

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

УПЪТВАНЕ ЗА РАБОТА

**Стъклокерамичен индукционен плот
за вграждане**

**KI 8800.0 GR
KI 8800.0 SF
KI 8800.0 SR**



www.kueppersbusch.bg

Моля, прочетете внимателно представената в упътването информация преди да включите уреда в употреба. Тук ще намерите важни указания за сигурността, употребата и поддръжката на уреда.

Съхранявайте грижливо упътването. В случай че преотстъпите или продадете уреда на трето лице, моля предайте и упътването на новия собственик.

Указания за сигурност

Преди включване в експлоатация

- ◆ Отстранете всички части от опаковката.
- ◆ Уредът трябва да се вгради и свърже единствено от оторизиран техник. Производителят не може да бъде подвеждан под отговорност за щети, възникнали в следствие грешка при вграждането или свързването. Използвайте котлона единствено във вградено състояние.
- ◆ Котлонът трябва да се използва само когато е вграден водоравно, здраво монтиран към работния плот и свързан към електро захранването съгласно действащите предписания.
- ◆ Той трябва да се използва единствено за готвене и пържене на ястия в домашна обстановка, а не за промишлени цели.
- ◆ Отстранете всички етикети и лепенки от стъклото.
- ◆ Не предприемайте каквито и да е промени по уреда.
- ◆ Не използвайте котлона като работна повърхност или място за съхранение.
- ◆ Сигурността е гарантирана единствено когато уредът е свързан към защитен проводник, който отговаря на действащите разпоредби.
- ◆ Не е позволено свързване към електромерната чрез удължител.
- ◆ Уредът не бива да се използва върху съдомиялна или сушилна. Освободената пара ще повреди електрониката.
- ◆ Не включвайте уреда чрез външен таймер или отделно универсално дистанционно.

Общи указания за сигурност

- ◆ Електрониката (релето) може да предизвика доловими за слуха шумове от превключване по време на работа. Също така охлаждащият вентилатор може да бъде чул. Той ще продължи да работи дори и след края на процеса на готвене, до охлаждане на електронните компоненти. Тези звуци не указват проблем в работата на котлона.

- ◆ След всяка употреба изключвайте зоните.
- ◆ Прегрялата мазнина или олио могат лесно да се запалят. Когато приготвяте ястия с много мазнина или олио (напр. пържени картофи), котлонът трябва да е под непрекъснато наблюдение.
- ◆ Когато готвите или пържите, зоните стават горещи. Поради тази причина се пазете на разстояние - опасност от изгаряне.
- ◆ Внимавайте електрическите кабели на други уреди (пасатор, миксер, електрически нож и др.) да не влизат в контакт с гореща зона. Кабелът ще се разтопи и ще предизвика късо съединение.
- ◆ Магнитни предмети, като кредитни карти, дискети, калкулатори и др. не бива да се намират в близост до включения котлон. Това ще повлияе негативно на функциите им.
- ◆ Метални предмети, като ножове, вилици, лъжици или капаци на тенджери не бива да се поставят върху котлона, тъй като могат силно да се нагорещат.
- ◆ Не поставяйте метални предмети върху индукционния котлон, тъй като при определени обстоятелства могат да се нагряят.
- ◆ Никога не покривайте котлона с кърпа или защитно фолио, тъй като могат силно да се нагряят и да се запалят.
- ◆ Този уред може да бъде ползван от деца на осем годишна възраст и по-големи, както и от лица с ограничени физически, двигателни или умствени способности, или с липса на достатъчно опит и познания, когато го правят под наблюдение или са инструктирани за безопасното ползване на уреда, и разбират произтичащите от това опасности.
- ◆ Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- ◆ Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца, без надзор.

Защита от повреда

- ◆ Не използвайте тенджери или тигани с нешлифовано или повредено дъно (напр. изработени от чугун). Това може да надраска стъклокерамиката.
- ◆ Внимавайте, дори песъчинките могат да причинят драскотини.
- ◆ Стъклокерамиката е калена срещу температурни шокове и е много устойчива, но въпреки това е чуплива. Особено остри или твърди предмети могат да я повредят, когато паднат върху нея.
- ◆ Внимавайте да не ударите тенджера в ръба на стъклото.
- ◆ Не използвайте зона с празен съд.
- ◆ Не позволявайте захар, пластмаса или алуминиево фолио да попаднат върху гореща зона. Тези продукти се разтопяват, залепват здраво и при изстиването си могат да причинят пукнатини, счупване или други трайни промени по стъклото. Когато въпреки това

попаднал върху гореща зона, изключете котлона и ги отстранете веднага, в още горещо състояние. Тъй като котлонът е още горещ, съществува опасност от изгаряне.

- ◆ Не поставяйте предмети върху котлона.
- ◆ В никакъв случай не поставяйте горещ съд върху модула за управление. Електрониката под стъклото ще се повреди.
- ◆ Когато под вградения уред има чекмедже, то трябва да се осигури минимум 2 см. разстояние между долната част на уреда и чекмеджето, тъй като в противен случай не може да се осигури достатъчна циркулация на въздуха.
- ◆ Забранено е съхраняването на запалими предмети (напр. спрейове) в това чекмедже. Евентуалният разделител за прибори в чекмеджето трябва да е от термоустойчив материал.
- ◆ Не загрявайте плътно затворени съдове (напр. консерви) върху зоните. Поради повишеното налягане могат да се пръснат – опасност от нараняване.

Предохранителни мерки при спиране на уреда

- ◆ Когато се появи грешка при функционирането, изключете котлона и го отделете от електрозахранването.
- ◆ Когато по стъклото се появят счупвания, напуквания или цепнатини: незабавно изключете котлона, изключете предпазителя за котлона и се обърнете към обслужващия Ви сервиз.
- ◆ Поправки по уреда трябва да се извършват единствено от оторизиран сервиз.
- ◆ **ВНИМАНИЕ:** когато стъклената повърхност е напукана, трябва да изключите уреда, за да избегнете опасността от токов удар.

Защита от други опасни ситуации

- ◆ Внимавайте за това, съдът в който готвите да се намира винаги в средата на зоната. Дъното на тигана трябва по възможност да покрива по-голяма част от зоната.
- ◆ За хора с пейс-мейкър: в близост до включения уред се образува електромагнитно поле, което може да повлияе на пейс-мейкъра. В случай на колебание, моля обърнете се към производителя на пейс-мейкъра или към лекар.
- ◆ Не използвайте синтетични съдове или съдове от алуминий. Те могат да се разтопят върху котлона.
- ◆ Не се опитвайте да гасите пожар с вода, а покрийте пламъците с капак или противопожарно одеяло.

Използването на повредени тенджери, съотв. на адапторни плочи за индукционен котлон води до предсрочно прекратяване на гаранцията. Производителя не поема отговорност за повреди, които могат да възникнат по котлона или зоната около него.

Описание на уреда

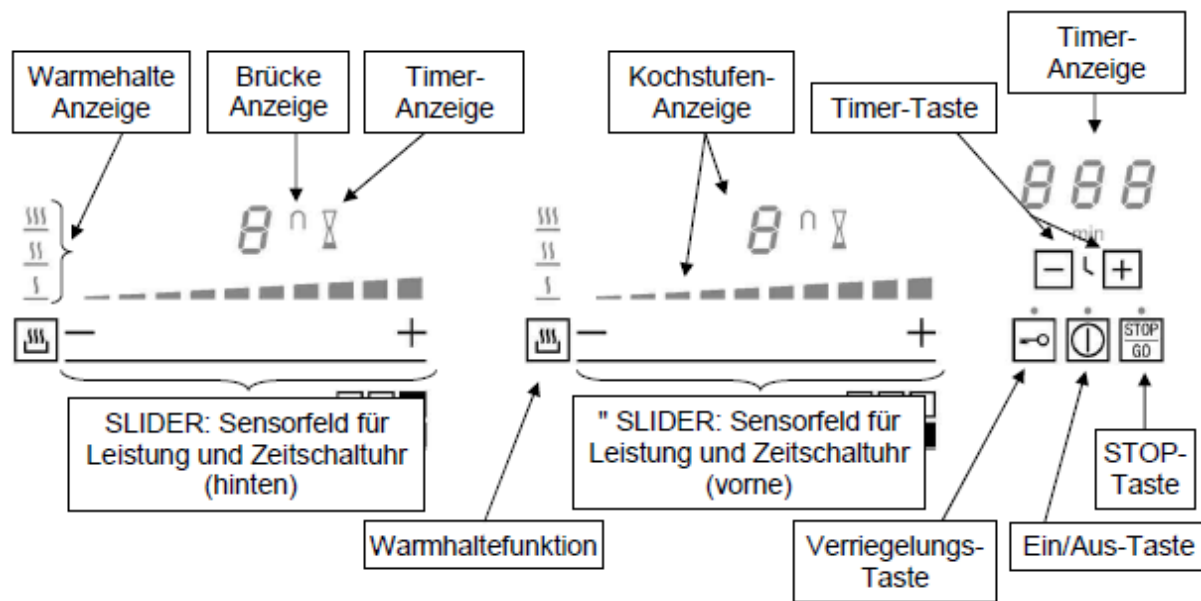
Техническо описание

Вид	KI 8800.0 GR KI 8800.0 SF KI 8800.0 SR
Обща мощност	7400 W
Разход на енергия	181.9 Wh/kg
Зони	250 x 182 мм.
Минимален диаметър на дъното на тенджерата	Ø 100 мм.
Номинална мощност*	2100 W
степен Booster*	2600/ 3700 W
Стандартизирана категория за готварски съдове**	B
Разход на енергия ЕСsw**	188.1 Wh/ kg
Стандартизирана категория за готварски съдове**	C
Разход на енергия ЕСsw**	182.2 Wh/ kg
Стандартизирана категория за готварски съдове**	D (2x)
Разход на енергия ЕСsw**	172.5 Wh/ kg

* Тази мощност може да варира според големината, формата и качеството на използваните тенджери.

** Изчислена по метода за измерване на работни характеристики (EN 60350-2).

Обслужващо поле



Warmhalte Anzeige – индикатор за степента на поддържане на топлината

Brücke Anzeige – индикатор за свързваща функция

Timer-Anzeige – индикатор за таймера

Kochstufen-Anzeige – индикатор за степените на готвене

Timer Taste – бутон за таймера (часовника)

Timer-Anzeige – дисплей за таймера

SLIDER (hinten) – сензорно поле за мощност на работа и часовник с изключваща функция (задна зона)

Warmhaltefunktion – режим за поддържане на топлината

SLIDER (vorne) – сензорно поле за мощност на работа и часовник с изключваща функция (предна зона)

VerriegelungsTaste – бутон за заключване

Ein/ Aus-Taste – бутон за включване/ изключване

STOP-Taste – бутон за спиране (прекъсваща функция)

Управление на котлона

Индикатори

Индикатор	Название	Описание
0	нула	зоната е активирана
1 ... 9	степен на работа	настройка на мощността
U	разпознаване на съда за готвене	не е сложен съд или поставеният съд е неподходящ
A	автоматично завиране	най-висока мощност + завиране
E	индикатор за грешка	грешка в електрониката
H	остатъчна топлина	зоната е още гореща
P	бустер (степен Power)	степенът е активиран
„ II	двоен бустер	двойната степен е активирана
U	функция за поддържане на топлината	поддържа ястието топло на 42°C, 70°C, 94°C
II	пауза	режим пауза
8	грил функция	функцията е активирана

Циркулация на въздуха

Охлаждането функционира автоматично. Стартира на ниска степен, щом стойностите на електрониката надвишат определени граници.

Включването на висока степен се осъществява когато индукционният котлон се ползва интензивно. Вентилаторът редуцира мощността си и се изключва автоматично, щом електрониката се охлади достатъчно.

Включване на котлона

Преди първото нагряване

Първо почистете котлона с влажна кърпа, след което го подсушете. Не използвайте почистващ препарат, тъй като той може да причини синкаво оцветяване на остъклената повърхност.

Принцип на действие на индукцията

Под всяка готварска зона се намира индукционна ролка. Щом зоната бъде включена, тази ролка произвежда магнитно поле. Магнитното поле индуцира в дъното на тенджерата (което трябва да е магнитно) вихров поток. Така дъното на тенджерата се загрева. Самата зона се нагрява индиректно, от отдадената от тенджерата топлина.

Индукционните зони функционират само с магнитни съдове.

- ♦ подходящи съдове за индукционен котлон с магнитно дъно: чугунени, стоманени, емайлирана стомана, иноксови с магнитно дъно
- ♦ не подходящи съдове: медни, алуминиеви, стъклени, дървени, фаянсови, керамични, иноксови с не магнитно дъно

Индукционната зона се напасва автоматично към големината на съда. Той не бива да е с по-малък размер от определен диаметър, тъй като индукцията няма да се включи. Всеки съд трябва да има определен минимален диаметър спрямо големината на ползваната зона.

Когато съдът не е подходящ за индукционен котлон, се появява индикацията U.

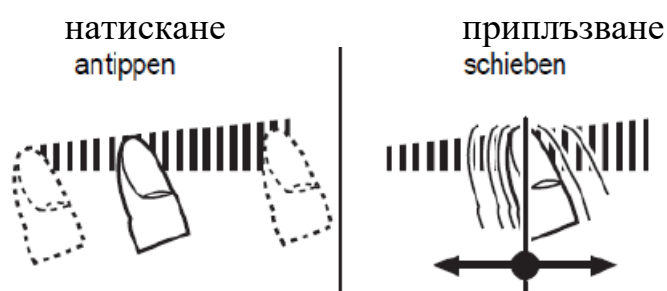
Функции на сензорните полета

Котлонът се управлява чрез сензорни бутони. Те реагират на най-лекото докосване на стъклото с пръст. Когато натиснете бутон за около секунда, желаната функция ще бъде изпълнена. Всяка реакция на котлона се потвърждава с акустичен и/или визуален сигнал.

В случай на едновременно ползване на няколко зони, натискайте бутоните последователно (един след друг).

Избор на зона «Slider» и часовник с изключваща функция

Слайдерът функционира по принцип като сензорен бутон, с разликата, че пръстът се поставя върху стъклокерамичната повърхност, след което се приплъзва по нея. Сензорното поле разпознава това движение и увеличава или намалява показаната стойност (степената на нагриване), съгласно движението. Понятието "слайдер" [от английското "slide": хлъзгане, пързаяне, ...] в последствие се отъждествява със сензорното поле. За избора на степен на работа чрез слайдера, придвижете пръста си по плъзгащата се зона. Също така можете директно да зададете степента, като докоснете съответната позиция за желаната мощност с пръст.



Включване/ изключване на котлона

- ♦ котлон: включване/ изключване

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включване	натиснете за около секунда 	[0]
изключване	натиснете 	няма или [H]

- ♦ зона: включване/ изключване

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
повишаване на степента	приплъзнете по слайдера	[1] до [P]
изключване	приплъзнете по слайдера до 0	[0] или [H]

Когато не последва друга команда, след около 20 секунди от съображения за сигурност котлонът се изключва и индикаторите угасват.

Разпознаване на тенджерата

Тази функция осигурява високо ниво на сигурност:

- ♦ Индукцията не функционира когато върху зоната няма съд или когато той не е подходящ за индукционен котлон. В този случай степента на мощност не може да бъде увеличена, а върху дисплея се появява символът [U]. Този символ изчезва щом бъде поставена тенджера.
- ♦ Когато по време на процес на готвене преместите съда от зоната, тя се изключва веднага и върху дисплея се появява [U]. Символът угасва щом сложите обратно тенджерата, а зоната се включва отново на преди това настроената степен на работа.

След приключване процеса на готвене изключете зоната, за да не се появи отново символът [U].

Индикатор за остатъчна топлина

След изключването на зоната, съотв. на котлона, остатъчната топлина на все още топлата зона се индикира с [H]. Символът угасва щом зоната може да бъде докосната без опасност. Докато този индикатор свети, зоните не бива да бъдат докосвани и върху тях не бива да бъдат поставяни чувствителни на топлина предмети: **опасност от изгаряне!**

Функции бустер и двоен бустер (степен Power)

Всички зони разполагат с функциите: бустер и двоен бустер, т.е. едно допълнително усилване на мощността на нагряване. Бустер функцията се индикира с [P], двойният бустер с [P] и премигващи [.. !!].

Когато са активирани, зоната работи първоначално 10 мин. на по-висока мощност. Тя е създадена с цел бързото загряване на голямо количество вода, когато напр. варите макарони.

Когато след изтичането на 10-те минути уредът автоматично намали мощността си, **не бива да включвате отново функцията бустер или двоен бустер**. Котлонът може да прегрее и да включи защитното самоизключване.

♦ включване/ изключване на бустера

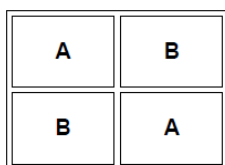
<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включване	приплъзнете по слайдера надясно до края или натиснете в края	[P]
изключване	приплъзнете по слайдера на ляво	[9] до [0]

♦ включване/ изключване на двойния бустер

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включване на бустера	приплъзнете по слайдера надясно до края или натиснете в края	[P]
включване на двойния бустер	натиснете в края (отдясно)	[.. !!] и P премигват
изключване на двойния бустер	приплъзнете по слайдера на ляво	[P до 0]
изключване на бустера	приплъзнете по слайдера на ляво	[9 до 0]

♦ Управление на мощността

Котлонът е разделен на две различни зони, като всяка от тях разполага с максимална мощност.



По технически причини всеки две зони са съчетани в един общ модул и разполагат с максимална мощност. Когато при включването на по-висока степен на готвене или на функцията Power този диапазон (на мощност)

бъде превишен, то управлението редуцира автоматично степента за съответния модул. Първоначално индикаторът на тази зона премигва, след което постоянно изписва максимално възможната степен на работа.

Избрана зона

[P] свети

Други зони (напр. степен 9)

[9] се редуцира на [8] и премигва

Има възможност за използване бустера или двойния бустер за няколко зони, но трябва да използвате различни зони (A-B).

Часовник с изключваща функция

С вградения часовник можете да зададете продължителност на готвене от 1 до 999 мин. Всяка зона може да има различна настройка.

♦ **включване или промяна на продължителност:**

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
избор на мощност	приплъзнете слайдера	[1] до [P]
избор на часовник	натиснете едновременно бутоните + и – на часовника, докато достигнете желаната зона	дисплеят на желаната зона светва
намаляване на времето	натиснете бутон -	минутите намаляват
увеличаване на времето	натиснете бутон +	минутите се увеличават

След няколко секунди цифрите спират да премигват. Продължителността е активирана и обратното отброяване започва.

♦ **изключване на часовника:**

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
изберете часовника	натиснете едновременно бутоните + и – на часовника, докато достигнете желаната зона	дисплеят на желаната зона светва
спиране на часовника	натиснете бутон -, докато се изпише 000	свети [000]

В случай че са включени часовниците на няколко зони, моля повторете процеса за всяка от тях.

♦ **часовник, използван като хронометър** (напр. при варене на яйца):

Часовникът функционира независимо от зоните и се включва веднага щом някоя от тях бъде включена. Отброяването се осъществява дори когато котлонът бъде изключен.

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включване		
на котлона	натиснете 	[0]
избор на часовника	натиснете едновременно бутоните + и – на часовника	[000]
намаляване на времето	натиснете бутон -	минутите намаляват
увеличаване на времето	натиснете бутон +	минутите се увеличават

Продължителността е активирана и обратното отброяване започва.

♦ **автоматично изключване:**

След изтичане на програмираното време се появяват премигващи [000] и прозвучава акустичен сигнал. За да изключите сигнала и премигването натиснете бутон – или +.

Автоматично завиране

При активирана функция, нагряването на зоната се осъществява автоматично на максимална мощност, след което превключва на предварително зададена степен на готвене. Времето на завиране зависи от избраната степен, на която да продължи готвенето.

♦ **активиране на функцията**

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
изберете степен на работа (напр. 7)	приплъзнете слайдера до [7] и продължете да натискате за около още 3 секунди	[7] и [A] премигват

♦ **изключване на функцията**

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
изберете степен на работа	приплъзнете слайдера	[0] до [9]

Зададено ниво за нагряване	Време за автоматично завиране (мин.: сек.)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-:-

Функция Stop&Go (прекъсваща функция)

Тази функция позволява временното прекъсване на процеса на готвене и съотв. му реактивиране при същите настройки.

♦ включване/ изключване на функцията

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включване	натиснете бутон Stop&GO	върху всички дисплеи премигва II
изключване	натиснете бутон Stop&GO натиснете премигващия слайдер	премигващ слайдер предишните настройки

Запомняща функция

След изключването на котлона, последните настройки остават запаметени.

Чрез функцията за запомняне можете отново да активирате:

- степените на мощност на зоните
- настройката на часовника за съответната зона
- настройките за автоматично завиране

Извикване на функцията за запамяване:

- включете котлона
- натиснете стоп бутона, преди индикаторите да спрат да премигват

Стойностите на последните настройки са отново активни.

Функция за поддържане на топлината

С нея поддържате топлината на ястията при 42, 70 или 94°C.

♦ Включване и изключване:

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
42°C разтопяване	натиснете веднъж бутона 	[U] и []
70°C	натиснете два пъти бутона 	[U] и []
94°C	натиснете три пъти бутона 	[U] и []
изключване	приплъзнете по слайдера или натискайте  , докато се изпише [0]	[0] до [9]

Грил функция

Тази функция позволява оптималното използване на грил-тавата (принадлежност 1303), чрез свързването на две зони и избор на подходяща степен на работа.

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включете котлона	натиснете 	[0]
включване на функцията	поставете грил-тавата на зоните натиснете едновременно слайдерите на двете зони	[] премигва светва []
задайте степен на нагряване	приплъзнете по слайдера	изписва се на дисплея
изключване на функцията	натиснете едновременно двата слайдера	[0]

Автоматично свързване и свързваща функция

Тази функция позволява свързването и включването на две зони като една, за един процес на готвене. Бустерът е наличен само за левите зони.

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
включете котлона	натиснете 	[0]
включете свързването	натиснете бутоните  на двете зони, които искате да свържете или поставете грил-тигана и натиснете един от двата слайдера	[0] и [П] [П] премигва [П]
увеличете мощността	приплъзнете надясно по слайдера, който показва мощността	[1] до [9]
изключете свързването	натиснете бутоните  на двете зони, които са свързани	[0]

Детска блокировка/ Заклучване на котлона

За да избегнете неволна промяна в настройките за готвене, напр. при почистване на стъклото, можете да заключите обслужващите бутони (с изключение на бутона ).

<u>Процес</u>	<u>Обслужващо поле</u>	<u>Индикация</u>
активиране	натиснете за 6 секунди бутона за заключване 	светва
деактивиране	натиснете за 6 секунди бутона за заключване	угасва

Ограничаване времетраенето на работа

Котлонът има автоматично ограничена продължителност на работа. Непрекъснатата продължителност на ползване на всяка зона зависи от настроената степен на работа.

Условие за активирането на функцията е по време на работа на зоната да не бъдат предприемани никакви промени в настройките. Щом функцията се активира, зоната ще се изключи.

Настроена степен на работа	Ограничена продължителност (час:мин.)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

Препоръки за готвене

Съдове

Подходящи материали: стомана, емайлирана стомана, чугун, инокс с магнитно дъно, алуминий с магнитно дъно

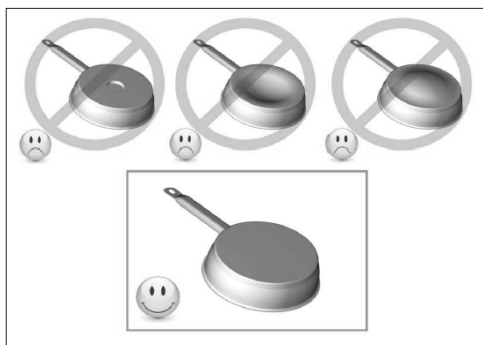
Неподходящи материали: алуминий и инокс с не магнитно дъно, мед, месинг, стъкло, керамика и порцелан

Повечето производители дават указания дали техните продукти са подходящи за ползване върху индукционен котлон.

Така можете да проверите съвместимостта на съда:

- напълнете го с малко вода и го поставете върху индукционната зона; включете я на степен 9 – водата трябва да се затопли за няколко секунди
- приближете магнит до дъното на съда – в случай че се привлече и залепи, то съдът е подходящ

Възможно е някои съдове да причиняват шумове, когато бъдат поставени върху котлона. Те не са признак за проблем в уреда и по никакъв начин не оказват влияние върху начина му на функциониране.



Големина на съда

Зоната се напасва автоматично към големината на дъното на съда, но до една определена граница. Дъното не бива да е с по-малък диаметър от определения за зоната, тъй като в противен случай индукцията няма да се включи.

Винаги центрирайте тенджерата в средата на зоната, за да постигнете максимална ефективност.

Области на настройка

(тези стойности са ориентировъчни)

1 до 2	разтопяване, разтваряне, предварително обработване	сосове, масло, шоколад, желатин, кисело мляко
2 до 3	набъбване, размразяване, поддържане на топлината	ориз, замразени ястия, риба, зеленчуци
3 до 4	готвене на пара, задушване	риба, зеленчуци, плодове
4 до 5	задушаване, набъбване, размразяване	риба, зеленчуци, тестени изделия, зърнени храни, бобови растения, дълбоко замразени продукти
6 до 7	завиране, доготвяне	месо, дроб, яйца, кренвирш, гулаш, руладини*, палачинки
7 до 8	пържене	риба, шницели, наденица, яйца на очи
9	пържене, завиране	пържоли, омлети, леща
Р и II	готвене	големи водни количества

* навито на руло и пристегнато с конец филе от крехко телешко или свинско месо с пълнеж

Почистване и поддръжка

Оставете котлона да се охлади преди да го почистите, в противен случай може да се изгорите.

Почиствайте го редовно. За целта използвайте влажна кърпа и малко почистващ препарат или специален продукт за стъклокерамика.

- За да почистите котлона, трябва да го изключите.
- От съображения за сигурност почистването с пароструйка или друг уред работещ с високо налягане не е позволено.
- В никакъв случай не използвайте абразивни или агресивни препарати, като напр. спрейове за грил или фурна, препарати за отстраняване на петна и ръжда или гъби с изтъкваща повърхност.
- Винаги добре изплаквайте котлона с чиста кърпа.
- Отстранявайте захар или съдържащи захар продукти веднага - в още горещо състояние (в противен случай стъклокерамиката ще се спуска).

Какво да правя когато ...

Котлонът или зоните не се включват:

- грешно свързване към електромерната
- бушонът/ предпазителят в домашната инсталация е изгорял
- котлонът е заключен
- сензорните бутони са залети с вода или са мръсни
- бутоните са покрити от тенджерата или предмет

Върху дисплея се появява [U]:

- върху зоната няма поставен съд за готвене
- съдът не е подходящ за работа с индукционен котлон
- диаметърът на дъното на съда е твърде малък за съответната зона

Върху дисплея се появява [E]:

- отделете уреда от електрозахранването и го включете отново
- обадете се в оторизиран сервиз

Дадена зона или целият котлон се изключват:

- предпазителят се е активирал
- забравили сте да настроите някоя зона
- зададено е изключване на котлона (таймер)
- покрити са няколко сензорни бутона
- съдът за готвене е празен и е прегрял
- при прегряване електрониката автоматично намалява степента на работа или съотв. автоматично изключва

След изключване на котлона охлаждащият вентилатор продължава да работи:

- това не е повреда, той работи докато електрониката се охлади
- вентилаторът се изключва автоматично

Автоматичното завиране не може да бъде активирано:

- зоната е все още гореща [H]
- включена е най-високата степен на нагряване [9]

Върху дисплея се появява [II]:

- вижте в раздел функция „Пауза”

Върху дисплея се изписва [E] или [Er03]:

- Предмет или течност покриват бутоните. Индикацията изчезва щом бутоните бъдат освободени или почистени.

Върху дисплея се изписва [E2]:

- Котлонът е прегрял - оставете го първо да изстине, след което можете отново да го включите.

Върху дисплея се изписва [E8]:

- Входящият въздух за вентилатора е блокиран. Освободете го.

Върху дисплея се изписва [U400]:

- Котлонът не е свързан правилно към електромерната. Проверете свързването и включете отново котлона.

Върху дисплея се изписва [Er47]:

- Грешно свързване към електричеството. Проверете честотата и напрежението на електромерната.

В случай че някоя от горепосочените грешки продължи да се изписва, след като сте направили опит да я отстраните, моля обърнете се към оторизиран сервиз.

Защита на околната среда

- Опаковъчните материали подлежат на рециклиране.
- Електрическите и електронни уреди съдържат ценни материали. Също така обаче те съдържат и вредни вещества, които са необходими за техните функции и сигурност.



■ Поради тази причина не изхвърляйте стария уред заедно с битовия отпадък.

Използвайте пунктовете за рециклиране на бракувани електрически и електронни уреди.