

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый современный, функциональный и простой в обращении прибор, изготовленный из высококачественных материалов и компонентов, наилучшим образом сможет удовлетворить ваши потребности.

Для получения качественных результатов с самого начала внимательно прочитайте инструкции из этого буклета.

Установка прибора должна выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с предоставленными инструкциями. Производитель снимает с себя любую ответственность в случае неправильной установки.

KUPPERSBERG

Модели: FA6IS04

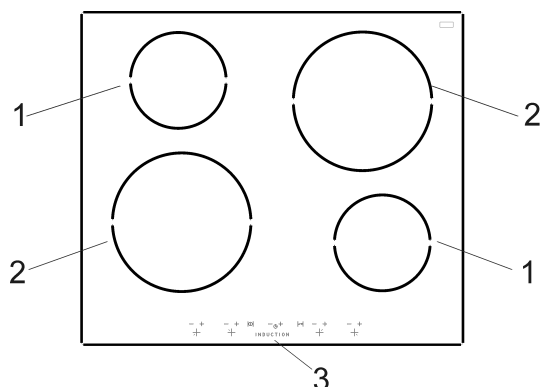
Производитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати или транскрибировании этого руководства, и, более того, оставляет за собой право любых изменений продукции в интересах потребителя, которые он сочтет необходимыми или полезными, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

COD. 04076HJ - 11.04.2012

ОПИСАНИЕ

ВАРОЧНАЯ ЗОНА

Модель: **FA6IS04**

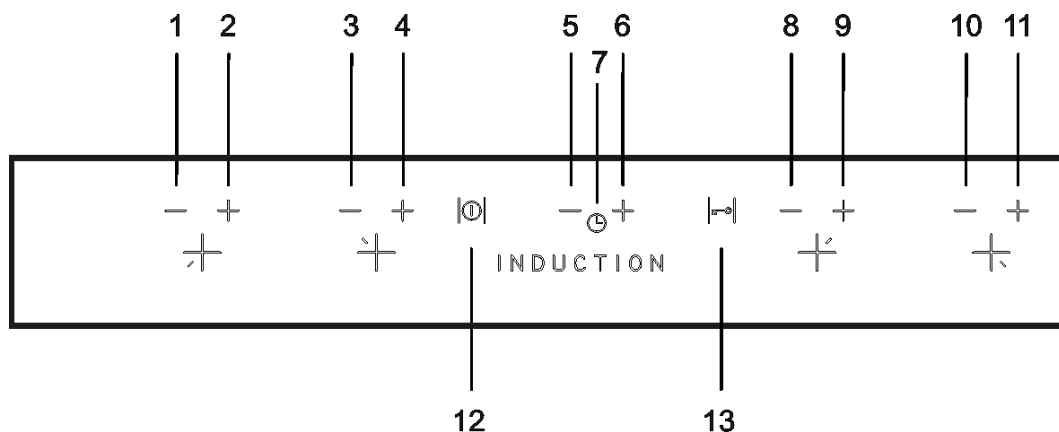


На приборе имеются четыре варочные зоны, отличающиеся по размерам и уровню мощности. Индукционные элементы магнитного типа включаются и регулируются элементами управления на передней панели. Предусмотрено девять уровней мощности — от минимального уровня «1» до максимального уровня «9» (зависит от модели). Когда выбран уровень «9», можно включить функцию быстрого кипячения (бустер) нажатием кнопки «+». При этом на дисплее будет отображаться буква «**P**». При включении функции быстрого кипячения нагревательный элемент в течение 10 минут работает с максимальной мощностью, после чего автоматически переключается в режим, соответствующий уровню мощности «9». При этом подается звуковой сигнал. Ниже указаны диаметры концентрических индукционных элементов варочной зоны.

1	Индукционный элемент	Ø 145 мм	1600 Вт
2	Индукционный элемент	Ø 210 мм	2000 Вт
3	Сенсорное управление		

ОПИСАНИЕ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ



ЧЕТЫРЕ ИНДУКЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТА

- 1 - Кнопка «-» индукционного элемента 2 (левая сторона)
- 2 - Кнопка «+» индукционного элемента 2 (левая сторона)
- 3 - Кнопка «-» индукционного элемента 1 (левая сторона)
- 4 - Кнопка «+» индукционного элемента 1 (левая сторона)
- 5 - Кнопка «-» программирования часов
- 6 - Кнопка «+» программирования часов
- 7 - Часы
- 8 - Кнопка «+» индукционного элемента 2 (правая сторона)
- 9 - Кнопка «-» индукционного элемента 2 (правая сторона)
- 10 - Кнопка «-» индукционного элемента 1 (правая сторона)
- 11 - Кнопка «+» индукционного элемента 1 (правая сторона)
- 12 - Кнопка питания
- 13 - Кнопка блокировки управления

ОПИСАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

- ▶ *Прибор предназначен для приготовления и разогрева пищи. Любое другое использование считается нецелевым.*
- ▶ *Запрещается использовать прибор для отопления помещения.*
- ▶ *Запрещается изменять технические характеристики изделия. Это может быть опасно.*

Перед утилизацией прибора (вследствие замены на новую модель или по другой причине) 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 затеять игру с оставленным без присмотра прибором.

- ▶ *Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками или ногами.*
- ▶ *Не используйте прибор босиком.*
- ▶ *Производитель не несет ответственность за любые повреждения, вызванные неправильным или нецелевым использованием прибора.*
- ▶ *В процессе использования и непосредственно после него отдельные части варочной панели могут быть очень горячими: не дотрагивайтесь до них.*
- ▶ *Если не очистить керамическую варочную панель немедленно, существует опасность образования корки, которую будет невозможно удалить после остывания панели или многократного последующего нагрева.*
- ▶ *Не программируйте варочную панель в перчатках. Нажимайте кнопки чистыми пальцами без значительных усилий.*

Не оставляйте на варочной панели какие-либо металлические предметы, такие как вилки, ножи, ложки или крышки, поскольку они могут разогреваться и представлять опасность.

- ▶ *Варочная панель соответствует действующим нормативам по электромагнитным полям и совместимости. Прибор полностью соответствует действующему законодательству. Носители кардиостимуляторов или других аналогичных устройств должны проверить их соответствие указанным выше нормам.*

- ▶ *Генерируемое этой варочной панелью электромагнитное поле не влияет на работу кардиостимуляторов или других аналогичных устройств. Рабочая частота варочной панели находится в диапазоне 20–50 кГц.*

Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и интеллектуальными способностями без контроля или инструктажа со стороны их опекунов.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

ОПИСАНИЕ

1) ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом. Функции варочной панели этого типа включаются легким прикосновением к символам, изображенным на поверхности панели управления (далее — «нажатием кнопки»). После первого подключения к электросети выполняется функциональная проверка, а все контрольные лампы загораются на несколько секунд.

2) РАЗМЕЩЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ



ПЕРЕДНЕЕ ЛЕВОЕ



ЗАДНЕЕ ЛЕВОЕ



ЗАДНЕЕ ПРАВОЕ



ПЕРЕДНЕЕ ПРАВОЕ

После каждого цикла выключения-включения питания панель управления блокируется, и загорается соответствующий светодиод.

После снятия блокировки  панели управления (нажатием кнопки  в течение 1 с) включите варочную панель, удерживая кнопку нажатой в течение нескольких секунд. Если в течение 10 с не будет активирована ни одна функция, варочная панель автоматически выключится. Рядом с каждой зоной управления указано положение  нагревательного элемента, к которому она относится. Выберите требуемый нагревательный элемент () и затем активируйте его, выставив требуемый уровень мощности (от 1 до 9) кнопками  и  .

3) ТАЙМЕР

В приборе имеется таймер, позволяющий выставить время приготовления в диапазоне от 1 до 99 минут (символ ).

После активации требуемой варочной зоны и ее включения на дисплее запустите таймер нажатием кнопки  или  над символом  . Затем вернитесь к программированию режима работы нагревательного элемента с помощью кнопок  или  . Вернитесь к программированию таймера и выставьте время программирования кнопками  или  . Над индикатором уровня мощности загорается индикатор программируемого нагревательного элемента.

Через 5 с после нажатия последней кнопки запустится таймер, и нагревательный элемент будет работать, пока на дисплее не отобразится 0. После этого нагревательный элемент автоматически выключится. По истечении этого времени в течение 1 минуты будут подаваться звуковые сигналы с периодом 3 с.

В процессе приготовления пищи с работающим таймером можно изменить уровень мощности и время приготовления. При каждом нажатии кнопок  и  увеличивается или уменьшается уровень мощности соответствующего нагревательного элемента. Для изменения оставшегося времени необходимо нажать кнопку  или  нагревательного элемента до включения индикатора положения варочной зоны. После этого можно изменить время приготовления кнопками  и  таймера.

ИЗМЕНЕНИЕ ОСТАВШЕГОСЯ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА

Выберите программируемую варочную зону, нажмите кнопку  и установите оставшееся время кнопками  или  , подтверждая все.

ОПИСАНИЕ

4) БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Функция блокировки управления (): используется для предупреждения случайного включения варочной панели (защита от детей). Для включения этой функции необходимо нажать кнопку  и удерживать ее нажатой в течение примерно 3 с (загорится предупреждающий индикатор). При горящем индикаторе  невозможно включить нагревательные элементы. При горящем индикаторе  имеется возможность выключения работающих нагревательных элементов. Для деактивации этой функции при всех конфигурациях следует нажать кнопку  и удерживать ее нажатой в течение 2 с.

5) ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Каждый нагревательный элемент снабжен устройством контроля остаточного тепла. После выключения любого нагревательного элемента на дисплее может загореться символ **H**. Он указывает, что варочная зона все еще очень горячая. Даже при горящем символе **H** можно возобновить приготовление пищи, повторно включив нагревательный элемент.

6) ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Нагревательный элемент выключается через 5 с после отображения 0 на соответствующем дисплее уровня мощности. Если нагревательный элемент горячий, отображается символ **H** остаточного тепла. Для немедленного выключения нагревательного элемента одновременно нажмите кнопки  и  или нажимайте кнопку  до отображения 0.

7) ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для выключения варочной панели следует нажать символ  и удерживать его нажатым в течение 1 с. Это возможно даже при включенных нагревательных элементах, при этом все они деактивируются, и варочная панель полностью выключается. Если нагревательные элементы горячие, отображается символ **H** остаточного тепла даже после выключения. Варочная панель оснащена системой защиты от перегрева. Если температура превысит 95 °C, варочная панель автоматически выключается. Это необходимо для предупреждения повреждения внутренних компонентов вследствие перегрева.

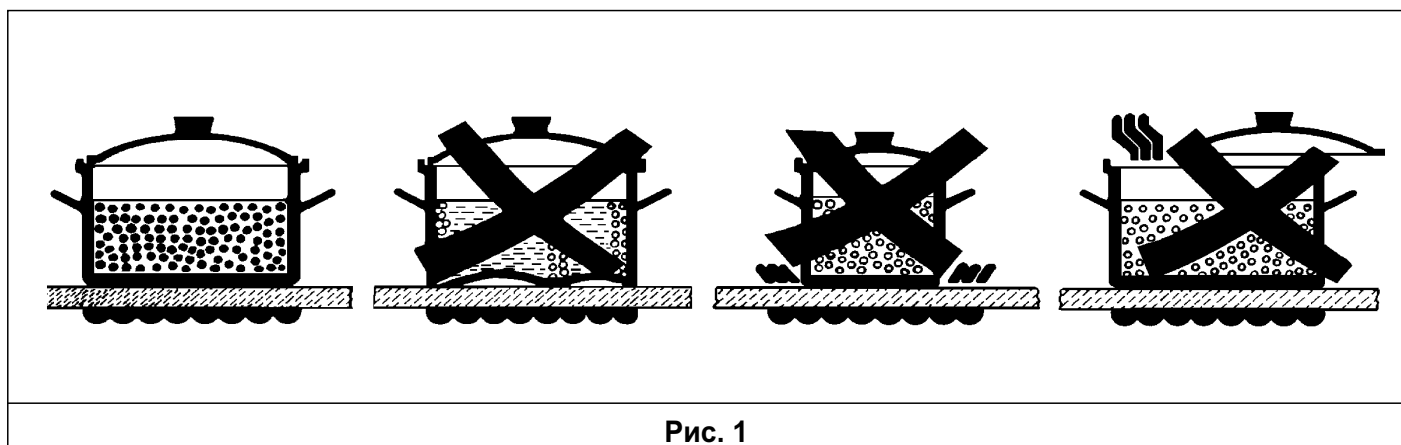
ОПИСАНИЕ

8) РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

В таблице ниже указаны уровни мощности, рекомендуемые для приготовления различной пищи. Эти значения можно изменить в зависимости от количества пищи и предпочтений пользователя.

ТАБЛИЦА 1

Мощность и размеры варочной зоны			Уровень мощности	Использование
Номер зоны	Диаметр, мм	Мощность Вт		
1	145	1600	1	
2	210	2000	1 - 3	Расплавление масла, шоколада и т. п., разогрев небольшого количества жидкости.
			4 - 8	Разогрев большого количества жидкости, подготовка кремов и соусов, требующих длительного времени приготовления.
			5 - 9	Варка, деликатная жарка мяса и рыбы.
			9 - P	Кипячение больших объемов жидкости, жарка.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

Указания по использованию представлены на рис. 1. Кроме того, необходимо помнить следующее:

- Включайте питание только после установки кастрюли на варочную зону.
- Используйте кастрюли с толстым плоским дном.
- Не ставьте на варочную зону кастрюли с влажным дном.
- Не перемещайте кастрюли по стеклу варочной панели, поскольку это может поцарапать его поверхность.
- Во время использования прибора не оставляйте его без присмотра и не подпускайте к нему детей. Следите за детьми, поскольку они, скорее всего, не видят символ «Н» остаточного тепла. Даже после выключения прибора варочные зоны в течение некоторого времени остаются очень горячими. Не разрешайте детям удерживать руки на них. После использования варочной панели на всех дисплеях должны отображаться нули (управление выключено). Разворачивайте вовнутрь ручки кастрюль. Будьте особо осторожны при приготовлении блюд в масле или жире, поскольку они могут легко воспламениться.
- В течение продолжительного времени после использования варочные зоны остаются горячими. Во избежание получения ожогов, не удерживайте на них руки и не ставьте на них другие предметы до выключения символа остаточного тепла «Н».
- Если стекло треснет, немедленно отключите прибор от электросети.
- Не ставьте алюминиевые или пластмассовые емкости на горячую поверхность.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола.
- Ставьте кастрюли точно по центру нагревательных элементов (рис. 2). В случае неправильной центровки кастрюли в соответствующей маркированной зоне или ее снятия с варочной панели без выключения нагревательного элемента по

сигналу датчика панель автоматически выключится через несколько секунд, и на дисплее отобразится символ отсутствия кастрюли. Если в течение 1 минуты не поставите кастрюлю обратно или не сцентрируете ее в варочной зоне, выбранные настройки сбрасываются, и, если не будет нажата ни одна кнопка, варочная панель выключится через 20 с.

- Если в течение заданного периода времени не будет изменен уровень мощности, соответствующий нагревательный элемент автоматически выключается. Максимальная продолжительность включения нагревательного элемента зависит от выбранного уровня мощности (см. приведенную ниже таблицу «АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ»). Стекло, терракотовые, алюминиевые без специального покрытия, медные или немагнитные стальные кастрюли не подходят для индукционной варочной панели. Рекомендуем использовать кастрюли с толстым дном, обеспечивающие равномерность распределения тепла и приготовления пищи. Используйте кастрюли, имеющие логотип со словом «INDUCTION», означающим пригодность для использования на индукционной варочной панели. Для проверки пригодности кастрюли можно воспользоваться магнитом: если магнит притягивается к кастрюле, ее можно использовать. Рекомендованные диаметры кастрюль приведены в таблице ниже:

Варочная зона	Ø кастрюли
Ø 145	от Ø 145 мм
Ø 210	от Ø 210 мм

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Выбранный уровень мощности	Время до выключения, часы
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

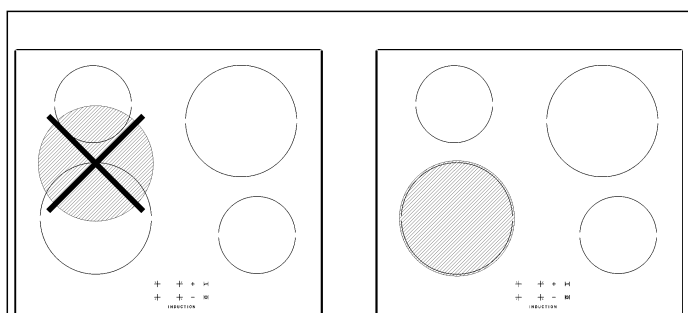


Рис. 2

ЧИСТКА

Перед чисткой прибора отключите его от электросети.

9) КЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Для поддержания блеска и чистоты варочной панели перед ее использованием обрабатывайте стеклянную поверхность мастикой на силиконовой основе, создающей защиту от воды и грязи. Эта защитная пленка недолговечна, поэтому наносить ее следует достаточно часто.

Очень важно чистить варочную панель после каждого использования, пока ее стекло теплое. Не используйте для чистки абразивные металлические мочалки и порошки, а также агрессивные аэрозоли.

В зависимости от степени загрязнения рекомендуем действовать следующим образом:

- Для небольших загрязнений достаточно протереть поверхность влажной губкой.
- Очерствевшая грязь легко снимается скребком (рис. 3). **Чтобы не повредить поверхность, пользуйтесь скребком осторожно.**
- Следы пролитых жидкостей можно убрать с помощью уксуса или лимонного сока.
- **Не допускайте попадания на варочную**

панель сахара или сладкой пищи во время приготовления.

Если это произошло, выключите варочную панель и немедленно очистите ее скребком, полив упавшую пищу горячей водой.

- Некачественная чистка и неправильное перемещение кастрюль с течением времени могут привести к появлению металлических бликов, царапин или окрашиванию поверхности (рис. 4). Устранить царапины практически невозможно, однако они не влияют на функциональность варочной панели.

- **Чистка струей пара запрещена.**

10) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА

Принцип индукционного приготовления пищи основан на явлении магнетизма. После установки кастрюли на нагревательный элемент, включения варочной панели и нагревательного элемента, внутри прибора создается индуцированный ток, нагревающий дно кастрюли и, следовательно, пищу (рис. 5).



Рис. 3

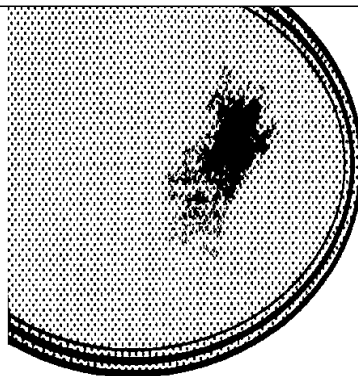


Рис. 4

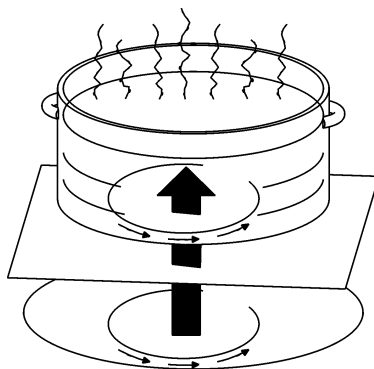


Рис. 5

УСТАНОВКА

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКОВ

Приведенные в этом разделе операции по установке, переналадке и техническому обслуживанию должны выполняться только квалифицированными специалистами.

При установке прибора необходимо соблюдать действующее законодательство и инструкции производителя.

Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

В течение всего срока службы системы выполнять модификацию устройств защиты и автоматического регулирования приборов разрешается только специалистам производителя или его уполномоченного дилера.

11) ВСТРАИВАНИЕ ПРИБОРА

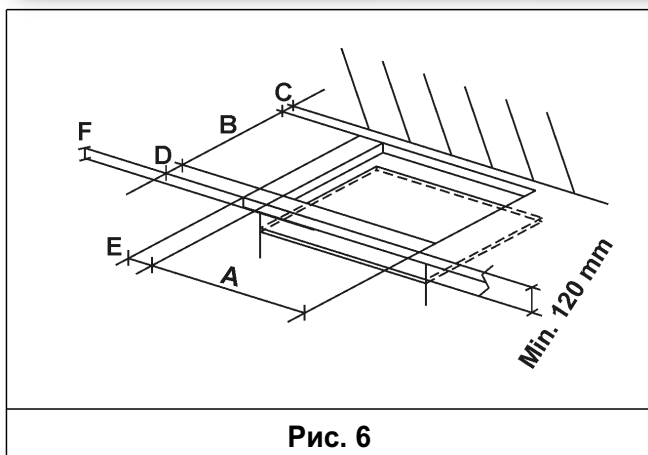
После распаковки варочной панели и снятия внутренних упаковочных покрытий с незакрепленных частей проверьте состояние прибора. Если имеются сомнения, не используйте прибор и обратитесь за помощью к специалистам.

Запрещается оставлять упаковочные материалы (картон, пакеты, пенопласт, гвозди и т. д.) в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

В кухонном модуле необходимо сделать отверстие под варочную панель согласно размерам, приведенным на рис. 6. Необходимо обеспечить соблюдение критически важных расстояний между прибором, боковыми стенками, задней стенкой и верхней поверхностью (рис. 7). Во избежание случайного соприкосновения с горячей нижней поверхностью варочной панели во время использования, на расстоянии не менее 120 мм от верхней поверхности необходимо установить деревянный брусок и закрепить его винтами (рис. 6).

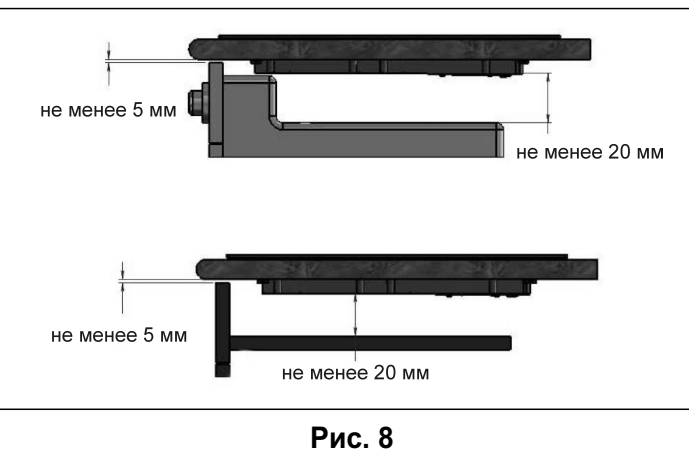
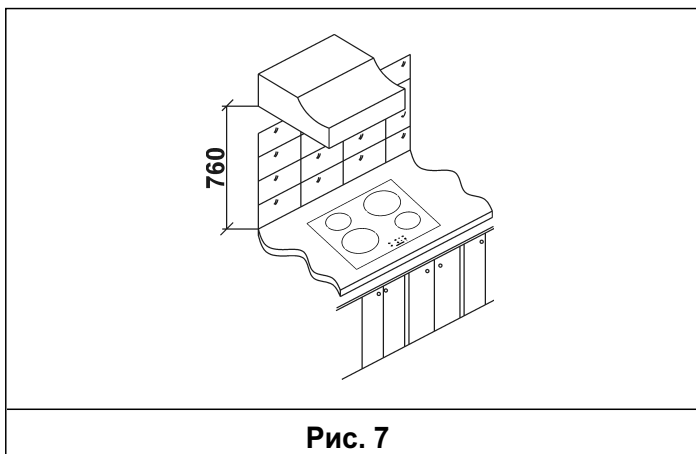
РАЗМЕРЫ, мм

	A	B	C	D	E	F
4 ЭЛ. НАГР. ЭЛ. (60)	560	490	55	55	не менее 60	30–50



ВНИМАНИЕ!

Не опирайте стекло непосредственно на кухонный модуль. На кухонный модуль должна опираться нижняя часть варочной панели.



УСТАНОВКА

12) МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для предотвращения попадания жидкости внутрь варочной панели используется специальное уплотнение. Для правильной установки уплотнения необходимо тщательно придерживаться следующей инструкции:

- Снимите все незакрепленные части варочной панели.
- Переверните варочную панель и проложите уплотнение «Е» (рис. 9) вдоль ее края так, чтобы внешний край уплотнения был идеально параллелен внешнему краю стекла. Концы полосок должны соприкасаться, но не накладываться друг на друга.
- Приклейте уплотнение к стеклу, равномерно прижав его пальцами.
- Выровняйте варочную панель в отверстии кухонного модуля и зафиксируйте ее винтами «F» крепежных уголков «G» (рис. 10).
- Во избежание случайного соприкосновения с горячей нижней поверхностью варочной панели во время использования, на

расстоянии не менее 120 мм от верхней поверхности необходимо установить деревянный брусок и закрепить его винтами (рис. 6).

- Для крепления этого прибора к опорной конструкции рекомендуем не пользоваться электрическим шуруповертом, а затягивать винты крепежных уголков вручную с умеренным усилием.

ВНИМАНИЕ!

Клей, используемый для крепления пластмассового ламината к кухонному модулю, должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать отслоения покрытия. Кроме того, стены и другие прилегающие и окружающие поверхности должны быть изготовлены из материала, выдерживающего перегрев 65 К. Не блокируйте вентиляционные отверстия и щели для рассеяния тепла.

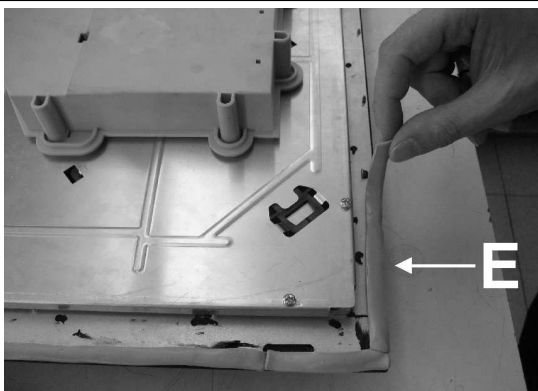


Рис. 9

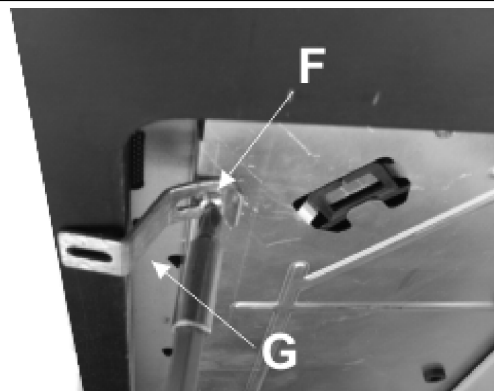


Рис. 10

УСТАНОВКА

ВЫРАВНИВАНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И ФИКСАЦИЯ КРЕПЕЖНЫХ УГОЛКОВ К ЕЕ ДНУ

ЧЕТЫРЕ ИНДУКЦИОННЫХ ЭЛЕМЕНТА

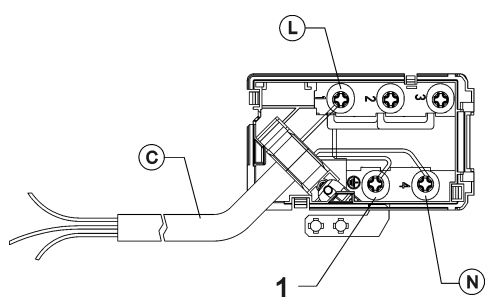
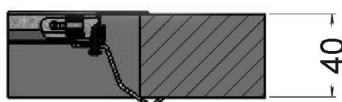
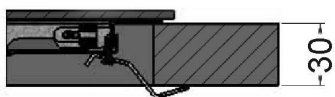
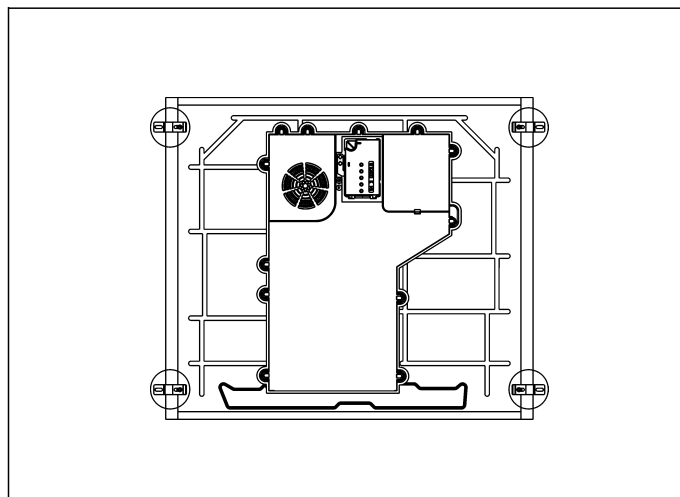


Рис. 11

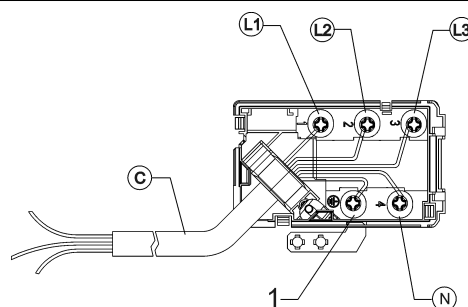


Рис. 12

УСТАНОВКА

13) ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ВАЖНО! При установке прибора необходимо соблюдать инструкции производителя. Производитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

Электрическое подключение должно производиться в соответствии с действующими нормами и стандартами.

Перед подключением к электросети проверьте соблюдение следующих требований:

- Соответствие напряжения электросети и сечения проводов напряжению и мощности, указанным на паспортной табличке прибора.
- Соответствие мощности электросети и розеток максимальной мощности прибора, указанной на паспортной табличке в нижней части прибора.
- Розетка или электросеть должны иметь надежное заземление, соответствующее действующим нормам и стандартам. Производитель не несет никакой ответственности за нарушение этих положений.

Если подключение к электросети производится через розетку:

- Установите на кабель питания стандартную вилку «С» (рис. 11 и 12).
- Присоедините провода в соответствии со схемой на рис. 11 и 12 и их цветом:

L (фаза) = коричневый провод;

N (нейтраль) = синий провод;

⊕ заземление = желто-зеленый провод.

- Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной точке он не подвергался перегреву более 75 К.
- Не следует использовать для подключения удлинители, переходники или тройники, поскольку это может привести к опасному перегреву вследствие ненадежных контактов.
- Розетка должна быть доступной после встраивания прибора.

Если подключение производится непосредственно к электросети:

- Установите перед изделием однополюсный выключатель, соответствующий нагрузке и действующим ПУЭ.
- Помните, что провод заземления не должен прерываться выключателем.
- Для обеспечения максимальной безопасности электрическое соединение может также быть защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.

Настоятельно рекомендуется присоединить провод желто-зеленого цвета к надежной сети заземления.

Перед началом любых электромонтажных работ отключите прибор от электросети.

Если для установки прибора требуется изменить домашнюю электросеть или сменить розетку для обеспечения соответствия с вилкой, для выполнения этой работы следует обратиться к квалифицированному специалисту. В частности, этот специалист должен проверить соответствие сечений проводов розетки потребляемой мощности прибора.

ВНИМАНИЕ!

Стены и другие прилегающие и окружающие варочную панель поверхности должны быть изготовлены из материала, выдерживающего перегрев 65 К.

Все наши приборы сконструированы и изготовлены в соответствии с европейскими стандартами EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Данный прибор соответствует следующим Директивам Европейского Союза:

- CEE 2004/108/CE (электромагнитная совместимость);
- EEC 2006/95 (электробезопасность).

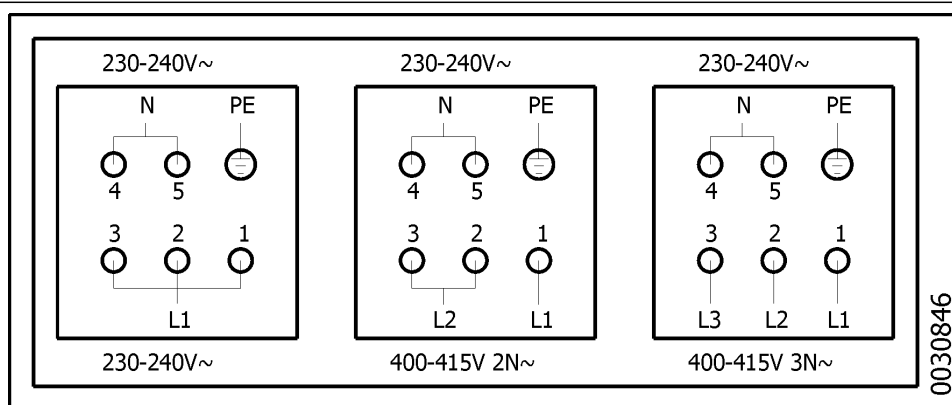


Рис. 13

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

14) НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Максимальная мощность варочной панели — 7200 Вт. Этот предел можно понизить до уровня 2800, 3500 или 6000 Вт.

Настройка предела мощности для экономичного режима

Чтобы задать новый предел мощности для варочной панели, выполните следующие действия:

- В течение первых 30 с после подключения варочной панели к электросети разблокируйте управление и выключите все нагревательные элементы.
- Одновременно нажмите кнопки выбора переднего левого нагревательного элемента 2 и переднего правого нагревательного элемента 1 (рис. 14).
- Подается звуковой сигнал, и на дисплее нагревательных элементов отображается текущий предел мощности варочной панели (рис. 15).

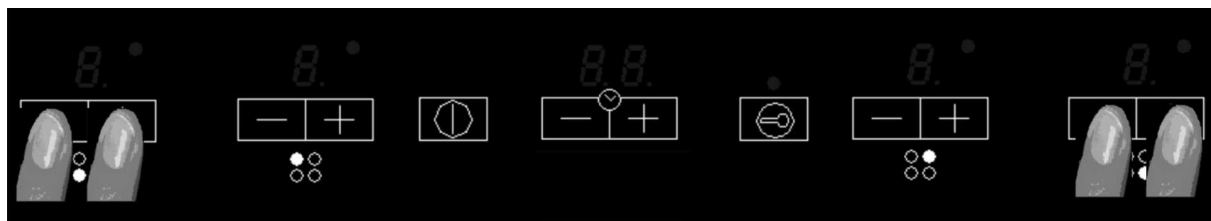


Рис. 14

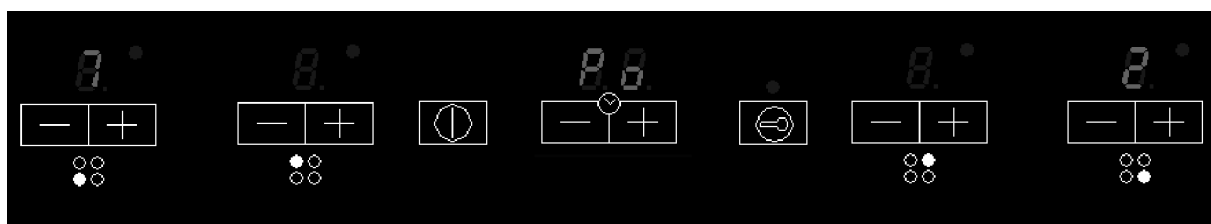


Рис. 15

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Выбор нового предела мощности

- При нажатии кнопок $+$ и $-$ предел мощности будет повышаться. Предусмотрены следующие уровни предела мощности: 2800, 3500, 6000 и 7200 Вт.
- Если выбрано значение 7200 Вт, при нажатии кнопки $+$ или $-$ установится значение 2800 Вт (рис. 16).

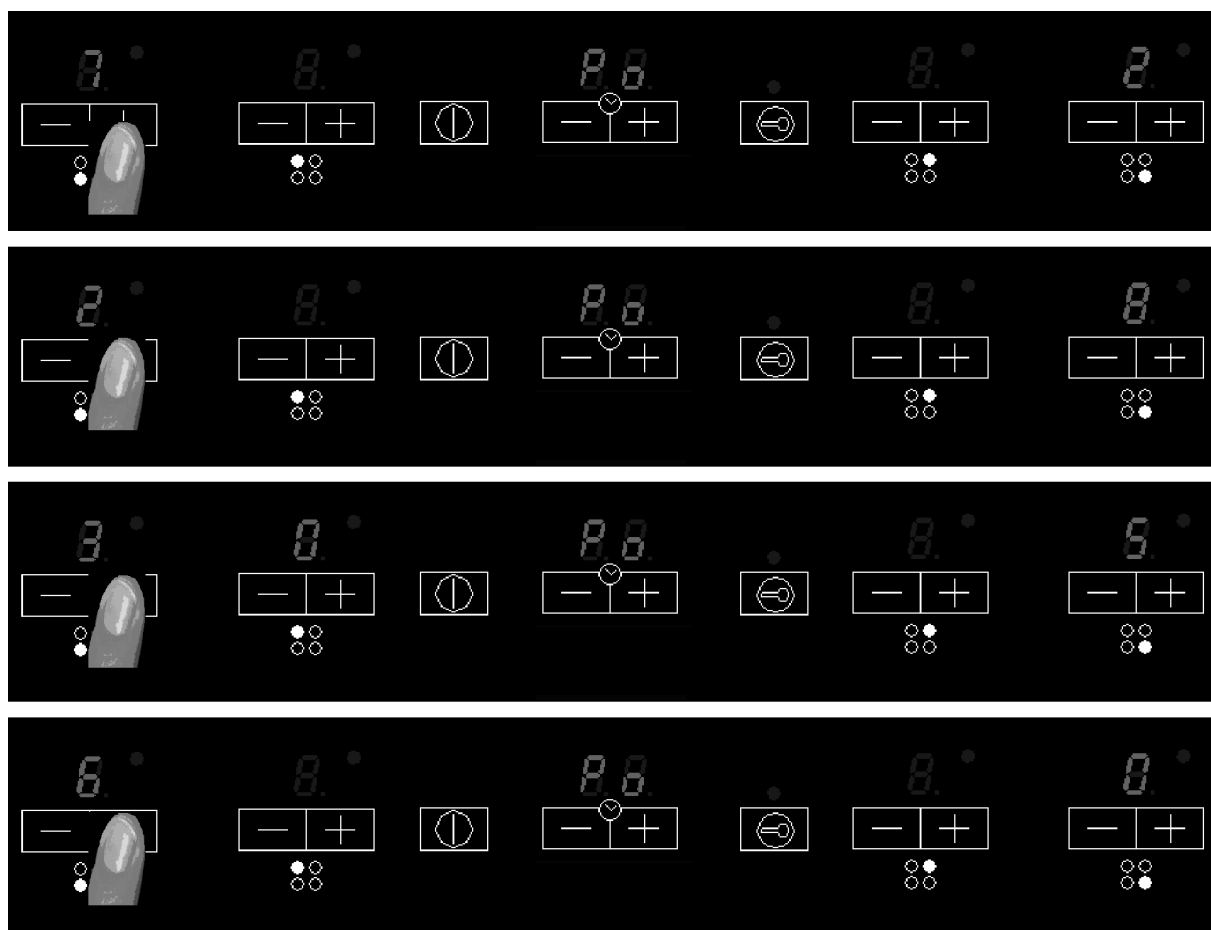


Рис. 16

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Чтобы подтвердить новый предел мощности для варочной панели, выполните следующие действия:

- Одновременно нажмите кнопки выбора переднего левого нагревательного элемента 2 и переднего правого нагревательного элемента 1 (рис. 17).

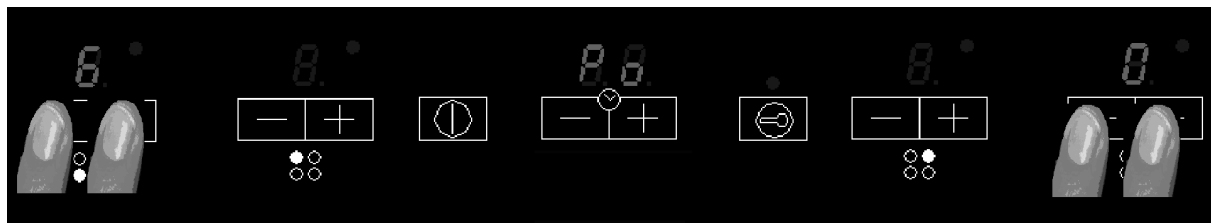


Рис. 17

- После выполнения этого действия новое значение предела мощности принимается и система перезагружается.

Выход без принятия изменений

- Если в течение 60 с не будет выполнено ни одного действия, система перезагружается без принятия изменений.

Работа в экономичном режиме

Если выбран экономичный режим работы варочной панели, при каждой попытке пользователя увеличить уровень мощности нагревательного элемента вычисляется общая мощность панели. Если общая мощность превысит установленный предел мощности, уровень мощности нагревательного элемента не увеличится. Подается звуковой сигнал, и на дисплее панели в течение 3 с отображается буква «F» (рис. 18).

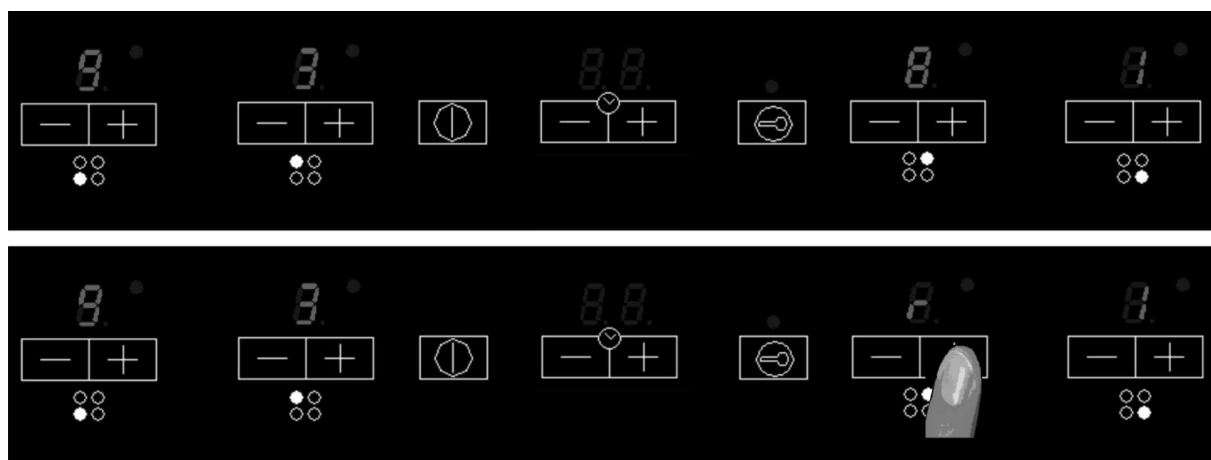


Рис. 18

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перед выполнением любого обслуживания отключите прибор от электросети.

15) ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Чтобы заменить внутренние компоненты варочной панели, ее необходимо извлечь из кухонного модуля и вывернуть винты крепления дна. После этого открывается доступ к нагревательным элементам, выключателем и клеммной колодке. Для обслуживания кабеля необходимо перевернуть варочную панель.

В процессе замены кабеля питания следует провод заземления оставлять

длиннее фазных проводов и соблюдать правила из раздела «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».

Повторная установка варочной панели выполняется в обратном порядке.

16) ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

Для облегчения работ по установке далее приводится таблица характеристик электрооборудования.

ВНИМАНИЕ!
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО
ВЫПОЛНЯТЬСЯ
ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ЛИЦАМИ.

МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

Компонент	Мощность, Вт
Индукционный элемент Ø 145 мм	1600
Индукционный элемент Ø 210 мм	2000

ТИП И СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЕЙ ПИТАНИЯ

Тип кабеля	Однофазное питание 230–240 В~	Трехфазное питание 400 - 415 В~, 3 фазы + нейтраль	Трехфазное питание 400 - 415 В~, 2 фазы + нейтраль
Резиновый кабель H05 RR-F	3 x 4 мм ² (*)	5 x 1,5 мм ² (*)	4 x 1,5 мм ² (*)

(*) С учетом коэффициента одновременности

МОДЕЛЬ С ЧЕТЫРЬМЯ ИНДУКЦИОННЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ (60)

Напряжение	230 - 240/400 - 415 В~, 3 фазы + нейтраль
Частота	50 Гц
Общая номинальная мощность	7200 Вт

ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ

ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ

Событие	Состояние нагревательного элемента	Начальное состояние	Конечное состояние	Действие	Дисплей переднего нагревательного элемента (1 с)	Дисплей заднего нагревательного элемента (1 с)	Приоритет
Увеличение мощности не разрешено (только для моделей с экон. режимом)	Вкл/выкл.	Запрос мощности варочной панели превышает установленный предел мощности для моделей с экон. режимом	2 с	—	r	r	1
На нагрев. элементе нет кастрюли	Вкл.	На нагревательном элементе нет кастрюли или кастрюля не подходит для этого нагревательного элемента	Нагр. элемент в режиме ожидания	Нагр. элемент выключается через 1 мин.	Power	'U'	2
Перегрев нагрев. элемента	Выкл.	Температура нагрев. элемента превышает T1	Температура нагрев. элемента ниже T2	—	или H	C	3
Перегрев нагрев. элемента	Вкл.			Отключение питания варочной панели	Power		
Перегрев индукционного генератора	Выкл.	Снижение температуры до уровня выше T3	Снижение температуры до уровня ниже T4	—	или H	C	4
Перегрев индукционного генератора	Вкл.			Отключение питания варочной панели	Power		
Остаточное тепло нагрев. элемента	Выкл.	Температура нагрев. элемента выше T5	Температура нагрев. элемента ниже T6	—	H	H	5

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Это изделие прошло функциональные испытания, было отрегулировано опытными специалистами фирмы-изготовителя. Оригинальные запасные части можно приобрести только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров. Любой ремонт или регулировка, если в них возникнет необходимость, должны производиться крайне внимательно и осторожно квалифицированным персоналом. Поэтому рекомендуется обратиться к продавцу изделия или в наш ближайший сервисный центр, описать суть проблемы и указать марку, модель и серийный номер изделия. Соответствующие данные выштампованы на паспортной табличке в нижней части прибора и также имеются на упаковочной этикетке. Эта информация позволит специалистам сервисного центра запросить необходимые запасные части и обеспечить своевременный и целенаправленный ремонт. Рекомендуем записать следующие данные и хранить их в удобном месте.

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

Этот прибор отвечает требованиям Директивы Европейского Совета 2002/96/CE по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE), и на нем имеется соответствующая маркировка. В этом документе определены стандарты сбора и утилизации использованных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.



Не оставляйте упаковку без присмотра в домашних условиях. Отсортируйте различные упаковочные отходы по группам материалов и доставьте их в ближайший центр по переработке отходов.