитная посуда.

Существует несколько видов таких материалов:

- чугун, эмалированная сталь и нержавеющая сталь, специально предназначенная для индукционных варочных панелей.

Не рекомендуется использовать рассеивающие подставки или такие материалы, как тонкая сталь, алюминий, стекло, медь, глина.

У каждой варочной зоны есть минимальное время обнаружения посуды. Оно зависит от материала и диаметра ферромагнитной зоны на дне посуды. В связи с этим крайне важно использовать ту варочную зону, размер которой лучше всего соответствует размеру дна используемой посуды.

Если на выбранной варочного зоне система не определяет наличие посуды, попробуйте использовать зону меньшего размера.

Когда в режиме Flex Zone используется единая варочная зона, можно использовать посуду большого размера (см. Рис. 3).

Рис. 3



В магазинах Вы можете найти посуду, которая продается как подходящая для индукционных варочных панелей, но при этом основание такой посуды не полностью состоит из ферромагнитного материала (Рис. 4). В подобной посуде нагревается только ферромагнитный участок основания. Вследствие этого тепло по дну посуды распределяется неравномерно. Это может означать, что в немагнитных частях основания не будет достигаться необходимая для приготовления температура.

Посуда с алюминиевыми вставками в основании имеет меньшую площадь, покрытую ферромагнитным материалом (см. Рис. 5). В этом случае прибору будет сложно или даже невозможно определить, стоит ли такая посуда на варочной зоне или нет. Кроме того, передаваемая мощность может быть снижена, в результате чего посуда не нагреется должным образом.

Рис. 5

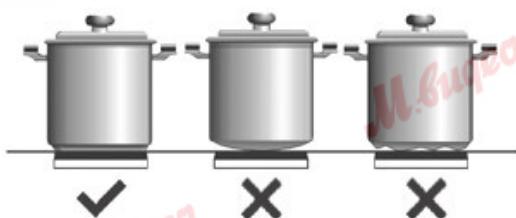


Значимость основания посуды

Тип основания посуды может повлиять на равномерность и результат приготовления. В кастрюлях и сковородах с основанием типа «сэндвич» из нержавеющей стали используются материалы, которые способствуют равномерному распределению и рассеиванию тепла, благодаря чему экономится время и электроэнергия.

Дно посуды должно быть полностью плоским, что гарантирует равномерное поступление энергии (см. Рис. 6).

Рис. 6



! Не нагревайте пустую посуду, не используйте посуду с тонким дном, т.к. такая посуда нагреется очень быстро, и функция автоматического отключения просто не успеет сработать.



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Используйте посуду с диаметром дна, равным диаметру варочной зоны.

На варочных зонах, ближе остальных расположенных к панели управления, используемая посуда не должна выходить за отметки, нанесенные на стеклянную поверхность, а диаметр ее дна должен быть не больше диаметра этой зоны. Благодаря этим мерам зона управления прибора не будет перегреваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО СЕНСОРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы управления

(см. Рис. 1)

- (1) Сенсорная кнопка включения/выключения.
- (2) Слайдер для управления мощностью
- (3) Индикатор мощности и/или остаточного тепла*
- (4) Десятичная точка индикатора мощности и/или остаточного тепла
- (5) Прямой доступ к функции «Мощность»
- (6) Кнопка функций «Блокировка» и «Stop&Go»
- (7) Индикатор активированной функции «Блокировка»*
- (8) Кнопка функции «Full Flex»
- (9) Индикатор активированной функции «Wi-Fi»*
- (10) Кнопка «Минус» для настройки таймера
- (11) Кнопка «Плюс» для настройки таймера
- (12) Индикатор таймера
- (13) Десятичная точка таймера*
- (14) Кнопка функций «Flex Zone I» и «Full Flex»
- (15) Кнопка активированной функции «Flex Zone II»*
- (16) Кнопка функций «Шеф»
- (17) Индикатор активированной функции «Поддержание в теплом состоянии»*
- (18) Индикатор активированной функции «Растапливание»*
- (19) Индикатор активированной функции «Медленное кипение»*
- (20) Индикатор активированной функции «Быстрое закипание»*
- (21) Индикатор активированной функции «Гриль»*
- (22) Индикатор активированной функции «Пассерование»*

Дальние варочные зоны прибора рекомендуется использовать для интенсивных процессов. Благодаря этому зона управления прибора не будет перегреваться.

Следите, чтобы посуда не стояла на панели управления прибора, особенно во время процесса приготовления блюда.

(23) Индикатор активированной функции «Глубокое прожаривание»*

(24) Индикатор активированной функции «Поширивание»*

(25) Индикатор активированной функции «Конфи»* (в зависимости от модели)

(26) Индикатор активированной функции «Приготовление риса»* (в зависимости от модели)

(27) Кнопка функции «Приготовление на 3 зонах»* (Slide cooking) (в зависимости от модели)

(28) Индикатор активированной функции «Приготовление на 3 зонах»* (в зависимости от модели)

* становится видимым только после активации

Управление осуществляется при помощи сенсорных кнопок. При нажатии на сенсорную кнопку не требуется прилагать усилия: для активации функции достаточно прикоснуться к кнопке кончиком пальца.

Каждое действие сопровождается звуковым сигналом.

Для регулировки уровня мощности (0-9) перемещайте палец по полоске слайдера (2). При перемещении право значение увеличивается, влево – уменьшается.

Кроме того, Вы можете напрямую задать значение мощности, поместив палец в нужное место на полоске слайдера (2).

! Для выбора варочной зоны на этих моделях необходимо нажать непосредственно на слайдер (2).

Включение прибора

1 Нажмите на сенсорную кнопку включения ① (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорная панель управления станет активной, прозвучит звуковой сигнал, загорятся индикаторы (3), отображая «-». Если какая-либо из варочных зон горячая, то на соответствующем дисплее будет мигать символ «Н».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорная панель автоматически отключится.

После активации панели управления Вы можете отключить ее в любой момент. Для этого нажмите на сенсорную кнопку ① (1), даже если она была заблокирована (активирована функция блокировки). Сенсорная кнопка ① (1) всегда имеет приоритет при отключении панели управления.

Включение варочной зоны

После того, как сенсорная панель управления будет включена с помощью сенсорной кнопки ① (1), любую варочную зону можно включить следующим образом:

1. Проведите пальцем или нажмите на слайдер (2) в любом месте. Одновременно будет выбрана варочная зона и установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности отобразится на соответствующем дисплее, а его десятичная точка (4) будет гореть в течение 10 секунд.
2. При помощи слайдера (4) установите новый уровень мощности в диапазоне от 0 до 9.

Пока варочная зона активна, т.е. пока подсвечивается точечный индикатор (4), Вы можете изменить уровень мощности этой зоны.

Выключение варочной зоны

При помощи слайдера (4) уменьшите уровень мощности до 0 – варочная панель выключится.

Если стеклянная поверхность выключенной варочной зоны достаточно горячая, чтобы при прикосновении к ней вызвать ожог, то на месте индикатора мощности загорится символ «Н». Когда

температура понизится, индикатор (3) погаснет (если варочная панель выключена) или, если прибор все еще работает, загорится символ «-».

Выключение всех варочных зон

Вы можете выключить все варочные зоны одновременно при помощи общей сенсорной кнопки вкл./выкл. ① (1). Все индикаторы варочных зон (3) погаснут. Если выключенная варочная зона все еще горячая, то загорится индикатор «Н».

ФУНКЦИИ УДАЛЕННОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Данная модель варочной панели оснащена модулем подключения Wi-Fi, благодаря чему Вы можете выполнять некоторые действия через приложение K-Connect.

Новая система K-Connect позволяет получить доступ к управлению совместимыми устройствами посредством приложения, доступного для смартфонов на как на системе Android, так и iOS. Вы можете самостоятельно найти и скачать K-Connect соответственно в Google Play и App Store или отсканируйте приведенные ниже QR коды для прямого перехода:



После того, как Вы скачали приложение, но перед началом работы с ним, необходимо создать новый аккаунт. Для этого откройте приложение K-Connect и нажмите кнопку входа, которая появится на экране. Küppersbusch разработал очень простую процедуру создания аккаунта: Вы можете войти через свою учетную запись Google или Facebook или создать аккаунт с использованием адреса электронной почты и пароля. Если Вы выбрали последний вариант, нажмите на кнопку «Зарегистрироваться сейчас» (Register now) под кнопкой логина и следуйте указаниям системы для создания аккаунта. В конце процедуры Вы сможете войти в приложение и получить доступ к главному экрану.



Внимание!

Приборы, подключаемые через K-Connect, работают в частотном диапазоне Wi-Fi 2,4 ГГц по стандарту 802.11 b/g/n. Убедитесь, что Ваш роутер поддерживает эти характеристики.

Конфигурация соединения

Войдите в созданный аккаунт в приложении K-Connect и нажмите на значок «+» в нижнем правом углу. Следуйте указаниям системы, в случае возникновения сомнений изучите доступные подсказки. Включите варочную панель, и когда приложение укажет, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку  (8). На дисплее (12) Вы увидите анимацию, и в течение следующих 5 минут варочная панель будет готова получить от приложения необходимые параметры конфигурации.

Включение/выключение Wi-Fi

После создания конфигурации подключения Вы можете нажатием кнопки  (8) по желанию подключать прибор к сети и отключать от нее. Установление соединения подтверждается звуковым сигналом, а в процессе активации и подключения будет мигать светодиодный индикатор (9), связанный с кнопкой Wi-Fi. При выключении варочной панели соединение Wi-Fi отключается через несколько секунд, а при включении прибора автоматически вернется в предыдущее состояние.

В процессе восстановления подключения светодиодный индикатор (9) будет мигать до тех пор, пока соединение не будет установлено.

Статус подключения

Светодиодный индикатор (9) на кнопке Wi-Fi постоянно информирует Вас о статусе соединения. Индикатор горит, когда соединение успешно установлено, и гаснет, когда варочная панель не подключена к сети. В случае возникновения неполадки индикатор будет быстро мигать, а на дисплей (12) будет выведен код ошибки.

Устранение ошибок

При возникновении проблемы, связанной с подключением Wi-Fi, на дисплей (12) будет выведен код ошибки в формате «EX», где X – это числовой код, описание которого Вы найдете в таблице 1 далее. Если при действующей ошибке Вы нажмете на кнопку Wi-Fi, то с дисплея исчезнет информация об этой ошибке.

Просмотр прибора

По причине существующих норм и правил безопасности, возможности готовить удаленно (не присутствуя на кухне) при помощи приложения K-Connect, не существует. Приложение включает в себя подробный экран, на котором показан текущий статус прибора. Кроме того, упрощен доступ к конфигурации некоторых основных параметров.

Вы можете просматривать статус прибора удаленно через приложение, при этом Вам доступно визуальное представление всех параметров, определяющих статус прибора: уровень мощности, активированная функция «ШЕФ», таймеры, конфигурация FLEX.

Нажимая в приложении на варочные зоны, Вы можете получить дополнительную информацию, если Вы используете какую-либо специальную функцию.

Таблица 1 – Полный список возможных ошибок в работе K-Connect

ОШИБКА	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
1	Сбой в системе управления связью	Повторите попытку через несколько минут. Если проблема сохранилась, перезапустите прибор: отключите его от электросети на несколько секунд и затем повторите попытку.
2	Неверный пароль сети Wi-Fi	Перезапустите процесс установки: нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Wi-Fi, завершите процесс из приложения. Проверьте, правильно ли введен пароль; помните, что пароль необходимо вводить с учетом регистра.
3	К сети Wi-Fi подключено слишком много устройств	Отключите некоторые устройства, подключенные к сети Wi-Fi. Если ошибка сохраняется, перезагрузите роутер. Если и это не решит проблему, обратитесь в техподдержку Вашего провайдера.
4	Сеть Wi-Fi не найдена	Убедитесь, что варочная панель находится на расстоянии не более 7 м от роутера и что на пути сигнала нет крупных препятствий, которые могли бы ухудшить качество сигнала. Если учетные данные Вашей сети изменились, то необходимо заново настроить прибор: нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Wi-Fi, завершите процесс через приложение с помощью опции «подключиться заново» (reconnect).
5, 6, 7	Ошибка в процессе конфигурации подключенной варочной панели	Запустите заново процесс конфигурации: нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Wi-Fi, завершите процесс через приложение.
8	Конфигурация сети Wi-Fi в системе варочной панели не обнаружена	В варочной панели не сделаны настройки для подключения к сети Wi-Fi. Нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку Wi-Fi, чтобы запустить создание конфигурации, и завершите процесс в приложении.
9	Ошибка регистрации прибора в облаке	Повторите попытку через несколько минут. Если проблема сохраняется, перезапустите прибор: отключите его от электросети на несколько секунд и затем повторите попытку создания конфигурации. Если эти действия не помогли, обратитесь в сервисный центр.
B	Ошибка связи с оборудованием	Повторите попытку через несколько минут. Если проблема сохраняется, перезапустите прибор: отключите его от электросети на несколько секунд и затем повторите попытку создания конфигурации. Если эти действия не помогли, обратитесь в сервисный центр.
A, C	Ошибка связи	Проверьте, имеет ли другое устройство, подключенное к этой же сети Wi-Fi, выход в интернет. Если другое устройство не работает, перезагрузите роутер или обратитесь к Вашему провайдеру. Если же другое устройство работает, попробуйте перезапустить варочную панель: отключите ее от электросети на несколько секунд, а затем еще раз запустите конфигурацию.
D	Резкое отключение от сети Wi-Fi	Перезагрузите роутер. Если проблема осталась, обратитесь к Вашему провайдеру.

Установка максимального уровня мощности
При помощи приложения Вы можете установить максимальный уровень потребляемой прибором мощности.

Для этого перейдите на экран просмотра варочной панели. Нажмите на значок  в верхнем правом углу. Затем перейдите к настройкам и выберите необходимое максимальное значение мощности. Примените изменения и подтвердите настройку, нажав на любой из слайдеров на варочной панели, когда дисплей начнет мигать.

Настройки звукового сигнала

Звуковой сигнал, который сопровождает каждое действие, можно включить или отключить через приложение (не применяется для всех функций).

Перейдите на экран просмотра варочной панели.

Нажмите на значок  в верхнем правом углу. Затем перейдите к конфигурации и включите или отключите звуковой сигнал. Примените изменения и подтвердите настройку, нажав на любой из слайдеров варочной панели, когда дисплей начнет мигать.

Сопряжение вытяжки и варочной панели

Если помимо варочной панели у Вас имеется вытяжка Kuppersbusch, так же оснащенная модулем подключения K-Connect, Вы можете синхронизировать работу приборов при помощи приложения: мощность отвода будет автоматически изменяться в зависимости от статуса варочной панели. Для этого войдите в приложение K-Connect, убедитесь, что у Вас есть доступ и к вытяжке, и к варочной панели, перейдите на экран управления любого из приборов и активируйте функцию, которая появится в нижней части экрана.

Однако, даже при данном автоматическом режиме Вы всегда можете управлять вытяжкой вручную, т.е. настраивать ее работу с панели управления.

ДАТЧИК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОСУДЫ

 Убедитесь, что дно посуды закрывает одну или более отметок  на поверхности варочной зоны (см. рис. 7 и таблицу 2).

Индукционные варочные панели оснащены датчиками для определения наличия посуды. Если на варочной зоне нет посуды или используется неподходящая, то варочная зона работать не будет.

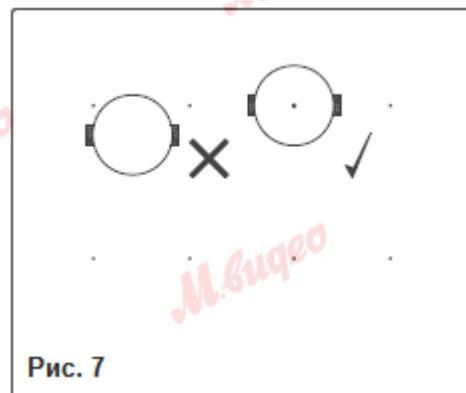


Рис. 7

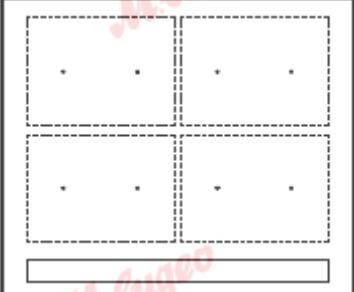
Если на активированной варочной зоне нет посуды или она не подходит, то на соответствующем индикаторе мощности (3) будет отображаться символ , обозначающий «посуда отсутствует».

Если во время приготовления с варочной зоны снять посуду, то прибор автоматически остановит подачу питания на эту варочную зону, а на индикаторе мощности отобразится символ «посуда отсутствует». Если посуду вернуть на варочную зону, то подача питания будет восстановлена на ранее установленном уровне мощности.

Время определения посуды составляет 30 секунд. Если в течение этого времени не поставить посуду на варочную зону или если поставить неподходящую посуду, то варочная зона отключится.

 По завершении приготовления выключите варочную зону при помощи сенсорных кнопок. В противном случае, может начаться нежелательный процесс, если в течение 30 секунд Вы поставите на эту варочную зону другую посуду. Будьте внимательны!

Таблица 2

МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ ДЛЯ ЛЮБОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ			
	Центрированный по 1 точке	Закрывает 2 точки	Закрывает 4 точки по вертикали
	8 см	22 см	24 см
		15 см	-

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

С помощью функции блокировки Вы можете заблокировать все сенсорные кнопки, кроме кнопки «Вкл./Выкл.» ① (1), чтобы избежать несанкционированного запуска функций. Эта функция помогает обеспечить безопасность детей.

Для активации функции нажмите и удерживайте не менее 1 секунды кнопку  (6). После этого загорится индикатор (7), указывая, что панель управления заблокирована. Для снятия блокировки просто снова нажмите на кнопку  (6).

Если при активированной блокировке Вы выключили варочную панели при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» ① (1), то впоследствии Вы не сможете включить прибор, пока не снимите блокировку.

Отключение звукового сигнала

Для отключения звукового сигнала, который сопровождает каждое действие, необходимо на работающей варочной панели нажать и удерживать не менее 3 секунд кнопку  (11) и кнопку блокировки  (6) одновременно. На индикаторе времени (12) отобразится OFF (ВЫКЛ.).

Звуковой сигнал будет отключен не для всех функций, например, включение/выключение варочной панели, завершение работы таймера и блокировка/снятие блокировки панели управления все так же будут сопровождаться звуковым сигналом.

Для включения звукового сигнала для всех функций снова нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку  (11) и кнопку блокировки  (6) одновременно. На индикаторе времени отобразится ON (ВКЛ.).

ФУНКЦИЯ STOP&GO

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

Включение функции Stop&Go

Нажмите на сенсорную кнопку функции Stop&Go

 (6). На индикаторе мощности отобразится

 - процесс приготовления остановлен.

Отключение функции Stop&Go

Снова нажмите на кнопку функции Stop&Go

 (6). Процесс приготовления будет возобновлен с теми же настройками мощности и таймера, которые были заданы до включения паузы.

ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧЕННОЙ МОЩНОСТИ

Данная функция позволяет дополнительно увеличить мощность варочной зоны, выше номинального значения. Этот показатель зависит от размера выбранной варочной зоны и от максимальной мощности индукционного генератора.

1. Проведите пальцем по полоске соответствующего слайдера (2), пока на индикаторе мощности (3) не отобразится «9», и задержите палец в этом положении на 1 секунду, или нажмите напрямую на символ «Р» и удерживайте его нажатым в течение 1 секунды.
2. На индикаторе уровня мощности отобразится символ «Р», и на варочную зону начнет подаваться дополнительная энергия.

Максимальная длительность работы данной функции указана в таблице 3. По истечении указанных промежутков времени уровень мощности автоматически переключится на уровень 9. Прозвучит звуковой сигнал.

Для отключения функции дополнительной мощности до истечения срока ее действия можно провести пальцем по полоске слайдера и установить новый уровень мощности, либо повторить шаг 2.

Таблица 3

Уровень мощности	Максимальное время работы (часы)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
Р	10 минут, затем снижается до уровня 9

ФУНКЦИЯ «ТАЙМЕР» (ЧАСЫ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ)

Эта функция позволяет облегчить процесс приготовления, т.к. Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для варочной зоны, и она отключится автоматически по истечении заданного времени.

В данных моделях варочных панелей Вы можете установить таймер длительностью от 1 до 99 минут одновременно для всех варочных зон по отдельности.

Если Вы готовите с использованием одной из специальных программ блока «ШЕФ» (медленное кипение, растапливание, поддержание тепла или конфи), то Вы можете установить таймер длительностью более 99 минут. Для этого установите таймер на 99 минут, а затем нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку  (11). На индикаторе таймера (12) поочередно начнут мигать «2.0» (время в часах) и «Н». Нажмайте на кнопку  (11), и время таймера будет увеличиваться с шагом 30 минут (2,5, 3,0, 3,5...). Установленное время будет сохранено через 1 секунду после последнего нажатия на кнопку (11). Максимальное доступное для программирования время – 9,5 часов.

Установка таймера для варочной панели

Установите для варочной зоны уровень мощности, и пока на индикаторе горит десятичная точка, можно настроить таймер.

Для этого:

1. Нажмите на сенсорную кнопку  (10) или  (11). На индикаторе таймера (12) отобразится значение «00», а на индикаторе соответствующей зоны (3) будут поочередно мигать символ  и текущий уровень мощности.
2. Сразу после этого при помощи кнопок  или  (11) установите длительность приготовления в диапазоне от 1 до 99 минут. В первом случае начальным значением будет 60, а во втором – 01. Если удерживать кнопку  (10) или  (11) нажатой, то значение таймера сбросится до «00». Когда до окончания установленного промежутка времени останется менее 1 минуты, время начнет отсчитываться в секундах.
3. Когда индикатор времени (12) перестанет мигать, отсчет времени начнется автоматически. На индикаторе (3) запрограммированной варочной зоны будут попеременно отображаться символ  и текущий уровень мощности.

По истечении установленного времени варочная зона отключается, а часы в течение нескольких секунд будут подавать звуковые сигналы. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку. На индикаторе таймера (12) рядом с десятичной точкой (4) начнет мигать «00». Если отключенная варочная зона горячая, то на ее индикаторе мощности будут попеременно отображаться символы «Н» и «-».

Если Вы хотите установить дополнительный таймер для еще одной варочной зоны, повторите шаги 1-3.

Если для одной или более зон уже установлен таймер, то на индикаторе таймера (12) по умолчанию будет отображаться наименьшее оставшееся время, при этом на индикаторе соответствующей зоны будет гореть символ «t». На ин-

дикаторах остальных запрограммированных варочных зон будет мигать десятичная точка. При нажатии на слайдер другой варочной зоны с установленным таймером, то на индикаторе таймера на несколько секунд отобразится оставшееся время для этой зоны, а на ее индикаторе будет попеременно отображаться уровень мощности и символ «t».

Изменение установленного времени

Для изменения заданного времени таймера нажмите на слайдер (2) соответствующей варочной зоны, после чего Вы сможете просмотреть и изменить значение времени.

Установленное время можно изменить при помощи кнопки  (10) или  (11).

Отключение таймера

Если Вы хотите отключить таймер до истечения установленного времени, то Вам необходимо всего лишь изменить значение времени на «--».

1. Выберите необходимую варочную зону.
2. При помощи сенсорной кнопки  (10) измените значение времени на «00». Таймер отключен. Есть и более быстрый способ: одновременно нажмите кнопки  (10) и  (11).

ФУНКЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ МОЩНОСТЬЮ

Данная модель оснащена функцией ограничения мощности («Управление мощностью»). Эта функция позволяет пользователю устанавливать различные показатели общей мощности варочной панели. Для этого необходимо в течение первой минуты после подключения прибора к источнику питания войти в меню ограничения мощности.

1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку  (11). На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы «PL».
2. Нажмите на кнопку блокировки  (6). На панели управления отобразятся различные показатели максимальной мощности прибора, которые можно изменить при помощи кнопок  (10) и  (11).

3. Установив необходимый показатель, нажмите на кнопку блокировки  (6) еще раз. Варочная панель начнет работать с мощностью, не выше заданной.

Если Вы решите еще раз изменить данный показатель, необходимо вытащить вилку прибора из розетки и через несколько секунд вставить опять. Таким образом Вы опять сможете войти в меню ограничения мощности.

При каждом изменении уровня мощности одной из варочных зон система рассчитывает общую мощность прибора. Как только будет достигнут общий предел мощности, панель управления не позволит дальше увеличивать мощность настраиваемой варочной зоны. Прозвучит звуковой сигнал, а на индикаторе мощности (3) начнет мигать максимальный доступный уровень мощности. Если же Вы хотите установить более высокий уровень мощности для данной варочной зоны, Вам необходимо понизить уровень мощности других варочных зон. Иногда понизить мощность на один уровень бывает недостаточно, т.к. это зависит от мощности каждой работающей варочной зоны и установленного ограничения. Возможно, что для увеличения мощности варочной зоны придется выключить несколько зон меньшего размера.

Если используете функцию быстрого включения на максимальной мощности, но этот уровень выше установленного ограничения, то варочная зона будет включена на максимально доступном уровне. Прозвучит звуковой сигнал, а на индикаторе (3) дважды мигнет этот уровень мощности.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ: ШЕФ

Для облегчения приготовления в данных функциях уровень мощности задан по умолчанию, что позволяет получить превосходные результаты, т.к. за температурой посуды постоянно следит датчик. После достижения заданной для функции температуры система продолжает поддерживать ее в автоматическом режиме, и Вам не придется изменять уровень мощности.

Для правильной работы функций блока «ШЕФ» рекомендуется использовать посуду, диаметр ферромагнитной зоны на основании которой соответствует диаметру использующейся варочной зоны. Кроме того, для функций с высокой температурой приготовления (выше 100°C) надлежит использовать посуду с плоским, ровным дном (желательно типа «сэндвич»), как показано на рисунке 8.

Рис. 8

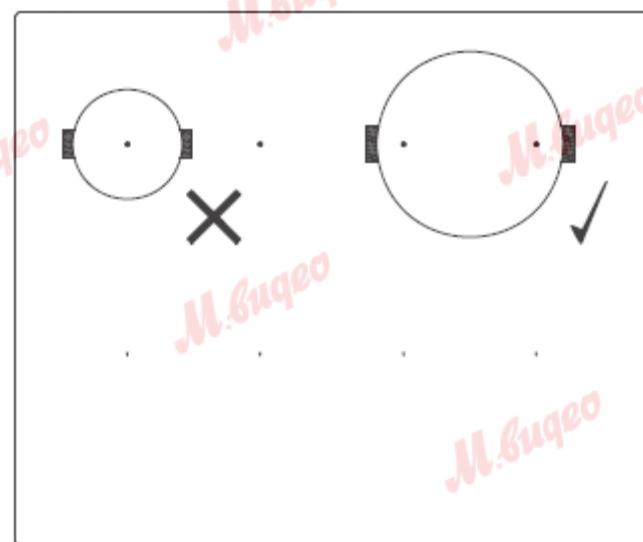


Важно: для обеспечения надлежащей работы данных функций посуда и варочная зона не должны быть горячими перед началом процесса приготовления.

Более подробную информацию о подходящей посуде (кастрюли, сковороды, сковороды-гриль и т.д.) Вы найдете на сайте Kuppersbusch.

 При использовании данных функций используйте посуду, дно которой будет закрывать 2 + варочной зоны (см. рис. 9).

Рис. 9



На сенсорной панели управления имеются специальные подсказки, которые помогут пользователю при приготовлении с помощью блока «ШЕФ»  (16).

Для активации специальной программы на варочной зоне:

1. Прежде всего, выберите варочную зону: на индикаторе мощности (3) загорится десятичная точка (4).
2. Теперь нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16). Продолжайте кратко нажимать на кнопку, чтобы переключаться между доступными режимами для данной варочной зоны. На панели управления для каждого режима будет загораться соответствующий символ в следующем порядке: (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) и (26).

Если в какой-либо момент времени Вы захотите отменить активированную специальную функцию, нажмите на слайдер (2) соответствующей варочной зоны. На индикаторе мощности (3) загорится десятичная точка (4), и после этого нажмите на слайдер (2) в точке «0».

Функция «Поддержание в теплом состоянии»
Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для поддержания блюда в горячем виде.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (17). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) отобразится символ .

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Растапливание»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для поддержания на варочной зоне низкой температуры. Эта функция идеально подходит для размораживания продуктов питания или для медленного растапливания других продуктов, таких как шоколад, сливочное масло и т.д.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (18). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) отобразится символ .

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Медленное кипение»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для медленного кипения. После закипания жидкости выберите необходимую варочную зону и нажмите на кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (19). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) отобразится символ .

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Быстрое закипание»

(в зависимости от модели)

Данная функция автоматически управляет процессом кипячения, что очень полезно при приготовлении пасты, риса, яиц, кипячения какого-либо продукта и т.д. Функция доступна только в моделях, где имеется символ .

Параметры посуды

Для успешной работы функции «Быстрое закипание» необходимо использовать посуду, которая отвечает следующим критериям:

- диаметр дна практически равен диаметру варочной зоны.
- **БЕЗ КРЫШКИ.**
- наполнена на половину своего объема водой комнатной температуры (не используйте подогретую или горячую воду).

При несоблюдении данных условий управление процессом закипания будет нарушено.

ВНИМАНИЕ: не используйте данную функцию для иных целей, помимо кипячения воды. Запрещается использовать масло, т.к. оно может перегреться и загореться.

Активация функции

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (20).

Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что процесс взят под контроль системы прибора.

Когда система определит, что вода почти готова закипеть, прозвучит первый звуковой сигнал. Подготовьте продукты, которые Вы собираетесь варить или запекать.

Через 30 секунд прозвучит второй звуковой сигнал; если Вы еще этого не сделали, то теперь пора поместить продукты в кастрюлю.

После второго звукового сигнала система активирует таймер и секундомер, чтобы Вы могли видеть, как долго будет вариться продукт. На индикаторе мощности (3) отобразится символ .

Через 30 секунд после активации секундомера прозвучит третий звуковой сигнал, предупреждающий, что с этого момента уровень мощности будет уменьшен, чтобы поддерживать деликатное и непрерывное кипение. Таймер будет работать до окончания процесса приготовления.

При желании Вы можете отключить таймер и установить время для обратного отсчета и автоматического отключения варочной зоны (см. раздел «Таймер»).

Отключение функции

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Гриль»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для приготовления на сковороде-гриле.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (21). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на индикаторе мощности (3) отобразится символ  и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Пассерование»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для жарения с небольшим количеством масла или для пассерования.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (22). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на индикаторе мощности (3) отобразится символ  и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Глубокое прожаривание»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для жарения с большим количеством масла.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (23). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на индикаторе мощности (3) отобразится символ  и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Поширование»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, необходимый для жарения при средней температуре. Идеально подходит для жарения картофеля при приготовлении испанского омлета.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (24). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева посуды. Как только эта фаза завершится, на индикаторе мощности (3) отобразится символ  и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Конфи»

(в зависимости от модели)

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, подходящий для приготовления способом конфи.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ»  (16), пока не загорится значок  (25). Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, означающий, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. Как только эта фаза завершится, на индикаторе мощности (3) отобразится символ  и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что в сковороду необходимо положить продукты.

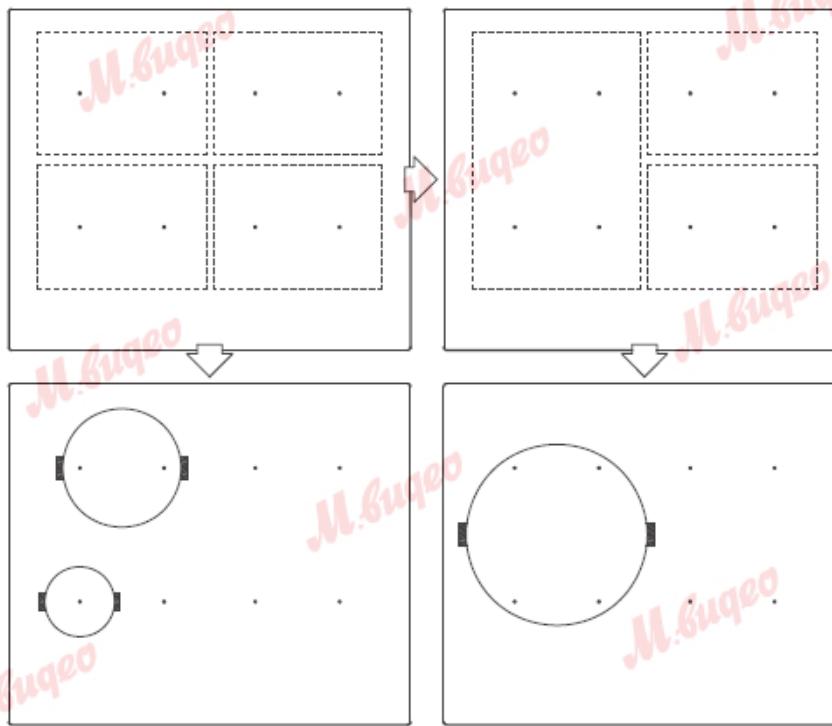
Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Приготовление риса» (в зависимости от модели)

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, подходящий для приготовления вареного риса. Поставьте на варочную зону кастрюлю с водой и рисом и активируйте функцию.

Для активации функции выберите варочную зону и нажмите на сенсорную кнопку «ШЕФ» (16), пока не загорится значок (26). После активации функции на индикаторе мощности (3) отобразится символ , означающий, что процесс приготовления начался. В конце процесса прозвучит звуковой сигнал, варочная зона отключится, и активируется индикатор таймера (12).

Рис. 10



Таймер будет показывать, сколько времени прибор находится в режиме ожидания.

Вы можете выключить функцию в любой момент времени одним из способов: отключите варочную зону; измените уровень мощности или активируйте другую специальную функцию.

Функция «Flex Zone I»

Данная функция позволяет обеспечить совместную работу двух вертикальных варочных зон, а также выбрать уровень мощности и установить таймер для обеих зон. Благодаря этой функции Вы можете увеличить площадь варочной зоны и использовать более крупную посуду (см. рис. 10).

Для активации функции нажмите на сенсорную

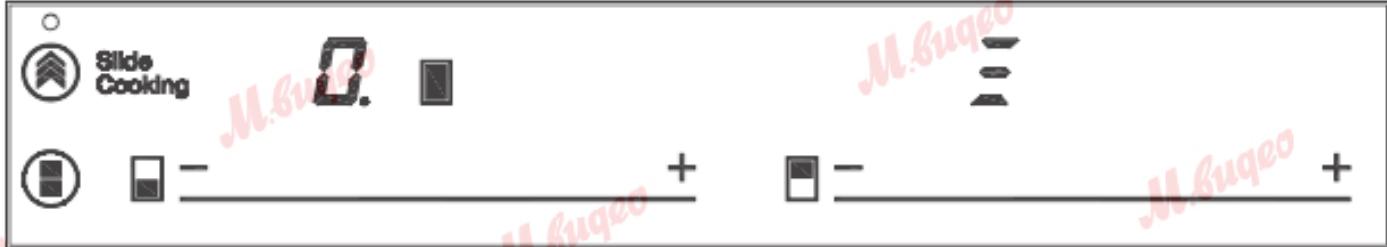
кнопку (14). Для выбора необходимой изменяемой зоны нажмите на кнопку несколько раз, при этом на индикаторе мощности (3) первой из связанных зон загорится десятичная точка (4) и отобразится значение «0». На индикаторе таймера (12) отобразятся три сегмента, указывающие на выбранную изменяемую зону. На индикаторе мощности второй связанный зоны так же отобразится три сегмента (см. рис. 11). У Вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующее действие, иначе функция автоматически отключится. Вы можете установить уровень мощности, нажав на активный слайдер (2).

Для отключения данной функции установите слайдер (2) в положение «0».

Рис. 11



Рис. 12



Функция «Flex Zone II» (в зависимости от модели)

Данная функция позволяет одновременно использовать две вертикальные варочные зоны, а также увеличить размер варочной зоны и использовать посуду большего размера.

Для активации функции нажмите на кнопку (15): загорится десятичная точка одной из объединяемых зон, а на ее индикаторе мощности (3) отобразится «0». На индикаторе мощности (3) второй зоны отобразится три сегмента (см. рис. 12). У Вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующее действие, иначе функция автоматически отключится. Вы можете установить уровень мощности, нажав на активный слайдер (2). После того, как будет установлен уровень мощности, загорится значок (8).

Для отключения данной функции установите слайдер (2) в положение «0».

Функция «Full Flex»

Данная функция позволяет обеспечить совместную работу всех четырех варочных зон, а также выбрать уровень мощности и установить таймер для обеих зон. Благодаря этой функции Вы можете увеличить площадь варочной зоны и использовать более крупную посуду (см. рис. 14).

Для активации функции нажмите на кнопку (8): загорится десятичная точка одной из объединяемых зон, а на

ее индикаторе мощности (3) отобразится «0». На индикаторе таймера (12) отобразятся 6 сегментов, указывая на выбранную изменяемую зону. На индикаторах мощности (3) остальных подключаемых зон отобразятся три сегмента (см. рис. 13). У Вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующее действие, иначе функция автоматически отключится. Вы можете установить уровень мощности, нажав на активный слайдер (2). После того, как будет установлен уровень мощности, загорится значок (8).

Для отключения данной функции установите слайдер (2) в положение «0».

Рис. 14

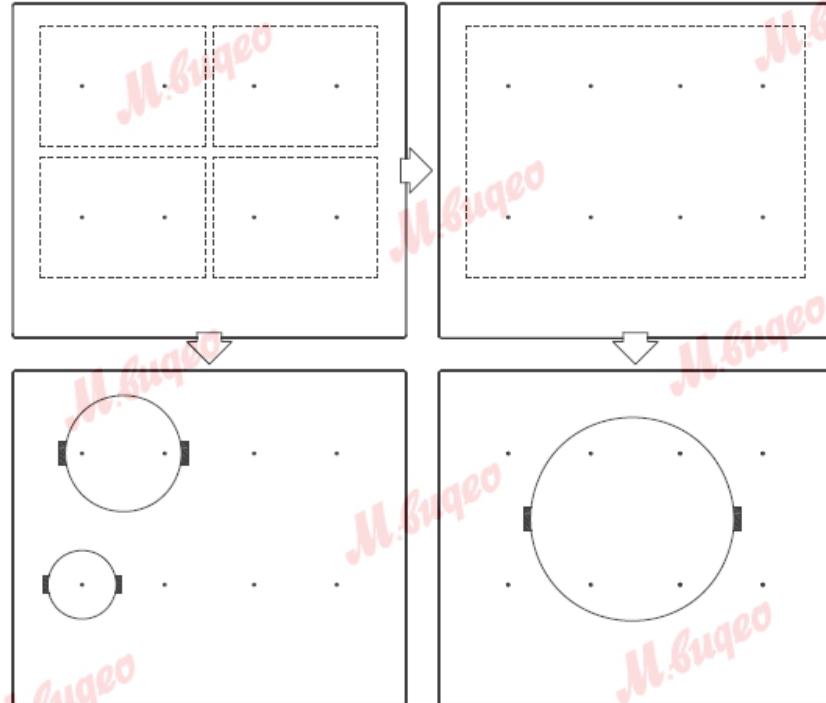


Рис. 13

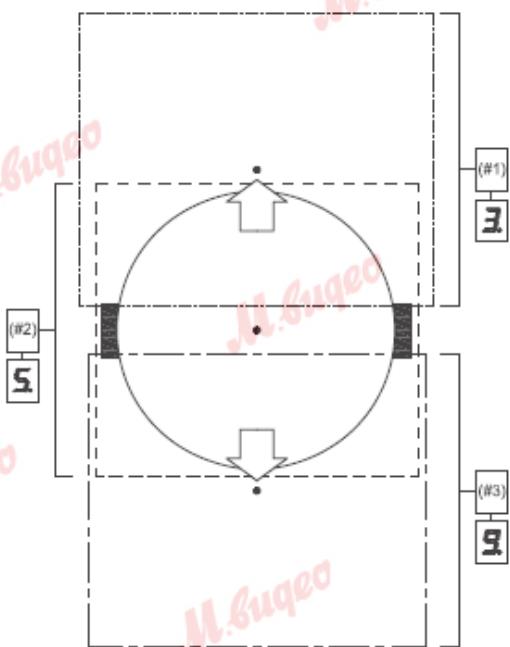


Функция «Приготовление на 3 зонах» (в зависимости от модели)

Данная функция позволяет разделить изменяющуюся варочную зону на три части (см. рис. 15), при этом активируется предустановленная конфигурация. Благодаря этой функции Вы сможете передвигать посуду с одной зоны на другую и готовить на уровне мощности, присвоенном каждой из зон.

Для активации функции нажмите на сенсорную кнопку  (27). При этом загорятся кнопкой светодиодный индикатор (28), расположенный над данной кнопкой, и десятичная точка (4) одной из объединяемых зон, а на индикаторе мощности (3), относящимся к зоне №2, отобразится показатель «5». На индикаторе мощности (3) другой связанной зоны отобразятся 3 сегмента (см. рис. 15 и рис. 16). У Вас будет несколько секунд, чтобы установить на эту зону посуду, в противном случае функция автоматически отключится.

Рис. 15



Как только Вы поставите посуду на варочную панели, на индикаторах мощности (3) автоматически отобразятся показатели уровня мощности:

для зоны №1 уровень мощности будет 3, для зоны №2 – 5, для зоны №3 – 9 (см. рис 15).

Для отключения данной функции установите слайдер (2) в положение «0».

Рис. 16



ФУНКЦИЯ ЗАЩИТНОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Если по причине ошибки одна или несколько варочных зон не отключаются, то через установленный промежуток времени прибор отключится автоматически (см. таблицу 3 выше).

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

Внимание

 Следите, чтобы панель управления варочными зонами всегда была чистой и сухой.

 В случае возникновения проблем и неполадок, не указанных в данном руководстве, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- Используйте кастрюли и сковородки с толстым и полностью плоским дном.
- 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 избегать.
- Чтобы избежать повреждения поверхности прибора, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите дно посуды в чистоте и в исправном состоянии.
- Соблюдайте рекомендованные диаметры дна посуды (см. документ «Технические характеристики», входящий в комплектацию).

 **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. Засохшую 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 удалять с по-

мощью 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, 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 облокачивайтесь 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 посчитает 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 об-

ращения 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 изгото-
влены из сырья, не наносящего вреда
окружающей среде. Такие материалы можно
полностью перерабатывать. На пластмассо-
вые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<,
>EPS< и т.д. Упаковочные материалы можно
выбрасывать в контейнеры с бытовым мусо-
ром.**

Энергоэффективность прибора:

- прибор был протестирован в соответствии со стандартом EN 60350-2, полученный показатель в Вт/кг указан на заводской табличке.

**Следующие советы помогут Вам экономить
электроэнергию в процессе приготовления:**

- При любой возможности используйте для каждой кастрюли или сковороды подходящую крышку. При приготовлении без крышки расходуется больше энергии.
- Используйте посуду с плоским дном подходящего диаметра, который должен соответствовать диаметру варочной зоны. Производители посуды обычно указывают верхний диаметр емкости, который всегда больше диаметра основания.
- При использовании воды для приготовления блюда, используйте минимальное возможное количество, чтобы сохранить витамины и минералы овощей и устанавливать минимальный уровень мощности, достаточный для поддержания процесса. Высокий уровень мощности использовать необязательно и ведет к лишним тратам электроэнергии.
- Готовьте в небольших количествах в небольшой посуде.

НЕПОЛАДКИ

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

Прибор не работает:

Убедитесь, что кабель питания включен в розетку.

Индукционные варочные зоны не вырабатывают тепло:

Используется неподходящая посуда (не имеет ферромагнитного дна или слишком маленького размера). Проверьте, притягивает ли дно посуды магнит или возьмите посуду большего размера.

**В процессе приготовления на индукционной
варочной зоне слышится гул:**

Гул появляется при использовании посуды небольшой толщины или состоящей из более, чем одного элемента. Его появление объясняется передачей энергии непосредственно на дно посуды. Этот гул не является дефектом, но если Вы хотите от него избавиться, немного снизьте уровень мощности или возьмите посуду с более толстым дном и/или состоящую из одного элемента.

Сенсорная панель управления не подсвечивается или подсвечивается, но не реагирует:
Не выбрана варочная зона. Обязательно выберите варочную зону, прежде чем подавать на нее команды..

На датчиках влага и/или Ваши пальцы влажные. Следите, чтобы поверхность сенсорной панели управления и/или Ваши пальцы оставались чистыми и сухими. Снимите блокировку с панели управления.

Во время приготовления слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания приготовления:

Индукционные варочные зоны оснащены вентилятором, чтобы охлаждать электронные компоненты. Вентилятор включается, только когда электронные цепи нагреваются. Как только они охладятся, вентилятор отключится вне зависимости от того, включена варочная панель или нет.

На индикаторе мощности варочной зоны по-


явился символ — :

Система индукции не находит на варочной зоне посуду или размер этой посуды не подходит.

Варочная зона отключается, а на индикаторах отображается код «С81» или «С82»:

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остывла, или уберите посуду с конфорки.

Прибор отключается, на индикаторах мощности отображается код «С90»:

Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

www.kuppersbusch.ru

EAC

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL