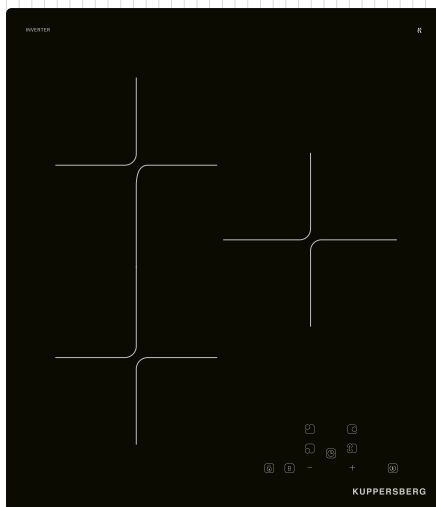


KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 418

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 4 |
| ОБЗОР ПРИБОРА..... | 7 |
| ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 9 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ..... | 12 |
| ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА | 15 |
| БЕЗОПАСНОСТЬ | 17 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 18 |
| ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ | 19 |
| РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК..... | 20 |
| УСТАНОВКА..... | 23 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 28 |

Индукционная варочная панель

 **ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте и следуйте следующим инструкциям, прежде чем начать использовать варочную панель.

Предоставьте эту информацию так же установщику устройства. Это может снизить затраты на установку.

**НАДЛЕЖАЩЕЕ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

➤ Этот прибор предназначен для использования внутри помещений и предназначен для разогрева пищи. Используйте его исключительно по назначению!

Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные неправильным обращением или несоблюдением инструкций.

➤ Прибор не подходит для лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний (включая детей), если они не находятся под присмотром или не проинструктированы по безопасному использованию прибора и не осознают связанные с этим риски.

➤ Детей до 8 лет всегда следует держать подальше от варочной поверхности и/или постоянно присматривать за ними.

Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него. Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

➤ Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшись на варочную панель, могут получить серьезные травмы.

➤ Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или внешнего коммутатора.

➤ Не используйте прибор для обогрева помещения.

➤ Не используйте варочную панель в качестве места для хранения, полки или рабочей поверхности.

➤ Во избежание повреждений не садитесь и не стойте на приборе, не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте на нее ничего.

➤ Убедитесь, что варочная панель не поцарапана ювелирными изделиями, заостренными или острыми предметами и т. д. Используйте только кастрюли и сковородки с плоским дном, без острых краев.

➤ Используйте кастрюли и сковородки, предназначенные для более высоких температур (до 200°C, подходят для стеклокерамики).

➤ Во время работы вблизи варочной панели может образоваться тепло и влага.

Пожалуйста, убедитесь, что ваша кухня хорошо проветривается.

Для этого используйте предусмотренные опции или, при необходимости, установите вытяжную систему.

Индукционная варочная панель

**ОПАСНОСТИ, СВЯЗАННЫЕ
С МАГНИТНЫМ ПОЛЕМ**

☞ Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности, однако лица 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 подвергаются воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого пункта может привести к смерти!

☞ Держите намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) подальше от варочной панели, поскольку на них может воздействовать электромагнитное поле прибора.

УСТАНОВКА

☞ Прибор должен быть отключен от электропитания во время установки или других работ с ним.

☞ Данное устройство может быть установлено и заземлено только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами.

☞ Изменения в системе электропитания может производить только квалифицированный электрик. Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти!

☞ Края варочной панели острые. Защитите себя от порезов и травм, например, надев рабочие перчатки.

☞ Крайне важно, чтобы прибор был подключен к неповрежденной системе заземления в соответствии с национальными и местными нормами.

☞ В цепи, к которой подключен прибор, должен быть установлен автоматический выключатель (предохранитель), чтобы обеспечить полную изоляцию от источника питания.

☞ Не устанавливайте варочную панель в помещении с высокой температурой или рядом с газовой или керосиновой плитой.

☞ Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

☞ Если варочная панель сломана или повреждена, полностью отключите прибор от электросети и обратитесь к авторизованному дилеру.

Если вы продолжите использовать прибор в таком состоянии, существует риск опасного для жизни поражения электрическим током!

☞ Во время использования доступные части прибора сильно нагреваются и могут стать причиной ожогов.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретой варочной поверхности своим телом, одеждой или предметами, за исключением подходящей посуды, и не подпускайте детей к прибору.

Индукционная варочная панель

☞ Кухонные принадлежности и ручка посуды могут нагреваться во время использования.

Будьте осторожны.

☞ Не кладите на варочную поверхность не термостойкие предметы. Они могут загореться, расплавиться или повредиться при случайном включении.

☞ Обращайте внимание на намагничивающиеся металлические предметы, находящиеся на теле, так как во время использования они могут нагреваться вблизи варочной панели.

Кроме золотых и серебряных украшений.

☞ Не ставьте на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки, так как они могут нагреться.

☞ Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Переваренная пища может подгореть, вызвать вредный дым или загореться.

☞ Будьте особенно осторожны при нагревании масел и жиров (или продуктов, содержащих масла/жиры), так как они могут легко самопроизвольно воспламениться при высоких температурах.

☞ В случае возникновения пожара никогда не пытайтесь потушить его водой. Выключите прибор и накройте пламя (например, крышкой или термостойким одеялом).

☞ Не нагревайте закрытые контейнеры или банки на варочной поверхности. Существует опасность взрыва из-за избыточного давления во время нагрева!

☞ Во избежание опасностей выключайте конфорки или плиту, когда она

не используется. Для этого используйте кнопку включения/выключения и не полагайтесь на автоматическое отключение.

ЧИСТКА

☞ Выключите прибор перед чисткой.

☞ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, губки и т.п. для очистки варочной панели. Это может привести к повреждению.

☞ Используйте скребок для варочной поверхности, но только с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте, чтобы избежать риска травм.

☞ Не используйте пароочиститель для очистки данного изделия. Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию и неисправности.

☞ Всегда удаляйте остатки пищи, содержащей сахар, немедленно и, по возможности, пока она еще горячая, чтобы избежать необратимого загрязнения или повреждения варочной поверхности.

☞ Следуйте инструкциям по уходу и чистке, приведенным в соответствующей главе. Мы не несем ответственности за неправильное обращение с прибором.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

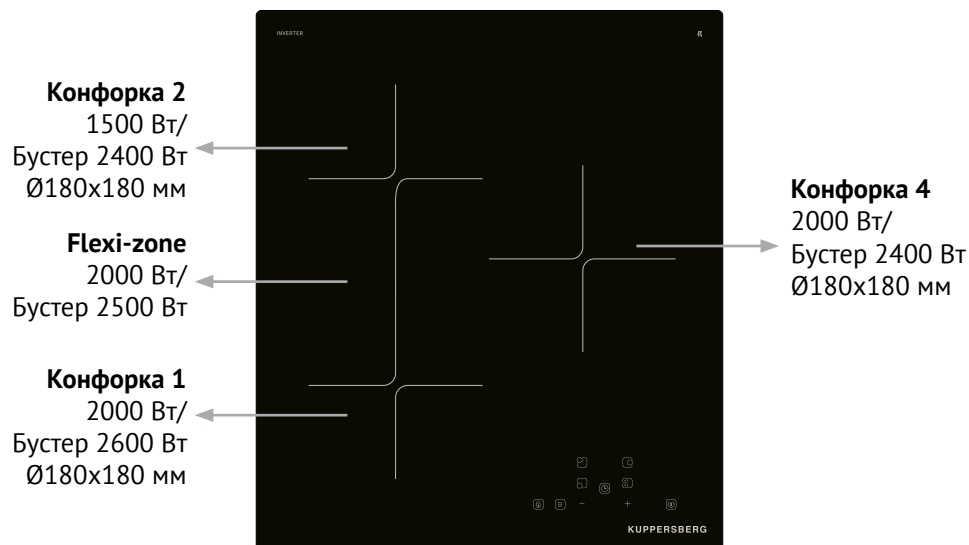
☞ Никогда не вносите изменения в прибор.

☞ Работы по ремонту и техническому обслуживанию могут выполняться только квалифицированным специалистом.

Индукционная варочная панель

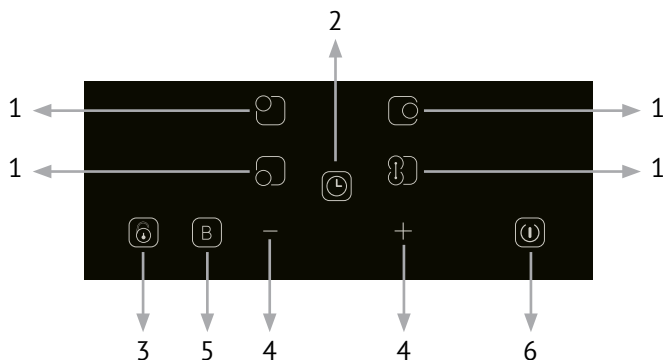
➔ Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.

➔ Если кабель питания поврежден, его может заменить только квалифицированный специалист.

 **ОБЗОР ПРИБОРА**

Индукционная варочная панель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор конфорки
2. Управление таймером
3. Кнопка блокировки
4. Уменьшить/Увеличить
5. Бустер
6. Кнопка «Вкл./Выкл.»

КАК РАБОТАЕТ
ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

Готовка на индукционной плите — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.


Тепло генерируется непосредственно в посуде за счет электромагнитных колебаний, а не косвенно за счет нагрева варочной поверхности.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

➤ Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Инструкции по технике безопасности».

➤ Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной плите.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом использовании варочной панели возможно появление запаха и даже небольшого дыма.

Это нормально и безвредно.

Хорошо проветривайте помещение, пока они не исчезнут (максимум 30 мин.).

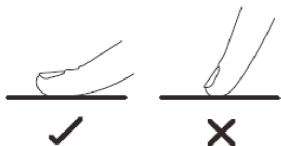
СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ

➤ Элементы управления реагируют на легкие прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.

➤ Используйте подушечки пальцев, а не их кончики.

➤ Каждое касание сопровождается звуковым сигналом.


➤ Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных датчиков.



ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ И ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте только посуду, подходящую для индукционной плиты.

При покупке обратите внимание на маркировку.


 **Напоминаем:** Для индукционного нагрева подходит посуда только с ферромагнитным дном.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Доля ферромагнитного сплава варьируется в зависимости от типа посуды. Чем выше доля, тем эффективнее нагрев и тем лучше автоматическое определение варочной панели посуды (описано ниже).

Автоматическое определение подходящей посуды

Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания подходящей посуды. Если на конфорке не обнаружена посуда, подходящая для индукционной плиты, это обозначается значком  на дисплее соответствующей конфорки.

Это может иметь следующие причины:

➤ Используемая посуда не подходит для индукционной плиты.

➤ Посуда не поставлена на выбранную конфорку.

Индукционная варочная панель

☞ Посуда не установлена ровно по середине конфорки.

☞ Посуда слишком маленькая.

💡 Если подходящая посуда не обнаружена, работа соответствующей конфорки не начнется. Через минуту она автоматически выключается.

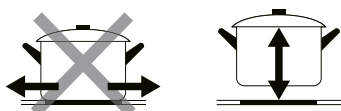
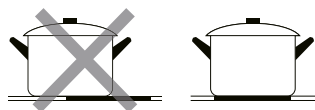
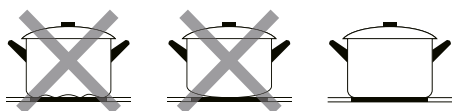
☞ Убедитесь, что дно посуды гладкое и плотно прилегает к плите.

☞ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

☞ Используйте посуду с минимальным диаметром дна, указанным в таблице ниже.

☞ Для достижения максимальной эффективности всегда размещайте посуду в центре варочной зоны.

☞ Всегда снимайте кастрюли с плиты. Избегайте скольжения, иначе они могут поцарапать поверхность плиты.



Оптимальные размеры посуды

Дно посуды должно иметь определенный минимальный диаметр в зависимости от зоны приготовления:

| Диаметр дна посуды (мм) | |
|-------------------------|----------------------|
| Конфорка | Минимальное значение |
| 1,2,3,4 | 120 |

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОДБОРУ ПОСУДЫ

Кастрюли с сотовым дном

Данный тип посуды можно использовать на индукционной панели, однако **это может повлиять на эффективность нагрева и общую производительность прибора.**

На основании проведенных испытаний:

☞ В большинстве случаев такие кастрюли работают в режиме непрерывного нагрева.

☞ Однако при недостаточном отводе тепла (например, из-за несоблюдения требований по вентиляции) возможен перегрев внутренних компонентов варочной панели. В этом случае может сработать защита силовых транзисторов (IGBT) от перегрева, что приведет к **превыстому нагреву** (включению и выключению).

Рекомендации по выбору посуды для индукционных панелей

1. Равномерное ферромагнитное покрытие: Если магнитный слой покрывает дно лишь частично, нагреваться бу-

Индукционная варочная панель

дет только эта часть. Остальная область может не достичь температуры, необходимой для приготовления.

2. Однородность материала: Неоднородное дно, содержащее вставки из других материалов (например, алюминия), может негативно влиять на качество нагрева и корректное распознавание посуды панелью.

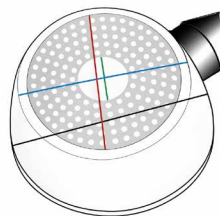
3. Сплошное дно: Посуда с дном, имеющим выраженную рельефную или сегментированную структуру (например, как на изображении ниже), может **вообще не быть обнаружена** варочной панелью.

💡 ВНИМАНИЕ! Ключевые параметры

➔ При выборе посуды обращайте внимание на **диаметр дна** (контактной поверхности), а не на диаметр верхнего края, который, как правило, значительно больше.

➔ Некоторые модели сковородок и кастрюль имеют **декоративное ферромагнитное основание**. Например, на рисунке ниже магнитным является только кольцо, отмеченное красной линией. Центральная часть (зеленая линия) и углубления могут быть выполнены из немагнитного материала.

💡 ВАЖНО: Несмотря на то что такая посуда технически совместима с индукционными панелями, ее использование также **может снизить эффективность и производительность** варочной поверхности.



💡 СОВЕТ: Для оптимальной работы и максимальной энергоэффективности рекомендуется использовать посуду со **сплошным, ровным и однородным ферромагнитным дном**, диаметр которого соответствует размеру конфорки.

Индукционная варочная панель

⚠ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

➔ Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

После включения прозвучит один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся.

Прибор находится в режиме ожидания.

➔ Теперь поместите подходящую посуду по центру желаемой конфорки.

➔ Убедитесь, что поверхность варочной панели и дно посуды чистые и сухие.

➔ Коснитесь кнопки выбора желаемой конфорки. Соответствующий индикатор начнет мигать.

➔ Отрегулируйте уровень нагрева от 1 до 9, используя сенсорные кнопки «+» и «-».

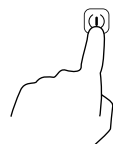
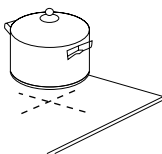
➔ Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится.

➔ Изменить мощность можно в любой момент во время приготовления, сначала выбрав нужную конфорку, а затем используйте кнопки «+» и «-».

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

➔ Чтобы выключить конфорку, используйте сенсорную кнопку «-».

➔ Чтобы выключить варочную панель, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».



Индукционная варочная панель

Остерегайтесь горячих поверхностей

Если после использования варочная зона все еще слишком горячая и существует риск получения травмы, на дисплее соответствующей варочной зоны отображается буква «Н», которая исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Эту функцию также можно использовать в качестве функции энергосбережения:

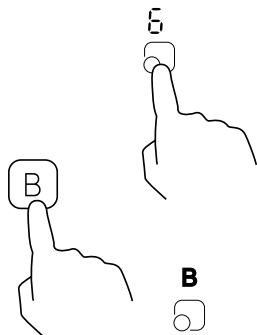
Если вы хотите нагреть дополнительные кухонные принадлежности, используйте уже нагретую конфорку.

**ФУНКЦИЯ БУСТЕР**

С функцией бустер вы можете максимизировать мощность варочной зоны в течение 5 минут.

Включение бустера

- ➔ Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать эту функцию.
- ➔ Нажмите кнопку бустера (В).

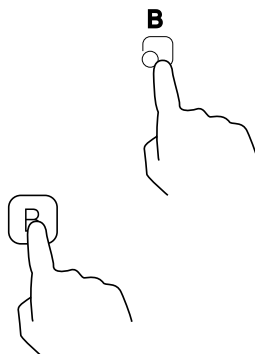


Мощность варочной зоны максимально увеличена.

- ➔ Через 5 минут бустер автоматически отключится, и зона приготовления снова переключится на уровень мощности 9.

Отключение бустера

- ➔ Нажмите кнопку выбора конфорки, у которой вы хотите отключить бустер.
- ➔ Чтобы отключить функцию бустер и вернуться к ранее установленному уровню мощности (или к уровню 5, если бустер был активирован на уровне мощности 0), нажмите кнопку бустера (В).



Индукционная варочная панель

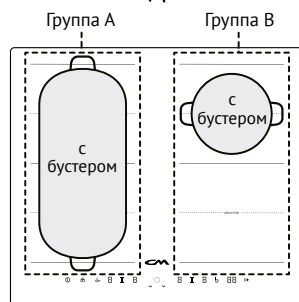
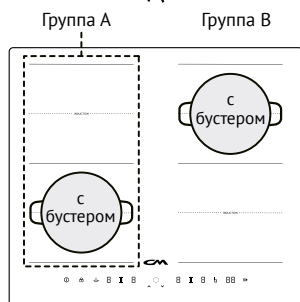
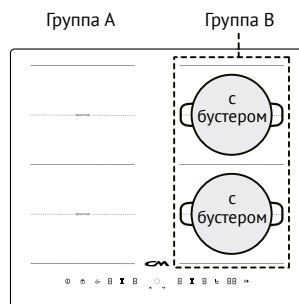
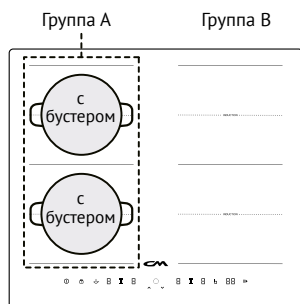
Ограничение безопасности сети электропитания для функции бустер

Практически все конфорки поддерживают функцию бустер.

Однако варочная панель разделена на три группы по соображениям распределения мощности.

Для групп **А** и **В** применяется:

Использовать обе зоны с бустером невозможно (см. рисунок). Если бустер активирован для обеих зон, они автоматически работают на уровне мощности 9.



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ КОНФОРОК

⇒ Выберите нужную конфорку с помощью кнопки на панели управления.

⇒ Затем нажмите кнопку Таймер.


На дисплее таймера отобразится число «30».

⇒ Значение можно изменить, пока индикатор мигает. Для этого используйте кнопки «+» и «-».




⇒ Через 3 секунды без дальнейшего использования установленное время автоматически подтверждается.

Для обозначения выбранной зоны рядом с соответствующим индикатором мощности загорается точка.

5. 

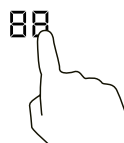
⇒ По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически отключается.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Другие ранее установленные конфорки продолжают работать без таймера.

Отмена и изменение установки времени

⇒ Чтобы отменить настройку времени, нажмите кнопку таймера еще раз. Индикация оставшегося времени исчезает, и таймер выключается.

⇒ Если вы хотите изменить установленное время после установки таймера, вам придется отменить настройку и начать заново с первого шага настройки.



Использование таймера для нескольких конфорок

⇒ Если таймер активирован для нескольких конфорок, на дисплее таймера всегда отображается наименьшее оставшееся время. Мигающая красная точка рядом с соответствующим индикатором мощности указывает на конфорку (пример см. на рисунке).




Установлено:
5 мин.



Установлено:
15 мин.



 Чтобы отобразить оставшееся время таймера другой конфорки, коснитесь соответствующей кнопки.

Индукционная варочная панель

⇒ По истечении самого короткого установленного времени соответствующая конфорка выключается, на дисплее отображается следующее наименьшее оставшееся время, и обозначение соответствующей конфорки.

⇒ По истечении последнего оставшегося установленного времени эта конфорка также выключается.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА 30 МИНУТ

💡 Когда эта функция таймера активирована, варочная панель автоматически перейдет в режим паузы (ожидания) через 30 минут.

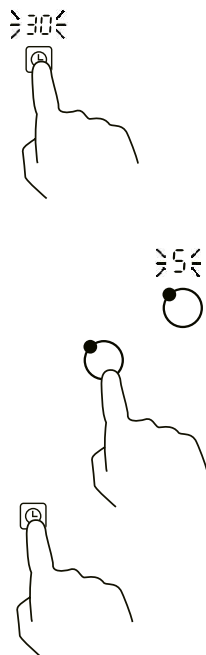
⇒ Чтобы активировать 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера, предварительно не выбирая какую-либо конфорку. Дисплей таймера начнет мигать и отобразит «30». Таймер активирован.

⇒ Через 30 минут варочная панель автоматически перейдет в режим паузы. Все конфорки переходят в режим ожидания; индикатор питания мигает.

⇒ Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку выбора нужной конфорки.

⇒ Затем 30-минутный обратный отсчет начинается снова.


⇒ Чтобы остановить 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера еще раз, не выбрав перед этим ни одной конфорки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, случайное включение конфорок детьми).

 Даже если панель управления заблокирована, кнопка «Вкл./Выкл.» остается активной. Таким образом, в случае чрезвычайной ситуации вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Блокировка панели управления

➤ Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей не менее 3 секунд.

➤ На дисплее таймера будет попеременно отображаться «Lo» или, если таймер был установлен ранее, «Lo» и оставшееся время. Панель управления заблокирована, за исключением кнопки включения/выключения.



Разблокировка панели управления

➤ Убедитесь, что варочная панель включена.

➤ Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей не менее 3 секунд.

➤ Индикация «Lo» исчезнет.

Теперь вы снова можете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели.

При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле

Если конфорка проработала какое-то время, в ней останется некоторое остаточное тепло.

Чтобы предупредить вас о необходимости держаться подальше от варочной поверхности, на индикаторе соответствующей конфорки отобразится буква «H».

Контроль магнитного поля

Если на варочную панель положить мелкие предметы (например, нож, вилку, ключ) или неподходящую посуду (из немагнитного материала, например, алюминия, или неподходящего размера), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

Вентилятор охлаждает индукционную плиту еще в течение одной минуты.

Индукционная варочная панель

Автоматическое отключение

Если вы забыли выключить конфорки, они автоматически отключаются через заданное время (см. таблицу).

| Уровень мощности | Время автоматического выключения (ч) |
|------------------|--------------------------------------|
| 1-2 | 6 |
| 3-4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6-9 | 1.5 |

⚠ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⚠ Опасность пожара!

Будьте осторожны при нагревании масел и жиров или продуктов, содержащих масло или жир. Они быстро нагреваются и могут легко самовоспламениться при очень высоких температурах.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда пища закипит, уменьшайте температуру.
- Использование крышки сокращает время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите настройку, когда пища полностью прогреется.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

| Мощность | Соответствие |
|----------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Деликатный разогрев небольшого количества продуктов ➤ Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают ➤ Слабое кипячение ➤ Медленное разогревание |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Подогрев ➤ Быстрое кипячение ➤ Приготовление риса |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Блины |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Обжаривание ➤ Приготовление макарон |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Жарка ➤ Обжаривание ➤ Доведение супа до кипения, кипяток |

Индукционная варочная панель


ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

| Тип загрязнения | Как действовать | Важно! |
|--|--|--|
| Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или пролитого несладкого продукта) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Выключите варочную панель. ➤ Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) ➤ Очистите стекло мягкой тканью ➤ Тщательно промойте и удалите все остатки чистящего средства ➤ Вытрите насухо варочную поверхность чистым тканевым или бумажным полотенцем | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Убедитесь, что варочная панель не горячая ➤ Чистящие губки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства царапают стекло ➤ Проверьте спецификации производителя на предмет пригодности для стеклянных поверхностей ➤ Всегда полностью удаляйте остатки чистящего средства ➤ В противном случае варочная поверхность может быть повреждена |
| Кипячение, плавление и разливы горячего сахара на поверхности стекла | <p>Немедленно удалите их с помощью лопаточки, скребка или скребка с лезвием, подходящего для стеклокерамических варочных панелей:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Выключите варочную панель ➤ Держите скребок под углом 30° к варочной панели и соскребайте загрязнения на прохладную часть варочной панели ➤ Удалите загрязнения кухонной тряпкой или бумажным полотенцем ➤ Очистите, промойте и высушите стекло, как описано выше | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Будьте осторожны, чтобы не обжечься о нагретые конфорки ➤ Обратите внимание, что лезвия скребков очень острые и могут стать причиной травм. Храните их в недоступном для детей месте ➤ Удаляйте загрязнения такого типа как можно скорее, чтобы они не прилипли и не повредили стекло |
| Другие типы загрязнений на сенсорном управлении | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Выключите варочную панель. ➤ Уберите жидкости при помощи мягкой ткани ➤ Протрите область сенсорного управления чистой влажной тканью или мягкой губкой ➤ Вытрите насухо это место тканевым или бумажным полотенцем | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Если панель управления загрязнена, варочная панель может выключиться ➤ Сенсорная панель может не работать, пока на ней есть жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, убедитесь, что вы вытерли поверхность насухо |

Индукционная варочная панель

⚠ РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK

⚠ Никогда не ремонтируйте, не модифицируйте варочную панель и не разбирайте ее самостоятельно!

ПРОБЛЕМЫ, ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ

| Проблема | Возможная причина | Что делать |
|--|---|---|
| Варочная панель не может быть включена | Нет питания | Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к электросети и исправна Проверьте, есть ли электроэнергия в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту |
| | Плата | Свяжитесь с сертифицированным электриком |
| Сенсорное управление не работает | Управление заблокировано | Разблокируйте панель управления. См. главу «Безопасность» |
| Сенсорное управление сложно использовать | На клавишах имеется небольшая пленка воды | Убедитесь, что область сенсорного управления сухая |
| | Прикасаясь к элементам управления, вы используете кончик пальца | Касайтесь элементов управления подушечкой пальца |
| Некоторые кнопки не работают/дисплей работает неправильно | Ошибка платы/дисплея | Отключите варочную панель от электросети и через некоторое время снова подключите ее. Если проблема не устранена, обратитесь к сертифицированному электрику |
| Индикатор питания работает, но процесс нагрева не запускается | Перегрев варочной панели | Убедитесь, что вентиляционные пути не заблокированы и что температура окружающей среды не слишком высока |
| | Вентилятор охлаждения подключен к сети. Техническая ошибка | Свяжитесь с сертифицированным электриком |
| Посуда не нагревается, отображается значок  | Посуда не подходит для индукционной плиты или не определяется | Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты, правильного размера, подходящего для желаемой конфорки, и размещайте ее правильно |

Индукционная варочная панель

| Проблема | Возможная причина | Что делать |
|---|--|---|
| Работа внезапно прекращается, и отображается значок  | Функция автоматического обнаружения не сработала | Свяжитесь с сертифицированным электриком |
| Значок  отображается для двух конфорок, расположенных одна за другой (1+2/3+4) | Техническая ошибка | Свяжитесь с сертифицированным электриком |
| Стекло поцарапано | Используется посуда с грубыми краями | Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел о правильной посуде |
| | Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства | См. главу «Чистка» |
| Некоторые сковороды и кастрюли издают потрескивание или щелканье | Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному) | Это безвредно и нормально |
| При работе на высокой мощности слышен легкий гудящий шум | Это может быть вызвано индукционной технологией | Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при снижении уровня мощности |
| Шум вентилятора | Охлаждающий вентилятор, встроенный в варочную панель, предотвращает перегрев электроники. При необходимости он продолжает работать даже после выключения варочной панели | Это нормально и необходимо. Не отключайте прибор от электросети во время работы вентилятора |
| Ненормальный шум вентилятора | Вентилятор охлаждения поврежден | Свяжитесь с сертифицированным электриком |
| Панель или варочная зона внезапно выключаются, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки | Техническая ошибка/ Значение кода см. в следующей таблице | Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь к сертифицированному электрику |

Индукционная варочная панель

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Код ошибки | Значение | Что делать |
|---|--|--|
|  | Подходящей посуды не обнаружено | Поместите подходящую посуду в середину соответствующей конфорки (см. главу «Посуда») |
| E1 | Напряжение слишком низкое (менее 85 В) | Проверьте источник питания. Если все в порядке, снова включите варочную панель |
| E2 | Напряжение слишком высокое (выше 285 В) | |
| E3 | Сообщение об ошибке датчика варочной панели / короткое замыкание | Обратитесь в службу поддержки клиентов или к сертифицированному электрику |
| E4 | Сообщение об ошибке БТИЗ-датчика/ короткое замыкание | |
| E5 | Перегрев варочной панели | Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее |
| E6 | Перегрев БТИЗ | Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее |
| E7 | Неисправность датчика варочной панели | Обратитесь в службу поддержки клиентов или к сертифицированному электрику |
| Eg | Сбой связи между дисплеем и материнской платой | |
| Et | Защита от перелива | Удалите пролитую жидкость и снова включите варочную панель |

УСТАНОВКА

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

➤ Варочную панель должен устанавливать квалифицированный электрик.

➤ Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроено в постоянную проводку и соответствовать местным нормам.

➤ Этот предохранитель должен быть проверен и иметь зазор не менее 3 мм вокруг всех полюсов (или вокруг всех активных [фазных] проводников, если это предусмотрено нормами).

➤ Предохранитель должен быть легко доступен.

➤ Если вы не уверены во время установки, обратитесь к специалисту или в орган строительного надзора.

➤ Столешница должна быть изготовлена из изоляционного и термостойкого материала, чтобы предотвратить поражение электрическим током и деформацию, вызванную тепловым излучением. Древесину и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы нельзя использовать в качестве материала для столешницы, если она не обработана.

➤ Столешница должна быть плоской и горизонтальной, ничто не должно выступать на рабочую зону.

➤ Стена над столешницей, прилегающие и окружающие поверхности, а также используемые клеи должны быть термостойкими до 90°C.

➤ Если варочная панель установлена над ящиком, мебельным отсеком и т. д. или к варочной панели есть доступ снизу, под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный барьер (см. главу «Вставка варочной панели»).

➤ Используйте поверхности, которые легко чистить (например, керамическую плитку), в качестве стен вокруг зоны приготовления пищи.

➤ Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины или барабанные сушилки.


➤ Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение и правильную работу.

➤ При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и что подача и вытяжка воздуха не заблокированы.

Для этого следуйте инструкциям, описанным ниже.

ОБРЕЗАНИЕ СТОЛЕШНИЦЫ

➤ Вырезайте столешницу по размерам, указанным на следующем рисунке.

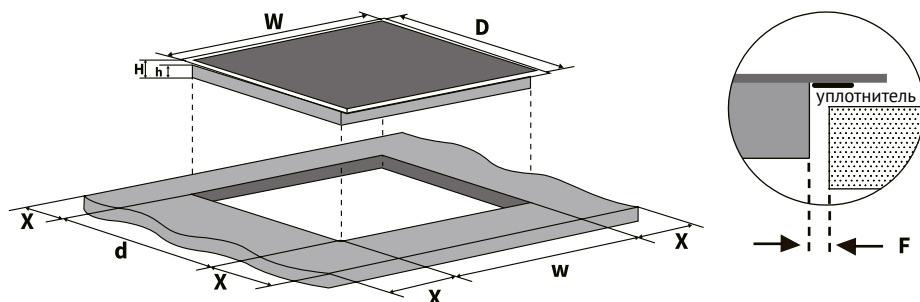
 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Перед резкой убедитесь, что указанные размеры соответствуют размерам изделия.

➤ Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал.

Индукционная варочная панель

➤ Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

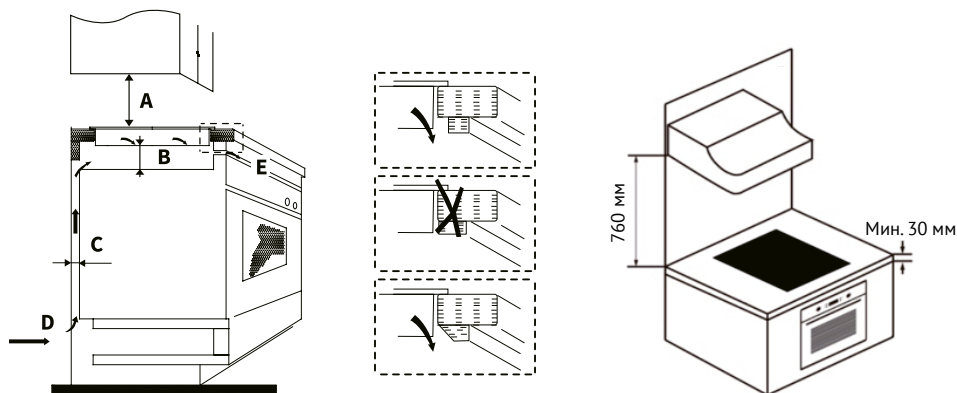
➤ Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть свободное пространство шириной не менее 5 см.



| Модель | W (мм) | D (мм) | H (мм) | h (мм) | w (мм) | d (мм) | X (мм) | F (мм) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------|------------|
| ICI 418 | 450 | 520 | 58 | 54 | 430 | 495 | Не менее 50 | Не менее 3 |

ВЕНТИЛЯЦИЯ

➤ Обязательно убедитесь, что следующие условия обеспечивают достаточную вентиляцию варочной панели и что подача и вытяжка воздуха не заблокированы:



Индукционная варочная панель

| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D | E |
|--------|---------|---------|--------------------------------------|------------------------------|
| 760 | мин. 50 | мин. 20 | Воздушный зазор / воздухозаборник | Воздушный зазор мин. 5 мм |

☞ **ПРИМЕЧАНИЕ.** Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом или вытяжкой над панелью должно составлять не менее 760 мм.

☞ Если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован собственным вентилятором охлаждения.

Безопасное расстояние между нижней частью варочной панели и духовой должно быть не менее 50 мм.

☞ Установка должна соответствовать всем правилам, касающимся расстояния, и другим нормам.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

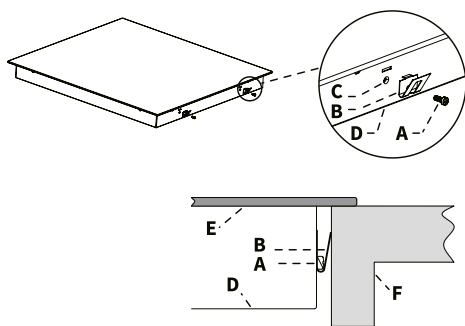
☞ **ПРИМЕЧАНИЕ:** На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Вставляя варочную панель, убедитесь, что она не заблокирована столешницей.

Крепление варочной панели с помощью монтажных кронштейнов

☞ Установите варочную панель на устойчивую, гладкую поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки).

☞ Следите за тем, чтобы элементы, выступающие из варочной панели, не подвергались давлению.

☞ Прикрутите 4 монтажных кронштейна к нижнему основанию варочной панели, как показано на рисунке:



- A Винт
- B Монтажный кронштейн
- C Отверстие для винта
- D Нижнее основание
- E Стеклокерамическая плита
- F Столешница

☞ **ПРИМЕЧАНИЕ:** Иллюстрации могут отличаться.

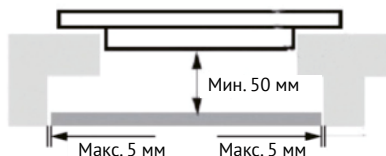
Индукционная варочная панель

Монтаж теплозащиты под варочной панелью

Если варочная панель установлена над ящиком, мебельным отсеком или чем-то подобным, или если доступ к варочной панели возможен снизу:

➔ Установите защитную пластину из термостойкого материала (например, из перфорированной пластины для обеспечения вентиляции) на расстоянии не менее 50 мм под варочной панелью (см. рисунок).

➔ При использовании клея убедитесь, что его термостойкость составляет не менее 150°C.

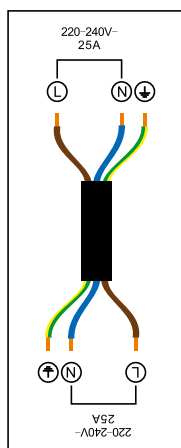


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

➔ Убедитесь, что данные на заводской табличке (В) соответствуют напряжению вашей сети.

➔ Подключение к источнику питания должно выполняться квалифицированным электриком в соответствии с

соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя (предохранителя), как описано ниже:



Индукционная варочная панель

⇒ Электрическое подключение должно быть выполнено правильно и в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

⇒ Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, тройники или разветвительные устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.


⇒ Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

⇒ Кабель необходимо регулярно проверять.

⇒ Если кабель поврежден или его необходимо заменить, это должен сделать квалифицированный электрик с использованием подходящих инструментов.

⇒ Электрик-установщик должен использовать силовую кабель типа H05GG-F.

 **После установки соединительный кабель и нижняя часть варочной панели должны быть недоступны.**



Этот символ на изделии или его упаковке указывает на то, что с этим изделием нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами, а следует утилизировать в пункте сбора электрического и электронного оборудования.

(Европейская директива 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)).

Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью. Обеспечив правильную утилизацию прибора, вы можете избежать возможных опасностей.

Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный муниципальный орган, в компанию по утилизации отходов или к дилеру.

Пожалуйста, утилизируйте весь упаковочный материал с должным вниманием к окружающей среде.



Используемые материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке.

Переработка сокращает использование сырья и отходов.

Индукционная варочная панель

 **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

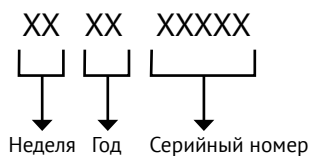
| | |
|---------------------|------------|
| Модель | ICI 418 |
| Количество конфорок | 3 |
| Мощность (Вт) | 5500 |
| Размер ШхГхВ (мм) | 450*590*58 |

| | |
|---|---|
|  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 горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики</p> |
| | <p>Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия</p> |

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

📱 **Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. Если отсутствует или поврежден, серийный номер зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.**

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: Zhongshan SUKIO Electric Appliance 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 изделия, 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.

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 P50696-2006;
- 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 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 некачественным 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 _____



KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____





ВНИМАНИЕ!

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.com