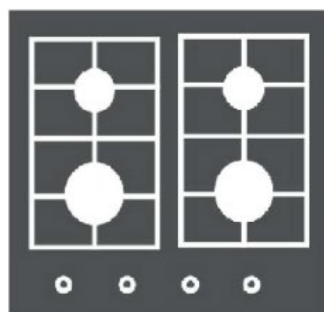


Руководство по эксплуатации и установке

Газово-индукционная варочная панель

KIG6850.0SR

KIG9850.0SR



Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÖCHENTECHNIK

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **Küppersbusch**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

СРОК СЛУЖБЫ

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

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

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: kuppersbusch-shop.ru



Список авторизованных дилеров Küppersbusch можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

Сервисная служба Küppersbusch

**По вопросам сервисного обслуживания
просьба обращаться в Единый контакт-
ный 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 44 страниц. Если пропуски в нумерации страниц отсутствуют, то Вы располагаете полным документом.

Программное обеспечение

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

Доступность документации

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

Дорогой пользователь приборов Küppersbusch...

Наши приборы не такие сложные, как это может показаться. Мы приложили все усилия, чтобы преподнести информацию сжато, точно, понятно, просто и, прежде всего, логично. Как и рекомендации от сервисной службы, данное Руководство позволит Вам быстро освоиться с прибором.

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

Назначение данного Руководства по эксплуатации

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО МОДУЛЯ	14
ДВОЙНЫЕ КОНФОРКИ DUAL.....	17
Розжиг и использование двойной конфорки	17
Важные предупреждения для пользователя.....	17
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	18
Технические данные для установщика	19
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	20
КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	20
Важные указания по установке.....	21
ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ	21
РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ	22
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ	22
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	23
ВЕНТИЛИ.....	24
ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ.....	24
УСТАНОВКА.....	26
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	26
ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ	27
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	29
Органы управления	29
Включение прибора	29
Включение варочных зон	30
Выключение варочной зоны	30
РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ.....	30
ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ.....	31
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКА НАЖАТИЯ КНОПОК.....	31
ФУНКЦИЯ STOP&GO	31
ФУНКЦИЯ «МОЩНОСТЬ»	31
ТАЙМЕР	32
УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ	33
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ: РЕЖИМ ШЕФ-ПОВАР	34
Функция «Поддержание тепла».....	35

Функция «Плавление»	35
Функция «Медленное приготовления»	35
Функция «Быстрое закипание»	35
Функция Slide Cooking	36
Функция «Гриль»	37
Функция «Жарение в сковороде»	37
Функция «Жарение во фритюре»	37
Функция «Конфи»	38
Функция «Поширование»	38
ФУНКЦИЯ FLEX ZONE	38
ФУНКЦИЯ SYNCHRO	39
ФУНКЦИЯ АВАРИЙНОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ	39
ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ	40
ОЧИСТКА И УХОД	40
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	41
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	42

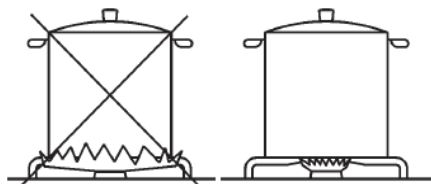


Рис. 1

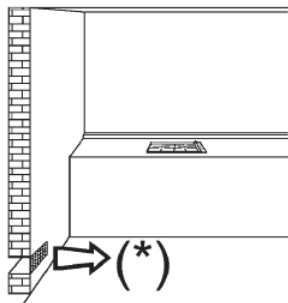


Рис. 2

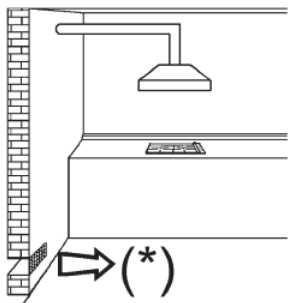


Рис. 3

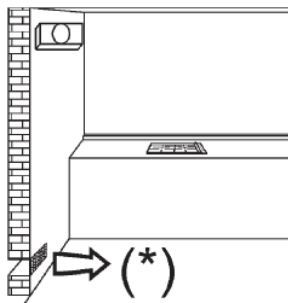


Рис. 4

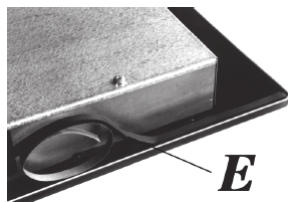


Рис. 5

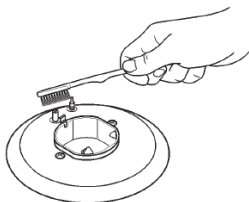


Рис. 6

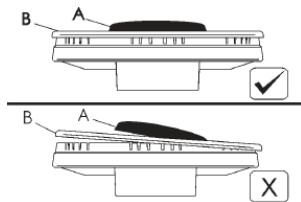


Рис. 7

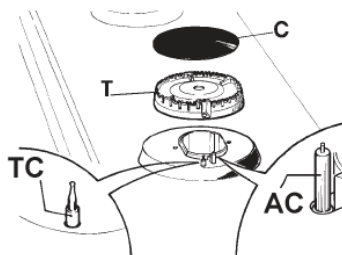


Рис. 8

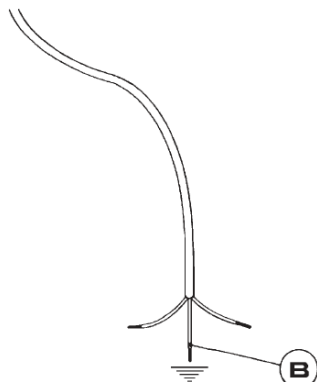


Рис. 9

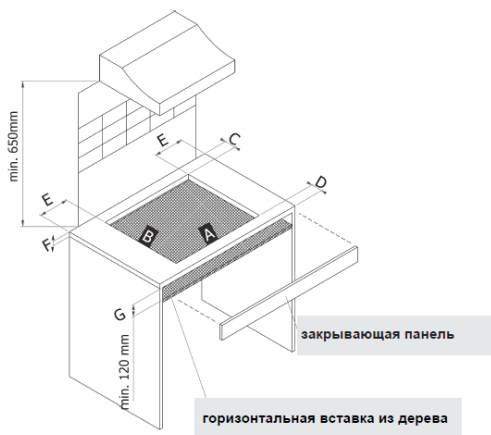
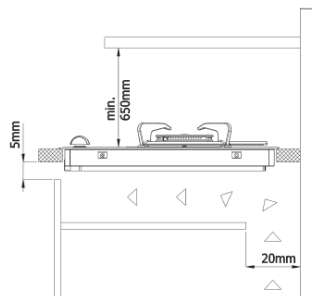


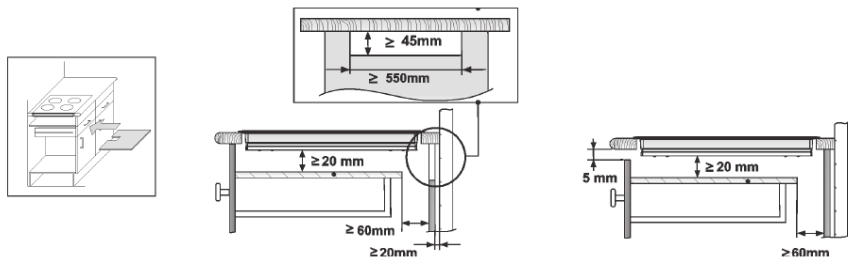
Рис. 10



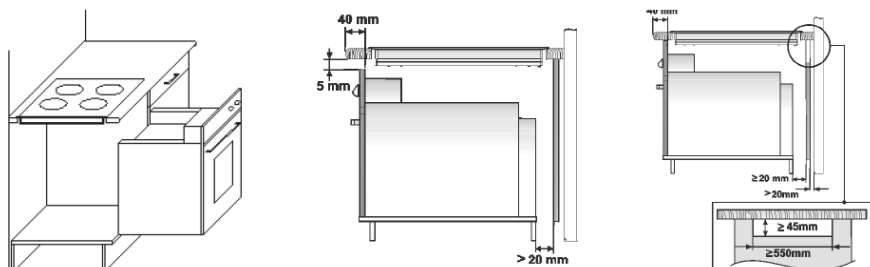
соблюдайте указанные размеры (в мм)

	A	B	C	D	E	F	G
60 см	560	490	55	55	60	мин. 30 – макс. 50	мин. 120 мм
90 см	860	490	55	55	60	мин. 30 – макс. 50	мин. 120 мм

Ящик для столовых приборов



Духовой шкаф



4 газовые конфорки

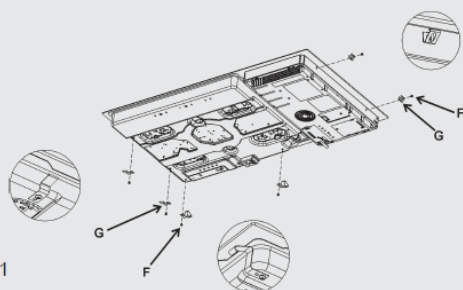


Рис. 11

ВНИМАНИЕ!
Если вам необходимо
разобрать варочную панель,
прежде всего выкрутите винт
внизу, как показано на
рисунке!

1 или 2 газовые конфорки

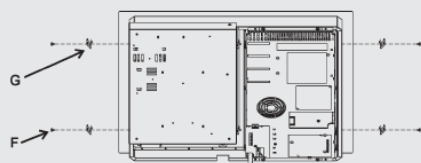
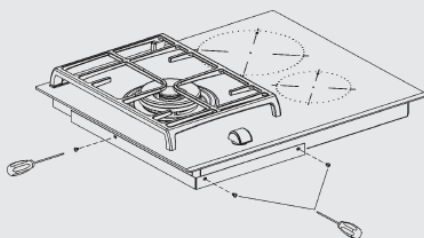
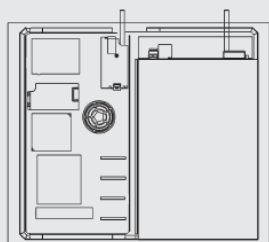


Рис. 12



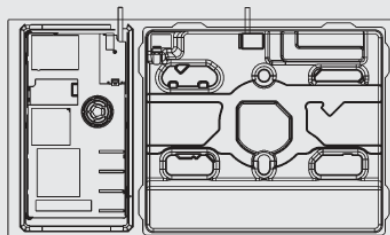
индукция

газ



индукция

газ



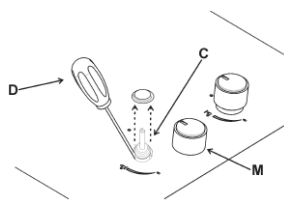


Рис. 13

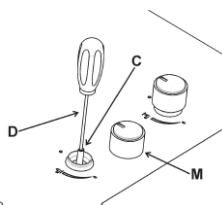


Рис. 14

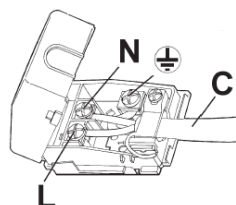


Рис. 15

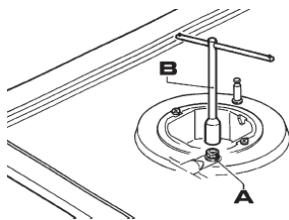


Рис. 16

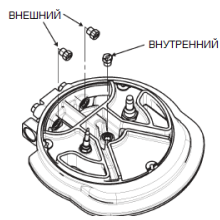


Рис. 18



Рис. 19

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ

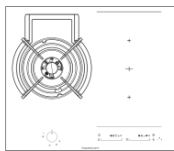
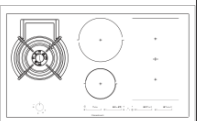
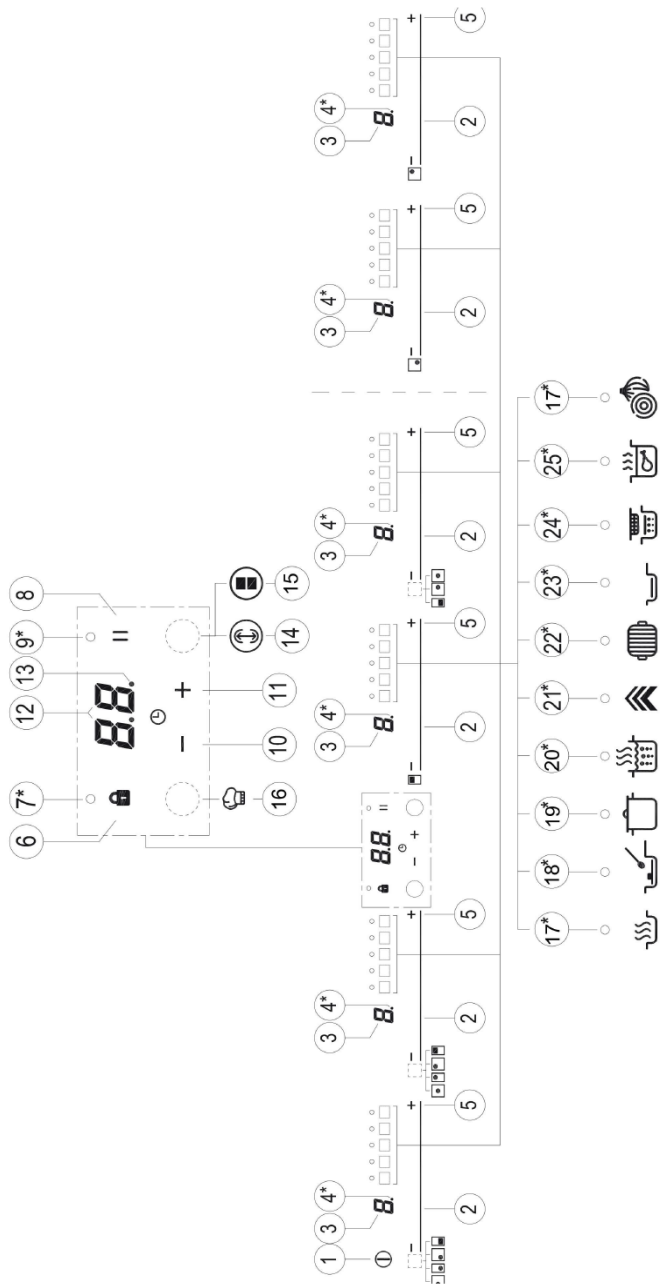
КАТЕГОРИЯ = II2H3+ II2E+3+	ΣQn ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	ΣQn ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	ΣQn ПРИРОДНЫЙ ГАЗ	ΣQn БУТАН	ΣQn ПРОПАН	ΣQn БУТАН	EE газовая варочная панель	Общая мощность электрического нагрева
ЧАСТОТА = 50 - 60 Гц	G20 20 мбар	G25 25 мбар	G25.3 25 мбар	G30 28-30 мбар	G31 37 мбар	G30 50 мбар		
КАТЕГОРИЯ = II2ELL3B/P (EN) / II2H3+ (BE) / II2E+3+ (DE) / II2EK3B/P (NL) ЧАСТОТА = 50 - 60 Гц								
	6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт	436 г/ч	429 г/ч	436 г/ч	56,4 %	3600 Вт
	6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт	436 г/ч	429 г/ч	436 г/ч	56,4 %	7200 Вт

Рис. 20



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО МОДУЛЯ

 **Внимание.** Если на стеклокерамической поверхности появилась трещина или иное повреждение, сразу же отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.

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

 Не используйте для очистки прибора парогенератор.

 **Внимание.** В процессе работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром.

 Эксплуатация данного прибора детьми в возрасте 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и/или знаниями допускается ТОЛЬКО под присмотром или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора при условии понимания рисков, связанных с прибором. Дети могут выполнять очистку и обслуживание прибора только под присмотром.

 Не разрешайте детям играть с прибором.

 **Внимание.** Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если вы готовите с использованием растительного масла или жира, т.к. они могут загореться. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой! При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя крышкой, тарелкой или пожарным покрывалом.

 Не храните посторонние предметы на варочных зонах индукционной варочной панели, чтобы не допустить риска возгорания.

 Индукционный генератор прибора соответствует действующему законодательству ЕС. Однако, людям с такими медицинскими приборами, как водитель сердечного ритма, мы рекомендуем обратиться к лечащему врачу или, при возникновении сомнений, не использовать индукционными варочными зонами.

 Не оставляйте на поверхности прибора такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, т.к. они могут перегреться.

 После завершения приготовления обязательно выключайте варочную зону, а не просто снимайте с нее кастрюлю или сковороду. В противном случае может возникнуть неисправность, если на эту варочную зону случайно поставят другую посуду, пока система распознавания еще работает. Не допускайте несчастных случаев!

 Если кабель питания поврежден, то во избежание различных рисков его замену должен выполнять производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист.

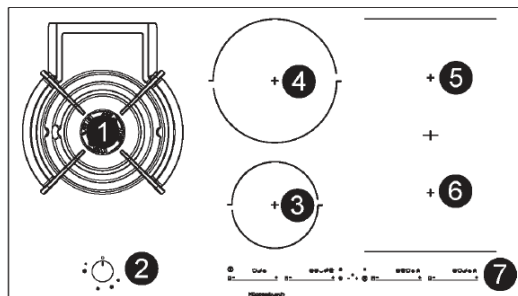
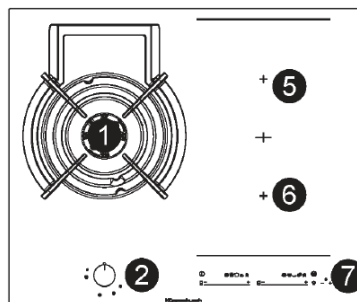
 **ВНИМАНИЕ:** разрешается использовать защитные крышки для варочной панели, только изготовленные производителем варочной панели или одобренные производителем как подходящие или встроенные в варочную панель. Использование неподходящих защитных решеток и крышек может стать причиной несчастного случая.

 Необходимо предусмотреть возможность быстрого отключения прибора после его установки. Устройства для отключения должны быть включены в стационарную электрическую проводку в соответствии с правилами установки.

 Процедура очистки прибора описана в соответствующем разделе настоящего документа.

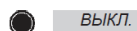
 **ОСТОРОЖНО:** следите за процессом приготовления. Даже за недолгим по времени приготовлением следует присматривать.

 **ВНИМАНИЕ:** производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный внесением изменений или модификаций в прибор или его компоненты в процессе установки. Ответственность за повреждения или ошибки, возникшие в результате неправильной сборки или установки прибора, несет монтажник. По вопросу повреждений из-за неверной установки прибора обращайтесь к квалифицированному специалисту.



1	Сверхбыстрая двойная газовая конфорка DUAL	6000 Вт
2	Ручка управления конфоркой	
3	Электрический нагревательный элемент – индукционная варочная зона Ø 15,0 см	1200 / 1600 Вт
4	Электрический нагревательный элемент – индукционная варочная зона Ø 21,5 см	2100 / 3000 Вт
5	Нагревательный элемент – индукционная гибкая варочная зона 22,8 x 20,2 см	1750 / 2000 Вт
6	Нагревательный элемент – индукционная гибкая варочная зона 22,8 x 20,2 см	1750 / 2000 Вт
7	Сенсорное управление	

Конфорка DUAL



Конфорка	Ø посуды, см
DUAL целиком	22 – 30
DUAL центральная часть	12 – 16

Внимание: данный прибор создан для бытового использования частными лицами.

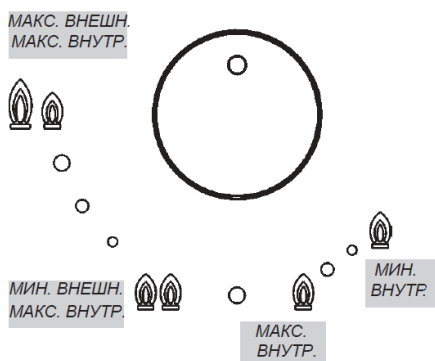


Рис. 22

ДВОЙНЫЕ КОНФОРКИ DUAL

Раздельное регулирование внутреннего и внешнего кольца пламени (на практике – двойная конфорка, управляемая одной ручкой) обеспечивает очень гибкое решение благодаря возможности использовать либо только внутреннее кольцо, либо всю конфорку целиком (внутреннее и внешнее кольцо одновременно).

РОЗЖИГ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОЙ КОНФОРКИ

Перед зажиганием поставьте посуду на конфорку.

Несмотря на то, что двойная конфорка DUAL управляется одной ручкой (рис. 22), эту конфорку можно использовать двумя разными способами.

А) – Использование конфорки целиком

Перед началом розжига ручка должна находиться в положении «Выкл.» ●.

Нажмите на ручку, одновременно поворачивая ее против часовой стрелки, пока указатель не окажется напротив максимальной отметки, т.е. пламя обоих колец будут иметь максимальную мощность.

Когда пламя загорится, подержите ручку нажатой несколько секунд, пока прибор не начнет автоматически поддерживать пламя. Теперь можно отрегулировать интенсивность пламени, поворачивая ручку против часовой стрелки (от отметки максимальной мощности внутреннего и внешнего кольца до отметки максимальной мощности внутреннего кольца и минимальной мощности внешнего кольца).

Для выключения конфорки поверните ручку по часовой стрелке, чтобы указатель оказался напротив символа «Выкл.» ●.

Б) – Использование только внутреннего кольца пламени

После розжига конфорки и настройки внутреннего кольца пламени на максимальную мощность, а внешнего – на минимальную мощность (как описано выше), поворачивайте ручку против часовой стрелки, пока не

услышите один щелчок. Теперь внутреннее кольцо пламени настроено на максимальную мощность, а внешнее – отключено. Продолжайте поворачивать ручку против часовой стрелки, чтобы установить минимальную мощность внутреннего кольца пламени.

Выключение

Для выключения конфорки поверните ручку по часовой стрелке таким образом, чтобы указатель оказался напротив символа «Выкл.» ●. Когда конфорка DUAL работает в одном из двух описанных режимов, вы можете переключаться с одного режима на другой, просто поворачивая ручку в нужное положение.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- При использовании газовой варочной панели в помещении, где она установлена, образуется тепло и влажность. По этой причине в помещении следует предусмотреть хорошую вентиляцию: не загораживайте отверстия для естественной вентиляции (см. рис. 2) и включите механическое устройство для проветривания (вытяжку или электрический вентилятор - рис.3 и 4).

- При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или установить более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).

- Не пытайтесь изменить технические характеристики прибора, т.к. это может быть опасно.

- Если вы больше не планируете использовать прибор (или хотите заменить его на новую модель), то перед его утилизацией, в соответствии с действующим законодательством по охране здоровья и окружающей среды, его необходимо вывести из строя и обезвредить опасные части. Это особенно важно для защиты

детей, которые могут играть с оставленным без присмотра прибором.

- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками или ногами.

- Не используйте прибор босиком.

- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие в результате ненадлежащего, не правильного или необоснованного использования прибора.

- В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не прикасайтесь к ним.

- После использования варочной панели убедитесь, что ручка управления установлена в положение «Выкл.», а также перекройте главный кран газовой сети или баллона.

- Если газовые краны не функционируют надлежащим образом, обратитесь в сервисный центр.

ВАЖНО:

Перед выполнением работ по очистке прибора обязательно отключайте его от газопровода и электросети.

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Очень важно очищать поверхность прибора сразу после каждого использования, пока стекло еще теплое.

Не используйте для очистки металлические мочалки, абразивные порошки или едкие спреи.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуется:

- легкое загрязнение: достаточно использовать чистую влажную тряпочку;

- пятна от жидкости, вылившейся из кастрюли, можно удалить при помощи уксуса или лимона.

Периодически промывайте теплой мыльной водой варочную поверхность, эмалированную стальную решетку, эмалированные крышки конфорок «А», «В» и «С», а также форсунки горелок «Т» (см. рис. 7 и 8).

Аккуратно очищайте их при помощи небольшой нейлоновой щетки, как показано на рисунке 6, а затем дайте полностью высохнуть.

Эти компоненты не подходят для мытья в посудомоечной машине. Не допускайте длительного контакта уксуса, кофе, молока, соленой воды, лимонного или томатного сока с эмалированными поверхностями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед установкой компонентов прибора на место выполните следующее:

- убедитесь, что пазы форсунок «Т» (рис. 8) не засорились посторонними предметами.
- Убедитесь, что эмалированные крышки конфорок «А», «В» и «С» (рис. 7 и 8) правильно установлены на форсунке. Они должны стоять устойчиво.
- Решетка для посуды должна быть установлена в соответствующие центрирующие штифты, обеспечивающие идеальную устойчивость.
- Если краны плохо открываются или закрываются, не прикладывайте к ним силу. Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта.
- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:

Если стекло варочной панели разбилось:

- сразу же выключите все газовые конфорки и электрические нагревательные элементы и отключите прибор от источника питания;
- не прикасайтесь к поверхности прибора;
- не используйте прибор.

Примечание: при длительном использовании прибора конфорки могут поменять цвет в результате воздействия высокой температуры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Установка, настройка органов управления и техническое обслуживание прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.

Прибор надлежит правильно установить в соответствии с действующим законодательством и инструкциями производителя.

Производитель не несет ответственность за травмирование людей, домашних животных или повреждение имущества в результате неправильной установки прибора. В течение срока службы прибора только производитель или его официальный представитель могут вносить изменения в автоматические предохранительные или регулирующие системы прибора.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Снимите с прибора внешнюю упаковку и обертки с отдельных компонентов внутри прибора, после чего убедитесь, что прибор находится в хорошем состоянии. В случае сомнений не используйте прибор и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не оставляйте упаковочные материалы (картон, пакеты, пенополистирол, гвозди и пр.) в зоне досягаемости детей, т.к. эти материалы могут представлять опасность.

Размеры выреза в верхней части кухонного шкафа, в который будет встраиваться варочная панель, показаны на рисунке 10. Строго соблюдайте приведенные размеры выреза, в который будет установлен прибор (см. Рис. 10).

Данный прибор относится к классу III электрозащиты, поэтому он попадает под требования положений всех документов, регламентирующих приборы этого класса.

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

В комплект поставки варочной панели входит специальный уплотнитель, который предотвращает попадание жидкости в шкаф, куда встраивается прибор. Прикрепите уплотнитель к прибору в строгом соответствии со следующими инструкциями:

- демонтируйте все подвижные части варочной панели.

- Разрежьте уплотнитель на 4 части необходимой длины, чтобы прикрепить его по 4 сторонам стеклокерамической пластины.

- Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнитель «Е» (рис. 5) под краем варочной панели таким образом, чтобы внешняя сторона уплотнителя идеально совпадала с внешним краем прибора по всему периметру. Концы полос уплотнителя должны состыковаться, не перекрывая друг друга.

- Равномерно и надежно закрепите уплотнитель на панель, прижимая его пальцами (см. рис. 11 и 12).

- Поместите варочную панель в вырез в столешнице шкафа и закрепите с помощью монтажных скоб «G» и винтов «F» (см. рис. 11 и 12).

- Для того, чтобы не допускать случайных соприкосновений с перегревшимся во время работы дном прибора, установите деревянную вставку на расстоянии не менее 120 мм от столешницы (см. рис. 10), закрепив ее при помощи винтов.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установщик должен обратить внимание, что боковые стенки выреза не должны быть выше варочной панели. Кроме того, задняя стенка и окружающие прибор поверхности должны быть устойчивы к температурам до 90°C.

Клеящий состав, при помощи которого на кухонном шкафу закреплены наружные пластиковые панели, должен выдерживать температуры до 150°C, в противном случае панели могут отвалиться.

Прибор должен быть установлен в соответствии со стандартами BS6172 1990, BS 5440 часть 2 1989 и BS 6891 1988.

Прибор не подключен к прибору для удаления продуктов горения, поэтому его следует подключить к такой системе согласно действующим нормам и правилам. Особое внимание необходимо уделить упомянутым далее положениям по вентиляции и очистке воздуха.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Для правильной работы прибора необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию помещения, в котором он установлен. Естественный поток воздуха должен поступать непосредственно в помещение с прибором через отверстия в стенах. Эти отверстия должны выходить на улицу, а их площадь должна составлять не менее 100 см² (см. рис. 2). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым. Косвенная вентиляция с забором воздуха из смежных помещений допускается только в строгом соответствии с действующими нормами и правилами.

<i>Тип прибора</i>	<i>Объем помещения, м³</i>	<i>Мин. размер вентиляционного отверстия, см²</i>	<i>Открывающееся окно или иной способ вентиляции наружу</i>
Бытовые духовые шкафы, варочные панели или любые комбинации	5	100	да
	5 – 10	50	да
	11 – 20	-	да
	20 и более	-	да

РАСПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРИВАНИЕ

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых приборах, должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 3). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене (см. рис. 4), который должен включаться одновременно с прибором, при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

Перед подключением прибора убедитесь, что данные на заводской табличке, прикрепленной к нижней части прибора, соответствуют показателям газовой сети в доме. На заводской табличке указаны условия настройки прибора: тип газа и рабочее давление. Подключение к газовой сети должно выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Если подача газа осуществляется по газопроводу, то подключение прибора к газовой сети должно осуществляться:

- при помощи жесткой стальной трубы, соединения которой выполнены при помощи резьбовых фитингов в соответствии с действующим стандартом;
- или при помощи медной трубы, соединения которой выполнены при помощи фитингов с механическим уплотнением;
- или при помощи бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали длиной не более 2 м и с уплотнительными прокладками, соответствующим стандарту.

Если газ подается из баллона, то сначала на баллон необходимо установить регулятор давления, отвечающий действующим стандартам, а затем подключить прибор:

- при помощи медной трубы, соединения которой выполнены при помощи фитингов с механическим уплотнением;
- или при помощи бесшовной гибкой трубы из нержавеющей стали длиной не более 2 м и с уплотнительными прокладками, соответствующим стандарту.

Эту трубу необходимо проложить таким образом, чтобы она не соприкасалась с движущимися частями кухонной мебели (например, выдвижными ящиками) и не пересекала пространства, которые могут оказаться заполненными какими-либо предметами.

На гибкую трубу рекомендуется установить специальный адаптер, который можно приобрести в магазине, - это облегчит подключение к ниппелю регулятора давления, установленного на баллоне с газом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение прибора к электросети должно выполняться в строгом соответствии с действующими регламентами и стандартами.

Перед подключением прибора убедитесь, что:

- Напряжение сети соответствует значению, указанному на заводской табличке, и сечение проводов электропроводки выдержит нагрузку, которая также указана на заводской табличке.

- Электрическая мощность электросети и розетки соответствует максимальной мощности прибора (см. заводскую табличку, прикрепленную к нижней части варочной панели).

- Розетка или система оборудована эффективным заземлением в соответствии с действующими положениями и стандартами. Производитель не несет ответственности за невыполнение этих положений.

Если прибор подключен к электросети через розетку:

- установите на кабель питания стандартную вилку «С», подходящую по нагрузке к показателю, указанному на заводской табличке. Подключите жилы кабеля, как показано на рис. 15, соблюдая при этом следующее:

Буква «L» (фаза) = коричневый провод

Буква «N» (ноль, нейтраль) = синий провод

Символ заземления  = зелено-желтый провод

- Кабель питания должен располагаться так, чтобы ни одна его часть не могла нагреться до температуры 90 °С.

- Не используйте переходники, адаптеры или шунты для подключения, так как они могут создать ложные контакты и привести к опасному перегреву.

- После встраивания прибора розетка должна быть легко доступна.

При подключении прибора к электросети напрямую:

- установите многополюсный выключатель между прибором и электросетью согласно действующим правилам и нормам по установке. Размер выключателя должен соответствовать нагрузке.

- Помните, что выключатель не должен отключать провод заземления.

- Для оптимального обеспечения безопасности подключение также можно защитить при помощи высокочувствительного устройства защитного отключения.

Кроме того, настоятельно рекомендуем подключить желто-зеленый провод заземления к эффективной системе заземления.

Перед выполнением каких-либо работ на электрических компонентах прибора полностью отключите его от электросети.

Перед проведением каких-либо ремонтных работ отключайте прибор от электросети.

После завершения ремонтных работ или настройки прибора специалист должен заменить все пломбы.

Конфоркам в наших приборах первичной регулировки подачи воздуха не требуется.

ВЕНТИЛИ

Регулировка минимальной мощности пламени

- Зажгите конфорку и поверните соответствующую ручку регулировки в положение минимальной мощности (маленькое пламя, см. рис. 22).

- Снимите с вентиля ручку управления «М» (рис. 13 и 14), которая просто прижата к его валу. Регулировочный винт может быть расположен сбоку вентиля (рис. 13) или внутри вала. В любом случае, для выполнения регулировки Вам потребуется небольшая отвертка «D», которую необходимо вставить в боковую часть вентиля (рис. 13) или в отверстие «С» внутри вала вентиля (рис. 14). Поворачивайте регулировочный винт вправо или влево, пока пламя конфорки не достигнет оптимального размера для положения «Минимальная мощность».

Пламя не должно быть слишком низким (маленьким): на минимальной мощности пламя должно быть непрерывным и устойчивым. Установите на место демонтированные компоненты.

Подразумевается, что описанная выше процедура регулировки относится только к конфоркам, работающим на газе G20. Когда варочная панель переводится на газ G30 или G31, регулировочный винт необходимо закрутить до упора (повернуть по часовой стрелке).

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ

Газовую варочную панель можно использовать с разными типами газа, но при этом необходимо установить инжекторы, подходящие к тому или иному газу.

Для этого прежде всего необходимо снять верхнюю часть конфорки при помощи подходящего инструмента. Далее, выкрутите инжектор (см. рис. 16) и установите на его место новый, соответствующий типу используемого газа. Рекомендуется тщательно зафиксировать инжектор на месте.

После замены инжекторов необходимо отрегулировать конфорки, как описано в предыдущем разделе. Специалист должен заменить все пломбы на компонентах, задействованных в регулировке.

Пакет с инжекторами и наклейками может входить в комплект поставки прибора или их можно приобрести в сервисном центре.

Для вашего удобства в таблице с номинальными показателями расхода газа также приводятся показатели тепловой мощности конфорок, диаметр инжекторов и рабочее давление разных типов газа.

СМАЗЫВАНИЕ ВЕНТИЛЕЙ

Если ручка управления поворачивается с трудом, не прикладывайте к ней силу, обратитесь в сервисный центр.

ВНИМАНИЕ: Техническое Обслуживание Прибора Должен Выполнять Только Уполномоченный Специалист.

В случае повреждения или обрыва кабеля питания, пожалуйста, отойдите от кабеля и не прикасайтесь к нему. Отключите прибор от электросети и не включайте. Обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта

КАТЕГОРИЯ (EN) = II2ELL3B/P									
КОНФОРКИ		ГАЗ	Норм. давлени-е	Норм. произво-дитель-ность		Диаметр ин-жектора	Номинальная тепловая мощность (Вт)		
№	Описание		мбар	г/ч	л/ч		Мин.	Макс.	ЕЕ **
1	Двойная (DUAL), целиком	G30 – бутан	28-30	436		2x80B+46B	3500	6000	56,4%
		G31 – пропан	37	429		2x80B+46B	3500	6000	
		G20 – природный	20		571	2x125A+71A	3500	6000	
2	Двойная (DUAL), центральная часть	G30 – бутан	28-30	58		46B		800	
		G31 – пропан	37	57		46B		800	
		G20 – природный	20		76	71A		800	

**** В соответствии с Регламентом № 66/2014 ЕС для реализации Директивы 2009/125/ЕС, производительность (энергоэффективность ЕЕ газовой варочной панели) рассчитывалась с учетом последних поправок в стандарте EN 30-2-1 в отношении газа G20.**

ТИП И СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

		Тип кабеля питания	Однофазная электросеть 220 В~ 230 В~ 220 – 240 В~ 230 – 240 В~	Однофазная электросеть (2 элемента) 220 – 230 В~ 220 – 240 В~	Однофазная электросеть (4 элемента) 220 – 230 В~ 220 – 240 В~
Газ	В	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0,75 мм ²		
Индукция	А	H05 V2V2-F H05SS-F		3 x 1,5 мм ²	5 x 1,5 мм ²

Внимание!!! При замене кабеля питания установщик должен оставить провод заземления (В) длиннее, чем провода фазы (рис. 9), и соблюдать правила, описанные в разделе 8.

НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

Название	Ø (см)	Рекомендуемый Ø посуды (мин., в см)	Мощность (Вт)	*ЕС электрический нагрев Втч/кг
Индукционный нагревательный элемент	15,0	10	1200/1600	182,1
Индукционный нагревательный элемент	21,5	13	2100/3000	178,7
Индукционный гибкий нагревательный элемент 22,8x20,0 см	22,8x20,0	18	1750/200	194,6
Индукционный гибкий нагревательный элемент 22,8x20,0 см	22,8x20,0	18	1750/200	194,6

***ЕС электрический нагрев : потребление электроэнергии на 1 кг продуктов согласно регламенты (ЕС) 66/2014.**

УСТАНОВКА

Установка с ящиком для столовых приборов

Если вы хотите установить варочную панель над предметом мебели или выдвижным ящиком для столовых приборов, то между ними необходимо поместить разделитель, который предотвратит любые случайные контакты с горячим корпусом прибора. Разделитель устанавливается на расстоянии 18 мм от нижней части варочной панели.

Установка над духовым шкафом

Таблица с показателями выреза и размерами **обязательных вентиляционных отверстий** представлена на рис. 10.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что частота и напряжение сети соответствует показателям на заводской табличке прибора, которую вы можете найти на нижней части прибора, в гарантийном талоне или техническом паспорте (если таковой имеется). Храните эти документы вместе с данным руководством на протяжении всего срока службы прибора.

Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с корпусом индукционной варочной панели или с корпусом духового шкафа, если тот встроен в этот же кухонный шкаф.

Внимание:



Согласно действующим нормам и правилам подключение к электросети должно быть должным образом заземлено, в противном случае индукционная варочная панель может сломаться.



Нестандартные сильные колебания мощности могут повредить систему управления (применимо для любого электроприбора).



Рекомендуется не использовать варочную панель во время работы программы пиролизической очистки духового шкафа, установленного под варочной панелью, т.к. этот процесс происходит при высокой температуре.



Обслуживание и ремонт прибора, в том числе замену кабеля питания, могут выполнять только специалисты официального сервисного центра.



Перед отключением прибора от электросети рекомендуем выключить автоматический выключатель, подождать приблизительно 23 секунды и только затем отключить прибор. Это время необходимо для полной разрядки электронных схем, благодаря чему исключается риск поражения электрическим током от клемм кабеля.

Храните гарантийный талон или технический паспорт прибора вместе с руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы прибора. В этих документах содержится важная техническая информация.

ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУКЦИИ

Преимущества

На индукционной варочной панели тепло передается непосредственно на посуду.

Это дает ряд преимуществ:

- экономия времени
- экономия электроэнергии
- простота очистки, т.к. если пища попадает на стеклянную поверхность, она практически не пригорает
- улучшенное управление мощностью. Энергия передается на посуду как только нажимается кнопка управления. Кроме того, при снятии посуды с варочной зоны подача энергии прекращается, т.е. вам обязательно сначала выключать варочную зону.

Посуда

Для индукционной варочной панели подходит только ферромагнитная посуда.

Существует несколько типов такой посуды:

- из чугуна
- из эмалированной стали
- посуда из марки нержавеющей стали, которая совместима с индукцией.

Не рекомендуется использовать посуду из таких материалов, как мелкозернистая сталь, алюминий, стекло, медь и глина.

Каждая варочная зона имеет минимальное время распознавания посуды. Оно зависит от материала и диаметра ферромагнитного дна посуды. По этой причине очень важно выбрать варочную зону, диаметр которой максимально соответствует диаметру дна посуды, которую вы собираетесь использовать.

Если система не распознает посуду на выбранной варочной зоне, попробуйте использовать меньшую по размеру зону.

Когда гибкие варочные зоны Flex Zone используются как единая зона, можно использовать посуду большего размера, подходящую для такого вида варочной зоны (см. рис. 23).

Рис. 23



Некоторые сковороды, дно которых не полностью состоит из ферромагнитного материала, продаются как подходящие для индукционных варочных панелей (см. рис. 24). У таких сковород нагреваются только ферромагнитные части основания. В результате этого тепло распределяется по дну посуды неравномерно. Это значит, что неферромагнитные части основания не нагреваются до нужной температуры приготовления.

Рис. 24



У другой посуды с алюминиевыми вставками в основании, площадь ферромагнитного материала еще меньше (см. рис. 25). В этом случае система может не распознать наличие посуды на варочной зоне. Кроме того, на такую посуду может подаваться меньше энергии, в результате чего сковорода или кастрюля не нагреются должным образом.

Рис. 25

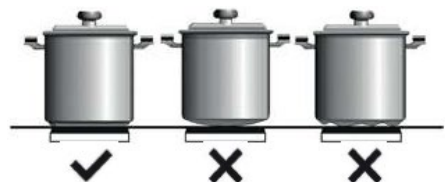


Значение основания посуды

Основание посуды может отрицательно сказаться на равномерность нагрева и общие результаты приготовления. Кастрюли с многослойным основанием из нержавеющей стали, которое способствует равномерному распределению и рассеиванию тепла, позволяют экономить время и электроэнергию.

Основание посуды должно быть абсолютно плоским, благодаря чему обеспечивается равномерный нагрев (см. рис. 26).

Рис. 26



 Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном, т.к. она может настолько быстро нагреться, что функция автоматического отключения варочной панели может не успеть сработать.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Используйте посуду, диаметр основания которой равен диаметру варочной зоны.

На варочных зонах, которые расположены ближе к панели управления, посуда не должна выходить за контуры, нанесенные на стеклянную поверхность прибора; рекомендуется использовать посуду с диаметром дна равным или меньшим диаметра варочной зоны. Это поможет не допустить перегрева зоны панели управления.

Дальние варочные зоны можно использовать для интенсивного приготовления. Это поможет не допустить перегрева зоны панели управления.

Следите, чтобы посуда не попадала в зону панели управления, особенно во время приготовления.

СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

(рис. 20)

- 1 Кнопка общего включения / выключения
- 2 Слайдер для настройки мощности
- 3 Индикатор уровня мощности и/или остаточного тепла*
- 4 Десятичная точка индикатора уровня мощности и/или остаточного тепла
- 5 Кнопка прямого доступа к функции «Мощность»
- 6 Кнопка включения функции «Блокировка»
- 7 Индикатор функции «Блокировка»*
- 8 Кнопка включения функции «Stop&Go»
- 9 Индикатор функции «Stop&Go»
- 10 Кнопка «минус» таймера
- 11 Кнопка «плюс» таймера
- 12 Дисплей таймера
- 13 Десятичная точка таймера*
- 14 Кнопка включения функции «Synchro» (в зависимости от модели)
- 15 Кнопка включения функции «Flex Zone» (Гибкая зона) (в зависимости от модели)
- 16 Кнопка включения режима «Шеф-повар» (в зависимости от модели)
- 17 Индикатор функции «Поддержание тепла»* (в зависимости от модели)
- 18 Индикатор функции «Плавление»* (в зависимости от модели)
- 19 Индикатор функции «Медленное приготовление»* (в зависимости от модели)
- 20 Индикатор функции «Быстрое закипание»* (в зависимости от модели)
- 21 Индикатор функции Slide Cooking* (в зависимости от модели)
- 22 Индикатор функции «Гриль»* (в зависимости от модели)
- 23 Индикатор функции «Жарение в сковороде»* (в зависимости от модели)
- 24 Индикатор функции «Жарение во фритюре»* (в зависимости от модели)
- 25 Индикатор функции «Конфи»* (в зависимости от модели)
- 26 Индикатор функции «Поширование»* (в зависимости от модели)

* становится видимым во время работы функции

Управление прибором осуществляется посредством сенсорных кнопок. При нажатии на кнопку прикладывать усилий не требуется; для активации необходимой функции коснитесь кнопки кончиком пальца.

Каждое нажатие подтверждается звуковым сигналом.

Для настройки уровня мощности (от 0 до 9) используйте слайдер (2): проведите по нему пальцем. При перемещении пальца вправо уровень увеличивается, а влево – уменьшается.

Кроме того, вы можете напрямую выбрать уровень мощности: поставьте палец на нужную точку на линии слайдера (2).



Для выбора варочной зоны на этих моделях прибора нажмите на соответствующий слайдер (2).

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите на кнопку «Вкл./Выкл.» ① и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорные кнопки управления активируются, прозвучит краткий звуковой сигнал, загорятся индикаторы (3) и на них отобразятся символы «-». Если какая-либо из варочных зон окажется горячей, то на соответствующем индикаторе будет мигать символ «H». Если в течение 10 секунд вы не предпримите никаких действий, то сенсорное управление автоматически отключится.

Вы можете отключить активированное сенсорное управление в любой момент времени при помощи кнопки ① (1), даже если панель управления была заблокирована. Кнопка ① (1) имеет приоритет, чтобы вы всегда могли отключить прибор.

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

После активации сенсорного управления кнопкой ① (1) вы можете включить любую варочную зону следующим образом:

1 Проведите пальцем по слайдеру (2) необходимой варочной зоны или прикоснитесь к какой-либо его точке. Этим действием вы выбираете варочную зону и одновременно устанавливаете уровень мощности от 0 до 9. Показатель уровня мощности загорится на соответствующем индикаторе (3), и в течение 10 секунд рядом будет гореть десятичная точка (4).

2 При помощи слайдера (2) измените уровень мощности от 0 до 9.

После того, как варочная зона будет активирована, т.е. когда загорится десятичная точка, вы можете изменить уровень ее мощности.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Вы можете выключить все варочные зоны одновременно при помощи общей кнопки «Вкл./Выкл.» ① (1). Все индикаторы (3) варочных зон погаснут. Если выключенная варочная зона еще горячая, на ее индикаторе будет отображаться «Н».

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ

Индукционные варочные зоны оснащены встроенным датчиком распознавания посуды. Таким образом, варочная зона не будет работать, если на ней не будет стоять посуда или если посуда не совместима с индукцией.

Если на включенной варочной зоне датчик не обнаружит посуду или эта посуда окажется неподходящей, на индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ  (посуда отсутствует).

Если с работающей варочной зоны снять посуду, то подача энергии автоматически отключится, а на индикаторе загорится символ «посуда отсутствует». Как только посуда будет возвращена на варочную зону, передача энергии возобновится с ранее установленной мощностью.

 **По завершении приготовления отключите варочную зону при помощи кнопок управления. В противном случае, если в течение 3х минут на использованную варочную зону вы случайно поставите другую посуду, может произойти нежелательное включение. Не допускайте возможности несчастных случаев!**

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

Эта функция позволяет заблокировать все кнопки, кроме кнопки «Вкл./Выкл.» ① (1), чтобы предотвратить нежелательное включение каких-либо режимов или функций. Эту функцию можно использовать как блокировку от детей.

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

Если при заблокированной панели управления прибор выбудет выключен кнопкой ① (1), то включить варочную панель до снятия блокировки вы не сможете.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКА НАЖАТИЯ КНОПОК

Для отключения звука, который сопровождает каждое нажатие на кнопки управления, на включенной варочной панели необходимо нажать и удерживать 3 секунды кнопки  (11) и  (6). На дисплее таймера отобразится «OF» (выключено).

Отключение звука нажатия кнопок применяется не ко всем функциям, например, включение / выключение прибора, окончание отсчета таймера или блокировка / снятие блокировки с панели управления всегда будут сопровождаться звуками.

Если вы решите включить звук, сопровождающий каждое действие, снова нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку  (11) и кнопку блокировки  (6) одновременно. На дисплее таймера отобразится «On» (включено).

ФУНКЦИЯ STOP&GO

Эта функция позволяет поставить процесс приготовления на паузу. Если работает таймер, он также будет приостановлен.

Включение функции паузы

Нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку функции  (8). Загорится индикатор (9), на индикаторах уровня мощности отобразится символ , означающий, что процесс приготовления остановлен.

Выключение функции паузы

Еще раз нажмите на кнопку функции Stop&Go  (8)... Индикатор (9) погаснет, и процесс приготовления возобновится с тем же уровнем мощности и настройкой таймера, что были установлены перед паузой.

ФУНКЦИЯ «МОЩНОСТЬ»

Данная функция дополнительно повышает мощность варочной панели, выше максимального доступного уровня. Дополнительная мощность зависит от размера варочной зоны, а также от того, какой объем мощности может выдать генератор.

1 Ведите пальцем по слайдеру (2) соответствующей варочной зоны, пока на индикаторе мощности (3) не загорится показатель «9», после чего задержите палец в этой точке на 1 секунду, или нажмите непосредственно на символ «P» и удерживайте его нажатым 1 секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) загорится символ , и варочная зона начнет вырабатывать дополнительную мощность.

Максимальная длительность работы функции «Мощность» представлена в таблице 1. По истечении этого времени уровень мощности автоматически переключится на уровень 9. Прозвучит краткий звуковой сигнал.

Активация функции «Мощность» на одной варочной зоне может сказаться на мощности других работающих варочных зон: уровень их мощности может снизиться, что будет отображено на индикаторах уровня мощности (3).

Для отключения функции «Мощность» до истечения времени ее действия вы можете понизить уровень мощности при помощи слайдера или повторить шаг 1.

ТАЙМЕР

(часы обратного отсчета времени)

Если вам не требуется присутствовать при приготовлении блюда, то эта функция будет вам весьма полезна: вы можете установить таймер для варочной зоны, и она отключится по истечению заданного промежутка времени.

Для данной модели варочной панели вы можете установить таймер одновременно для всех варочных зон в диапазоне от 1 до 99 минут.

Настройка таймера для варочной зоны

Установите уровень мощности на необходимой варочной зоне и, пока на индикаторе горит десятичная точка, вы можете настроить таймер.

Для этого:

1 Нажмите на кнопку — (10) или + (11). На дисплее таймера (12) отобразится «00», а на индикаторе (3) этой варочной зоны начнет мигать символ  попеременно с текущим уровнем мощности.

2 Затем при помощи кнопок — (10) и + (11) задайте длительность приготовления от 1 до 99 минут. При нажатии на кнопку (10) значения времени начнутся с 60, а при нажатии на кнопку (11) – с 01. Если кнопку — (10) или + (11) нажать и несколько секунд удерживать, то показатели таймера сбросятся на

«00». Когда до истечения заданного времени остается менее 1 минуты, отсчет переключается на секунды.

3 Как только дисплей таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнется отсчет времени. На соответствующем индикаторе (3) будут попеременно отображаться символ  и установленный уровень мощности.

По истечении заданного времени запрограммированная варочная зона отключится, а таймер в течение нескольких секунд будет издавать звуковые сигналы. Для отключения звуковых сигналов нажмите на любую кнопку. На дисплее таймера (12) будет мигать «00», а также загорится десятичная точка (4). Если выключенная варочная зона будет горячей, но на индикаторе уровня мощности (3) будут попеременно отображаться символы «Н» и «-».

Если вам потребуется одновременно установить таймер на другой варочной зоне, повторите описанные выше шаги с 1 по 3.

Если таймер установлен для двух и более варочных зон, то на дисплее таймера (12) по умолчанию отображается наименьшее оставшееся время, а на индикаторе соответствующей зоны появится символ «t». На индикаторах остальных варочных зон с установленным таймером будет мигать десятичная точка. При нажатии на слайдер другой запрограммированной варочной зоны на дисплее таймера на несколько секунд отобразится оставшееся время для этой зоны, а на индикаторе зоны будут по очереди мигать уровень мощности и символ «t».

Изменение заданного времени

Для изменения установленного времени таймера необходимо нажать на слайдер соответствующей варочной зоны. После этого вы сможете просмотреть и изменить время.

Заданное время можно изменить при помощи кнопок — (10) и + (11).

Отключение таймера

Если вам потребуется остановить таймер до истечения заданного времени, просто измените показатель таймера на «--».

1 Выберите необходимую варочную панель.

2 При помощи кнопки — (10) измените время таймера на «00». Таймер отключен. Отключить таймер можно и быстрее: нажмите кнопку — (10) и кнопку + (11) одновременно.

УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Некоторые модели прибора оснащены функцией для ограничения мощности («Управление мощностью»). Эта функция позволяет пользователю задавать показатель общей мощности, вырабатываемой варочной панелью. Это делается в меню ограничения мощности, в которое можно перейти в течение одной минуты после подключения варочной панели к электросети.

1 Нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку + (11). На дисплее таймера (12) загорится «PL».

2 Нажмите на кнопку функции блокировки (6). Вы увидите различные показатели мощности, до которых можно ограничить мощность прибора. При необходимости эти

показатели можно изменить при помощи кнопок — (10) и + (11).

3 Выберите необходимый показатель и снова нажмите на кнопку блокировки (6). Теперь мощность варочной панели ограничена до заданного вами показателя.

Если вы захотите еще раз изменить этот показатель, вытащите вилку прибора из розетки и через несколько секунд подключите снова. Это позволит вам вновь войти в меню ограничения мощности.

При каждом изменении уровня мощности варочной зоны система будет пересчитывать общую мощность прибора. Как только будет достигнута максимальная общая мощность, вы не сможете увеличить уровень мощности этой варочной зоны. Прибор издаст короткий звуковой сигнал, а на индикаторе (3) будет мигать уровень мощности, который нельзя превышать. Если вы все же хотите увеличить мощность этой варочной зоны, необходимо уменьшить уровень мощности на других варочных зонах. Иногда бывает недостаточно снизить уровень мощности другой варочной зоны на 1 единицу, т.к. все зависит от мощности каждой зоны и установленного уровня. Возможно, что для увеличения уровня мощности одной большой варочной зоны потребуется снизить уровни на нескольких зонах меньшего размера.

Рис. 28

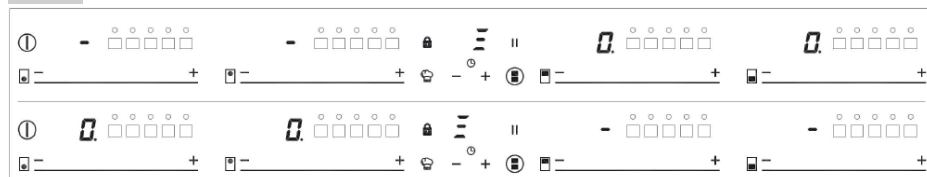
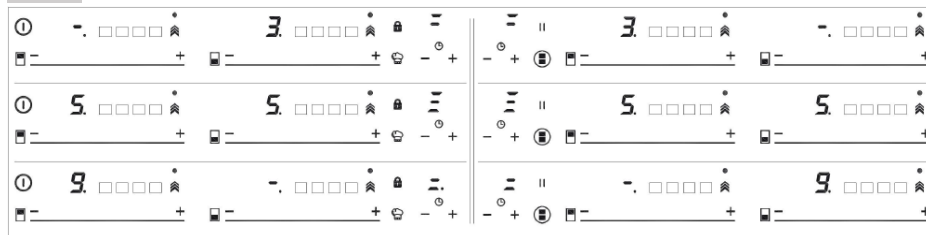


Рис. 29



Рис. 30



Если вы воспользуетесь функцией быстрого включения на максимальной мощности, но эта мощность окажется больше значения, установленного функцией ограничения, то варочная зона включится на максимальной возможной мощности. Варочная панель издаст короткий звуковой сигнал, и на соответствующем индикаторе (3) дважды мигнет установленный уровень мощности.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ: РЕЖИМ ШЕФ-ПОВАР

Специальные функции – это функции с предустановленным уровнем мощности, чтобы упростить процесс приготовления, а постоянное отслеживание температуры посуды датчиками обеспечивает превосходные результаты. Как только достигается температура, заданная в используемой функции, система будет автоматически поддерживать ее, и вам не потребуется изменять уровень мощности.

Для правильной работы функций режима «Шеф-повар» площадь ферромагнитного основания посуды должна быть равна площади варочной зоны. Кроме того, для функций с высокой температурой приготовления (выше 100°C) посуда должна иметь плоское,

ровное основание (желательно многослойное), как показано на рисунке 27.

Рис. 27



Крайне важно, чтобы посуда и варочная зона в начале процесса приготовления не были горячими, чтобы специальные функции работали корректно.

На сенсорной панели имеются специальные индикаторы и кнопки, которые помогут пользователю готовить в режиме «Шеф-повар» (16). Наличие функций зависит от модели варочной панели.

Для включения специальной функции на варочной зоне:

1 Выберите варочную зону; на индикаторе уровня мощности (3) загорится десятичная точка (4).

2 Теперь нажмите на кнопку «Шеф-повар» (16). Продолжайте коротко нажимать на эту кнопку, чтобы переключаться между

функциями, доступными для каждой варочной зоны. При активации функций будут загораться светодиодные индикаторы над соответствующими иконками (16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 и 23).

Если вам потребуется отключить специальную функцию, нажмите на слайдер (2) необходимой варочной зоны, чтобы выбрать ее. На индикаторе (3) загорится десятичная точка (4). Затем снова прикоснитесь к слайдеру (2), чтобы задать новый уровень мощности или отключить варочную зону. Кроме того, вы можете выбрать другую специальную функцию, нажав на кнопку режима «Шеф-повар» (16).

ФУНКЦИЯ «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА»

Данная функция автоматически устанавливает уровень мощности, чтобы поддерживать приготовленное блюдо в горячем виде. Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (17). Сразу после активации функции на индикаторе (3) появится символ Я. Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «ПЛАВЛЕНИЕ»

Данная функция поддерживает на варочной зоне низкую температуру, что идеально подходит для размораживания продуктов или медленного растапливания таких продуктов как шоколад, сливочное масло и т.д.

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (18). Сразу после активации функции на индикаторе (3) появится символ Я.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

Данная функция позволяет готовить при слабом кипении.

После того, как блюдо или продукт будет доведен до кипения, выберите варочную зону и коротко нажимайте кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (19). Сразу после активации функции на индикаторе (3) появится символ Я.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «БЫСТРОЕ ЗАКИПАНИЕ»

(в зависимости от модели)

Данная функция обеспечивает автоматический контроль закипания жидкости, тем самым оказывая вам несравненную помощь при приготовлении пасты, риса, яиц, кипячения некоторых продуктов и т.д. Функция доступна только на тех варочных зонах, для которых загорается символ .

Требования к посуде

Для корректной работы функции «Быстрое кипячение» необходимо использовать посуду, которая отвечает следующим требованиям:

- Размер основания должен быть максимально приближен к размеру варочной зоны.
- БЕЗ КРЫШКИ.

- Заполните **водой комнатной температуры на половину объема посуды** (не используйте горячую воду или воду комнатной температуры).

Несоблюдение этих условий нарушит процесс кипячения и приведет к неудовлетворительным результатам.

⚠ ВНИМАНИЕ: данная функция предназначена исключительно для кипячения воды. **Запрещается использовать вместо воды растительное масло, т.к. оно может перегреться и загореться.**

Включение функции

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (20).

Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) и на дисплее таймера (12) появится символ . Появление движущегося сегмента означает, что процесс приготовления находится под управлением системы прибора.

Когда система определит, что вода скоро начнет кипеть, прозвучит первый звуковой сигнал. В это время вы можете подготовить продукты, которые собираетесь варить.

Через 30 секунд прозвучит второй звуковой сигнал; если вы этого еще не сделали, то самое время положить продукты в воду. После второго звукового сигнала система включит таймер и секундомер, чтобы вы могли отслеживать длительность кипячения.

Через 30 секунд после включения секундомера прозвучит третий звуковой сигнал, который предупреждает, что с этого момента система снизит мощность, чтобы поддерживать слабое непрерывное кипение. Таймер

будет продолжать работать до окончания приготовления.

При желании вы можете отключить таймер и задать время для автоматического выключения варочной зоны (см. раздел «Таймер»).

Выключение функции

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

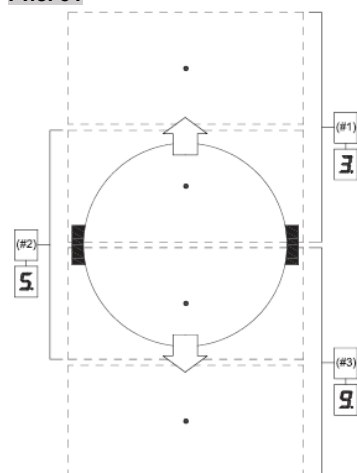
ФУНКЦИЯ SLIDE COOKING

(в зависимости от модели)

Данная функция позволяет разделить гибкую варочную зону на три части (см. рис. 31) и активирует предустановленную конфигурацию распределения мощности. При использовании этой функции вы сможете перемещать посуду с одной части на другую, чтобы готовить на уровне мощности, установленном на каждой из них.

Для включения функции сначала необходимо активировать функцию Flex Zone (см. раздел «Функция Flex Zone»).

Рис. 31



После этого коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (21). При этом на индикаторах уровня мощности (3) появится 3 сегмента (см. рис. 29) – это означает, что теперь можно поставить посуду.

Как только вы поставите посуду на варочную панель, на индикаторах (3) автоматически появятся уровни мощности: для части №1 – уровень мощности 3, для части №2 – уровень мощности 5, для части №3 – уровень мощности 9 (см. рис. 31 и рис. 30). Для отключения функции нажмите на слайдер (2) в точке «0».

ФУНКЦИЯ «ГРИЛЬ»

Данная функция автоматически устанавливает мощность, подходящую для приготовления на гриле.

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (22). Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) появится движущийся сегмент; это означает, что идет фаза предварительного нагрева посуды. По окончании этой фазы на индикаторе (3) загорится символ  и раздастся звуковой сигнал, оповещающая пользователя, что в посуду требуется положить ингредиенты.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «ЖАРЕНИЕ В СКОВОРОДЕ»

Данная функция автоматически устанавливает мощность, подходящую для обжаривания на небольшом количестве масла или пассерования.

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (23). Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) появится движущийся сегмент; это означает, что идет фаза предварительного нагрева сковороды. По окончании этой фазы на индикаторе (3) загорится символ  и раздастся звуковой сигнал, оповещающая пользователя, что в сковороду требуется положить ингредиенты.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «ЖАРЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ»

Данная функция автоматически устанавливает мощность, подходящую для обжаривания в большом количестве растительного масла.

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (24). Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) появится движущийся сегмент; это означает, что идет фаза предварительного нагрева посуды. По окончании этой фазы на индикаторе (3) загорится символ  и раздастся звуковой сигнал, оповещающая пользователя, что в посуду требуется положить ингредиенты.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «КОНФИ»

Данная функция автоматически устанавливает мощность, подходящую для приготовления методом «конфи».

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (25). Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) появится движущийся сегмент; это означает, что идет фаза предварительного нагрева посуды. По окончании этой фазы на индикаторе (3) загорится символ **Я** и раздастся звуковой сигнал, оповещая пользователя, что в посуду требуется положить ингредиенты.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ «ПОШИРОВАНИЕ»

Данная функция автоматически устанавливает мощность, подходящую для обжаривания ингредиентов на средней температуре. Функция идеально подойдет, чтобы обжарить картофель для приготовления испанского омлета.

Для включения функции выберите варочную зону и коротко нажимайте на кнопку «Шеф-повар»  (16) до тех пор, пока над иконкой  не загорится светодиодный индикатор (26). Сразу после активации функции на индикаторе уровня мощности (3) появится движущийся сегмент; это означает, что идет фаза предварительного нагрева посуды. По окончании этой фазы на индикаторе (3) загорится символ **Я** и раздастся звуковой сигнал, оповещая пользователя, что в посуду требуется положить ингредиенты.

Вы можете отключить функцию в любой момент времени одним из способов: выключите варочную зону, измените уровень мощности зоны или выберите другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ FLEX ZONE

Благодаря этой функции становится возможным использовать две варочные зоны вместе и при этом устанавливать один уровень мощности и включать один таймер для этих двух зон.

Для включения функции нажмите на кнопку  (15), при этом загорятся десятичные точки (4) связанных варочных зон и на их индикаторах (3) отобразится показатель «0». На дисплее таймера (12) загорятся три сегмента, указывающие активированные зоны. Если ваша модель варочной панели оснащена несколькими варочными зонами с функцией Flex Zone, то вы можете выбрать нужный вариант объединения при помощи кнопки  (15), а затем уже настроить уровень мощности объединенной варочной зоны. Для выполнения следующего действия у вас будет несколько секунд, в противном случае функция автоматически отключится (см. рис. 28).

После выбора гибкой варочной зоны Flex Zone вы можете настроить уровень мощности, нажав на слайдер (2) одной из объединенных зон. Уровень мощности и его изменения будут отображаться одновременно на индикаторах (3) обеих варочных зон.

Для выключения функции еще раз нажмите на кнопку  (15). При отключении этой функции уровни мощности и подключенные к объединенным зонам функции будут сброшены.

ФУНКЦИЯ SYNCHRO

(в зависимости от модели)

Благодаря этой функции становится возможным использовать вместе две варочные зоны, обозначенные как «Synchro», при этом устанавливать один уровень мощности и включать один таймер для обеих зон.

Для включения функции нажмите на кнопку  (14), при этом загорятся десятичные точки (4) связанных варочных зон и на их индикаторах (3) начнет мигать показатель «0». На объединенных зонах система активирует распознавание посуды. Для выполнения следующего действия у вас будет несколько секунд, в противном случае функция автоматически отключится.

Для выключения функции еще раз нажмите на кнопку  (14). При отключении этой функции уровни мощности и подключенные к объединенным зонам функции будут сброшены.

ФУНКЦИЯ АВАРИЙНОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Если в результате неисправности или ошибки одна или несколько варочных зон не отключатся, то прибор автоматически выключит их через предустановленный промежуток времени (см. таблицу 1).

Таблица 1

Заданный уровень мощности	Максимальная продолжительность работы (часы)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 или 5 минут, затем переключается на уровень 9 (в зависимости от модели)

При срабатывании функции аварийного выключения на дисплее отображается «0», если поверхность прибора не опасна для пользователя, или «Н», если имеется риск получения ожога



Панель управления варочными зонами всегда должна быть чистой и сухой.



Если вы столкнетесь с неисправностями или ошибками управления, не описанными в данном руководстве, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым и абсолютно плоским дном.
- Не перемещайте кастрюли и сковороды по стеклянной поверхности – на ней могут остаться царапины.
- Несмотря на то, что стеклянная поверхность прибора может выдерживать удары большой посудой без острых краев, старайтесь не допускать этого.
- Во избежание повреждения стеклокерамической поверхности не перемещайте по ней кастрюли и сковороды и следите за чистотой и состоянием основания посуды.
- Соблюдайте рекомендации по диаметру основания посуды (см. технический паспорт документа)

 **Старайтесь не допускать попадания сахара или содержащих сахар продуктов на стекло прибора, т.к. если поверхность еще горячая, эти продукты могут повредить ее.**

ОЧИСТКА И УХОД

Для поддержания прибора в хорошем состоянии очищайте его при помощи подходящих средств и инструментов. Этим вы облегчите себе работу и не допустите накопления загрязнений. Запрещается использовать агрессивные моющие средства или острые инструменты, которые могут поцарапать поверхность прибора. Не используйте для очистки прибора парогенераторы.

Легкие загрязнения, не прилипшие к поверхности, можно очистить при помощи влажной тряпочки и мягкого моющего средства или мыльной воды. Для удаления более въевшихся пятен или жира используйте специальное средство для стеклокерамических варочных панелей и действуйте согласно инструкциям производителя на упаковке. Загрязнения, которые пригорали несколько раз подряд, можно удалить при помощи скребка с лезвием. Легкие изменения цвета поверхности могут появляться в результате использования кастрюль и сковород с сухими загрязнениями на основании или при попадании грязи между стеклянной поверхностью прибора и дном посуды во время приготовления. Такие следы можно удалить при помощи никелевой мочалки или специального средства для керамических варочных панелей. Расплавившийся на поверхности прибора пластик, сахар или продукты с большим содержанием сахара следует удалять без промедления при помощи скребка. При перемещении кастрюль и сковород по поверхности прибора появляются пятна с металлическим блеском. Для их удаления поверхность прибора необходимо тщательно почистить специальным средством для стеклокерамических варочных панелей; возможно, процедуру очистки придется повторить несколько раз.

Внимание:



Кастрюля или сковорода могут прилипнуть к стеклянной поверхности варочной панели, если между ними расплавится какой-либо продукт. Не пытайтесь поднять посуду, пока варочная зона холодная, т.к. стекло может разбиться.



Не наступайте и не облакачивайтесь на стеклянную поверхность прибора, т.к. стекло может разбиться и поранить вас. Не ставьте на стекло посторонние предметы.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Символ  на приборе или его упаковке означает, что данный прибор запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами. Прибор необходимо сдать на пункт сбора и переработки электронного и электрического оборудования. Правильно утилизируя прибор, вы не причините вреда окружающей среде и общественному здоровью, что может произойти при ненадлежащей утилизации. Более подробную информацию о правилах утилизации бытовой техники вы можете получить в местной администрации, службе по утилизации бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Упаковка прибора выполнена из экологических материалов, поэтому ее можно полностью переработать. Компоненты из пластика маркированы >PE<, >LD<, >EPS< и т.д. Упаковочные материалы можно утилизировать в соответствующий контейнер.

Соответствие требованиям по энергоэффективности:

- Прибор был протестирован в соответствии со стандартом EN 60350-2; полученный показатель (в Втч/кг) вы найдете на заводской табличке прибора.

Производитель оставляет за собой право вносить в руководства к приборам любые изменения, которые он посчитает необходимыми или полезными, но при этом не влияющими на основные характеристики прибора.

Следующие советы помогут вам сэкономить электроэнергию в процессе приготовления:

- По возможности накрывайте посуду подходящей крышкой. При приготовлении без крышки расходуется больше энергии.
- Используйте посуду с плоским дном, диаметр которого равен диаметру варочной зоны. Производитель обычно указывает диаметр верхней части посуды, который всегда больше, чем диаметр основания.
- Если для приготовления используется вода, используйте минимальное возможное количество, чтобы сохранить витамины и минералы овощей; устанавливайте минимальный уровень мощности, при котором можно готовить блюдо. Высокий уровень мощности не является обязательным условием, но требует больше энергии.
- Готовьте в меньших количествах, используя посуду небольшого размера.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисный центр, выполните описанные далее проверки.

Прибор не работает:

Убедитесь, что кабель питания прибора подключен к розетке электросети.

Индукционная варочная зона не вырабатывает тепло:

Используется неподходящая посуда (не имеет ферромагнитного основания или слишком маленького размера). Проверьте, притягивает ли дно посуды магнит или используйте емкость большего размера.

В начале процесса приготовления на индукционной варочной зоне слышится гудение:

Если дно посуды недостаточно толстое или состоит из нескольких частей, но при передаче энергии непосредственно на дно посуды может слышаться гудение. Это не является дефектом или неисправностью, но если вы все же хотите избавиться от этого звука, немного уменьшите уровень мощности или используйте посуду с более толстым или состоящим из одной детали дном.

Сенсорная панель не загорается или загорается, но не реагирует на нажатия:

Не выбрана варочная зона. Сначала варочную зону необходимо выбрать, и только затем – настраивать процесс приготовления. На кнопки разлита жидкость и/или у вас влажные пальцы. Следите, чтобы поверхность варочной панели и/или ваши пальцы были сухими.

Активирована блокировка. Снимите блокировку панели управления.

В процессе приготовления слышен звук работающего вентилятора, который продолжает работать даже после окончания приготовления:

Индукционные варочные зоны оснащены вентилятором для охлаждения электроники. Он работает, только когда электронные цепи становятся горячими, но как только они

остывают, вентилятор выключается вне зависимости от того, включена варочная панель или нет.

На индикаторе уровня мощности варочной зоны загорелся символ :

Датчики прибора не обнаружили на варочной зоне кастрюлю или сковороду или они не подходят для использования на индукционной варочной панели.

Прибор выключается, на индикаторах появляются сообщения «C81» или «C82»:

Превышение допустимой температуры электроники или стеклянной поверхности. Подождите немного, чтобы электронные компоненты остыли или снимите с варочной зоны кастрюлю или сковороду, чтобы стекло могло остыть.

На индикаторе варочной зоны появилось сообщение «C85»:

Используется несовместимая с технологией индукции посуда. Выключите варочную панель, снова включите и попробуйте использовать другую сковороду или кастрюлю.

Прибор выключается, на индикаторах уровня мощности (3) появляется сообщение «C90»:

Кнопка включения / выключения (1) на сенсорной панели управления чем-то накрыта, что не дает прибору включиться. Уберите с панели управления посторонний объект или вытрите жидкость и следите, чтобы поверхность панели управления оставалась чистой и сухой, пока сообщение не исчезнет.

Прибор выключается, на индикаторах уровня мощности (3) появляется сообщение «C91»:

Кнопка функции Stop&Go чем-то накрыта, что не дает управлять варочной панелью. Уберите с панели управления посторонний объект или вытрите жидкость, чтобы поверхность панели управления была чистой и сухой; дважды нажмите на кнопку функции Stop&Go (6), чтобы сбросить сообщение и возобновить нормальную работу прибора.



kuppersbusch-shop.ru
Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL