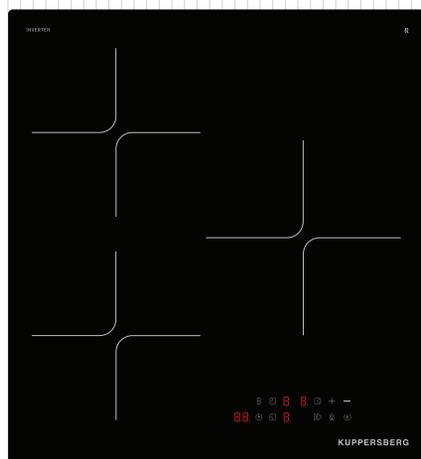


KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 406

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ОБЗОР ПРОДУКТА.....	9
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	11
УСТАНОВКА.....	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА.....	20
УХОД И ЧИСТКА.....	30
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	31
ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	36



Перед использованием данного прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством и сохраните его для последующего обращения. Внешний вид и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества прибора. Для получения подробной информации обратитесь к дистрибьютору или производителю. Приведенные ниже изображения служат только для справки. Пожалуйста, ориентируйтесь на внешний вид фактического продукта

Индукционная варочная панель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ****ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО
НАЗНАЧЕНИЮ**

Следующие указания по технике безопасности предназначены для предотвращения возникновения рисков или ущерба в результате небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. При получении прибора проверьте целостность упаковки и прибора. При обнаружении повреждений обратитесь к продавцу или дистрибьютору. В целях обеспечения вашей безопасности не допускается внесение изменений или модификаций в прибор. Использование прибора не по назначению может привести к опасностям и аннулированию гарантийных обязательств.

Перед эксплуатацией прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и храните его в доступном месте вблизи места эксплуатации прибора для последующего обращения!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Для нас очень важно обеспечить вашу безопасность. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием своей варочной панели.

УСТАНОВКА**Опасность поражения
электрическим током**

➔ Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техниче-

ским 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 осторожности может приводить 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.

Индукционная варочная панель

⇒ 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.

⇒ Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

За детьми следует следить, чтобы они не играли с прибором.

⇒ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, официальным сервисным центром или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

⇒ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие до-

статочного опыта и знаний для работы с ним, но только если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

⇒  **ВНИМАНИЕ:** если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током (для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением).

⇒ Запрещается использовать пароочиститель.

⇒ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.

⇒ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

⇒ После использования выключите варочную панель и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

⇒ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

⇒ Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

⇒  **ВНИМАНИЕ:** За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.

Индукционная варочная панель

☞ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Будьте осторожны, избегайте прикосновения к нагревательным элементам.

☞ Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

☞ 💡 **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 одеялом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

☞ Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если на варочной поверхности появилась 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.

☞ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

☞ 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.

☞ 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 в недоступном для детей месте.

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

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.

⇒ Запрещается оставлять на приборе какие-либо предметы или кухонные принадлежности.

⇒ 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 вызывает сложности, 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.

⇒ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

Индукционная варочная панель

⇒ Запрещается вставлять на варочную панель.

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

⇒ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие средства, так как на стеклокерамической поверхности варочной панели могут образоваться царапины.

⇒ 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, мотелях, хостелах и других подобных местах проживания.

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

⇒ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

⇒ Дети, не достигшие 8-летнего возраста, могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ICI 406
Количество варочных зон (конфорок)	3
Параметры сети питания	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	6100 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	450×488×62
Размеры для встраивания А×В (мм)	420×450

Размеры являются приблизительными. В связи с тем, что мы работаем над совершенствованием своей продукции, мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления об этом.

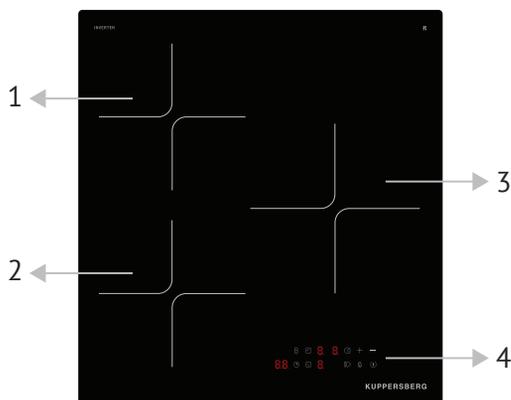
Индукционная варочная панель

	Символ	Значение	Единица измерения
Модель	-	ICI 406	
Тип варочной панели	-	Встраиваемая варочная панель	
Количество зон приготовления	-	3 зоны приготовления	
Технология нагрева	-	Индукция	
Для зон приготовления круглого типа: диаметр полезной площади варочной зоны с нагревом (округление до ближайших 5 мм)	∅	Зона приготовления 1: 18,0 Зона приготовления 2: 18,0 Зона приготовления 3: 21,0	См

Указанные данные соответствуют стандарту EN 60350-2 и Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014.

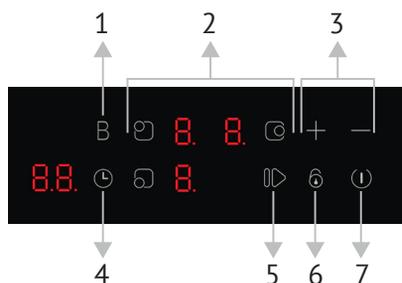
ОБЗОР ПРОДУКТА

ВИД СВЕРХУ



1. Зона приготовления макс. 1800/ 2000 Вт
2. Зона приготовления макс. 1800/ 2000 Вт
3. Зона приготовления макс. 2300/ 2500 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Boost
2. Выбор зоны приготовления
3. Управление временем и мощности нагрева
4. Таймер
5. Stop&Go
6. Блокировка от детей
7. Вкл/Выкл

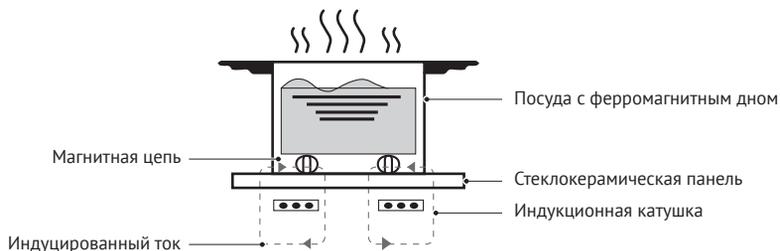
📌 ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в данном руководстве приведены только для ознакомления. Ориентируйтесь на реальный продукт.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционное приготовление – это современная, безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не за

счет нагрева стеклокерамической поверхности. Варочная поверхность становится горячей только потому, что со временем поверхность нагревается от посуды, стоящей на ней.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

⇒ Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите всю защитную пленку, которая может оставаться на индукционной плите.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

 Проявляйте осторожность при жарке продуктов, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются в особенности, если вы используете функцию Boost. При нагревании до чрезмерно высокой температуры масло и жир могут неожиданно загореться, в связи с чем существует серьезная опасность возникновения пожара.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⇒ Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите мощность нагрева.

⇒ Для сокращения времени приготовления старайтесь снижать до минимума количество используемой жидкости и/или жира.

⇒ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет удерживания тепла внутри посуды.

⇒ Начинайте приготовление при высоком уровне мощности, а затем по

мере прогрева пищи уменьшайте настройку температуры.

Тушение, варка риса

⇒ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

⇒ В некоторых случаях, например, при приготовлении риса методом абсорбции, может потребоваться установление мощности на уровне выше минимального значения, что позволит обеспечить приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Обжарка стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.

4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один

Индукционная варочная панель

раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

5. Перед подачей блюда на стол оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее.

Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для стеклокерамической панели сковороду типа «ВОК» с плоским дном или обычную большую сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.

5. Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели осталась немагнитная посуда неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 25 секунд. Вентилятор будет продолжать работать.

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	<ul style="list-style-type: none"> ↻ разогрев небольшого количества пищи ↻ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ↻ тушение ↻ медленное нагревание
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> ↻ разогрев ↻ при интенсивном помешивании и тушении ↻ приготовление риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> ↻ приготовление блинов, оладий
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> ↻ пассерование ↻ приготовление макаронных изделий (пасты)
9/P	<ul style="list-style-type: none"> ↻ обжаривание при непрерывном помешивании ↻ запечатывание (обжаривание) стейка ↻ доведение супа до кипения ↻ кипячение воды

Индукционная варочная панель

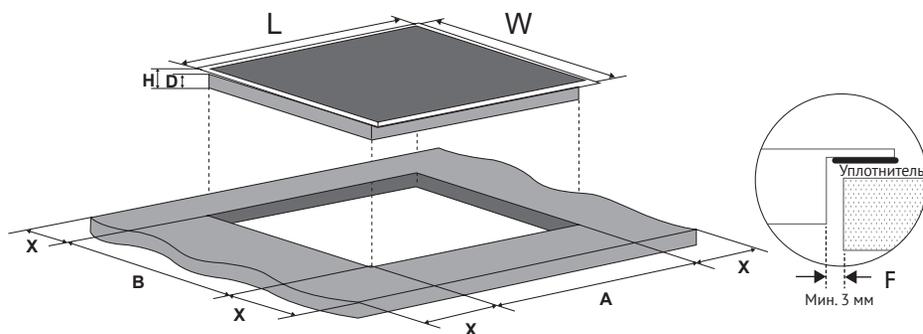
⚠ УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, указанными 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 (непротитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности). См. рисунок ниже.

📌 ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения безопасности расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.

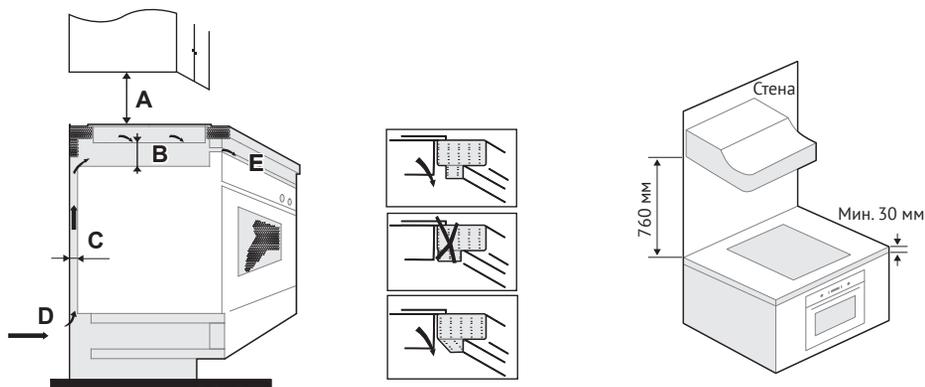


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
450	488	62	58	420+4 +1	450+4 +1	не менее 50	не менее 3

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. Следите за тем, чтобы для стеклокерамической варочной панели обеспечивались нормальные рабочие условия. См. рисунки ниже.

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



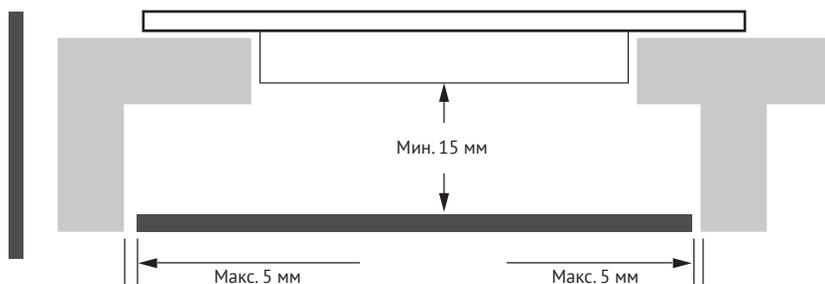
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D
Не менее 760	Не менее 15	Не менее 20	Забор воздуха

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию!

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 получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 15 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 гарнитуры, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе эти элементы могут отклеиться.

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

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

➡ Столешница квадратная и ровная, и никакие элементы гарнитуры не мешают занимаемому пространству.

➡ Столешница изготовлена из термостойкого и утепленного материала.

➡ Если варочная панель установлена над духовкой, духовка также оснащена встроенным охлаждающим вентилятором.

➡ Установка соответствует всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.

➡ Подходящий разъединитель выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу.

➡ Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

➡ Разъединитель будет легко доступен пользователю при использовании варочной панели.

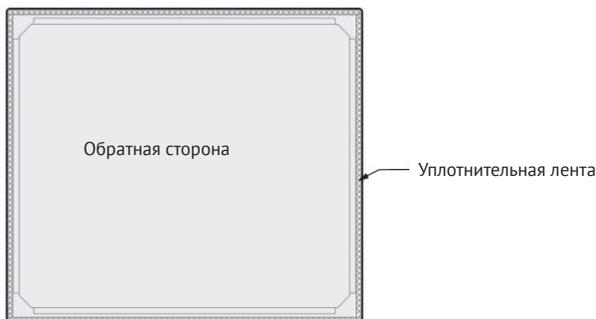
➡ Если у вас есть сомнения относительно установки, проконсультируйтесь с местными властями и организациями отвечающие за электрическую безопасность.

➡ Вы используете термостойкую и легко чистящуюся отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

Индукционная варочная панель

Перед установкой необходимо наклеить уплотнительную ленту на заднюю часть стеклокерамического покрытия:

- ➔ Переверните прибор.
- ➔ Извлеките из комплекта поставку уплотнительную ленту.



➔ Приклейте уплотнительную ленту по периметру стеклокерамического покрытия.

➔ Уплотнительная лента не должна выходить за край стеклокерамического покрытия.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

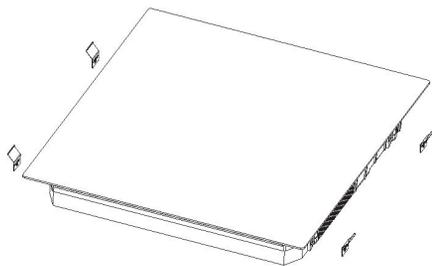
- ➔ Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- ➔ Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитура к основанию варочной панели.
- ➔ Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- ➔ Разъединитель легко доступен.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью кронштейнов в нижней части варочной панели (см. рисунок). Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



Индукционная варочная панель



⚠ Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы (см. рисунок).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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 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.

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

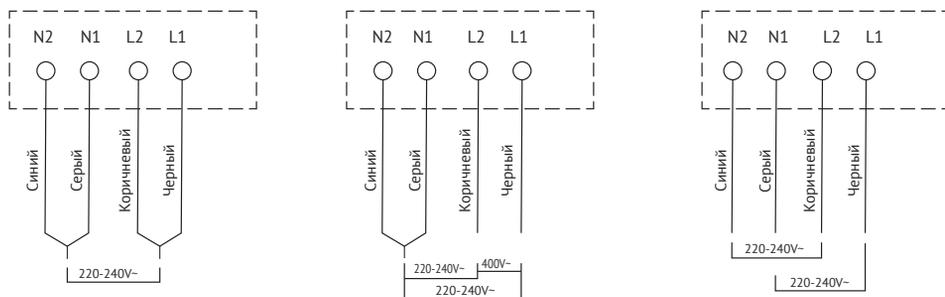
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

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

Индукционная варочная панель

Источник питания должен быть подключен в соответствии со стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



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

➔ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.

➔ Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выпол-

нено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

➔ Кабель не должен быть согнут или пережат.

➔ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

⚠ Нижняя часть варочной панели и шнур питания варочной панели после установки должны быть недоступны.

Индукционная варочная панель

⚠ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА

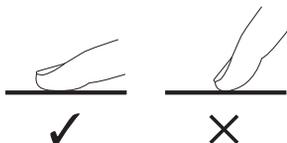
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

➔ 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.

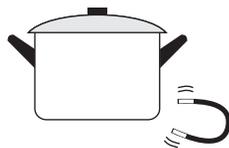
➔ Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на панели даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.



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 индукционного приготовления.



➔ 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.

➔ Если ферромагнитная часть покрывает дно посуды частично, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть дна может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.

➔ Если ферромагнитная часть не однородна, а состоит из других материалов, например, алюминия, это может повлиять на нагрев и срабатывание датчика обнаружения посуды.

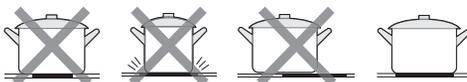
➔ Если дно посуды выглядит так, как показано на рисунке ниже, датчик также может не сработать.



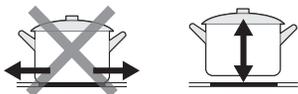
↪ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



↪ Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны. При использовании кастрюли энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете меньшую кастрюлю, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



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



ДИАМЕТР ПОСУДЫ

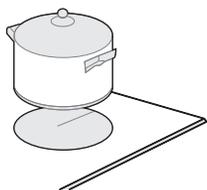
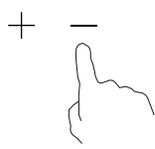
Зоны приготовления автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако дно этой посуды должно иметь диаметр в соответствии с выбранной конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите кастрюлю в центр варочной зоны.

Зона приготовления	Диаметр посуды индукционной варочной панели	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180 мм	140	180
210 мм	160	210

Индукционная варочная панель

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Начало приготовления

<p>Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. ➔ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>Прикоснитесь к выбору зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать.</p>	
<p>Настройте мощность нагрева, коснувшись кнопок «-» или «+». ➔ Если в течение 1 минуты вы не сделаете никаких настроек, стеклокерамическая варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. ➔ Вы можете изменить мощность нагрева в любой момент во время приготовления.</p>	

Если на дисплее горит  одновременно с выбором зоны нагрева.

Это может значить:

- ➔ вы поставили посуду не на ту конфорку;
- ➔ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты;

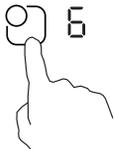
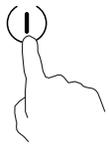
➔ посуда слишком мала или расположена не по центру зоны приготовления.

Нагрев не происходит, если на зоне приготовления нет подходящей посуды.

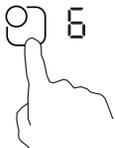
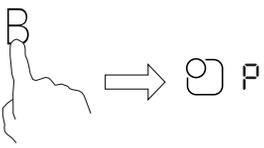
Значок  автоматически погаснет через 1 минуту, если на него не будет поставлена подходящая посуда.

Индукционная варочная панель

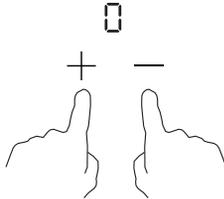
Завершение приготовления

<p>Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите зону приготовления, убавив мощность до «0» или с помощью кнопок «+» и «-». Убедитесь, что на дисплее также отображается «0».</p>	
<p>Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	
<p>Символ «H» или «h» указывает на то, что соответствующая конфорка еще 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.</p>	

Использование функции Boost

Активация функции «Boost»	
<p>Выберите нужную зону нагрева.</p>	
<p>Прикоснувшись к кнопке «Boost» индикатор зоны покажет «P», а мощность достигнет максимума.</p>	

Индукционная варочная панель

Отключение функции «Boost»	
Выберите зону, которую хотите отключить.	
Коснитесь кнопки «Boost» или кнопки «-», чтобы отменить функцию Boost, после чего зона приготовления вернется к исходным настройкам.	
Коснитесь одновременно кнопок «-» и «+». Варочная панель отключится.	

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ➔ Функция может работать на любой варочной зоне.
- ➔ Конфорка возвращается к исходной настройке через 5 минут.
- ➔ Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до 9 через 5 минут.
- ➔ При активации функции boost 1-й варочной зоны уровень нагрева другой зоны приготовления автоматически уменьшается, во избежание перегрузки сети. И наоборот.

Блокировка элементов управления

- ➔ 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.

Для блокировки кнопок панели управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления	Появится индикация «Lo»
Для разблокировки кнопок панели управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления	

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

Stop&Go

➡ Вы можете приостановить нагрев вместо того, чтобы выключить варочную панель.

➡ При переходе в режим «Stop&Go» все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Активация	
Нажмите кнопку «Stop&Go»	Отобразится индикация « »
Деактивация	
Нажмите кнопку «Stop&Go» еще раз	

⚠ Варочная панель находится в режиме паузы, все элементы управления неактивны, кроме кнопок ВКЛ/ВЫКЛ (I) и Stop&Go. В экстренном случае вы всегда можете выключить индукционную варочную панель кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ (I). Варочная панель отключится через 10 минут, если не выйти из режима Stop&Go.

Индукционная варочная панель

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

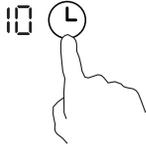
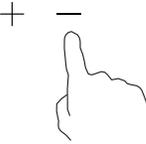
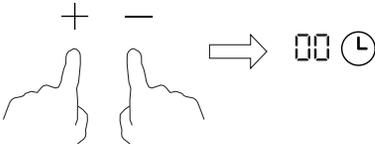
➔ Вы можете использовать его как таймер (отсчет времени). В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.

➔ Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени.

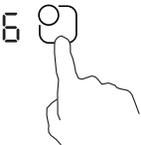
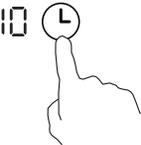
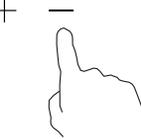
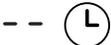
Максимальная длительность таймера составляет 99 минут.

а) Использование таймера в качестве отсчета времени

Если вы не выбираете ни одну варочную зону.

<p>Убедитесь, что варочная панель включена.</p> <p>❗ ПРИМЕЧАНИЕ: для использования таймера в качестве отсчета времени необходимо, чтобы хотя бы одна зона приготовления была включена.</p>	
<p>Коснитесь кнопки управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится цифра «10».</p>	
<p>Установите время, используя кнопки таймера «-» или «+» Совет: коснитесь кнопки таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.</p>	
<p>Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикация таймера будет отображаться еще 5 секунд.</p>	
<p>Прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--», когда заданное время закончится.</p>	

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Для одной конфорки	
Нажмите на сенсорную кнопку той конфорки, которая вам нужна.	
Коснитесь кнопки управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится цифра «10».	
Установите время, используя кнопки таймера «-» или «+». Совет: коснитесь кнопки таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.	
Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикация таймера будет отображаться еще 5 секунд. ❗ ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности указывает на выбранную вами конфорку.	
По истечении таймера выбранная Вами зона приготовления будет автоматически отключена.	

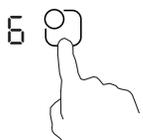
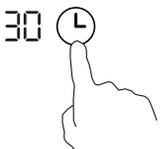
⚠ Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

Изображение выше могут не соответствовать реальному продукту, ориентируйтесь на приобретенный Вами прибор.

Индукционная варочная панель

Для нескольких зон	
<p>Установка таймера для нескольких зон приготовления аналогична установке для одной зоны; При одновременной установке таймера для нескольких зон индикация соответствующих зон активируется. На дисплее отображается минутный таймер. Индикация соответствующей зоны приготовления начинает мигать.</p>	
	<p>3 (установлено на 15 минут)</p>
	<p>6 (установлено на 45 минут)</p>
<p>По истечении таймера соответствующая зона приготовления выключится. Затем на дисплее отобразится новое значение таймера, а индикация соответствующей зоны приготовления начнет мигать.</p>	<p>30 (установлено на 30 минут)</p>
<p>Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, индикация таймера отобразит соответствующее время.</p>	

с) Отключение таймера

<p>Нажмите на сенсорную кнопку той зоны приготовления, которую вам нужно отключить.</p>	
<p>Коснитесь кнопки управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать.</p>	
<p>Одновременное нажатие на «-» и «+» отменяет таймер, и на дисплее будет отображаться «00».</p>	

Автоматическое отключение

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

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

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

 Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

Индукционная варочная панель

 УХОД И ЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стеклокерамическую поверхность, пока она еще теплая, но не горячая 3. Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ☞ Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок) ☞ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности
Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавление пищи, разлив горячих и сладких блюд на стеклянную поверхность	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – конфорки могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения» 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания горячих и сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются чистке. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности ☞ Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте
Попадание капель на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем 5. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. В приведенных ниже таблицах указаны возможные причины и способы устранения ошибок и неисправностей. Внимательно ознакомьтесь с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр.

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует напряжение в сети питания	Убедитесь, что стеклокерамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления заблокирована	Разблокируйте панель управления
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия	Возможно наличие тонкой пленки из воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца
На стекле имеются царапины	Использование посуды с шероховатыми краями. Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход»
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному)	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности

Индукционная варочная панель

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Индукционная плита издает тихий гудящий звук при использовании на высокой температуре	Это обусловлено технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту на стене во время работы вентилятора
Посуда не нагревается	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного способа приготовления. Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или не отцентрирована на панели	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Правильный выбор посуды». Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая ошибка	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите индукционную плиту и обратитесь к квалифицированному специалисту

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Индукционная плита оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код неисправности	Неисправность	Решение
Нет автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры стеклокерамического покрытия – разрыв цепи	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамического покрытия
E2	Неисправность датчика температуры стеклокерамического покрытия – короткое замыкание	
E7	Неисправность датчика температуры стеклокерамического покрытия	
C1	Высокая температура датчика стеклокерамического покрытия	Подождите, пока температура стеклокерамического покрытия не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство
E3	Датчик температуры неисправности БТИЗ – обрыв цепи	Замените плату питания.
E4	Датчик температуры неисправности БТИЗ – короткое замыкание	
C2	Высокая температура БТИЗа	Подождите, пока температура БТИЗа не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство. Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор
EL	Напряжение питания ниже номинального напряжения	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания будет исправен
EH	Напряжение питания выше номинального напряжения	

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение
EU	Ошибка связи	Повторно установите соединения между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея
EF	Ошибка попадания грязи на индукционную панель	

КОНКРЕТНАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ И РЕШЕНИЕ

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
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	
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	

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания
	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 представляют собой типичные неисправности.

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

Индукционная варочная панель

! УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО
ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете 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.

**СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ
ROHS**

Приобретенный вами продукт соответствует директиве EC RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

**ИНФОРМАЦИЯ ПО
УПАКОВОЧНЫМ
МАТЕРИАЛАМ**

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с требованиями национального законодательства по охране окружающей среды. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, определенные органами государственной власти.



Индукционная варочная панель

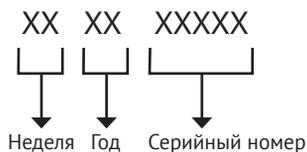
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	<p>Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором</p>
	<p>При повреждении шнура питания его замену, во избежании опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал</p>
	<p>Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)</p>
 ВНИМАНИЕ!	<p>Детали прибора могут нагреваться во время работы</p>
<p>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%.</p>	

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

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: GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD



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 изделии, 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 шумы 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 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.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (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 (шильде) 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 жесткостью 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 получен 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. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. 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 неквалифицированным 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

KUPPERSBERG



ВНИМАНИЕ!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ
ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО
В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

➔ Kuppersberg

➔ www.kuppersberg.com