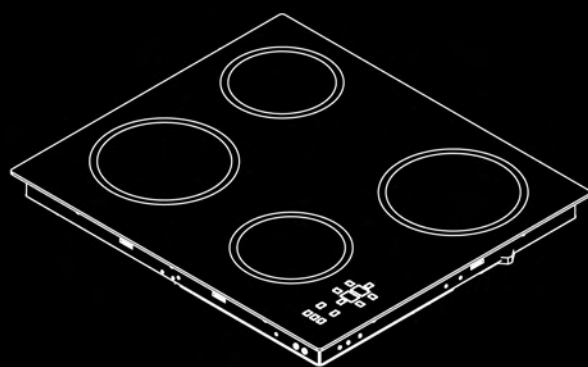


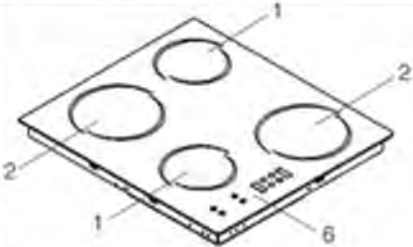
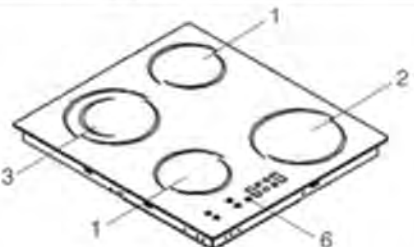
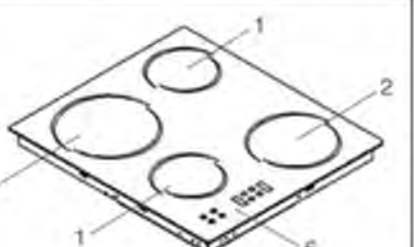
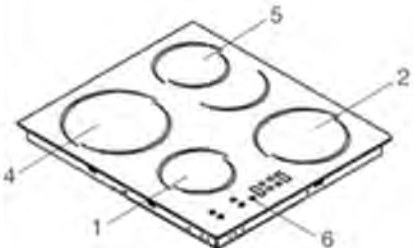
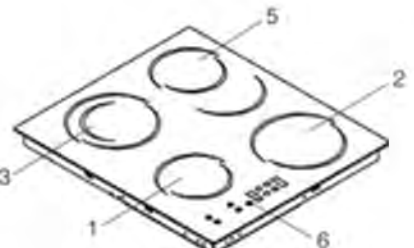
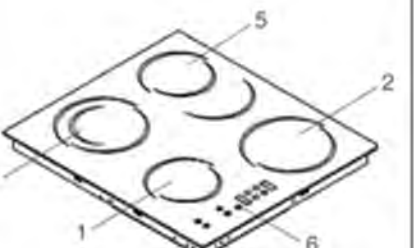
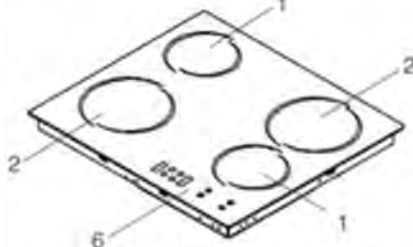
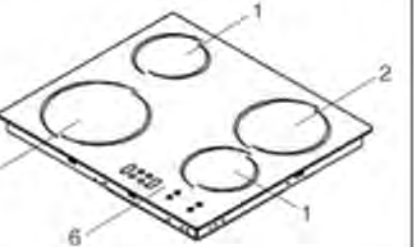
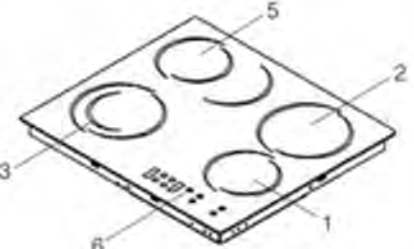
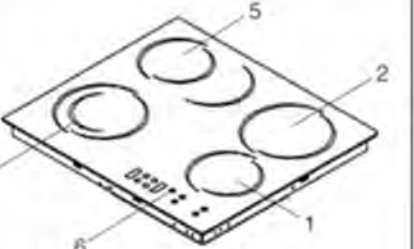
KUPPERSBERG

Инструкция по эксплуатации

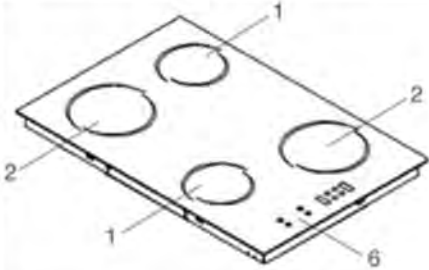
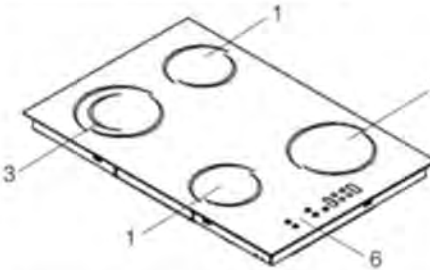
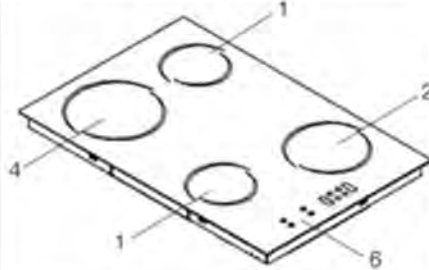
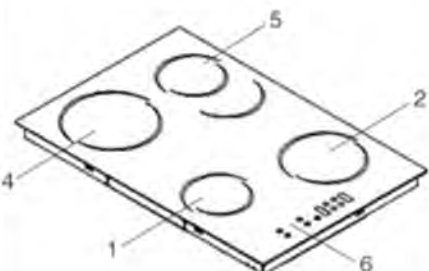
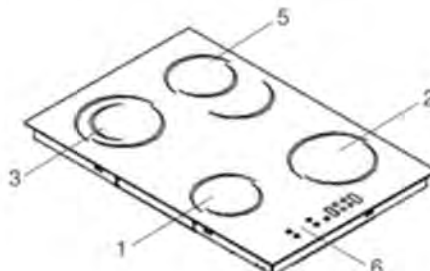
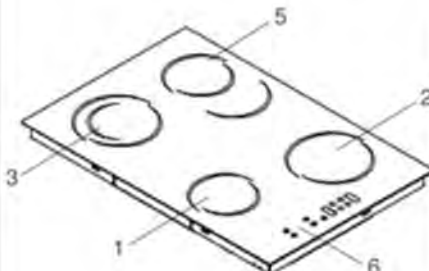
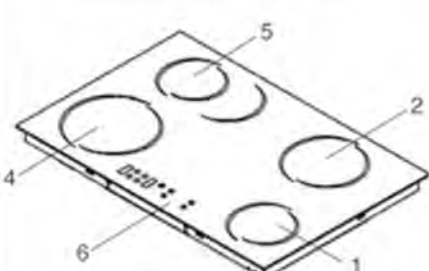
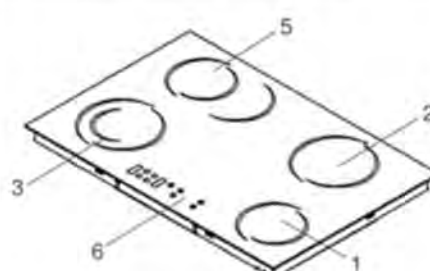
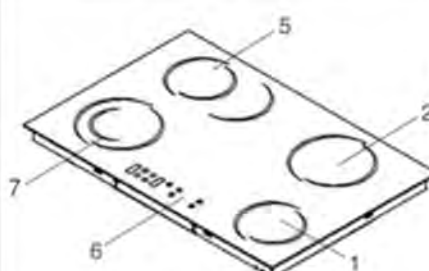


-no text on this page-

Описание стеклокерамических варочных поверхностей

Модель SQ6VT-01	Модель SQ6VT-04	Модель SQ6VT-05
		
Модель SQ6VT-06	Модель SQ6VT-09	Модель SQ6VT-14
		
Модель FQ6VT-01	Модель FQ6VT-04	Модель FQ6VT-05
		
Модель FQ6VT-06	Модель FQ6VT-09	Модель FQ6VT-14
		

Описание стеклокерамических варочных поверхностей

Модель SQ7VT-01	Модель SQ7VT-04	Модель SQ7VT-05
		
Модель SQ7VT-06	Модель SQ7VT-09	Модель SQ7VT-14
		
Модель FQ7VT-01	Модель FQ7VT-04	Модель FQ7VT-05
		
Модель FQ7VT-06	Модель FQ7VT-09	Модель FQ7VT-14
		

Описание стеклокерамических варочных поверхностей

1. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light»: Ø 140 мм -	1200 Вт
2. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light»: Ø 180 мм -	1800 Вт
3. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light» с двойным расширением: Ø 180/120 мм -	1700 Вт
4. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light»: Ø 210 мм -	2300 Вт
5. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light» с расширением под гусятницу: Ø 140/250 мм -	1800 Вт
6. Сенсорная панель управления	
7. Радиальная электрическая зона нагрева «Hi-Light» с двойным расширением: Ø 210/120 мм -	2200 Вт

Использование

1) Стеклокерамическая варочная поверхность с сенсорным управлением

Варианты сенсорных панелей управления показаны на рис. 1 и 2. (зависит от модели). Управление зонами нагрева осуществляется с помощью сенсорных (9-позиционных) элементов. После подключения варочной поверхности к сети электроснабжения, автоматически будет произведена калибровка. По окончании, все зоны нагрева и дисплей будут выключены. Для включения необходимой вам зоны нагрева используйте соответствующий сенсор: 6, 7, 8 или 9 (рис. 1). Установка уровня нагрева выбранной зоны осуществляется с помощью сенсора 5 (-) для уменьшения, и 4 (+) для увеличения уровня нагрева. Установленный в варочную поверхность сенсорный модуль позволяет устанавливать один из 9 уровней нагрева: «1» - минимальный уровень нагрева, «9» - максимальный. Если вы установили максимальный уровень нагрева «9» и продолжаете нажимать сенсор (+), на дисплее соответствующей зоны нагрева появится символ «А» (приблизительно на 10 секунд), подсказывающий, что максимальный уровень нагрева уже достигнут, после чего варочная поверхность продолжит работу на максимальном уровне нагрева.

Когда та или иная зона нагрева будет выключена сенсором On/Off (включение/выключение), на дисплее появится символ «Н», предупреждающий, что соответствующая зона нагрева все еще горячая, и остынет до безопасного уровня не ранее чем через 30 минут. Это позволит избежать возможных ожогов от соприкосновения с горячей зоной нагрева. Для варочных поверхностей с двойными зонами нагрева Внешняя часть двойной зоны нагрева не может работать отдельно от внутренней части. Для приготовления на двойной зоне нагрева вы можете выбрать один из следующих вариантов ее работы:

1. Использование только внутренней части зоны нагрева;
2. Использование обеих зон нагрева одновременно. В первом случае достаточно включить зону нагрева прикосновением к сенсору включения данной зоны на панели управления. Во втором случае, сначала включите внутреннюю зону нагрева (см. выше) и сразу после этого, включите внешнюю зону нагрева, также коснувшись соответствующего сенсора на панели управления.

Использование

Таблица 1

Мощность и размер зон нагрева				Уровень мощности	Кулинарные операции
№ Зоны	Диаметр, мм	Нагревательный элемент	Мощность, Вт		
1	140	“Hi-Light”	1200	1	Растапливание сливочного масла, растапливание шоколада.
2	180	“Hi-Light”	1800	1 - 3	Нагрев небольших количеств жидкости, поддержание температуры горячих блюд.
3	180/120 or 210/120	“Hi-Light” (Галогеновый)	1200 (2200 для Ø 210/120)	3 - 4	Запаривание и припускание небольшого количества овощей, бобов, томление риса. Разморозка продуктов глубокой заморозки.
4	210	“Hi-Light”	2300	4 - 5	Варка овощей, бобов, риса. Разморозка продуктов глубокой заморозки.
5	140/250	“Hi-Light” с двойным расширением	1800	5 - 6	Жарка мяса, рыбы, бобов в соусе.
				6 - 7	Приготовление жаркого, рыбы, стейков, блюд из яиц.
				7 - 9	Жарка во фритюре, доведение до кипения большого количества воды.

Использование

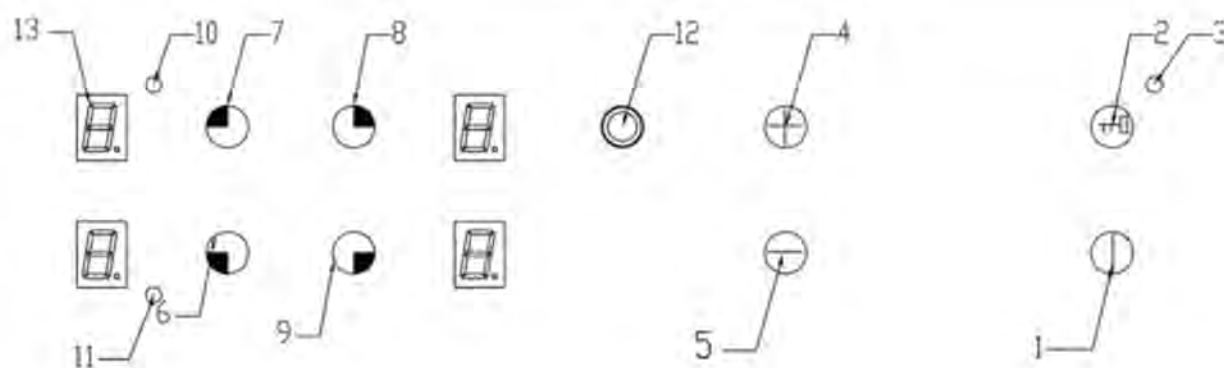
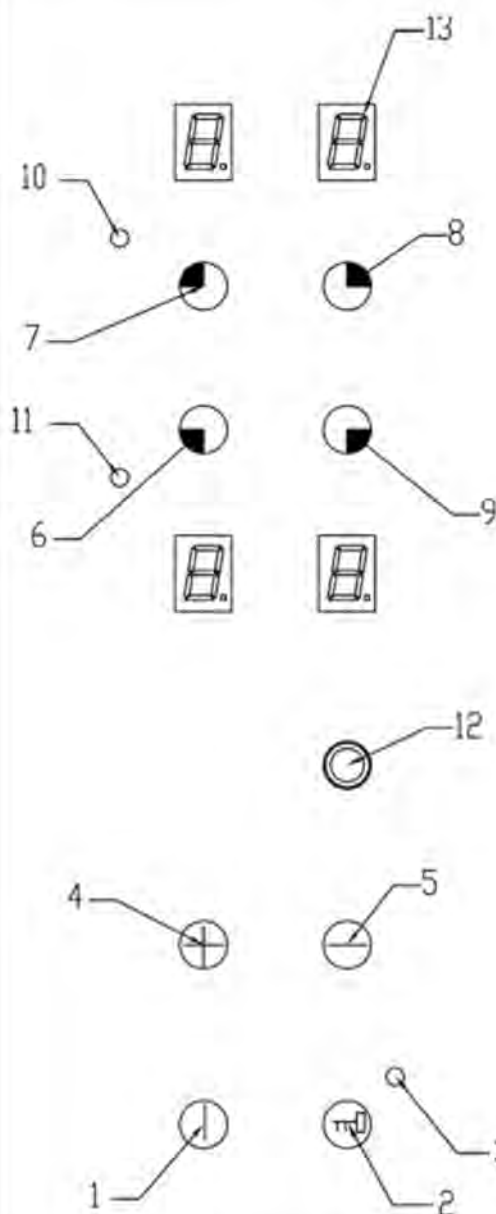


рис. 1



1. Сенсор включения/выключения варочной поверхности
2. Сенсор блокировки
3. Индикатор сенсора блокировки
4. Сенсор увеличения уровня нагрева (+)
5. Сенсор уменьшения уровня нагрева (-)
6. Сенсор активации передней левой зоны нагрева
7. Сенсор активации задней левой зоны нагрева
8. Сенсор активации задней правой зоны нагрева
9. Сенсор активации передней правой зоны нагрева
10. Индикатор активации внешней части задней левой зоны нагрева
11. Индикатор активации внешней части передней левой зоны нагрева
12. Сенсор активации внешней части зоны нагрева (для зон с двойным расширением)
13. Дисплей зоны нагрева

рис. 2

Использование

Функция блокировки панели управления:

Использование блокировки панели управления позволит вам не беспокоиться, что кто-то сможет включить зоны нагрева в ваше отсутствие, например, ваши дети.

Чтобы включить блокировку, прикоснитесь к сенсору блокировки на панели управления на, приблизительно, на 3 секунды (в течение 2-х секунд над сенсором будет мигать соответствующий индикатор). В режиме блокировки невозможно активировать какие-либо зоны нагрева. Однако обратная операция, в целях безопасности, возможна: вы можете выключить активные зоны нагрева даже при включенной блокировке.

Вы можете разблокировать панель управления, прикоснувшись, и удерживая в течение 2-х секунд, сенсор блокировки на панели управления.

Функция автоматического нагрева:

Использование данной функции значительно облегчает процесс готовки. Вам нет необходимости постоянно находиться рядом с вашей варочной поверхностью в течение всего времени готовки. С данной функцией варочная поверхность автоматически нагреется до максимального уровня и, также автоматически, снизит уровень нагрева, до заданного вами.

Для активации функции автоматического нагрева: 1. Включите необходимую вам зону нагрева; 2. Используя сенсор (+), установите максимальный уровень нагрева «9». При дальнейшем использовании сенсора (+), на дисплее выбранной зоны нагрева появится символ «А». Затем сенсором (-) необходимо задать уровень мощности, на котором будет происходить основной процесс готовки после того, как выбранная вами зона нагрева достигнет максимальной температуры.

После произведенных действий, в течение некоторого времени выбранная зона нагрева будет работать на максимальном уровне «9». Затем, варочная поверхность автоматически снизит уровень нагрева до выбранного перед этим уровня и продолжит работать на этом уровне, пока вы вновь не измените его, или не выключите варочную поверхность.

Уровень нагрева	Время работы зоны нагрева при включенной функции автоматического нагрева (минуты)
1	1
2	3
3	4.8
4	6.5
5	8.5
6	2.5
7	3.5
8	4.5
9	----

Внимание:

Для правильного использования варочной поверхности, обращаем ваше внимание на рисунок 3, и напоминаем:

- Включайте свою варочную поверхность только, после того, как поставите кастрюлю или сковороду на выбранную зону нагрева.
- Перед использованием убедитесь, что ваши кастрюли или сковороды имеют плоское цельное дно.
- Используйте для приготовления посуду, диаметр которой совпадает с диаметром, выбранной зоны нагрева.
- Перед использованием убедитесь, что дно, выбранной вами посуды, сухое.
- Будьте аккуратны, не царапайте стеклокерамическую поверхность вашей посудой.
- Во избежание ожогов, пожалуйста, не подпускайте к работающей варочной поверхности детей. Убедитесь, что ручки, используемой вами, посуды направлены в правильном направлении по отношению к интерьеру вашей кухни. Обратите особое внимание на то, что перегретый жир и масло могут воспламениться.
- Будьте осторожны: даже после того выключения, зоны нагрева еще некоторое время будут оставаться очень горячими. Во избежание ожогов не прикасайтесь руками к остывающим зонам нагрева, пока горит индикатор остаточного тепла.
- Если в результате какого-либо инцидента стекло варочной поверхности было повреждено или разбито, немедленно обесточьте прибор.
- Использовать для готовки на варочной поверхности пластиковую посуду или алюминиевые противни запрещено. Варочная поверхность предназначена для приготовления пищи. Запрещено использовать варочную поверхность как подставку для чего-либо.

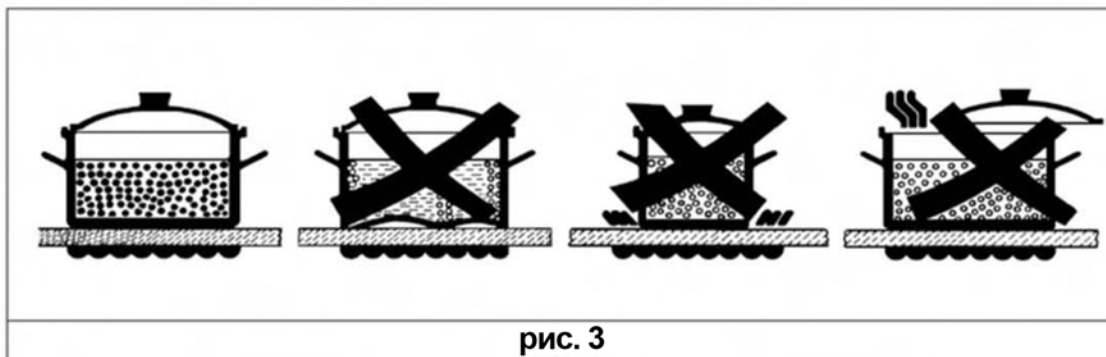
Функция автоматического отключения:

Для повышения безопасности работы варочная поверхность снабжена функцией автоматического отключения: если какая-либо зона нагрева долго работает в одном о том же режиме без каких-либо его изменений, она будет отключена автоматически. Время работы до выключения зависит от установленного уровня нагрева.

Уровень мощности	Время работы (часы) до автоматического отключения
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

После того, как зона нагрева будет выключена, на соответствующем дисплее появится символ «Н», предупреждающий о том, что данная зона нагрева все еще горячая.

Использование



Очистка

Внимание: перед проведением каких-либо работ по очистке вашей варочной поверхности, отключите ее от электросети.

2) Электрическая варочная поверхность

Если вы хотите сохранить рабочую поверхность чистой и блестящей, мы рекомендуем вам использовать для очистки силиконовый кондиционер. Использование этого кондиционера, позволит защитить поверхность вашей встраиваемой плиты.

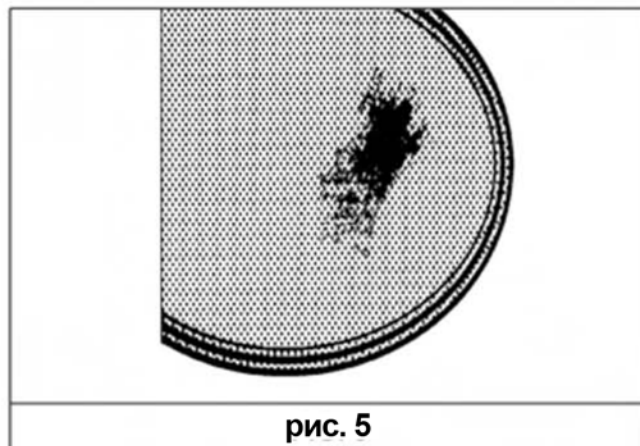
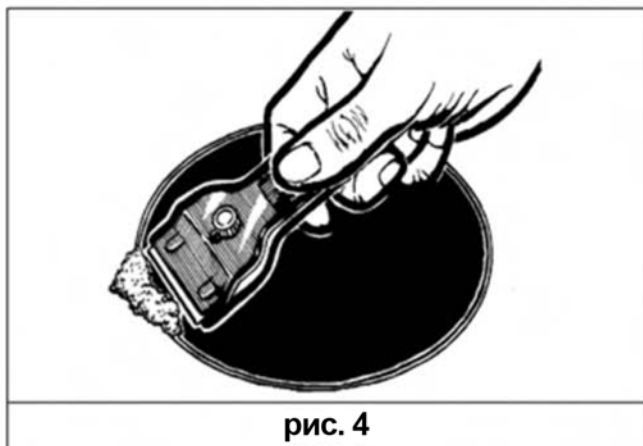
Важно помнить, что очистку поверхности необходимо производить после каждого процесса приготовления, когда зоны нагрева уже не горячие, но все еще теплые.

Не используйте для очистки металлические губки, абразивные порошки или аэрозоли с высоко коррозионными едкими наполнителями.

В зависимости от степени загрязнения мы рекомендуем:

- Небольшие пятна: достаточно использовать чистую влажную тряпку.

- Пригоревшие остатки пищи необходимо удалить с помощью специального скребка (рис. 4). Будьте осторожны и внимательны при использовании скребка, чтобы не поранить руки.
- Пятна от жидкости, например, пятна от пролившейся при закипании жидкости, следует удалять уксусом или лимонной кислотой.
- Берегите поверхность от попадания на нее сахара или сахаросодержащих веществ. В случае попадания таких веществ на поверхность, немедленно выключите ее, и, используя горячую воду и специальный скребок, очистите варочную поверхность.
- После некоторого периода работы могут появиться царапины и темные пятна (рисунок 5), из-за неправильной чистки и использования посуды с поврежденным дном. Такие царапины крайне трудно удаляются, но не влияют на функциональные возможности вашей варочной поверхности.
- Не используйте генераторы пара для очистки варочной поверхности.



Установка

Технические инструкции для специалиста по установке.

Установку, подключение и техническое обслуживание, описанное далее, должен проводить квалифицированный специалист, уполномоченный для проведения подобных действий.

Неправильная установка может нанести вред людям, животным или интерьеру вашей кухни.

В течение всего срока использования варочной поверхности, устройства автоматической безопасности или регулирующие устройства, могут быть модифицированы только производителем или авторизованным им дилером.

3) Установка в нишу

После того, как варочная поверхность будет полностью распакована, внимательно осмотрите ее. В случае возникновения каких-либо сомнений в качестве товара, не подключайте его; проконсультируйтесь с квалифицированными специалистами.

Пожалуйста, не разрешайте детям играть с упаковочными материалами (картоном, пенопластом, гвоздями и другими упаковочными элементами): это может быть опасным. Подготовьте нишу для установки варочной поверхности, согласно размерам, указанным на рис. 6. Убедитесь в том, что расстояния от варочной поверхности до боковых и задней стенок, а также до расположенной над ней мебельной фурнитуры, не меньше указанных минимальных (критических) значений (рис. 6-7).

Установочные размеры (в мм)

Модель	Полные размеры варочной поверхности		Размеры ниши под установку	
	A в мм	B в мм	C в мм (±2)	D в мм (±2)
SQ6VT	510	580	490	560
SQ7VT	510	770	490	750
FQ6VT	510	580	490	560
FQ7VT	510	770	490	750

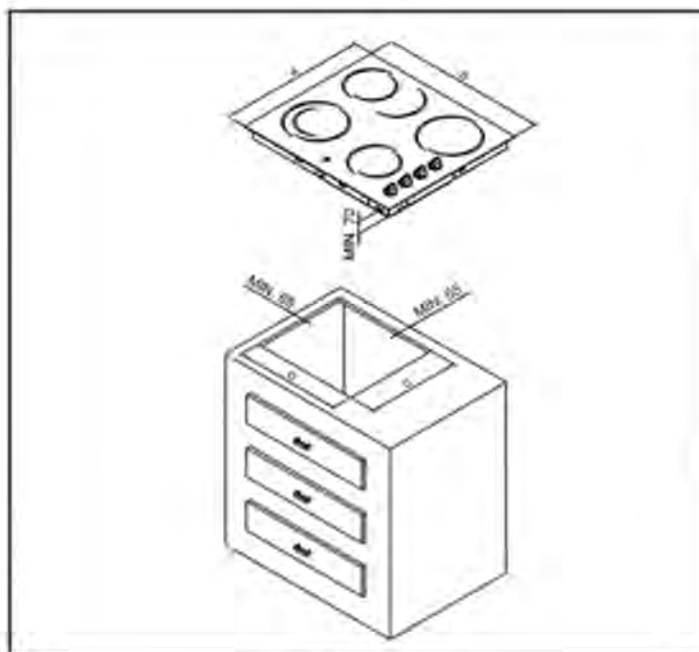


рис. 6

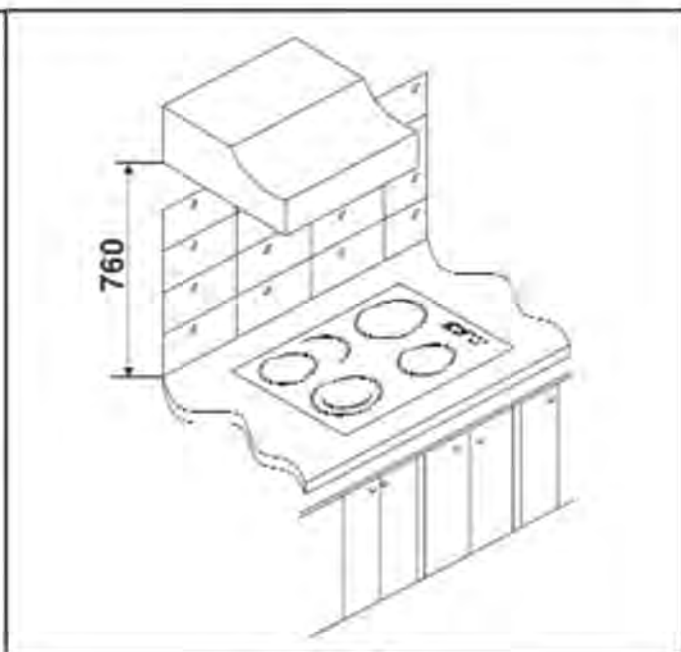


рис. 7

Установка

4) Крепление варочной поверхности

Специальная изоляция должна быть размещена снизу варочной поверхности для предотвращения протечек. Установка данной изоляции не должна допускать каких-либо промежутков между изоляционными полосами. Для их правильного крепления следуйте следующим указаниям:

1. Переверните варочную поверхность. Достаньте изоляционные полосы. Расположите изоляционные полосы по краю варочной поверхности так, чтобы они образовали замкнутый периметр (рис. 9). Следите за тем, чтобы полосы соединялись друг с другом (в стык), не накладываясь друг на друга.
2. Приклейте полосы изоляции к варочной поверхности, равномерно нажимая пальцами по всему периметру укладки полос (рис. 9).
3. Переверните варочную поверхность и установите ее в подготовленную нишу.
4. С помощью винтов F закрепите крепежные кронштейны в соответствующих пазах снизу варочной поверхности (рис. 8-11). Зафиксируйте варочную поверхность кронштейнами.

Чтобы исключить прикосновения каких-либо предметов к нижней части варочной поверхности (в рабочем состоянии нижняя

часть будет значительно нагреваться), закрепите винтами в процессе установки деревянную горизонтальную перегородку. Убедитесь, что расстояние между нижней частью варочной поверхности и установленной деревянной перегородкой составляет не менее 70 мм (рис. 12).

Внимание:

Клей, используемый для соединения ламинированного пластика с мебельной фурнитурой, выдерживает нагрев не более 150°C. В противном случае возможно как отслоение пластика от фурнитуры, так и риск пожара.

Специалист по установке должен помнить, что данное устройство является источником сильного нагрева (тип Y). Соответственно, окружающие прибор поверхности и предметы должны быть стойкими к температуре нагрева более 100°C.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе, детьми) с ограниченными (или пониженными) физическими и/или умственными возможностями; или с отсутствием необходимых знаний и опыта обращения с данным устройством.

Дети не должны играть с данным устройством. Присутствие детей рядом с данным устройством должно быть под контролем взрослых.

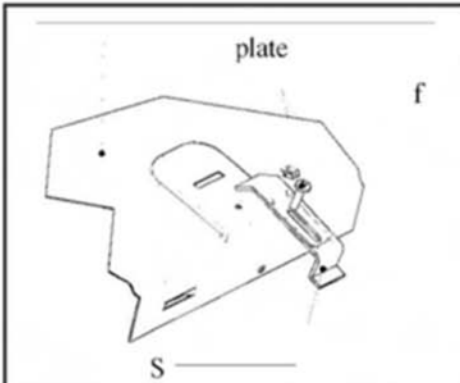


рис. 8

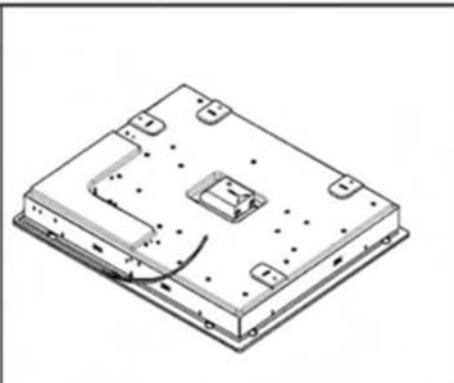


рис. 9

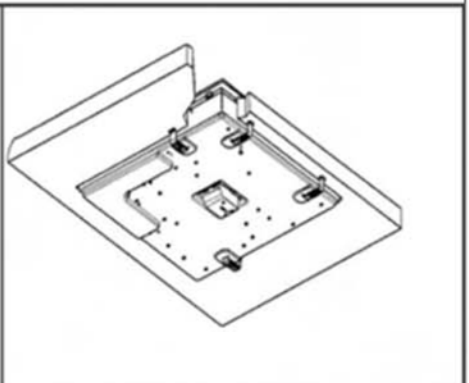


рис. 10

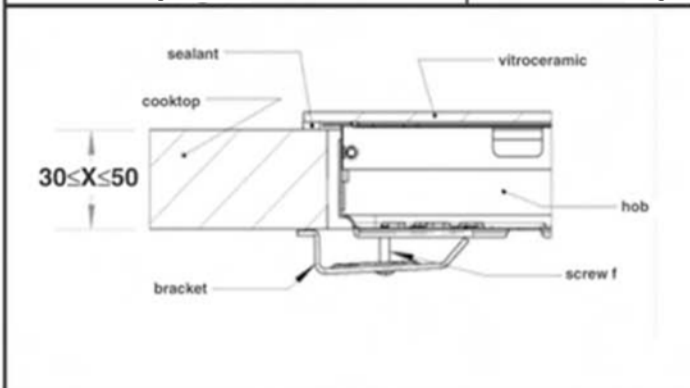


рис. 11

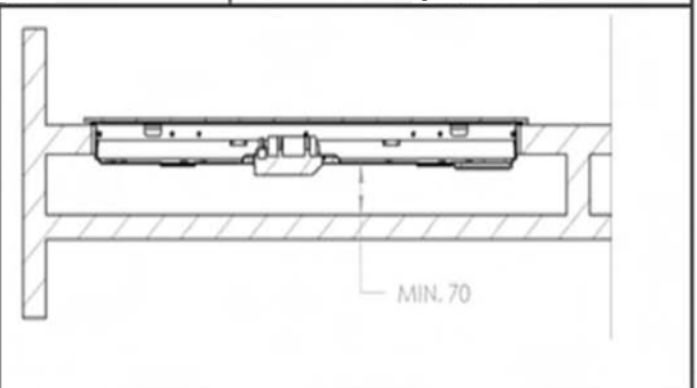


рис. 12

5) Электрическое подключение

Электрическое подключение должно быть выполнено в соответствии со всеми требованиями данной инструкции. Перед подключением, обязательно убедитесь, что:

Номинальное напряжение и мощность варочной поверхности, которые указываются на фирменной технической табличке снизу прибора, соответствуют фактическому напряжению и мощности используемой электрической сети. Работа прибора без заземления категорически запрещена. Производитель не несет какой-либо ответственности за возможные повреждения прибора и окружающего интерьера, а также людей, вследствие не выполнения данного требования. Если прибор поставляется без силового кабеля, его подключение осуществляется в соответствии с приведенными на рис. 13-14 схемами. При подключении убедитесь, что жила защитного провода («земля») должна быть длиннее токопроводящих жил.

При подключении:

Установите на силовой провод штепсельную вилку, соответствующую по своим электрическим характеристикам, данным прибора и электрической сети. Подсоедините кабель, в соответствии со схемой, приведенной на рис. 13. Убедитесь, что провода подключены в правильном порядке:

L (фаза): Провод коричневого цвета

N (нейтраль): Провод синего цвета

Символ  (земля): Провод желто-зеленого цвета

Данная варочная поверхность имеет возможность подключения питания по трехфазной схеме (рис. 14). Данное подключение должно быть выполнено следующим образом:

L1 (фаза): Провод коричневого цвета

L2 (фаза): Провод черного цвета

L3 (фаза): Провод черного цвета

N (нейтраль): Провод синего цвета

Символ  (земля): Провод желто-зеленого цвета

- Силовой кабель после подключения должен быть проведен таким образом, чтобы он не соприкасался с нагревающимися элементами варочной поверхности, для предотвращения его нагрева до 100°C.
- Пожалуйста, не укорачивайте силовой провод, не допускайте его модификаций: это может привести к перегреву и пожару. Не используйте переходники: это может привести к перегреву и пожару.
- После установки варочной поверхности в кухонную фурнитуру, убедитесь, что существует доступ как к силовому кабелю, так и к распределительной коробке на задней поверхности варочной поверхности.

В случае прямого подключения:

Подключение варочной поверхности к электросети необходимо проводить таким образом, чтобы была возможность полного отключения от сети по всем полюсам с шириной размыкания контактов не менее 3 мм, например, с помощью линейного защитного автомата, автоматического предохранительного выключателя, или предохранителя. Провод заземления не должен проходить через этот выключатель.

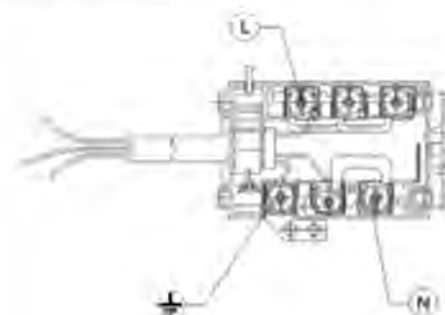
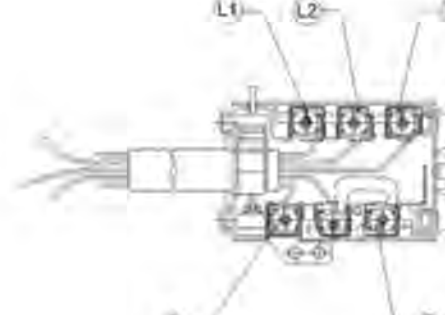
Заземление обязательно.

Внимание:

Все наши продукты были разработаны и произведены в соответствии с европейскими нормативами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и соответствующими поправками. Устройство было произведено в соответствии с европейскими директивами:

CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 относительно электромагнитной совместимости.

CEE 73/23 + 93/68 относительно электрической безопасности.

	
рис. 13	рис. 14

Установка

Перед проведением каких-либо изменений, пожалуйста, отключите прибор от электрической сети.

6) Изменение типа подключения к электрической сети

Изначально прибор подготовлен для однофазного подключения к электрической сети. Однако прибор имеет возможность электрического подключения и по трехфазной схеме. Чтобы сделать это следуйте приведенным ниже инструкциям:

- а) Нажимая на боковые «язычки», поднимите крышку электрического блока (рис. 15).
- б) С учетом типа подключения передвиньте соответствующие перемычки (рис. 16)
- в) Вставьте конец силового провода под зажим для его подключения (параграф 5)
- г) Подсоедините провод, включая заземляющий контакт, к соответствующим клеммам.
- д) Зафиксируйте подсоединенный провод с помощью зажима, предотвращающего излишнее натяжение провода.
- е) Закройте крышку блока, надавив на нее до щелчка фиксирующих «язычков».



рис. 15

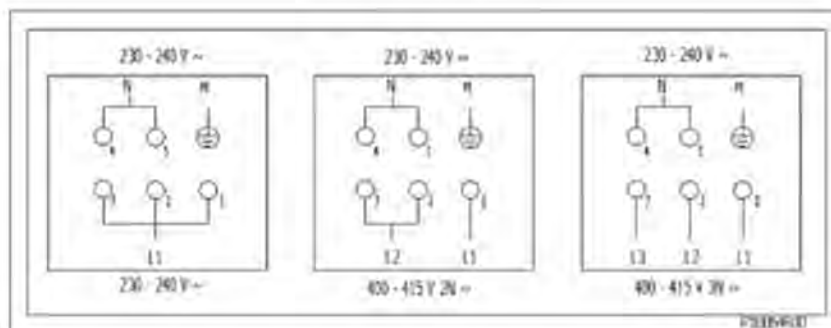


рис. 16

Обслуживание

Перед проведением обслуживания, пожалуйста, отключите прибор от электрической сети.

7) Замена компонентов

В случае необходимости замены каких-либо компонентов, выньте варочную поверхность из ниши, переверните ее, выкрутите крепежные винты и снимите нижнюю (дно) панель. После этих действий вы получите доступ к расположенным внутри варочной поверхности электронным платам, коммутаторам и крепежным элементам.

Для текущего ремонта силового провода необходимо перевернуть варочную поверхность.

В случае замены силового кабеля, специалист по установке должен оставить жилу защитного провода («земля») несколько длиннее токопроводящих жил, и внимательно ознакомиться с рекомендациями, приведенными в разделе «Электрическое подключение»

Действия по сборке необходимо выполнить в обратном порядке.

8) Технические характеристики электрических компонентов

Для удобства работы специалиста по установке, мы предлагаем использовать следующую сводную таблицу характеристик компонентов:

Мощность электрических компонентов

Категория	Вт
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 140 мм	1200
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 180 мм	1800
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (двойная зона нагрева) Ø 180/120 мм	1700
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (двойная зона нагрева) Ø 210/120 мм	2200
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» Ø 210 мм	2300
Электрический нагревательный элемент «Hi-Light» (зона нагрева с расширением под гусятницу) Ø 140/250 мм	1800

Тип и сечение силового провода

Тип провода	Однофазное подключение 230-240 V~	Трехфазное подключение 400-415 V 3N~	Трехфазное подключение 400-415 V 2N~
Резин. H05 RR-F	3 x 2,5 мм ²	5 x 1,5 мм ²	4 x 1,5 мм ²

Техническая информация

Модели SQ6VT-01 SQ7VT-01 / FQ6VT-01 FQ7VT-01 (4 нагревательных элемента «Hi-Light» с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	6000 Вт
Модели SQ6VT-04 SQ7VT-04 / FQ6VT-04 FQ7VT-04 (3 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 двойной элемент Ø 180/120 мм с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	5900 Вт
Модели SQ6VT-15 SQ7VT-15 / FQ6VT-15 FQ7VT-15 (3 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 двойной элемент Ø 210/120 мм с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	6400 Вт
Модели SQ6VT-05 SQ7VT-05 / FQ6VT-05 FQ7VT-05 (4 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 элемент Ø 210 мм с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	6500 Вт
Модели SQ6VT-06 SQ7VT-06 / FQ6VT-06 FQ7VT-06 (3 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 элемент Ø 210 мм + 1 двойной элемент с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	7100 Вт
Модели SQ6VT-09 SQ7VT-09 / FQ6VT-09 FQ7VT-09 (2 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 элемент Ø 180/120 мм + 1 двойной элемент с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	6500 Вт
Модели SQ6VT-14 SQ7VT-01 / FQ6VT-01 FQ7VT-14 (2 нагревательных элемента «Hi-Light» + 1 элемент Ø 210/120 мм + 1 двойной элемент с сенсорным контролем)	
Вольтаж	230-240 В~
Частота	50/60 Гц
Полная мощность	7000 Вт

Сервисная поддержка и запасные части

Перед тем как покинуть производство, данное техническое изделие было протестировано и отрегулировано специалистами для достижения наилучших результатов работы.

Любые ремонты или настройки, которые, возможно, потребуются вам в будущем, должны быть проведены только квалифицированным персоналом. В случае необходимости проведения подобных работ обратитесь в продавший вам это устройство магазин или в центр послепродажного обслуживания (например, в авторизованный сервисный центр). При общении в эти организации обязательно укажите модель вашего прибора и подробно изложите суть возникшей проблемы.

Пожалуйста, обратите внимание, что оригинальные запасные части к вашему прибору вы можете приобрести только в авторизованных сервисных центрах.

Название марки, модели и серийного номера вы можете найти на фирменной технической табличке, расположенной снизу варочной поверхности и упаковочных наклейках. Данная информация поможет специалистам авторизованных сервисных центров подобрать оригинальные запасные части именно к купленной вами модели варочной поверхности. Мы настоятельно советуем вам заполнить следующую информацию:

Марка:

Модель:

Серийный номер: