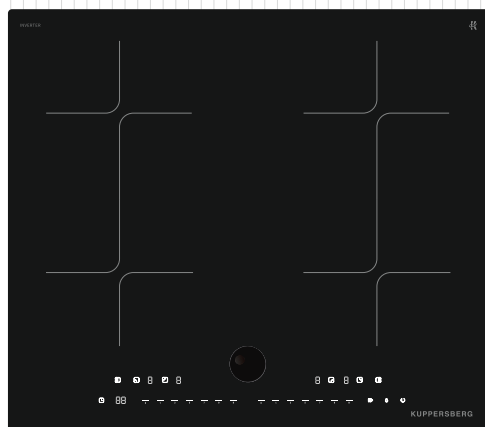


KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 628 Black W

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ОБЗОР ПРИБОРА.....	7
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	9
КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ?.....	10
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК.....	16
УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	18



Поздравляем Вас с покупкой новой варочной панели и благодарим за то, что Вы выбрали компанию Kuppersberg! Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции перед использованием и сохраните данное руководство для дальнейшего обращения.

Индукционная варочная панель

**ИНСТРУКЦИИ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

УСТАНОВКА**Опасность поражения
электрическим током**

➔ Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техническим обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.

➔ Прибор должен быть обязательно подключен к системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм.

➔ 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 тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Панель имеет острые края.

➔ Несоблюдение этих указаний может привести к порезам и другим травмам.

**Важные указания по технике
безопасности**

➔ Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.

➔ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы и/или продукты.

➔ Предоставьте данную инструкцию лицу, ответственному за установку прибора — это позволит сократить ваши затраты на установку.

➔ Для предотвращения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.

➔ Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.

➔ Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной 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 ОБСЛУЖИВАНИЕ****Опасность поражения
электрическим током**

➔ Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если на варочной поверхности появ-

Индукционная варочная панель

вилась трещина или иное повреждение, немедленно отключите прибор от сети электропитания и вызовите квалифицированного технического специалиста.

➔ Перед проведением чистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.

➔ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасно для здоровья

➔ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

➔ Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.

➔ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность ожогов

➔ Во время работы 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 поверхностью варочной панели до тех пор, пока она не остынет полностью.

➔ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.

➔ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

➔ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

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 и в недоступном для детей месте.

➔ Несоблюдение этого требования может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

➔ Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда он используется. При неконтролируемом кипении возникает дым и образуются жирные потеки, которые могут воспламениться.

➔ Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.

➔ Никогда не кладите на прибор какие-либо предметы или посуду.

Индукционная варочная панель

➤ Не кладите на поверхность прибора и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. воздействие создаваемого прибором электромагнитного поля может приводить к нарушению их работы.

➤ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

➤ После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не следует полагаться в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

➤ Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или взбираться на него.

➤ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут быть интересны для детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

➤ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.

➤ Дети и лица с ограниченными возможностями, для которых использование прибора является затруднительным, должны пользоваться им только под присмотром ответственного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно

следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

➤ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если это не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

➤ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

➤ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

➤ Запрещается вставлять на варочную панель.

➤ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклокерамической поверхности варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.

➤ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие средства, так как при этом на варочной панели могут образоваться царапины.

➤ Если шнур питания поврежден, его замена должна производиться только квалифицированным специалистом.

➤ Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для аналогичного применения: 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.

Индукционная варочная панель

☞ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части могут становиться горячими.

Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

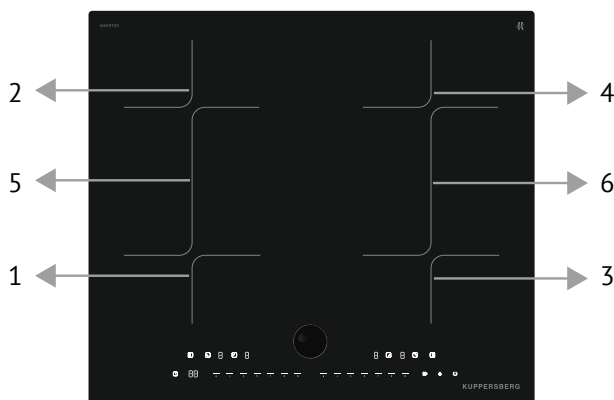
☞ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть

с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

☞ 💡 **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

☞ 💡 **ВНИМАНИЕ:** Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

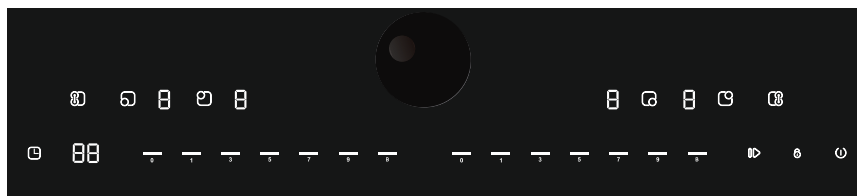
⚠ ОБЗОР ПРИБОРА



1. Ø180мм Макс: 1600/1800 Вт
2. Ø180мм Макс: 1600/1800 Вт
3. Ø180мм Макс: 1600/1800 Вт
4. Ø180мм Макс: 1600/1800 Вт
5. 385*200мм Макс: 3200/3600 Вт
6. 385*200мм Макс: 3200/3600 Вт

Индукционная варочная панель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Технические характеристики
ICI 628 Black W	220-240 В~, 50-60 Гц, 7200 Вт

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

	(Вкл./Выкл.): Для включения или выключения прибора
	(Выбор зоны приготовления): Используются для выбора соответствующей зоны приготовления
	(FLEXI-ZONE): Для активации функции Flexi-zone
	(Блокировка от детей): Для включения или выключения функции «Блокировки от детей»
	(Таймер): Для установки таймера
	(Stop & Go): Временная приостановка работы варочной панели или возобновление работы
	Управление мощностью с помощью слайдера

Индукционная варочная панель

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

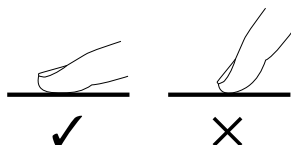
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

➔ Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется.

➔ Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.

➔ При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

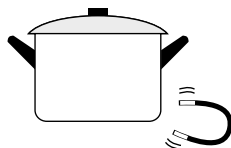
➔ Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на панели даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.



ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ

➔ Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

➔ Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для приготовления на индукционной варочной панели.



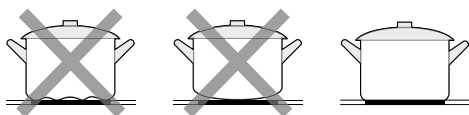
➔ Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.

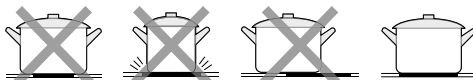
2. Если  на дисплее не мигает и вода греется, посуда подходит.

➔ Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика, глина.

➔ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

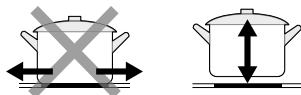


➔ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности. Если вы используете кастрюлю меньшего диаметра, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить кастрюлю диаметром менее 140 мм. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



Индукционная варочная панель

➤ Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности стеклокерамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на поверхности.



РАЗМЕР ПОСУДЫ

Зоны приготовления автоматически определяют диаметр посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите кастрюлю/сковороду в центр зоны приготовления.

Диаметр основания посуды:

Размер индукционной катушки (мм)	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180 мм	140	180
FLEXI-ZONE	Ø200	385*200

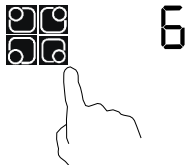
⚠ КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикации прибора отображают «-» или «--». Если после включения варочной панели в течение 60 секунд не совершать никаких действий, прибор автоматически выключится.	
Поместите подходящую для данного типа панели посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. ➤ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.	
При выборе зоны приготовления возле самой кнопки будет мигать индикация «0». ➤ Дисплей перестанет мигать через 5 секунд и покажет уровень мощности нагрева.	
Настройте уровень нагрева с помощью слайдера или поворотной ручки. ➤ Когда уровень мощности любой зоны приготовления установлен на «0», варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту бездействия. ➤ Вы можете изменить уровень мощности в любой момент приготовления.	

Индукционная варочная панель

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Выберите зону приготовления.	
Выключите зону приготовления, убавив мощность до «0». Вы также можете повернуть ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить значение до «0».	
Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке «Вкл./Выкл.».	
Будьте осторожны ➤ «Н» отображает, какая конфорка горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте еще горячую конфорку.	

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

➤ Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми).

➤ Если элементы управления заблокированы, то на прикосновения перестают реагировать все кнопки, кроме «Вкл./Выкл.».

Блокировка	
Прикоснитесь к кнопке блокировки.	На дисплее появится индикация «Lo».

Разблокировка
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время, функция «блокировка от детей» отключится, и вы услышите звуковой сигнал.

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме «Вкл./Выкл.». В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью кнопки «Вкл./Выкл.», но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Индукционная варочная панель

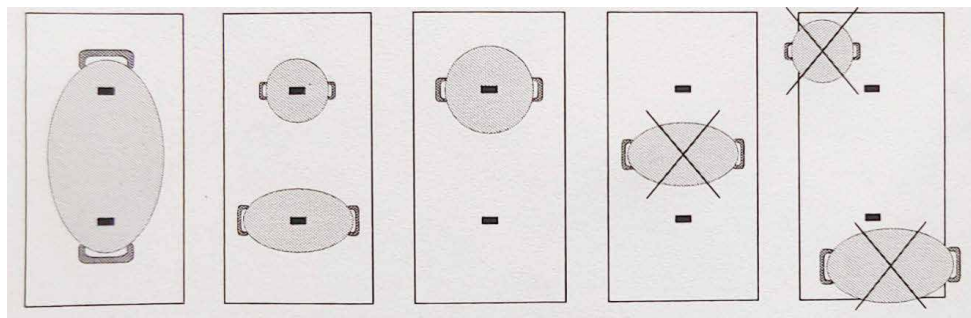
FLEXI-ZONE

Вы можете использовать две зоны приготовления одновременно, выбрав функцию «FLEXI-ZONE», в таком случае обе зоны приготовления будут работать на одной мощности.

Эта функция подходит для приготовления пищи на овальных или прямоугольных сковородах.

Если необходимо отключить эту функцию, нажмите кнопку «FLEXI-ZONE» еще раз.

Важно: Поместите сковороду в центр варочной поверхности так, чтобы она закрывала как минимум одну зону приготовления (как показано ниже).

ПРИОСТАНОВКА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите кнопку «Stop&Go» в рабочем состоянии. Варочная панель перейдет в режим паузы, а на дисплее поочередно будут отображаться **8** и **88**. Для отмены функции паузы нажмите кнопку «Stop&Go» еще раз — прибор вернется в предыдущее рабочее состояние.

Если в режиме паузы в течение 10 минут не производить никаких действий, варочная панель автоматически выключится.

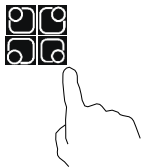
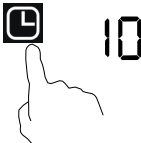
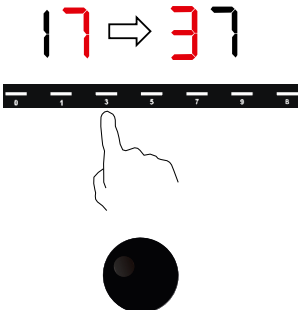
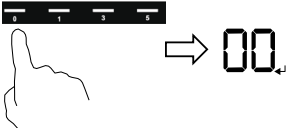
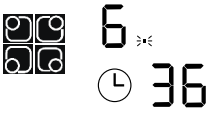
ТАЙМЕР

Функцию таймера можно использовать двумя следующими способами:

➔ В функции напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления по истечении заданного времени.

➔ В функции непосредственно таймера. Настройка таймера на отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.

Индукционная варочная панель

В рабочем состоянии выберите зону приготовления, для которой вы хотите установить таймер.	
Нажмите кнопку , чтобы увеличить время, а на дисплее отобразится и будет мигать «10».	
Управление таймером с помощью слайдера При первом нажатии кнопки таймера начинает мигать разряд единиц на цифровом дисплее таймера. Затем вы можете установить значение единиц с помощью слайдера. При втором нажатии кнопки таймера начинает мигать разряд десятков, после чего вы можете установить значение десятков с помощью слайдера. Для регулировки времени также можно использовать поворотную ручку.	
Установите разряды единиц и десятков на цифровом дисплее таймера на «0» с помощью слайдера, чтобы отменить таймер.	
После установки таймера отобразится значение таймера на индикации конфорки. На дисплее будет отображаться минимальное оставшееся время среди всех включенных таймеров.	
Если для зоны приготовления установлен таймер, то по истечении времени зона приготовления автоматически устанавливает уровень мощности - 0.	

⚠ Изображения выше приведены только для справки, ориентируйтесь на реальный продукт.

Индукционная варочная панель

Настройка таймера в функции напоминания

Когда прибор включен, если не выбрана зона приготовления, нажмите кнопку таймера, чтобы установить время и запустить функцию отсчета времени. Когда установленное время будет достигнуто, в течение 30 секунд срабатывает звуковой сигнал.

Для отключения таймера установите время на «0».

➡ Если нажать кнопку выбора зоны приготовления, текущее время на дисплее будет соответствовать времени выбранной зоны приготовления.

➡ Если на дисплее отображается время одного из четырех установленных таймеров, будет мигать индикатор на дисплее выбранной зоны приготовления.

СТАНДАРТНОЕ РАБОЧЕЕ ВРЕМЯ

Автоматическое отключение — одна из функций, обеспечивающих безопасное использование при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить зону приготовления. Значения времени по умолчанию, по истечении которого производится отключение, указаны в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное рабочее время (часы)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Когда посуда убрана, прибор немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

При одновременном нагреве нескольких зон приготовления по умолчанию используется время с наибольшей продолжительностью.

Индукционная варочная панель

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

Приведенные ниже значения уровня мощности носят показательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой вами посуды и ко-

личества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Уровень мощности	Подходит для
1 – 2	☞ разогрев небольшого количества пищи ☞ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ☞ тушение ☞ медленное нагревание
3 – 4	☞ разогрев ☞ при интенсивном помешивании и тушении ☞ приготовление риса
5 – 6	☞ приготовление блинов, оладий
7 – 8	☞ пассерование ☞ приготовление макаронных изделий (пасты)
9	☞ обжаривание при непрерывном помешивании ☞ запечатывание (обжаривание) стейка ☞ доведение супа до кипения ☞ кипячение воды

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно: Перед проведением любых работ по обслуживанию или чистке отключите прибор от сети и убедитесь, что он полностью остыл.

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Сразу же после использования варочной поверхности уберите с нее остатки пищи. Перед чисткой убедитесь, что поверхность полностью остыла.

Для чистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажное полотенце. Если пролитая жидкость засохла, вам может понадобиться специализированное средство для чистки стеклокерамического покрытия, которое продается в большинстве супермаркетов.

Не используйте абразивные чистящие средства и/или металлические губки и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Индукционная варочная панель



РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

КОД ОШИБКИ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

Код неисправности	Неисправность	Решение
E7	Напряжение сети питания ниже номинального	⌚ Пожалуйста, проверьте, в порядке ли электропитание. Включите питание после проверки
E8	Напряжение сети питания выше номинального	
E3	Высокая температура датчика поверхности варочной панели	⌚ Дождитесь, пока прибор остынет ⌚ Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы перезапустить прибор
E6	Высокая температура БТИЗа	⌚ Дождитесь, пока прибор остынет ⌚ Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы перезапустить прибор ⌚ Проверьте работу вентилятора, при необходимости замените его
E1	Потеря связи с датчиком поверхности варочной панели	⌚ Проверьте подключение или замените датчик
E2	Короткое замыкание датчика поверхности варочной панели	
Eb	Неисправность датчика поверхности варочной панели	
E5	Короткое замыкание датчика БТИЗ	⌚ Замените плату управления
E4	Разрыв цепи датчика БТИЗ	

КОНКРЕТНАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ И РЕШЕНИЕ

Код неисправности	Неисправность	Решение
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея

Индукционная варочная панель

КОНКРЕТНАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ И РЕШЕНИЕ

Код неисправности	Неисправность	Решение
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор
	Плата питания повреждена	Замените плату питания
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)
	Диаметр посуды слишком мал	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму.
	Плита перегрелась	Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают 	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея
	Основная плата повреждена	Замените плату питания
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор

Вышеизложенное представляет собой типичные неисправности.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать лишних опасностей и повреждений внутри индукционной варочной панели.

Индукционная варочная панель

⚠ УСТАНОВКА ПРИБОРА**УСТАНОВКА И КРЕПЛЕНИЕ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

Перед установкой варочной панели в столешницу наклейте уплотнительную ленту по нижнему краю прибора.

Важно зафиксировать этот уплотнитель равномерно, без зазоров и нахлестов, чтобы предотвратить протекание жидкости под панель.

Отделите уплотнители от подложки, чтобы прозрачная защитная пленка осталась на них. Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнитель под ее краем так, чтобы внешний край уплотнителя точно совпадал с внешним краем панели. Равномерно и надежно зафиксируйте уплотнитель на панели, плотно прижав его.

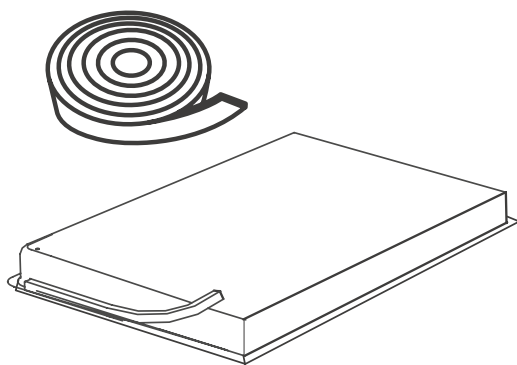
Установите варочную панель в монтажное отверстие и прижмите ее, чтобы панель плотно прилегала к столешнице.

🕒 ПРИМЕЧАНИЕ

Высота установки вытяжки: Над варочной панелью должно оставаться свободное пространство не менее 650 мм. В этой зоне запрещается размещение нависающих элементов кухонной мебели, вытяжек или вентиляционного оборудования.

Зазор для вентиляции: Обеспечьте зазор не менее 50 мм между нижней частью прибора и духовым шкафом или кухонной мебелью для циркуляции воздуха и отвода тепла.

Утилизация упаковки: Немедленно утилизируйте все упаковочные материалы (пленку, пенопласт, пластик). Храните их в недоступном для детей месте.



Индукционная варочная панель

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами.

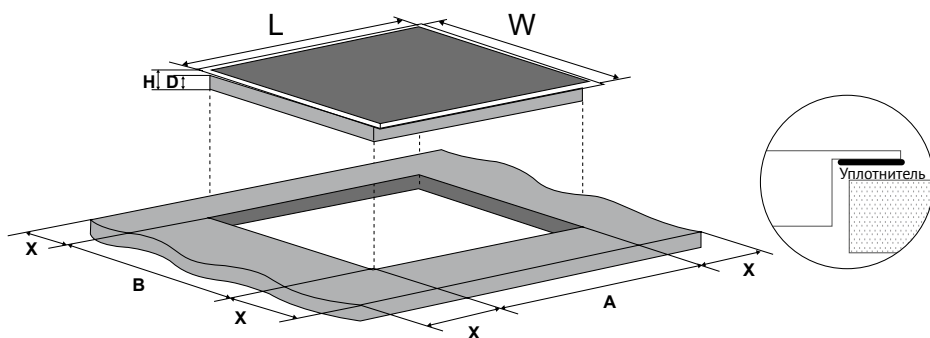
После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно обратитесь по месту приобретения прибора.

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

➔ Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

➔ Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см.

➔ Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели, следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (единица измерения: мм):

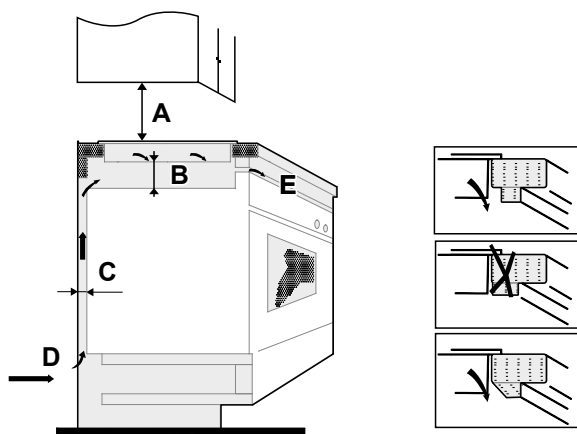


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	Минимум 50

Индукционная варочная панель

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция стеклокерамической варочной панели. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для забора и выхода воздуха:

О ПРИМЕЧАНИЕ: По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



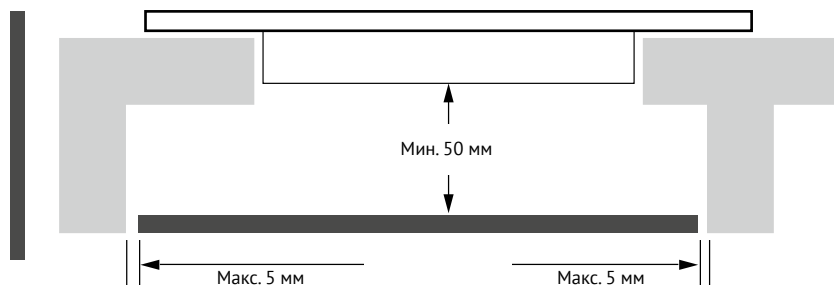
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 минимум	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выход воздуха 50 мм

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию

Обеспечьте надлежащую вентиляцию стеклокерамической варочной панели и не допускайте перекрытия вентиляционных отверстий прибора, предназначенных для забора и выхода воздуха. Чтобы предотвратить случайное прикосновение к горячей нижней части варочной панели, а также полу-

чение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям:

Индукционная варочная панель



По периметру с внешней стороны варочной панели располагаются вентиляционные отверстия. После установки варочной панели следует обязательно проверить, что эти отверстия не перекрываются столешницей.

Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно эти элементы отклеятся.

Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

1. Установка стеклокерамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Стеклокерамическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.

3. Для повышения надежности работы стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким

образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.

4. Стена и возможно подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть термостойкими.

5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны обладать достаточной термостойкостью.

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

Прежде чем подключать варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Индукционная варочная панель

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

⚠ Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводная система.

Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

➡ Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев замену кабеля должен выполнить специалист послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

➡ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический вы-

ключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.

➡ Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

➡ Кабель не должен быть согнут или пережат.

➡ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

4*1.5мм²



Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

Индукционная варочная панель



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте
данное изделие вместе
с несортированными
бытовыми отходами.
Необходимо сортировать
такие отходы отдельно для
специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы его неверно утилизировали.

Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.

Для получения более подробной информации о переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь к региональным властям, службе утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели товар.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором

При повреждении шнура питания его замену, во избежании опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал

Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)



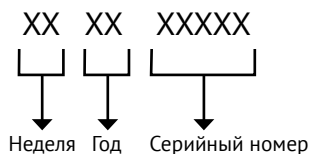
ВНИМАНИЕ!

Детали прибора могут нагреваться во время работы

Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%.

Индукционная варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
info@kuppersberg.com

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Zhongshan Katro Electrical Appliances Co., Ltd



[illegible]

[illegible]



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделие, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шум и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.com

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

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 продукции и отвечает всем техническим, 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.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 775-73-29 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильдe) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с некавалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

➞ Kuppersberg

➞ www.kuppersberg.com