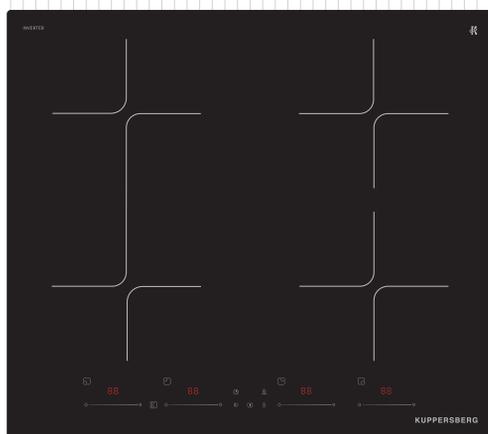


KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 614

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ОБЗОР ПРОДУКТА.....	9
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	10
УСТАНОВКА.....	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА	19
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	30
ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	32
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	35



Благодарим вас за выбор данного прибора.

Данное Руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности и указания по эксплуатации и обслуживанию вашего оборудования.

Перед эксплуатацией устройства внимательно прочтите данное Руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего использования. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям или имуществу в результате неправильной установки или использования прибора.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора без ущерба для его функциональных характеристик и безопасности. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования, а не для коммерческих целей.

Индукционная варочная панель

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

Следующие указания по технике безопасности предназначены для предотвращения возникновения опасностей 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.

УСТАНОВКА**Опасность поражения
электрическим током**

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

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

➔ Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания в месте установки должны проводиться только квалифицированным электриком.

➔ Несоблюдение этого требования может привести к поражению электри-

ческим током, вплоть до летального исхода.

Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Варочная панель имеет острые края.

➔ Несоблюдение техники безопасности может привести к порезам и другим травмам.

**Важные указания по технике
безопасности**

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

➔ На данный прибор не допускается помещать горючие материалы и продукты.

➔ Предоставьте данное руководство лицу, ответственному за установку варочной панели – это позволит сократить ваши затраты на установку.

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

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

➔ Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.

➔ Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию га-

Индукционная варочная панель

рантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

⇒ Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

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

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

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

⇒  **ВНИМАНИЕ:** 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.

⇒ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

⇒ После использования обязательно отключайте все зоны приготовления (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды!

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

⇒  **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочной панели.

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

⇒ Следует соблюдать осторожность и избегать прикосновения к конфоркам. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

⇒  **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, сначала выключите прибор и затем при-

Индукционная варочная панель

кройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

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 специалиста.

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

⤵ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током, вплоть до летального исхода.

Опасно для здоровья

⤵ Данный прибор соответствует требованиям электромагнитной безопасности.

⤵ Пользователям с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) перед эксплуатацией данного прибора необходимо проконсультироваться с врачом или компанией-производителем имплантатов, чтобы убедиться, что на их имплантаты не будет воздействовать электромагнитное поле.

⤵ Несоблюдение этого требования может привести к летальному исходу.

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 привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

⤵ Несоблюдение этого требования может привести к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

⤵ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных

Индукционная варочная панель

продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.

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

⇒ Не оставляйте на варочной панели никаких предметов.

⇒ Не помещайте и не оставляйте рядом с прибором предметы, подверженные намагничиванию (например, кредитные карты, карты памяти), или электронные устройства (например, ноутбуки, MP3-плееры), так как они могут прийти в неисправность из-за наличия у прибора электромагнитного поля.

⇒ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

⇒ После использования обязательно отключайте все зоны приготовления (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не полагайтесь на датчик обнаружения 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 использова-

ние прибора является затруднительным, должны пользоваться им только под присмотром ответственного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

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

⇒ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

⇒ Запрещается вставлять на варочную панель.

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

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

⇒ Данный прибор предназначен для использования только в бытовых целях.

⇒ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и некоторые его части могут нагреваться.

⇒ Следует соблюдать осторожность и избегать прикосновения к конфоркам. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Индукционная варочная панель

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ICI 614
Количество зон приготовления (конфорок)	4 зоны приготовления
Параметры сети питания	220-240 В~ 50 Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590×520×62
Размеры встраивания А×В (мм)	560×490

Размеры являются приблизительными. В связи с тем, что мы непрерывно работаем над совершенствованием нашей продукции, мы оставляем за собой

право на внесение изменений в технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления об этом.

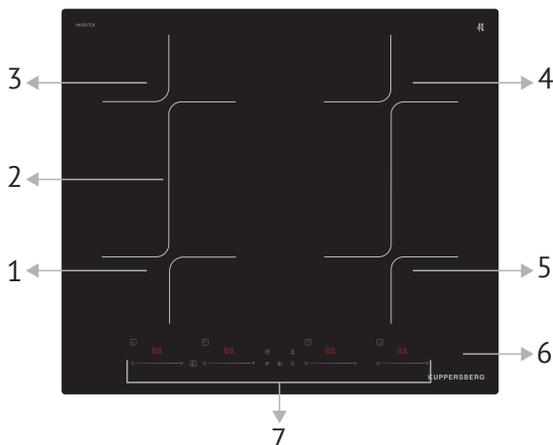
	Символ	Значение	Единица измерения
Модель	–	ICI 614	
Тип варочной панели	–	Встраиваемая варочная панель	
Количество зон приготовления	–	4 зоны приготовления	
Технология нагрева	–	Индукционный нагрев	
Для зон приготовления круглого типа: диаметр полезной площади варочной зоны с нагревом	∅	Зона приготовления 1: 18,0 Зона приготовления 2: 18,0	См
Для зоны приготовления Flexi-zone (округление до ближайших 5 мм)	Д,Ш	Flexi-zone: Д: 38,6; Ш: 18,0;	См

Указанные данные соответствуют стандарту EN 60350-2 и Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014. Если после включения варочной панели не произведи никаких действий, то через 20

минут варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания, энергопотребление в режиме ожидания составляет 0,5 Вт.

⚠ ОБЗОР ПРОДУКТА

ВИД СВЕРХУ

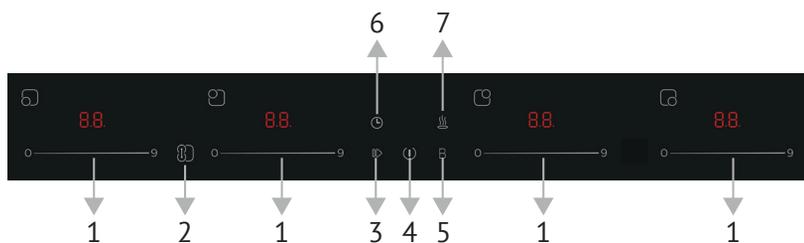


📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Зона приготовления 1800/2000 Вт | 5. Зона приготовления 1800/2000 Вт |
| 2. Зона приготовления 3000/3600 Вт | 6. Стеклокерамическая поверхность |
| 3. Зона приготовления 1900/2000 Вт | 7. Панель управления |
| 4. Зона приготовления 1900/2000 Вт | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



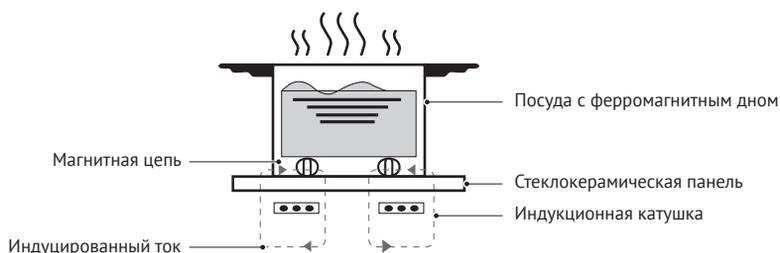
- | | |
|---|------------------------|
| 1. Регулировка таймера и мощности нагрева | 4. Вкл./Выкл. |
| 2. Flexi-zone | 5. Boost |
| 3. Stop&Go и Блокировка панели управления | 6. Управление таймером |
| | 7. Поддержание тепла |

Индукционная варочная панель

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционное приготовление — это современная, безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления. Работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не за счет на-

грева 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 пу-

зырьки 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 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.

Индукционная варочная панель

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

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

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

Уровень мощности	Подходит для
1 – 2	<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	<ul style="list-style-type: none"> ☞ обжаривание при непрерывном помешивании ☞ запечатывание (обжаривание) стейка ☞ доведение супа до кипения ☞ кипячение воды

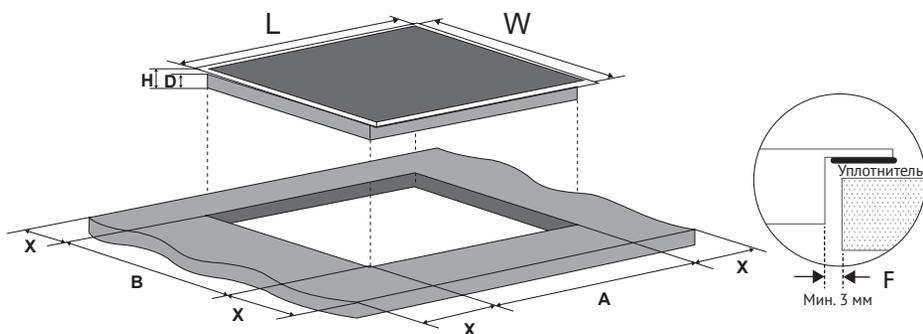
⚠ УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке. Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см. Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели,

следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (непропитанная 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.

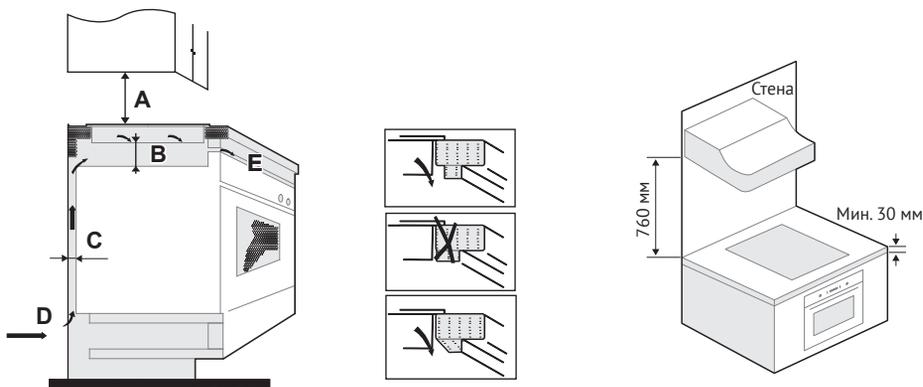


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	Не менее 50	Не менее 3

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.



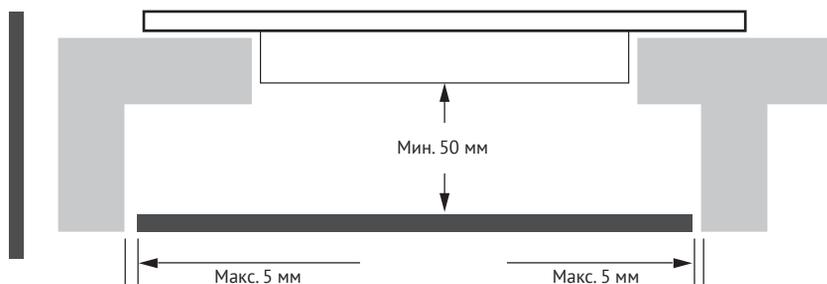
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Минимум 50	Минимум 20	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию!

Убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и что вентиляционные отверстия не заблокированы. Чтобы избежать случайного прикосновения к перегретому дну варочной панели, не-

обходимо установить пластину, закрепив ее винтами, на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.

Индукционная варочная панель



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

➡ Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе 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 не мешают занимаемому пространству.

➡ Столешница изготовлена из термостойкого и изоляционного 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 разъединительный 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

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

- ➔ Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- ➔ Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитуры к основанию варочной панели.
- ➔ Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- ➔ Обеспечен беспрепятственный доступ к разъединителю.

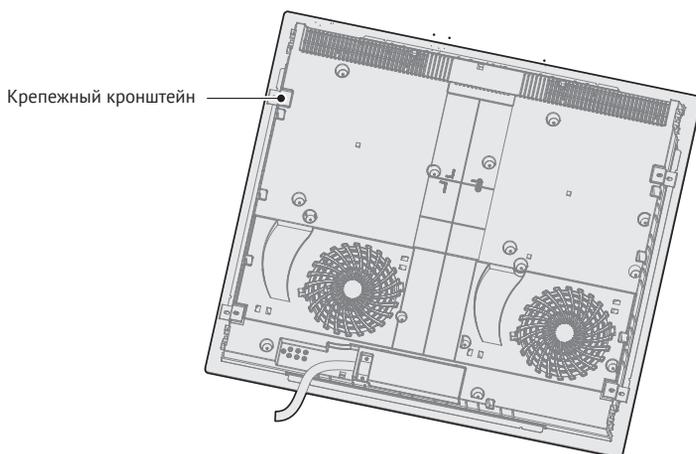
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

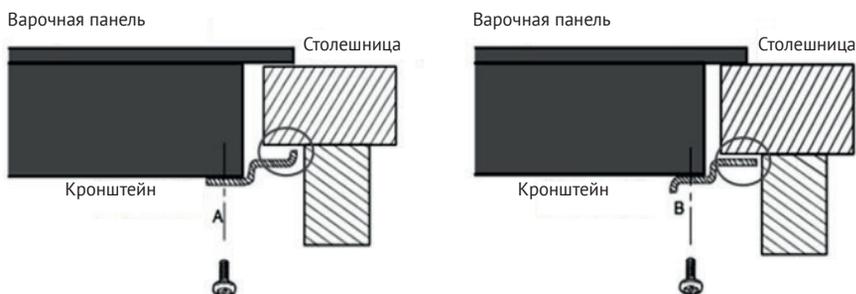
РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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 пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

⚠ Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

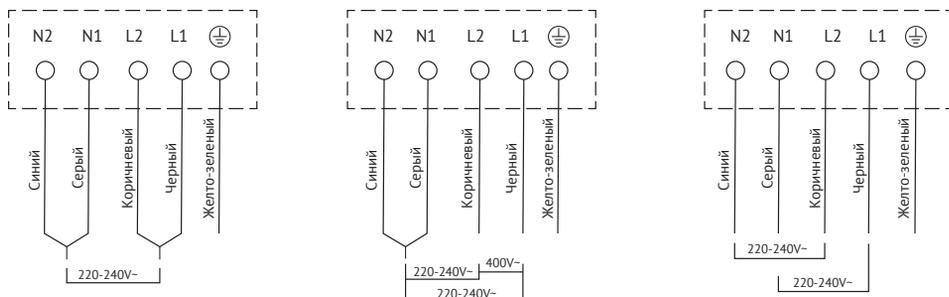
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

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.

Индукционная варочная панель

Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



➔ Если шнур питания поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев замену должен выполнить технический специалист с использованием специальных инструментов.

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

➔ Специалист по установке должен убедиться, что электрическое соедине-

ние выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

➔ Шнур питания не должен быть согнут или пережат.

➔ Шнур питания должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными техническими специалистами.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРОДУКТА

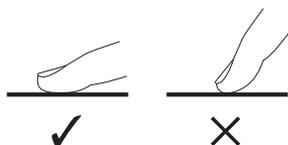
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

⇒ 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.

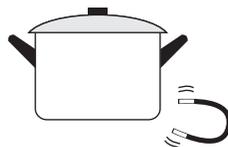
⇒ Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на панели даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.



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 работать.



Индукционная варочная панель

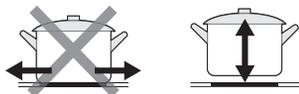
➔ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



➔ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же диаметр, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой равен выбранной вами зоне для обеспечения максимальной эффективности. Всегда располагайте посуду по центру зоны приготовления.



➔ Всегда поднимайте посуду, чтобы передвинуть ее. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности стеклокерамической варочной панели, т.к. это может привести к образованию царапин на поверхности.



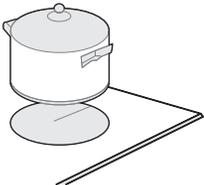
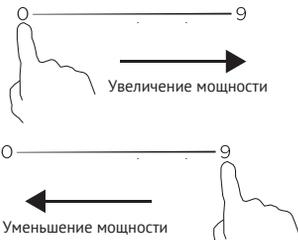
ДИАМЕТР ПОСУДЫ

Зоны приготовления автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако дно такой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с используемой зоной приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности, поместите посуду в центр зоны приготовления.

Зона приготовления	Диаметр посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180 мм	140	180
Flexi-zone	250	386*180

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>1. Коснитесь кнопки включения/выключения. Мигает индикация «-» или «- -», означает то, что прибор перешел в режим ожидания.</p>	
<p>2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>2. Настройте мощность нагрева с помощью слайдера.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Если в течение 1 минуты вы не произведете никаких действий, варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. ➔ Вы можете изменить мощность нагрева в любой момент во время приготовления. 	

Если на дисплее горит  одновременно с настройкой мощности нагрева.

Это может означать следующее:

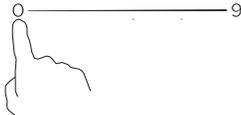
- ➔ вы поставили посуду не на ту конфорку;
- ➔ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты;
- ➔ посуда слишком мала или расположена не по центру зоны приготовления.

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

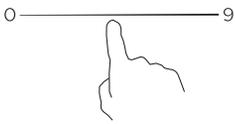
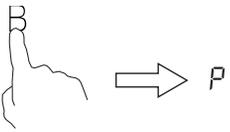
Значок  автоматически погаснет через 2 минуты, если на варочную поверхность не будет поставлена подходящая посуда.

Индукционная варочная панель

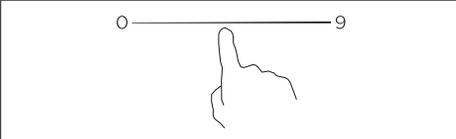
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>1. Коснитесь выбора зоны приготовления, которую вы хотите выключить. Выключите зону приготовления с помощью слайдера. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>2. Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ./ВЫКЛ.</p>	
<p>3. Будьте осторожны! «Н» отображается, когда данная 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>1. Выберите нужную зону нагрева.</p>	
<p>2. Прикоснувшись к кнопке Boost, индикатор зоны покажет «P», а мощность достигнет максимума.</p>	
Деактивация функции «Boost»	
<p>1. Коснитесь кнопки «Boost», чтобы отменить функцию Boost, после чего зона приготовления вернется к исходным настройкам.</p>	

2. Установите нужную Вам мощность нагрева с помощью слайдера.



ПРИМЕЧАНИЕ:

➔ Функция может работать на любой зоне приготовления.

➔ 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 зоны приготовления, уровень мощности 2-й зоны автоматически будет изменен, чтобы избежать перегрузки в сети электропитания.

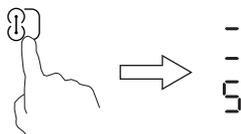
FLEXI-ZONE

Эту зону можно использовать, как одну зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления.

Flexi-zone - состоит из двух независимых катушек, которыми можно управлять по отдельности или совместно.

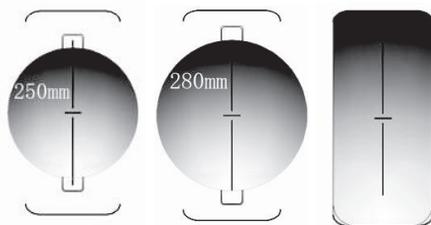
Как одна большая зона приготовления

1. Чтобы активировать как одну большую зону, коснитесь кнопки «Flexi-zone».



2. В случае использования как одной большой зоны приготовления мы предлагаем располагать посуду следующим образом:

Посуда: диаметр 250 или 280 мм (допускается квадратная или овальная форма посуды).



Мы не рекомендуем использовать другой диаметр посуды для функции Flexi-zone (как одна большая зона приготовления), кроме трех вышеупомянутых, поскольку это может повлиять на эффективность нагрева.

Как две независимые зоны приготовления

Чтобы использовать функцию Flexi-Zone (как две разные зоны приготовления), но с одновременной настройкой мощности, для эффективного нагрева рекомендуем использовать расположение посуды, как на изображении ниже.

Индукционная варочная панель



ПРИМЕЧАНИЕ:

➔ Убедитесь, что диаметр посуды больше 140 мм.

БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ И ФУНКЦИЯ STOP&GO

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

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

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. (⏻) и Stop&Go. В экстренном случае вы всегда можете выключить индукционную варочную панель кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (⏻). Варочная панель отключится через 10 минут, если не выйти из режима Stop&Go.

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

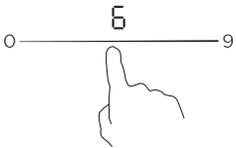
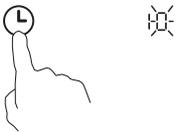
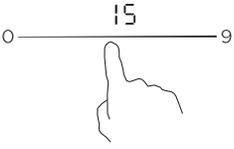
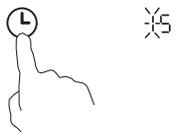
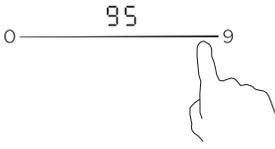
➔ Если элементы управления заблокированы, то на прикосновения перестают реагировать все кнопки, кроме ВКЛ./ВЫКЛ.

Для блокировки кнопок панели управления	
Удерживайте кнопку «Stop&Go» в течение 3 секунд	Появится индикация «Lo»
Для разблокировки кнопок панели управления	
Нажмите и удерживайте кнопку «Stop&Go» в течение 3 секунд	

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

УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

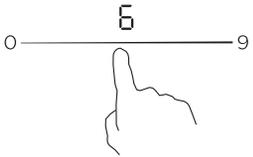
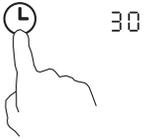
Отключение одной зоны приготовления

1. Выберите зону приготовления.	
2. Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее появится индикация «10» и начнет мигать индикация «0».	
3. Установите время с помощью слайдера (например, 5).	
4. Коснитесь кнопки управления таймером еще раз, начнет мигать индикация «1».	
5. С помощью слайдера установите время (например, 9), теперь значение таймера составляет 95 минут.	
6. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время. Красная точка рядом с индикацией уровня мощности нагрева, указывает на то, для какой зоны приготовления работает таймер на отключения конфорки.	
7. По истечении таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.	

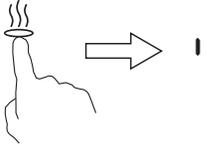
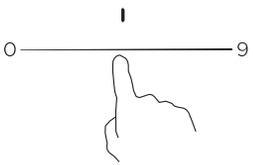
⚠ Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее. Изображения приведены только для справки, и ориентируйтесь на приобретенный вами продукт.

Индукционная варочная панель

Выключение таймера

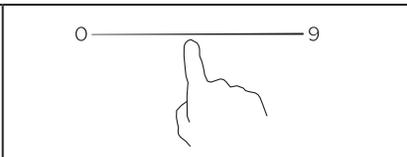
<p>1. Нажмите на зону приготовления, которую вам нужно отключить.</p>	
<p>2. Коснитесь кнопки управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать.</p>	
<p>3. С помощью слайдера установите время в положение «00», таймер отменится.</p>	

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Активация функции поддержание тепла	
<p>1. Выберите зону приготовления.</p>	
<p>2. Нажмите кнопку функции поддержания тепла , появится индикация « ».</p>	
Деактивация функции поддержания тепла	
<p>1. Выберите зону приготовления.</p>	

Индукционная варочная панель

- Установите мощность нагрева с помощью слайдера.
- Снова нажмите кнопку «Поддержание тепла» и прибор вернется к настройкам мощности нагрева – «0».

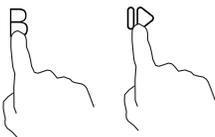


РЕЖИМ ОГРАНИЧЕНИЯ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

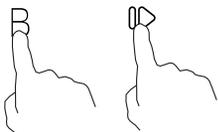
➤ Для индукционной варочной панели можно установить желаемый уровень потребляемой мощности, выбрав нужный диапазон мощности из нескольких доступных.

➤ Индукционная варочная панель способна автоматически регулировать мощность, чтобы работать на более низком уровне мощности, избегая риска перегрузки по сети.

➤ Если вы хотите изменить диапазон потребляемой мощности, то к настройке можно приступить через 60 секунд после включения варочной поверхности. Важно: при настройке варочная поверхность должна быть пуста и каждое действие должно быть завершено в течение 60 секунд.

Активация режима	
<p>1. Включите варочную панель, затем в течение одной секунды одновременно зажмите кнопки «Boost» и «Stop&Go».</p> 	<p>Индикация «S» появится на индикаторе зоны приготовления № 2.</p>
<p>2. Нажмите кнопку «Stop&Go».</p> 	<p>Индикация «S» появится на индикаторе зоны приготовления №2, а индикация «E» появится на индикаторе зоны приготовления №3.</p>

Индукционная варочная панель

<p>3. Нажмите кнопки «Boost» и «Stop&Go» одновременно еще раз.</p> 	<p>Индикация «S» будет отображаться на индикаторе зоны приготовления №2, индикация «E» будет отображаться на индикаторе зоны приготовления №3, и индикация «t» будет отображаться на индикаторе зоны приготовления №4. В то же время на индикаторе зоны приготовления №1 будет отображаться текущий режим максимальной мощности (7.4).</p>
<p>Для переключения уровня мощности используйте короткое нажатие на кнопку «Boost».</p> 	<p>Существует 6 уровней мощности, в диапазон от «7.4» до «2.5» кВт. Выбранный уровень мощности будет отображаться на дисплее таймера.</p> <p>«7.4»: максимальная потребляемая мощность 7,4 кВт. «6.5»: максимальная потребляемая мощность 6.5 кВт. «5.5»: максимальная потребляемая мощность 5.5 кВт. «4.5»: максимальная потребляемая мощность 4.5 кВт. «3.5»: максимальная потребляемая мощность 3.5 кВт. «2.5»: максимальная потребляемая мощность 2.5 кВт.</p>
<p>После установки нажмите Вкл./Выкл., чтобы выключить варочную панель. Выбранный Вами режим был успешно установлен.</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:

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.

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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 варочную 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 зона приготовления может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ➤ Жесткие губки, некоторые нейлоновые щетки и абразивные чистящие средства могут поцарапать варочную панель. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток ➤ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклокерамической поверхности
Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавление пищи; разлив горячих и сладких блюд на стеклокерамическую 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 стеклокерамической 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

Индукционная варочная панель

 **УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

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

Индукционная варочная панель

**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 ОБЩИХ 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 соединение 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		
	Варочная поверхность перегрелась	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. 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.

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 ЕС 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.



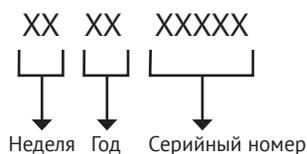
Индукционная варочная панель

 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:

<p>Индукционные и электрические панели</p>	<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

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.

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#1

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#2

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

Модель изделия _____

#3

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. 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 _____

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!

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

➔ Kuppersberg

➔ www.kuppersberg.com