

# KUPPERSBERG

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**ICI 606 BEG**

**4**

Индукционные зоны

**6400 Вт**

Общая мощность

**Booster**

Функция ускоренного нагрева

Отсканируйте QR-код на корпусе прибора камерой смартфона — это займёт 30 секунд и подарит вам дополнительный год гарантии от KUPPERSBERG.

*Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед использованием и сохраните её для дальнейшего обращения.*

# СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| 1. Меры безопасности                 | <b>3</b>  |
| 2. Описание прибора                  | <b>6</b>  |
| 3. Установка                         | <b>8</b>  |
| 4. Панель управления и эксплуатация  | <b>12</b> |
| 5. Выбор посуды и приготовление пищи | <b>16</b> |
| 6. Уход и обслуживание               | <b>19</b> |
| 7. Устранение неисправностей         | <b>21</b> |
| 8. Технические характеристики        | <b>22</b> |
| 9. Утилизация                        | <b>23</b> |
| 10. Гарантийные условия              | <b>24</b> |
| 11. Сведения об изготовителе         | <b>26</b> |

# 1. Меры безопасности

Ваша безопасность очень важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведённую ниже информацию перед установкой или использованием варочной панели.

## Установка

### Опасность поражения электрическим током!

Перед выполнением любых работ по установке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети электропитания. Прибор должен быть обязательно подключён к соответствующей действующим нормам системе заземления. Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком. Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжёлыми травмами вплоть до летального исхода.

### Опасность порезов!

Будьте осторожны! Панели имеют острые края. Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

## Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведённые ниже указания.
- На данный прибор не допускается помещать горючие материалы и продукты.
- Предоставьте данное руководство лицу, ответственному за установку варочной панели — это позволит сократить ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведённой в этом документе инструкцией по установке.
- Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлён, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- Данный прибор должен быть подключён к электрической цепи, оснащённой выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

## Эксплуатация и техническое обслуживание

### Опасность поражения электрическим током!

Не готовьте на повреждённой или треснувшей варочной панели. Если варочная поверхность повредилась или треснула, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста. Перед проведением очистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.

### Опасность для здоровья

Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности. Тем не менее лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам безопасности данных устройств для генерируемого прибором электромагнитного поля.

### Опасность, связанная с наличием горячих поверхностей

Во время использования прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги. Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с варочной поверхностью до тех пор, пока она не остынет полностью. Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на варочной панели — они могут нагреваться до высокой температуры. Ручки кастрюль и сковород могут сильно нагреваться и не должны располагаться над другими включёнными конфорками; следите, чтобы к ним не могли прикоснуться дети.

### Опасность порезов!

После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.

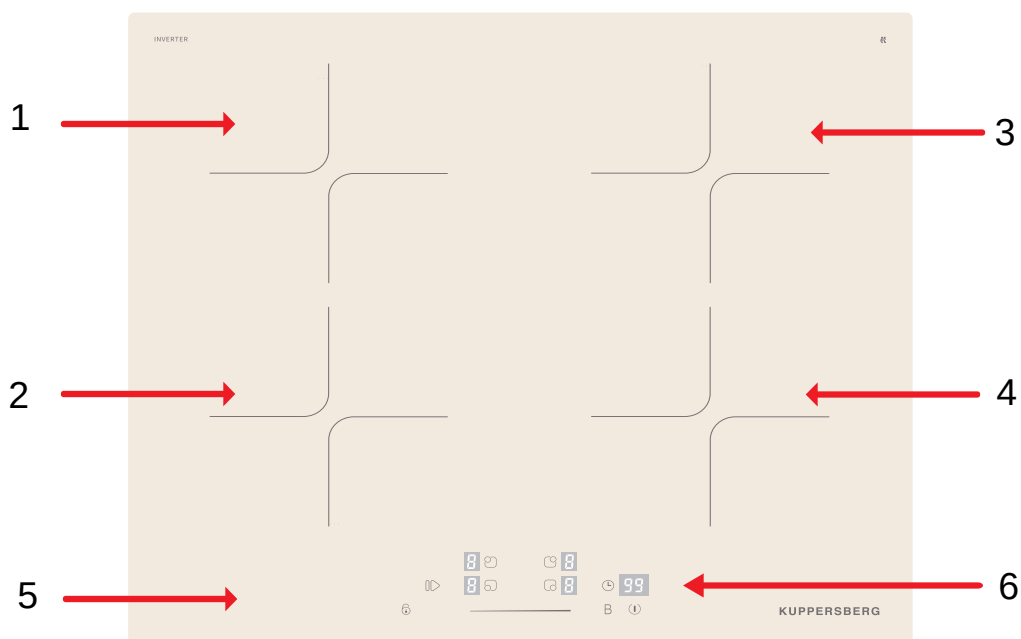
## Важные указания по технике безопасности

- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей, а также оставлять на нём какие-либо предметы или кухонные принадлежности.
- Не кладите на поверхность прибора и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) — на них может повлиять создаваемое прибором электромагнитное поле.
- Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.
- После использования обязательно отключайте все конфорки и саму варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с неё посуды.
- Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нём или взбираться на него. Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель. Дети и лица с ограниченными возможностями должны пользоваться прибором только под присмотром ответственного и опытного лица.
- Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если об этом не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

- Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки. Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжёлые предметы, не вставляйте на неё.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте её по стеклокерамической поверхности — это может привести к повреждению поверхности.
- Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства — на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.
- Замена повреждённого кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.
- Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора и понимают существующие опасности. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла — это может приводить к возгоранию. Запрещается тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

## 2. Описание прибора

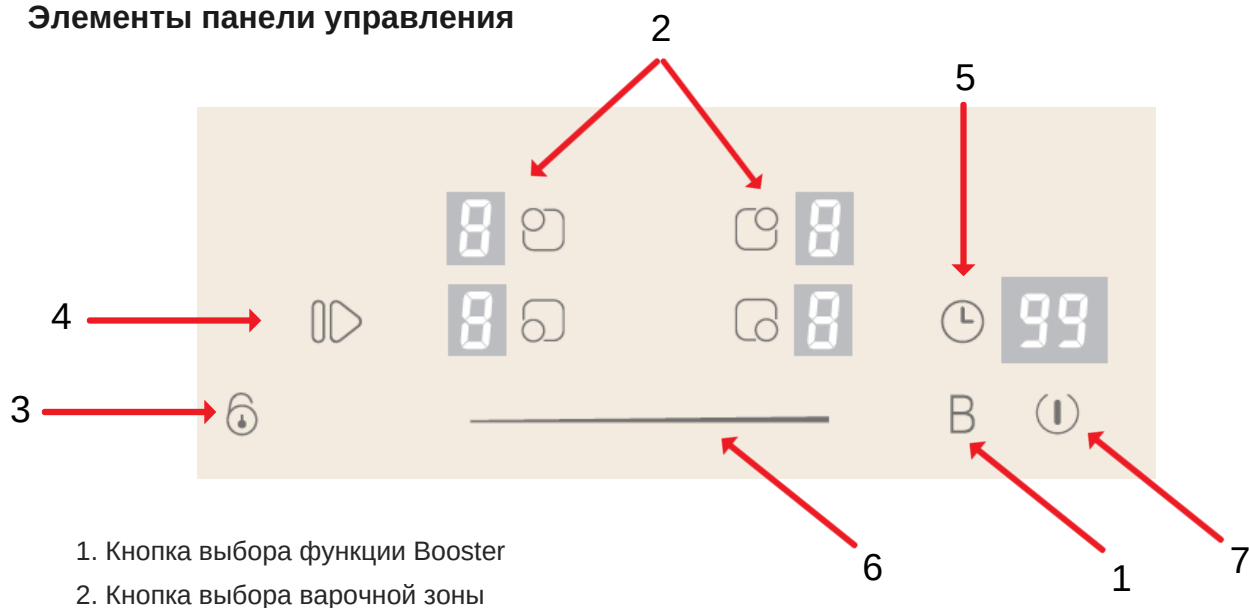
### Варочные зоны и элементы



Расположение варочных зон и панели управления

1. Варочная зона мощностью 1300 Вт / Booster 1500 Вт
2. Варочная зона мощностью 1900 Вт / Booster 2200 Вт
3. Варочная зона мощностью 1900 Вт / Booster 2200 Вт
4. Варочная зона мощностью 1300 Вт / Booster 1500 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

### Элементы панели управления



3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop&Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева / управления таймером
7. Кнопка «Вкл./Выкл.»

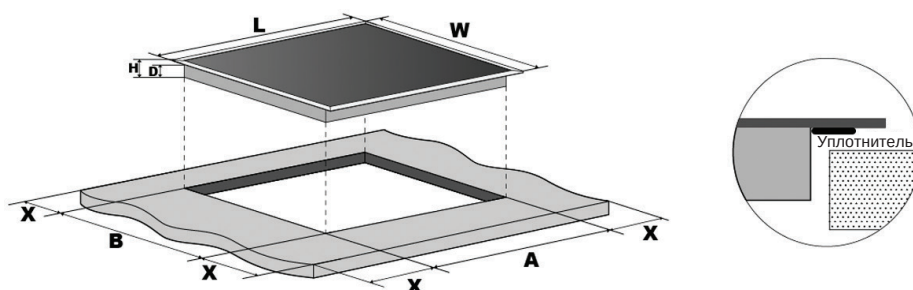
*Примечание: представленные в данном руководстве изображения носят исключительно иллюстративный характер. В связи с непрерывно проводимой работой по совершенствованию продукции возможны некоторые незначительные отличия от приобретённого вами прибора.*

### 3. Установка

Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с нормами и правилами, действующими в отношении данного оборудования. После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, не используйте его и немедленно свяжитесь с продавцом.

#### Выбор монтажного оборудования

- Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке.
- Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено свободное пространство шириной не менее 5 см.
- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Столешница должна быть выполнена из термостойкого материала во избежание деформации от теплового излучения варочной панели.



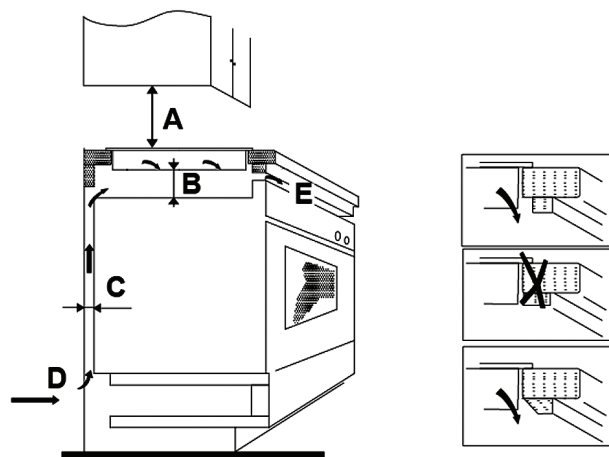
| Модель                                          | L   | W   | H  | D  | A         | B         | X       |
|-------------------------------------------------|-----|-----|----|----|-----------|-----------|---------|
| 60 см<br>индукцион<br>ная<br>варочная<br>панель | 590 | 520 | 56 | 52 | 555 +5/-0 | 495 +5/-0 | 50 мин. |

Размеры выреза в столешнице указаны в мм. В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция прибора: ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия, предназначенные для входа и выхода воздуха.

*Примечание: по соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.*

#### Внимание!

При установке использовать только то, что входит в монтажный комплект к варочной поверхности. Запрещается использовать герметики и клеи при монтаже!



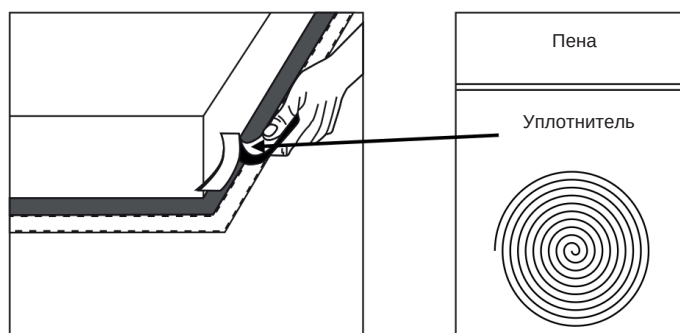
| A (мм) | B (мм)      | C (мм)      | D                                | E                                          |
|--------|-------------|-------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
| 760    | не менее 50 | не менее 20 | входное отверстие<br>для воздуха | выходное<br>отверстие для<br>воздуха, 5 мм |

## Установка уплотнителя

Перед тем как установить варочную поверхность в столешницу, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель из пенопласта к нижней стороне стеклокерамики.

### Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя!

- Снимите защитную плёнку с уплотнителя.
- Прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем, по всей длине кромки, не допуская нахлёста по углам.
- При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



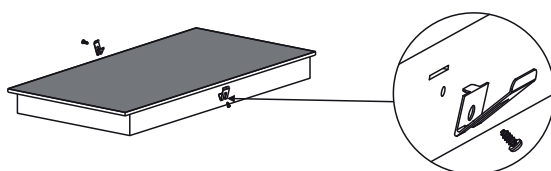
## Перед установкой крепления

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

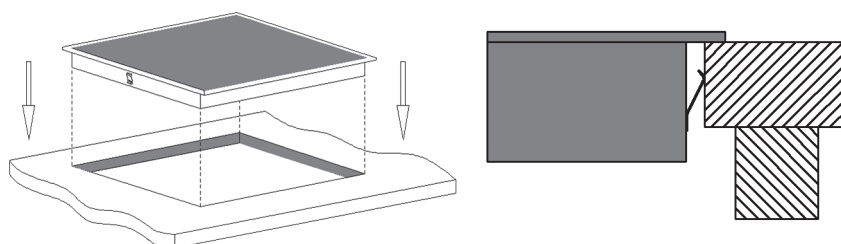
## Комплект для простого крепления (Easy Fit)

Каждая варочная панель поставляется с одним комплектом Easy Fit, в состав которого входят фиксирующие зажимы и винты.

1. Вставьте фиксирующие зажимы в крепёжные отверстия на боковых сторонах корпуса и закрепите их винтом.



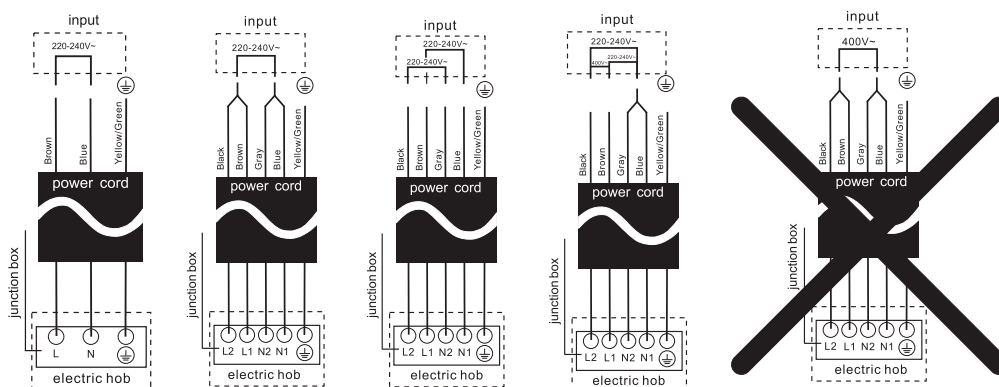
2. Вставьте варочную панель в кухонный модуль / рабочую поверхность — панель прочно зафиксирована установленными зажимами.



## Подключение варочной панели к сети электропитания

Подключение к электрической сети должно выполняться в соответствии с действующими нормами, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Варочная панель — прибор повышенной мощности, поэтому её подключение должно проводиться только квалифицированным электриком.

- Во избежание несчастных случаев повреждённый кабель должен быть заменён специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этого инструментов.
- При прямом подключении к сети необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Не допускается перегибать или пережимать кабель. Состояние кабеля должно проверяться регулярно, а его замена — производиться только квалифицированными специалистами.



Варианты электрического подключения варочной панели

## Предупреждения по установке

- Установка варочной панели должна быть выполнена квалифицированными специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.
- Электрическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.
- Для повышения надёжности работы варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла.
- Стена и подвергаемая нагреву область над столешницей должны быть стойкими к воздействию тепла. Материалы многослойной столешницы и клей должны обладать достаточной теплостойкостью.
- Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.
- Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом.

*Примечание: некоторые модели могут комплектоваться кабелем питания с вилкой — в этом случае для подключения достаточно вставить вилку в розетку.*

## 4. Панель управления и эксплуатация

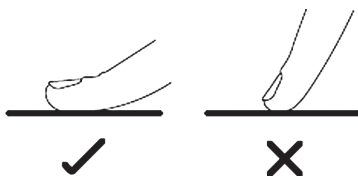
---

### Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите с электрической варочной панели всю имеющуюся на ней защитную плёнку.

### Использование сенсорной панели управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения — прилагать усилие для нажатия не требуется.
- Прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца, а не его кончиком.
- Каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом.
- Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии, не закрывайте её посторонними предметами. Наличие даже тонкой плёнки воды может затруднить управление панелью.



## Чтобы приступить к приготовлению пищи

1. После подключения варочной панели к сети нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и удерживайте её около 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Панель перейдёт в режим ожидания — на всех индикаторах отобразится символ «-».
2. Поместите подходящую посуду на выбранную варочную зону. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны чистые и сухие.
3. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы активировать нужную варочную зону — начнёт мигать соответствующий индикатор мощности.
4. Настройте уровень мощности нагрева, дотронувшись до нужного места слайдера.



*Примечание: уровень мощности по умолчанию — 5; диапазон настройки — от 0 до 9. При установке уровня 0 нагревательный элемент отключается. Настройку можно изменить в любое время во время приготовления.*

*Примечание: если варочная панель находится в режиме ожидания и в течение 1 минуты с ней не производится никаких действий, происходит её автоматическое отключение.*

## Отключение варочной панели

- Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем задайте уровень мощности равным 0 — на индикаторе отобразится символ «-».
- Вы также можете отключить всю варочную панель, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».

*Примечание: после отключения индукционной варочной панели вентилятор системы охлаждения продолжает работать ещё около 1 минуты.*

Будьте осторожны — горячая поверхность! После отключения на индикаторе уровня мощности отображается символ «Н», указывающий на то, что варочная зона ещё горячая. Как только поверхность остынет до безопасной температуры, индикация исчезнет.

## Функция Booster

Функция Booster позволяет повысить мощность выбранной варочной зоны до максимального уровня на 5 минут — это помогает сократить общее время приготовления пищи.

1. Активируйте нужную варочную зону кнопкой выбора зоны приготовления.
2. Нажмите кнопку управления функцией Booster — на индикаторе зоны нагрева появится мигающий символ «b». После того как он перестанет мигать, функция будет активирована.

*Примечание: для отмены функции Booster повторно нажмите кнопку Booster либо просто выключите соответствующую варочную зону. По окончании действия функции зона вернётся к исходной настройке мощности.*

## Функция защиты от доступа детей

Позволяет заблокировать панель управления во избежание непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения детьми). При блокировке деактивируются все кнопки, кроме «Вкл./Выкл.» и кнопки защиты от детей.

- Блокировка: однократно нажмите кнопку защиты от доступа детей — на дисплее появится индикатор «Lo».
- Разблокировка: убедитесь, что панель включена, и нажмите и удерживайте кнопку защиты от доступа детей 3 секунды до звукового сигнала — индикатор «Lo» погаснет.

*Примечание: если панель отключается при активной защите от доступа детей, при следующем включении защита продолжает действовать.*

## Функция Stop&Go

Позволяет мгновенно приостановить работу всех варочных зон одним касанием кнопки, а затем так же быстро вернуться к прерванному режиму приготовления.

- Активация: нажмите кнопку Stop&Go — все настройки сохранятся в памяти, нагрев прекратится, на индикаторах отобразится символ «P».
- Отключение: повторно нажмите кнопку Stop&Go — настройки восстановятся, символ «P» исчезнет.

*Примечание: если действие функции Stop&Go продолжается более 10 минут, варочная панель автоматически отключается.*

## Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами: как функцию напоминания (по истечении заданного времени отключение варочных зон не производится) или как таймер отключения конкретной варочной зоны. Время настройки может составлять до 99 минут.

### Функция напоминания (если зона приготовления не выбрана)

1. Дотроньтесь до кнопки управления таймером — начнёт мигать число единиц минут; задайте его с помощью слайдера.
2. Нажмите кнопку управления таймером ещё раз — начнёт мигать число десятков минут; задайте его аналогично.

*Примечание: по умолчанию установлена длительность напоминания 30 минут. По истечении заданного времени в течение 30 секунд подаётся звуковой сигнал, а на индикаторе отображается «- -». Для отключения сигнала коснитесь любой кнопки панели управления.*

### Таймер отключения варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой нужно настроить таймер.
2. Нажмите кнопку управления таймером — число на индикаторе начнёт мигать.
3. Задайте время аналогично способу, описанному выше.
4. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.

*Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что для этой зоны настроен таймер. Если таймер задан для нескольких зон, на индикаторе отображается наименьшее из установленных значений.*

## Обнаружение посуды и мелких предметов

Если на дисплее попеременно мигает символ  и настройка уровня мощности, это означает, что посуда не помещена на подходящую зону, не подходит для индукционной варочной панели либо имеет слишком маленький размер или смещена от центра зоны. Нагрев не включится, пока в зоне не появится подходящая посуда; при её отсутствии дисплей автоматически отключится через 2 минуты.

## Автоматическое отключение

Функция автоматического отключения повышает безопасность эксплуатации на случай, если вы забыли отключить варочную зону. Настроенная по умолчанию длительность работы до отключения зависит от выбранного уровня мощности и составляет от 2 до 8 часов.

## Защита от перегрева и защита от перелива

Температура внутри варочной панели контролируется встроенным датчиком: при обнаружении чрезмерной температуры происходит автоматическое отключение. Если на сенсорную панель управления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на неё кладут влажную ткань, устройство программного управления автоматически отключает питание — все кнопки, кроме «Вкл./Выкл.» и защиты от доступа детей, деактивируются до тех пор, пока поверхность не будет вытерта насухо.

## Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, то после ее отключения сохраняется остаточное тепло. При этом на дисплее отображается символ «Н», предупреждающий о том, что поверхность горячая и поэтому необходимо проявлять осторожность при обращении с ней.

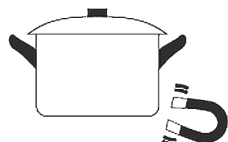


## 5. Выбор посуды и приготовление пищи

### Выбор подходящей посуды

- Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления на индукционных панелях — на упаковке или дне посуды должен быть символ индукции.
- Пригодность посуды можно проверить магнитом: поднесите его ко дну кастрюли или сковороды — если он притягивается, посуда подходит.

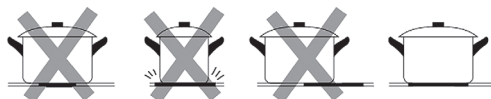
Если магнита нет: налейте немного воды в посуду и включите выбранную зону нагрева — если символ на дисплее не мигает и вода начала нагреваться, посуда подходит для вашей варочной панели.



- Не подходит для индукционных варочных панелей посуда из чистой нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного сплава на дне, а также стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.
- Индукционная катушка под стеклокерамической поверхностью генерирует переменное электромагнитное поле, которое нагревает саму посуду, а не варочную поверхность; тепло от посуды передаётся пище.
- Панель уверенно распознаёт посуду диаметром более 140 мм. Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Дно посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр — соответствовать диаметру варочной зоны. Ставьте посуду по центру зоны.



- Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их — не перемещайте посуду по поверхности панели, это может привести к появлению царапин.



## Рекомендуемые размеры посуды

Варочные зоны автоматически адаптируются к диаметру посуды вплоть до максимального размера зоны. Для обеспечения максимальной эффективности посуду следует размещать строго по центру варочной зоны.

| Варочная зона | Минимальный диаметр дна, мм | Максимальный диаметр дна, мм |
|---------------|-----------------------------|------------------------------|
| 160 мм        | 140                         | 160                          |
| 180 мм        | 140                         | 180                          |
| 210 мм        | 160                         | 210                          |
| 280 мм        | 230                         | 280                          |

## Советы по приготовлению пищи

- Если жидкость внутри посуды начинает кипеть — уменьшите мощность нагрева.
- По возможности закрывайте посуду крышкой — это сокращает время приготовления и экономит энергию за счёт остаточного тепла.
- Для сокращения времени приготовления старайтесь использовать минимум жидкости и/или жира.
- Начинайте приготовление на высоком уровне мощности, а затем по мере прогрева пищи снижайте его.

## Томление и приготовление риса

Томление происходит при температуре ниже кипения воды (примерно 85 °C), при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости — метод подходит для супов и тушёного мяса, а также блюд на основе яиц и густых мучных соусов. Для риса методом абсорбции может потребоваться мощность чуть выше минимальной.

## Обжаривание стейка

- Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут до начала приготовления.
- Разогрейте сковороду с толстым дном, смажьте маслом обе стороны стейка.
- Переворачивайте стейк только один раз; время обработки — от 2 до 8 минут на каждую сторону в зависимости от толщины и желаемой прожарки.
- Перед подачей дайте стейку «отдохнуть» на тёплой тарелке несколько минут.

## Обжаривание при непрерывном помешивании

- Используйте сковороду «вок» с плоским дном или обычную большую сковороду, подходящую для стеклокерамической панели.
- Готовьте небольшими порциями, предварительно подготовив все ингредиенты.
- Разогрейте сковороду, добавьте масло, сначала приготовьте мясо, затем овощи; уменьшите мощность и верните мясо в сковороду вместе с соусом.

## Рекомендации по настройке уровня мощности

| Уровень мощности | Назначение                                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1–2              | Деликатный разогрев небольшого количества пищи, растапливание шоколада и масла, нежное томление |
| 3–4              | Разогрев, тушение, приготовление риса                                                           |

| Уровень мощности | Назначение                                                                    |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 5–6              | Приготовление блинов и оладий                                                 |
| 7–8              | Пассерование, приготовление макаронных изделий                                |
| 9                | Обжаривание при непрерывном помешивании, запечатывание стейка, кипячение воды |

*Примечание: точная настройка зависит от используемой посуды и количества пищи — рекомендуется поэкспериментировать с панелью для определения подходящих вам настроек.*

## 6. Уход и обслуживание

**Внимание!** Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания и убедитесь, что он полностью остыл.

### Очистка поверхности варочной панели

- Как можно быстрее очищайте поверхность панели от остатков пролившейся пищи. Перед чисткой убедитесь, что поверхность достаточно остыла.
- Для очистки используйте мягкую ткань или кухонную бумагу.
- Для удаления засохших остатков пищи может потребоваться специальное средство для чистки стеклокерамических поверхностей.
- Не используйте абразивные чистящие средства и/или металлические мочалки — это может привести к появлению царапин на стеклокерамической поверхности.

### Повреждения из-за сахара или расплавленного пластика

При удалении горячих веществ соблюдайте особую осторожность, чтобы не допустить необратимого повреждения поверхности стекла. Попадание содержащих сахар продуктов (желе, помадки, конфет, сиропа) или расплавленного пластика на поверхность может привести к образованию сколов при последующей чистке — на такие повреждения гарантия не распространяется. Такие вещества следует удалять, пока поверхность ещё горячая, соблюдая осторожность.

### Советы и рекомендации

| Вид загрязнения                                                       | Метод устранения                                                                                                                                                                                                          | Важная информация                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна от пищи) | 1. Отключите электропитание. 2. Нанесите чистящее средство для стеклокерамики на тёплое (не горячее) стекло. 3. Протрите и вытрите досуха мягкой тканью. 4. Подключите панель к сети.                                     | При отключении питания индикатор остаточного тепла погаснет, но зона может быть ещё горячей. Жёсткие мочалки и абразивные средства могут поцарапать стекло; не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности. |
| Выкипание, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стекло   | 1. Отключите электропитание. 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на остывшей части панели. 3. Уберите остатки тканевой салфеткой или бумажным полотенцем. 4. Повторите шаги очистки, описанные выше. | После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте его с максимальной осторожностью и храните в недоступном для детей месте.                                                      |
| Разлив пищи на сенсорную панель управления                            | 1. Отключите подачу электропитания. 2. Уберите остатки пищи впитывающим материалом. 3. Протрите панель управления чистой влажной тканью или губкой. 4. Насухо протрите бумажным полотенцем. 5. Подключите панель к сети.  | Пока на панели управления присутствует жидкость, варочная панель может выключаться, подавать сигналы или работать ненадлежащим образом. Перед включением убедитесь, что поверхность панели управления сухая.         |

## 7. Устранение неисправностей

---

Если вы обнаружили какие-либо отклонения в работе своей варочной панели, прежде чем обращаться в сервисный центр или магазин, в котором вы её приобрели, выполните указанные ниже проверки.

### 1. К прибору не подаётся питание

- Проверьте, не отключена ли подача электричества из-за аварии в электросети.
- Проверьте, правильно ли подключён прибор к сети электропитания.
- Возможно, произошло отключение прибора таймером или достигнута максимально допустимая длительность приготовления пищи.
- Возможно, произошло выкипание жидкости на сенсорную панель управления, и сработала защита от перелива.

### 2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения

- Возможно, активирована функция защиты от доступа детей — на дисплее таймера отображаются символы «Lo».
- Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на панели сработала защита от перелива.

### 3. После окончания приготовления на индикаторе отображается символ «H»

Это нормальное явление: варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не остынет до безопасной температуры.

### 4. После отключения индукционной панели некоторое время работает вентилятор

Это нормальное явление — вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.

### 5. В процессе приготовления слышен треск или щелчки

Это нормальное явление: эти звуки издают индукционные катушки во время работы; их характер может немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.

### 6. На стекле появляются царапины

- Возможно, вы используете неподходящую посуду с грубыми или шероховатыми краями.
- Возможно, вы используете неподходящие абразивные приспособления или средства для чистки.

### 7. Периодическое включение и выключение нагревательного элемента

Это особенность нормального режима работы: программируемая система управления совместно с термодатчиком контролирует работу панели при заданном уровне мощности, не допуская перегрева путём периодического включения и выключения нагревательного элемента. При максимальной мощности элемент дольше остаётся включённым, при более низких уровнях включения и выключения происходят чаще.

## Индикация неисправностей

При возникновении нарушений или сбоев в работе индукционной варочной панели срабатывает функция автоматической защиты, и на дисплей выводится соответствующий код.

| Неисправность | Возможные причины                                             | Способы устранения                                                                          |
|---------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 / E2       | Недопустимо высокое напряжение питания                        | Проверьте параметры сети электропитания; если они в норме, снова включите прибор            |
| E3            | Датчиком температуры посуды зафиксирована высокая температура | Возможно, в посуде отсутствует жидкость — залейте жидкость и снова включите варочную панель |
| E5            | Датчиком температуры IGBT зафиксирована высокая температура   | Дождитесь охлаждения индукционной варочной панели, а затем выполните её перезапуск          |

*Примечание: если выдаётся любой другой код неисправности, отключите варочную панель и обратитесь в сервисный центр.*

## Это не является неисправностью

- Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности.
- Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия.

## 8. Технические характеристики

|                                           |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Модель                                    | ICI 606 BEG                                                                                                           |
| Тип прибора                               | Встраиваемая индукционная варочная панель                                                                             |
| Количество варочных зон                   | 4 (индукционные)                                                                                                      |
| Мощность варочных зон                     | 2 x 1300 Вт (Booster 1500 Вт) + 2 x 1900 Вт (Booster 2200 Вт)                                                         |
| Общая мощность                            | 6400 Вт                                                                                                               |
| Электропитание                            | 220–240 В ~, 50 Гц                                                                                                    |
| Поверхность                               | Стеклокерамика                                                                                                        |
| Управление                                | Сенсорное, слайдер регулировки мощности                                                                               |
| Функции                                   | Booster, таймер, защита от доступа детей, Stop&Go, автоматическое отключение, защита от перегрева, защита от перелива |
| Минимальный распознаваемый диаметр посуды | 140 мм                                                                                                                |
| Габариты прибора (Ш x Г x В)              | 590 x 520 x 56 мм                                                                                                     |
| Размер выреза в столешнице (Ш x Г)        | 555 (+5/-0) x 495 (+5/-0) мм                                                                                          |
| Минимальная толщина столешницы            | 30 мм                                                                                                                 |
| Минимальное расстояние до вытяжки         | 760 мм                                                                                                                |

Примечание: условия хранения продукции — по ГОСТ 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%.

## 9. Утилизация

---

Данный прибор подпадает под действие Европейской директивы 2002/96/ЕС, регламентирующей порядок сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Перед утилизацией прибора необходимо принять меры по предотвращению вредного воздействия на человека и окружающую среду. В противном случае отработавшее срок службы оборудование может быть отнесено к категории опасных отходов.

**Не выбрасывайте этот продукт в качестве несортированных бытовых отходов. Необходимо собирать такие отходы отдельно для специальной утилизации.**

Символ на приборе указывает на то, что он не может быть утилизирован как обычные бытовые отходы. Его следует отнести в пункт приёма электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации. За дополнительной информацией об утилизации и переработке данного прибора обращайтесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

## 10. Гарантийные условия

### Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

### Сроки и условия гарантии

|                                      |                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Гарантийный срок                     | 24 (двадцать четыре) месяца с даты продажи                      |
| Срок службы изделия                  | 7 (семь) лет с даты изготовления                                |
| Гарантия на комплектующие            | 6 месяцев с момента продажи основного изделия                   |
| Гарантия на элементы освещения       | 15 дней с даты покупки                                          |
| Гарантия на новые детали при ремонте | До окончания гарантийного срока изделия                         |
| Территория действия гарантии         | Российская Федерация, Республика Беларусь, Республика Казахстан |

### Условия гарантийного обслуживания

1. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
3. Прежде чем вызвать специалиста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Если изделие исправно, сервисный центр вправе потребовать возмещения стоимости ложного вызова.
4. Претензии по качеству принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков и после предварительной проверки качества представителем авторизованного сервисного центра.
5. Сохраняйте в течение гарантийного срока все документы, прилагаемые при продаже: кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации.
6. При отсутствии документов о покупке гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия (согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП).

### Случаи, на которые гарантия не распространяется

- Несоблюдение инструкции по эксплуатации, неправильная установка, хранение или транспортировка изделия.
- Использование изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
- Ремонт, разборка или конструктивные изменения, выполненные неуполномоченными лицами или организациями.
- Повреждения вследствие нестабильности электросети (ГОСТ 13109-97), стихийных бедствий, пожара, попадания посторонних предметов, жидкостей,

насекомых.

- Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, механические повреждения, повреждения стеклянных деталей.
- Повреждения деталей вследствие естественного износа: лампы, фильтры, уплотнительные элементы, ручки, кнопки управления, решётки.
- Удаление, изменение или нечитаемость заводских наклеек с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
- Потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ или длительных термических воздействий.
- Если изделие на момент визита сервисной службы находилось в технически исправном состоянии.

## Горячая линия и сервисные центры

**8 (800) 775-73-29**

Бесплатно для всех регионов РФ • Пн–Пт: 9:00–18:00

**[www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)**

## 11. Сведения об изготовителе

|                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| Торговая марка                     | Kuppersberg                          |
| Изготовитель                       | Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ           |
| Адрес изготовителя                 | Потсдамер стр, 92 10785 Берлин       |
| Страна производства                | КНР                                  |
| Лицо, уполномоченное изготовителем | ООО «Эм-Джи Русланд»                 |
| Адрес                              | 141400, г. Химки, ул. Бутаково, д. 4 |
| Электронная почта                  | info@kuppersberg.com                 |
| Сайт                               | www.kuppersberg.ru                   |

Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. При отсутствии или повреждении серийного номера он зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.

*Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов без предварительного уведомления.*