KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ECO 301, ICO 301
ECO 601, ECO 601 C, ECO 601 GR
ECS 603, ECS 603 C, ECS 603 GR, ECS 622 C
ICS 604, ICS 604 C, ICS 604 GR, ICS 402
ECS 402, ECS 402 C, ECS 402 GR
ECS 623, ECS 623 C, ECS 623 GR, ECS 632 F
ECO 601 W, ECS 603 W, ICS 604 W
ECS 402 W, ECS 623 W, ICS 614, ICS 614 C,
ICS 614 GR, ICS 624, ICS 624 C, ICS 624 GR,
ICS 614 W, ICS 624 W, ECO 302, ICO 302,
ICO 402, ICS 608, ICS 606 C, ECS 639 F
ICI 412, ICI 604

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 4
ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА..... 8
ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ..... 14
ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... 47

Поздравляем Вас с приобретением новой варочной панели и благодарим вас за то, что выбрали продукцию нашей компании!
Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данное руководство и обращайтесь к нему по мере возникновения вопросов в будущем.

⚠ ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для нас очень важно обеспечить вашу безопасность. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведенную ниже информацию перед установкой или использованием своей варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током!

➲ Перед выполнением любых работ по установке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети электропитания.

➲ Прибор должен быть обязательно подключен к соответствующей действующим нормам системе заземления.

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

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

Опасность порезов

➲ Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

➲ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

➲ Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите 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.

➲ Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.

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

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

➲ Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

➲ Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если

варочная поверхность повредилась или треснула, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста.

➲ Перед проведением очистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.

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

Опасность для здоровья

➲ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

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

➲ Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода.

Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

➲ Во время использования прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.

➲ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с варочной поверхностью до тех пор, пока она не остынет полностью.

➲ **Осторожно!** Не оставляйте металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки на варочной панели, поскольку они могут нагреваться до высокой температуры.

➲ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

➲ **Будьте осторожны!** Ручки кастрюль или сковород могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковород не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы к ручкам не могли прикоснуться дети.

➲ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

➲ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

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

➲ Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.

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

➲ Не кладите на поверхность прибора и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. на них может оказать воздействие создаваемое прибором электромагнитное поле.

➲ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

➲ После использования обязательно отключайте все конфорки и саму варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

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

➲ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей. Взобравшись на варочную панель, дети могут получить серьезные травмы.

➲ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.

➲ Дети и лица с ограниченными возможностями должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно контролировать, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

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

➲ Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки.

➲ Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.

➲ Не вставайте на варочную панель.

➲ Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к повреждению поверхности.

➲ Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.

➲ Замена поврежденного кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.

➲ Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного исполь-

зования: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, мотелях, хостелах и других подобных местах проживания.

➲ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

➲ ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. Запрещается тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

➲ Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

⚠ ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с нормами и правилами, действующими в отношении данного оборудования.

После распаковки прибора убедитесь в отсутствии в нем видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, не используйте его (немедленно свяжитесь с представителем организации, в которой вы его приобрели).

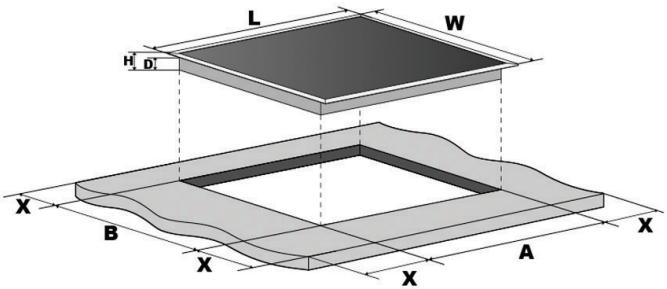
ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

➲ Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

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

➲ Убедитесь в том, что толщина столешницы (рабочей поверхности) составляет не менее 30 мм. Во избежание значительной деформации рабочей поверхности из-за теплового излучения варочной панели столешница должна быть выполнена из термостойкого материала.

Подробные данные приведены ниже:



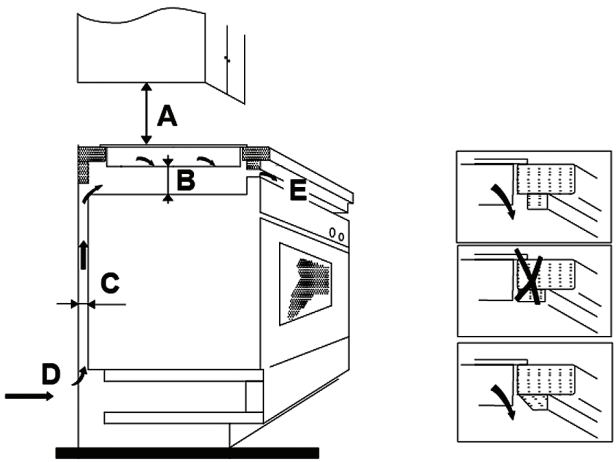


Модель	L	W	H	D	A	B	X
30 см керамическая варочная панель	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 мин
30 см индукционная варочная панель	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 мин
45 см керамическая варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 мин

Модель	L	W	H	D	A	B	X
45 см индукционная варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 мин
60 см керамическая варочная панель	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 мин
60 см индукционная варочная панель	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 мин

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция прибора. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для входа и выхода воздуха. Следите за тем, чтобы для варочной панели обеспечивались нормальные рабочие условия. См. рисунок ниже.

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

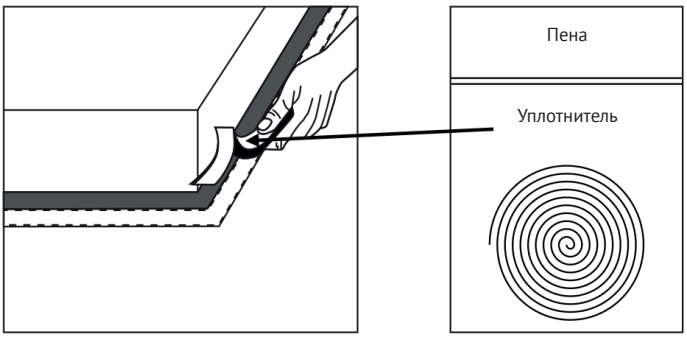


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мм	Не менее 50 мм	Не менее 20 мм	Входное отверстие для воздуха	Выходное отверстие для воздуха, 5 мм

УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЯ ИЗ ПЕНОМАТЕРИАЛА

Перед тем, как вставить варочную панель в проем на кухонной столешнице, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель из пенопласта (в полиэтиленовом пакете) к нижней стороне керамического стекла.

Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя из пеноматериала!
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:
Снимите защитную пленку с уплотнителя.
Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.
Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине кромки стекла и не должен заходить внахлест по углам.
При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



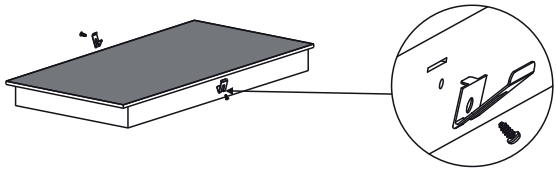
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЛЕНИЯ

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

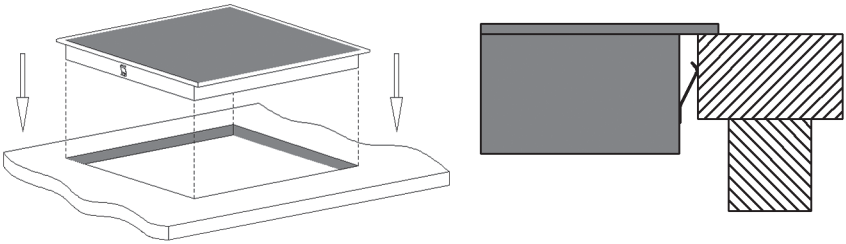
КОМПЛЕКТЫ ДЛЯ ПРОСТОГО КРЕПЛЕНИЯ (EASY FIT)

Каждая варочная панель поставляется с одним комплектом для простого крепления (Easy Fit), в состав которого входят фиксирующие зажимы и винты. Сначала найдите пакет с креплением (Easy Fit).

Закрепление зажимов на варочной панели: Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные на боковых сторонах корпуса, прикрепите их на корпусе винтом, затем вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность.

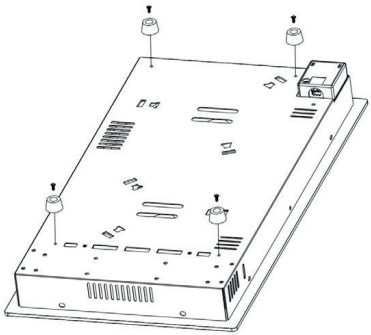


Крепление варочной панели к кухонному модулю: Вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже, при этом варочная панель прочно зафиксируется установленными на боковых сторонах зажимами.



УСТАНОВКА НОЖЕК – ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ECO 302 И ICO 302

Приобретенная вами варочная панель комплектуется 4 ножками (поставляются в виде дополнительных принадлежностей). Если вам необходимо, вы можете установить эти ножки самостоятельно. Ножки следует вкрутить в 4 отверстия, расположенные по 4 углам основания варочной панели.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилам, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Варочная панель является прибором повышенной мощности, поэтому ее подключение к сети электропитания должно проводиться только квалифицированным электриком.

Указания:

1. Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

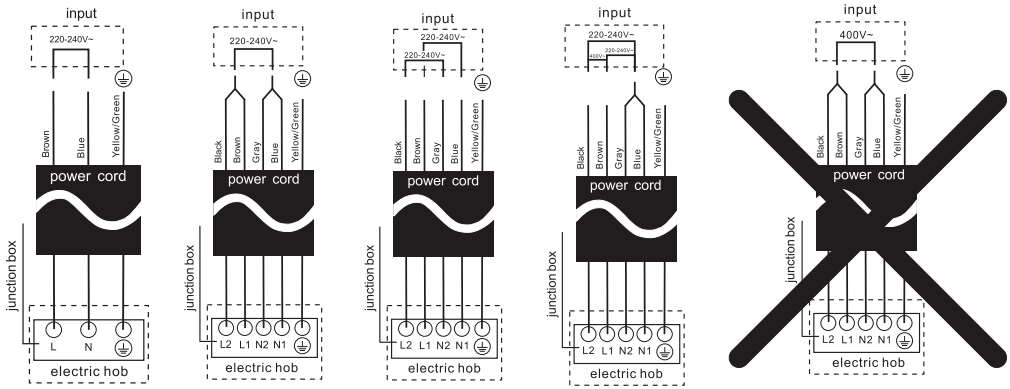
2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

3. Электрическое подключение должно быть выполнено надлежащим образом и в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.

5. Состояние кабеля должно проводиться регулярно, а его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

Варианты подключения показаны на рисунках ниже.



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

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

3. Для повышения надежности работы электрическая 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 стойкими к воздействию тепла.

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

6. Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.

7. Данная электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости информацию о полном сопротивлении системы вы можете получить, обратившись к своему поставщику электроэнергии.

ПРИМЕЧАНИЕ. Некоторые модели могут комплектоваться кабелем питания с вилкой. В таких случаях для подключения к источнику питания следует вставить вилку непосредственно в розетку. После использования отсоедините кабель питания (для моделей, в которых кабель питания не комплектуется вилкой).

Подключение варочной панели к сети электропитания
— Только для моделей ECO 302 и ICO 302

➲ Данная варочная панель комплектуется шнуром и вилкой на 16 А, соответствующей требованиям VDE. Вам необходимо только вставить эту вилку в ближайшую стандартную розетку на 230 В и вы можете сразу же начать готовить.

➲ Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

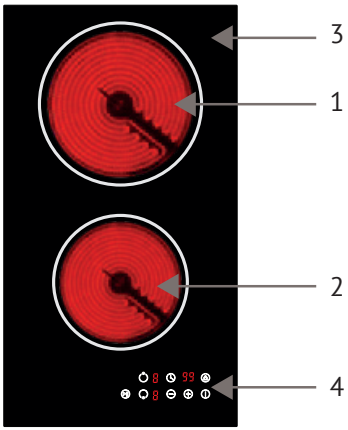
➲ Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна проводиться только квалифицированными техническими специалистами.

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

ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

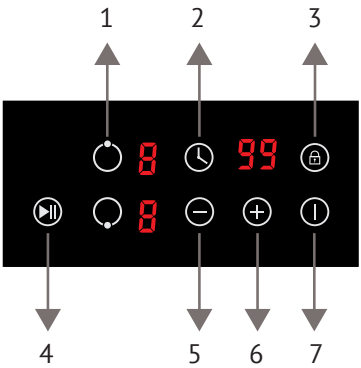
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модели: ECO 301/ECO 302



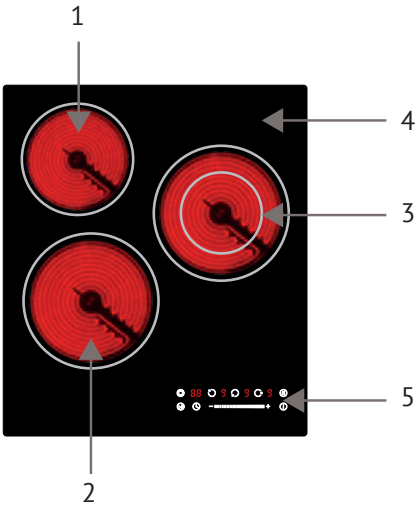
1. Варочная зона мощностью 1800 Вт
2. Варочная зона мощностью 1200 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления

Панель управления



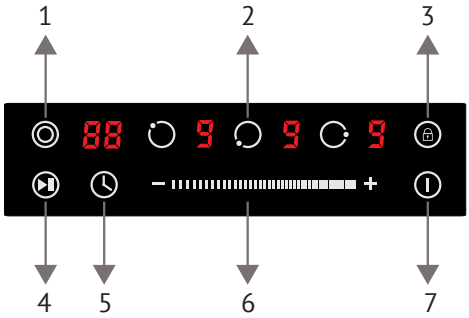
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером(«-», используется для уменьшения значения)
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
7. Кнопка включения/отключения

Модели: ECS 402/ECS 402 C/ECS 402 Gr/ECS 402 W



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 1800 Вт
3. Врочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт/1000 Вт
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

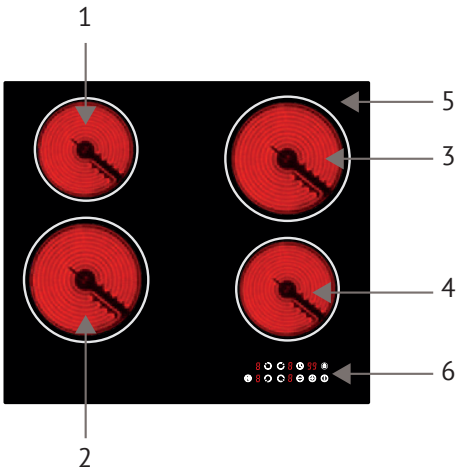
Панель управления



1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

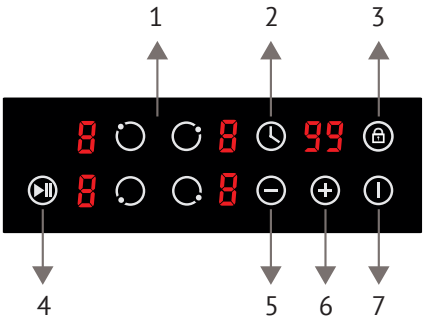
Встраиваемая варочная панель

Модели: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr/ECO 601W



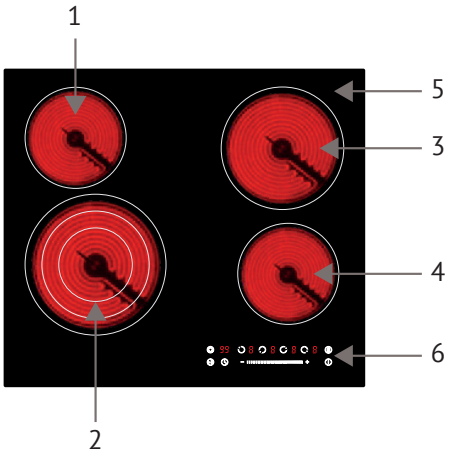
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 1800 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



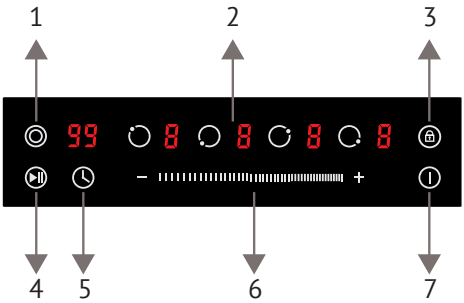
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
7. Кнопка включения/отключения

Модели: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr/ ECS 603



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт/1500 Вт/700 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

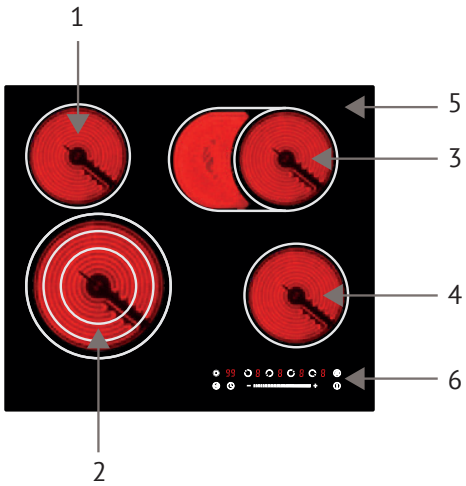
Панель управления



1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

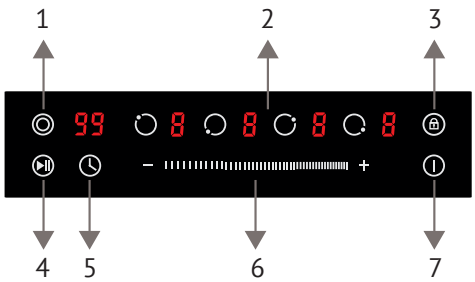
Встраиваемая варочная панель

Модели: ECS 623/ECS 623 C/ECS 623 Gr/ECS 623



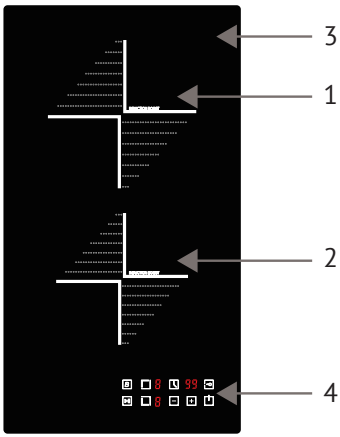
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт/1500 Вт/700 Вт
3. Овальная варочная зона мощностью 2000 Вт/1100 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



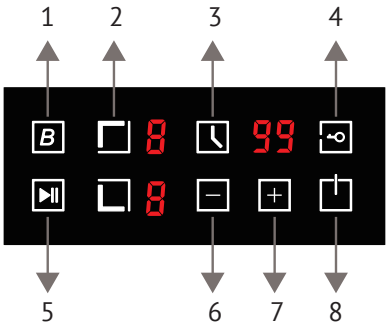
1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модели: ICO 301/ICO 302



1. Варочная зона мощностью 1900 Вт/2200 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления

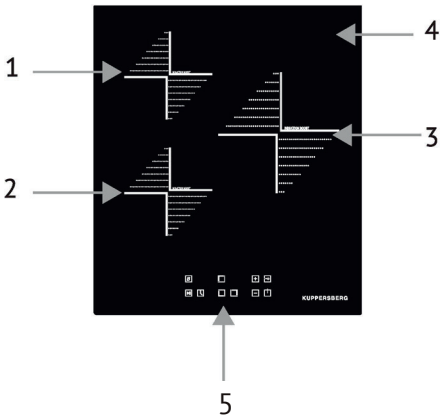
Панель управления



1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления таймером
4. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
5. Кнопка управления функцией Stop & Go
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/ управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
7. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/ управления таймером («+», используется для увеличения значения)
8. Кнопка включения/отключения

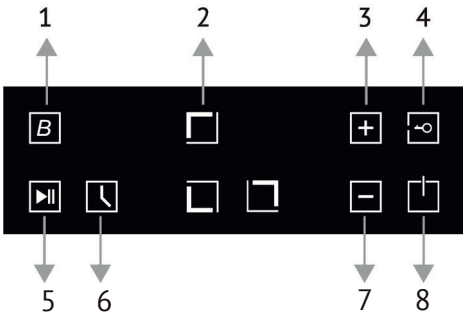
Встраиваемая варочная панель

Модель: ICO 402



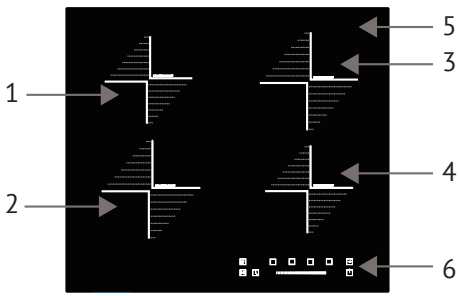
1. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 2300 Вт/2600 Вт (в режиме Booster)
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



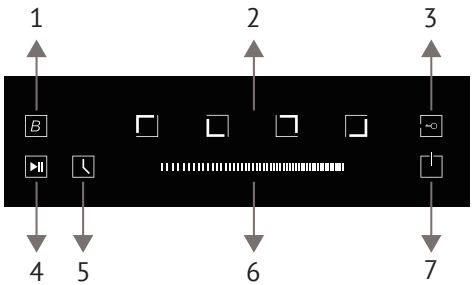
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
4. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
5. Кнопка управления функцией Stop & Go
6. Кнопка управления таймером
7. Кнопка управления таймером/Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
8. Кнопка включения/отключения

Модели: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr/ICS 604 W



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

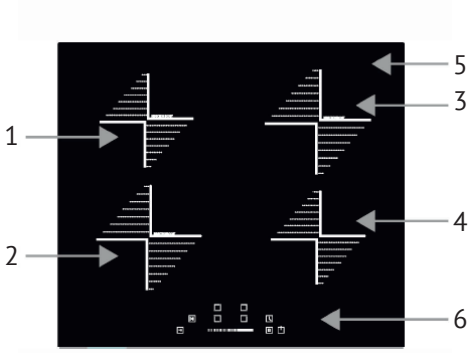
Панель управления



1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

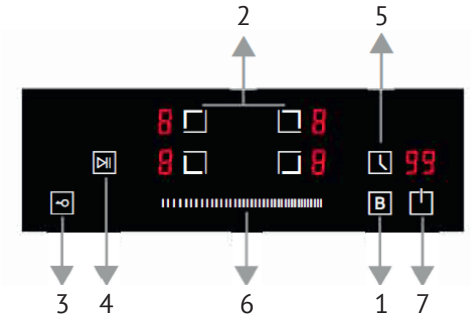
Встраиваемая варочная панель

Модели: ICI 604



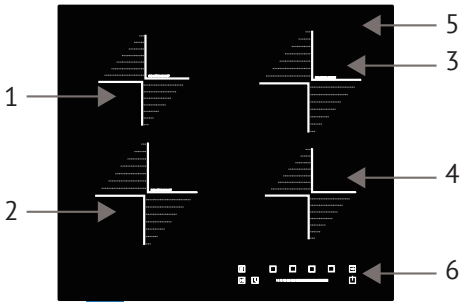
1. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 1900 Вт/2200 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 1900 Вт/2200 Вт (в режиме Booster)
4. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



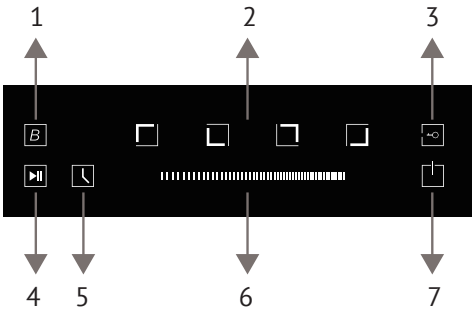
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: ICS 608



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

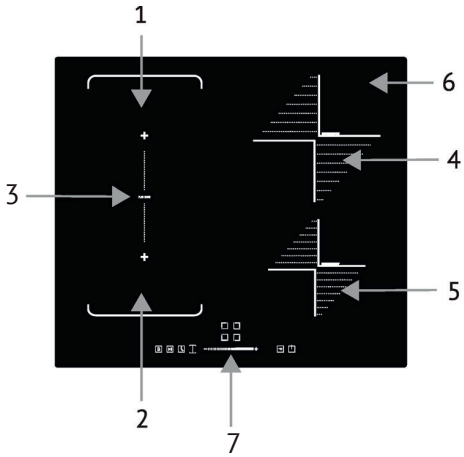
Панель управления



1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

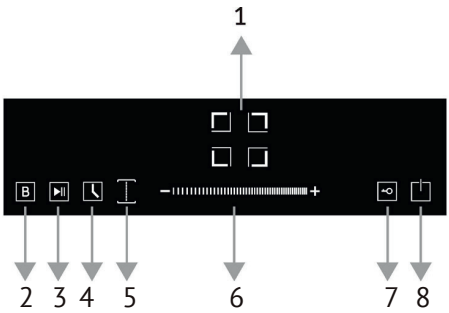
Встраиваемая варочная панель

Модели: ICS 614/ICS 614 C/ICS 614 Gr/ICS 614 W



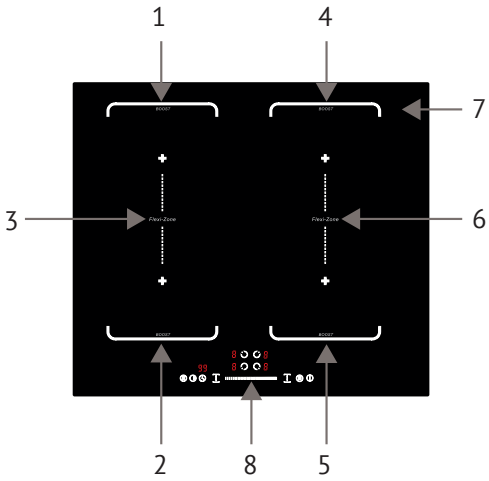
1. Варочная зона мощностью 1500 Вт/2000 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт/2600 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 3000 Вт/3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible, левая
4. Варочная зона мощностью 2000 Вт/3000 Вт (в режиме Booster)
5. Варочная зона мощностью 1500 Вт/2000 Вт (в режиме Booster)
6. Стеклокерамическая панель
7. Панель управления

Панель управления



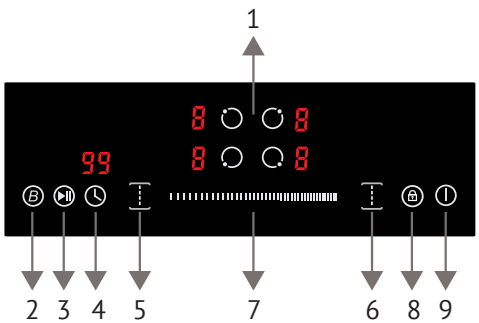
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Booster
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
5. Кнопка управления левой зоной Flexible (с изменяемой площадью нагрева)
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
8. Кнопка включения/отключения

Модели: ICS 624/ICS 624 C/ICS 624 Gr/ICS 624 W



1. Варочная зона мощностью 1500 Вт/2000 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт/2600 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 3000 Вт/3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible (с изменяемой площадью нагрева), левая
4. Варочная зона мощностью 2000 Вт/3000 Вт (в режиме Booster)
5. Варочная зона мощностью 1500 Вт/2000 Вт (в режиме Booster)
6. Варочная зона мощностью 3000 Вт/3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible (с изменяемой площадью нагрева), правая
7. Стеклокерамическая панель
8. Панель управления

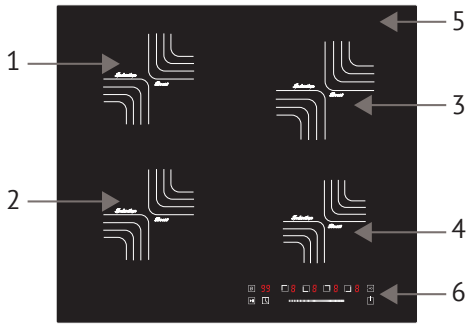
Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Booster
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
5/6. Кнопка управления левой/правой зоной Flexible (с изменяемой площадью нагрева)
7. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
8. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
9. Кнопка включения/отключения

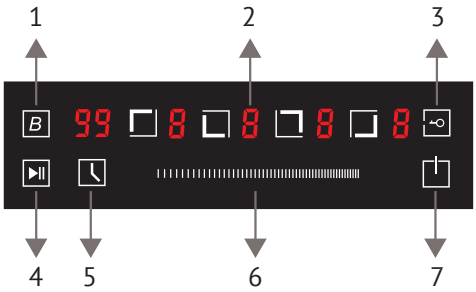
Встраиваемая варочная панель

Модель: ICS 606 C



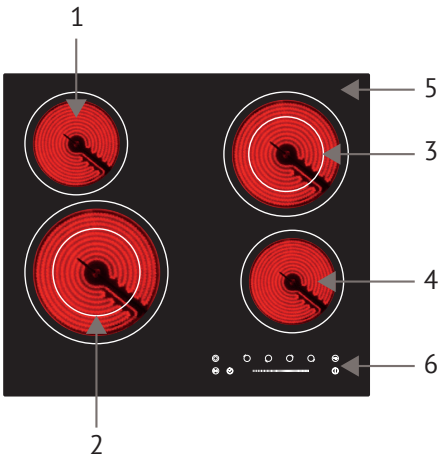
1. Варочная зона мощностью 1300 Вт/ Boost 1500 Вт
2. Варочная зона мощностью 1900 Вт/ Boost 2200 Вт
3. Варочная зона мощностью 1900 Вт/ Boost 2200 Вт
4. Варочная зона мощностью 1300 Вт/ Boost 1500 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



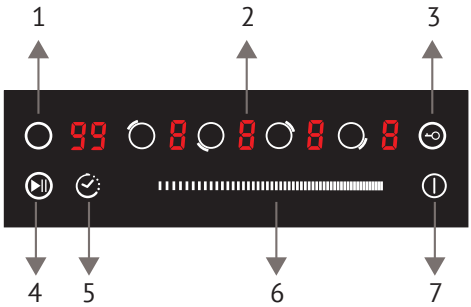
1. Кнопка выбора функции Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: ECS 622 C



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2200 Вт/1100 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт/1000 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

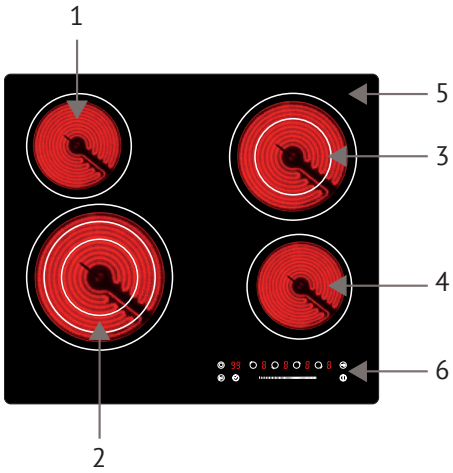
Панель управления



1. Кнопка управления расширенной зоной
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

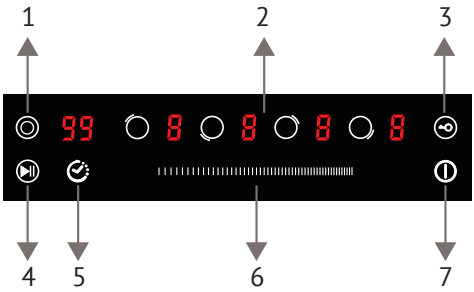
Встраиваемая варочная панель

Модель: ECS 632 F



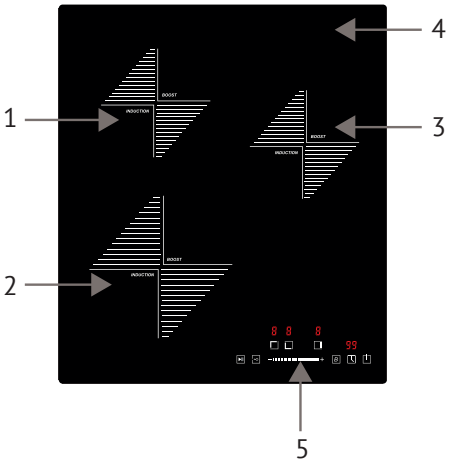
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт/1500 Вт/700 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт/1000 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



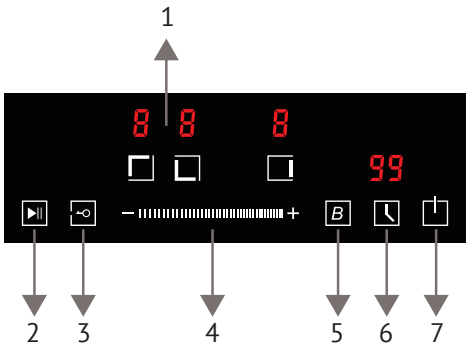
1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: ICS 402



1.Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
2.Варочная зона мощностью 2000 Вт/2200 Вт (в режиме Booster)
3.Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

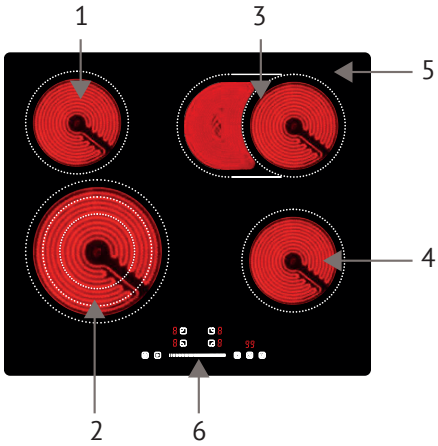
Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Stop & Go
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
5. Кнопка выбора функции Booster
6. Кнопка управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

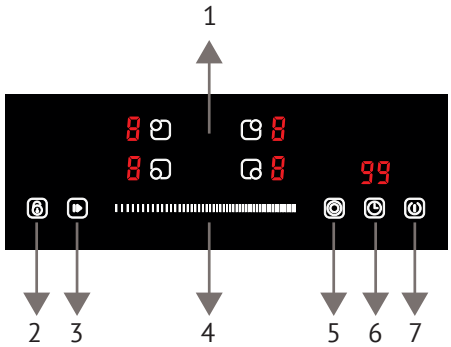
Встраиваемая варочная панель

Модель: ECS 639 F



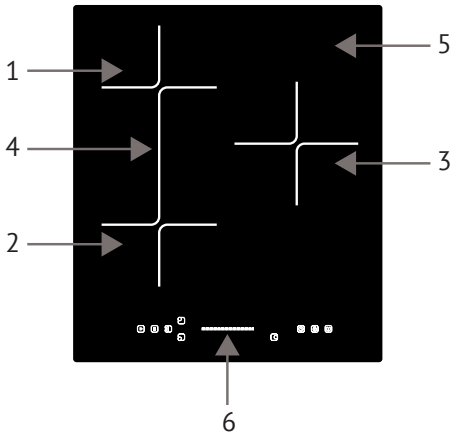
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт/1500Вт/700 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000Вт/1100 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



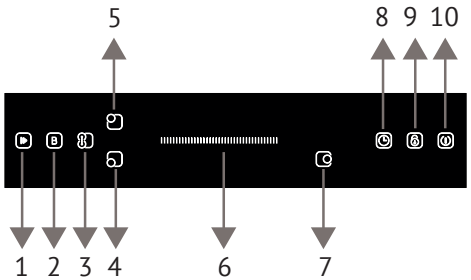
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
5. Кнопка управления расширением зоны нагрева
6. Кнопка управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: ICI 412



1. Варочная зона мощностью 1300 Вт/1500 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 1900 Вт/2200 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 2300 Вт/2600 Вт (в режиме Booster)
4. Варочная зона мощностью 3000 Вт/3600 Вт (в режиме Booster), Flexi area-Left (с изменяемой площадью нагрева)
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка управления функцией Stop&Go
2. Кнопка управления функцией Booster
3. Кнопка управления зоной Flexi area-Left (с изменяемой площадью нагрева)
4,5,7. Кнопка выбора варочной зоны
6. Слайдер для выбора уровня мощности/нагрева/управления таймером
8. Кнопка управления таймером
9. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
10. Кнопка включения/выключения

ПРИМЕЧАНИЕ. Представленные в данном руководстве изображения кухонной техники носят исключительно иллюстративный характер. В связи с непрерывно проводимой работой по совершенствованию возможны некоторые незначительные отличия от приобретенной вами продукции.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

➲ Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

➲ Удалите с электрической варочной панели всю имеющуюся на ней защитную пленку.

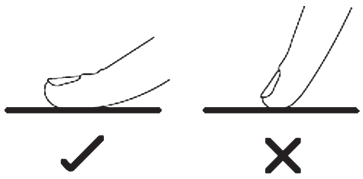
Использование сенсорной панели управления

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

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

➲ Каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом.

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

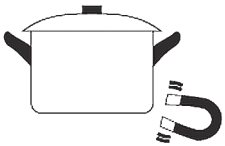


ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

➲ Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или дне посуды.

➲ Пригодность посуды также может быть проверена с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.

Если у вас нет магнита:



1. Налейте немного воды в кастрюлю или сковороду, которую, вы хотите проверить на пригодность.

2. Если на дисплее не мигает символ ⍦ и вода начала нагреваться, то данная посуда подходит для вашей варочной панели.

➲ Посуда, произведенная из перечисленных далее материалов, не пригодна для приготовления пищи на индукционных варочных панелях: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного сплава на дне, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

➲ Индукционная варочная панель изготовлена из гладкого керамического стекла, под ней размещена магнитная

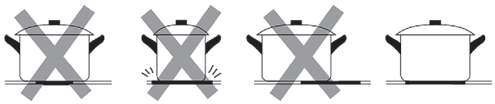
индукционная катушка, генерирующая переменное электромагнитное поле, которое нагревает посуду, но не саму варочную поверхность. Тепло от кухонной посуды передается пище.

➲ Обязательно следует использовать только металлические кастрюли, специально разработанные и/или одобренные для применения на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с зонами нагрева контейнеров из меламина или пластика.

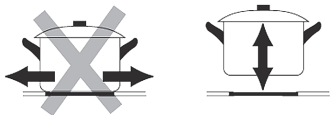
➲ Индукционная варочная панель обеспечивает уверенное распознавание наличия посуды, имеющей диаметр более 140 мм. Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



➲ Дно используемой посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Использование посуды, диаметр которой меньше диаметра выбранной зоны нагрева, приводит к снижению эффективности работы зоны. Ставьте посуду по центру варочной зоны.



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



ПРИМЕЧАНИЯ: Для керамической панели вы можете использовать любые типы кастрюль или сковород. Дно используемой кастрюли или сковороды должно быть гладким и плотно прилегать к стеклокерамической поверхности, а для обеспечения максимальной эффективности при приготовлении пищи его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны.

Рекомендуемые размеры посуды для индукционной варочной панели

Варочные зоны приготовления пищи автоматически адаптируются к диаметру посуды, вплоть до максимального размера этой зоны. Кроме того, предъявляются требования к наименьшему размеру дна посуды — диаметр дна посуды должен быть не менее минимального диаметра, который зависит от используемой варочной зоны. Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели посуду следует размещать строго по центру варочной зоны.

Диаметр дна посуды

Варочная зона	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зоны с изменяемой площадью нагрева (Flexible)	200	380x180

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

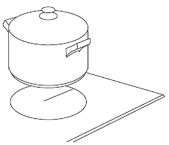
Чтобы приступить к приготовлению пищи

1. После подключения варочной панели к сети электропитания и включения питания:



Нажмите кнопку Вкл/Отк ⏻ и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд, пока не раздастся однократный звуковой сигнал, означающий, что варочная поверхность включена. Варочная панель переходит в режим ожидания, на всех индикаторах настройки мощности и индикаторах настройки таймера выводится символ «-».

2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на выбранную варочную зону.



➲ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

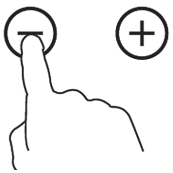
3. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать варочную зону, которую вы хотите использовать.



➲ При активации начнет мигать индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне.

4. Теперь настройте уровень мощности нагрева для варочной зоны.

1) Модели с сенсорными кнопками управления:



➲ Настройте мощность, используя кнопку ⊖ или ⊕.

➲ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, то значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме от 0 до 9.

2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

➲ В моделях с сенсорным слайдером вы можете отрегулировать настройку мощности просто дотронувшись до нужного места слайдера.



ПРИМЕЧАНИЯ:

1. После подключения к сети электропитания и включения питания раздается однократный звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и затем гаснут.

2. Если варочная панель находится в режиме ожидания и если в течение 1 минуты с панелью управления не будут производиться никакие действия, то произойдет автоматическое отключение электрической варочной панели, и прозвучит однократно звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ и удерживайте ее примерно 3 секунды; чтобы отключить ее просто нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ еще раз.

4. Вы можете изменить настройку мощности в любое время во время приготовления пищи.

5. По умолчанию устанавливается уровень мощности — 5, при необходимости уровень мощности может быть настроен в диапазоне от 0 до 9. При установке уровня мощности равным 0 нагревательный элемент отключается, при этом на индикаторе выводится символ «-».

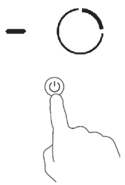
6. Во время регулировки индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне, мигает.

После окончания регулировки число на индикаторе продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет подтверждена.

Отключение варочной панели

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, затем отключите варочную зону, задав уровень мощности равным 0, при этом на индикаторе будет выведен символ «-».

2. Вы также можете отключить всю варочную панель, дотронувшись до кнопки ВКЛ/ОТКЛ ⏻.



ПРИМЕЧАНИЕ. После отключения варочной панели настройки таймера и функции напоминания отменяются.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если в процессе приготовления происходит отключение питания, то все настройки программ отменяются, и вам необходимо будет выполнить сброс системы управления.

ПРИМЕЧАНИЕ. После отключения индукционной варочной панели вентилятор системы охлаждения продолжает работать еще примерно 1 минуту.

Будьте осторожны!
Горячие поверхности!

После отключения на индикаторе уровня мощности отображается символ «H», указывающий на то, какая варочная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данная индикация отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.

Если варочная панель находится в режиме ожидания и при этом поверхность варочной зоны еще горячая, то на индикаторе мощности будут попеременно выводиться символы «H» и «-».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСШИРЕННЫХ ЗОН НАГРЕВА (КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ)

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширенных варочных зон (овальная/двойная/тройная зона), которые позволяют обеспечить большую площадь для приготовления пищи и дополнительную тепловую мощность. Чтобы активировать расширенную зону, выполните следующие действия:

1. Включите варочную панель, дотронувшись до кнопки ВКЛ/ОТКЛ ⏻.

2. Выберите варочную зону, в которой есть дополнительные контуры нагрева (расширенную зону), прикоснувшись к кнопке выбора зоны нагрева. Затем отрегулируйте настройку уровня мощности, при этом произойдет включение центральной зоны.

3. Дотроньтесь до кнопки управления расширенной зоной ◎, чтобы активировать дополнительный нагревательный элемент и увеличить зону нагрева.





ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При длительном прикосновении к кнопке управления режим работы расширенной зоны будет переключаться в указанной ниже последовательности:



➲ Овальная зона: центральный-овальный-центральный-овальный-центральный контур зоны...

➲ Двойная зона: центральный-двойной-центральный-двойной-центральный контур зоны...

➲ Тройная зона: центральный-двойной-тройной-центральный-двойной-тройной-центральный контур зоны...

2. Если активирована овальная или двойная зона, то ее светодиодный индикатор будет попеременно выводить настройку уровня мощности и символ «8»; при активации тройной зоны на ее светодиодном индикаторе будет попеременно выводиться настройка уровня мощности и символ «8».

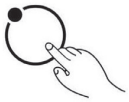
Использование функции Booster (индукционная варочная панель)

В некоторых моделях индукционных варочных панелей могут иметься одна или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster для повышения мощности соответствующей варочной зоны до максимального уровня на 5 минут. Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления пищи и может быть полезна, например, в тех случаях, когда вы очень спешите.

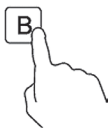
Чтобы использовать функцию Booster, во время работы индукционной варочной панели выполните следующие действия:

1. Активируйте варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности Booster.

Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности.



2. Прикоснитесь к кнопке управления функцией Booster B, на индикатор зоны нагрева будет выведен символ «b», который будет мигает в течение 5 секунд. После того как он перестанет мигать, функция Booster будет активирована.



ПРИМЕЧАНИЕ

После завершения функции Booster варочная зона возвратится к исходной настройке.

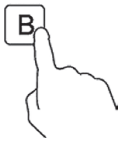
Отмена функции Booster

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию Booster.



2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Booster B чтобы отменить эту функцию, после этого ва-

рочная зона возвратится к исходным настройкам.



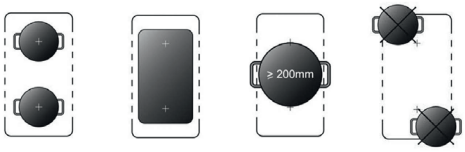
➲ Вы также можете отменить функцию Booster, выключив соответствующую варочную зону.

Индукционная варочная панель с зонами с изменяемой площадью нагрева (Flexible)

В некоторых моделях может иметься одна или несколько варочных зон с изменяемой площадью нагрева (Flexible). Эти зоны могут использоваться в любое время либо как одна единая, либо как две независимые зоны в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.

Каждая зона Flexible состоит из двух независимых индукционных катушек, управление которыми может осуществляться отдельно. Если эта варочная зона используется в качестве одной единой зоны, то при перемещение посуды из одной ее части в другую в пределах зоны flexible сохраняется один и тот же уровень мощности, который был настроен в той части зоны, в которой посуда была первоначально размещена, а часть, из которой посуда была убрана, автоматически выключается.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Следите за тем, чтобы посуда всегда размещалась по центру отдельной варочной зоны. В случае использования больших кастрюль, овальных, прямоугольных или вытянутых сковород обязательно располагайте и выравнивайте посуду таким образом, чтобы своим дном она закрывала оба креста, нанесенных на варочные зоны.



Включение индукционной варочной зоны Flexible

Чтобы включить варочную зону Flexible как одну единую большую зону, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible, затем нажать кнопку управления зоной Flexible.

Если зона Flexible работает, загорается индикатор над соответствующей кнопкой управления этой зоны, а индикатор уровня мощности начинает мигать, при этом вы можете отрегулировать уровень мощности зоны Flexible, переместив ползунок в пределах слайдера.

Отключение индукционной варочной зоны Flexible

Чтобы выключить работающую варочную зону Flexible, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible и затем, пока мигает индикатор уровня мощности, еще раз нажать кнопку управления зоной Flexible. После того как зона будет отключена, индикатор погаснет.

УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

➲ Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми) путем активации функции защиты от доступа детей.

➲ При блокировке панели управления деактивируются все кнопки сенсорного управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей.

Для блокировки кнопок панели управления

Однократно прикоснитесь к кнопке управления функцией защиты от доступа детей. На индикатор таймера будут выведены символы «Lo», и функция защиты от доступа детей станет активной.

Для разблокировки кнопок панели управления

1. Убедитесь в том, что электрическая варочная панель включена.

2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией защиты от доступа детей и не отпускайте ее в течение 3 секунд, до тех пор пока не прозвучит однократный звуковой сигнал и с индикатора таймера не исчезнут символы «Lo», при этом функция защиты от доступа детей будет отключена.

3. Теперь вы можете начать использовать электрическую варочную панель в обычном режиме.

При включенном режиме защиты от доступа детей деактивированы все кнопки управления, за исключением кнопки Вкл/Откл и кнопки управления функцией защиты от доступа детей.

В случае возникновения аварийной ситуации вы можете в любой момент отключить варочную панель кнопкой ВКЛ/ОТКЛ, но для последующего использования варочной панели необходимо будет выполнить ее разблокировку.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если отключение варочной панели производится при активированной функции защиты от доступа детей, то при последующем включении варочной панели функция защиты от доступа детей продолжает действовать.

ФУНКЦИЯ STOP & GO

➲ Готовьте проще! Вы готовите на кухне, и в это время кто-то позвонил в дверной звонок, зазвонил телефон или вас срочно позвал ребенок из другой комнаты. И вам обязательно нужно выйти из кухни. Если вы выключите все и уйдете, в таком случае ваше еда может подгореть или готовка может занять больше времени, чем вы планировали.

➲ Функция Stop & Go позволяет отключить все зоны нагрева. После того как вы вернетесь на кухню вам достаточно будет лишь одного прикосновения к кнопке, чтобы варочная панель снова перешла в тот режим, на котором вы остановились ранее, и вы можете продолжить готовку.

1. Активация функции Stop & Go

Чтобы активировать функцию Stop & Go, вам необходимо нажать один раз кнопку управления функцией Stop & Go. При этом все настройки устройства программного управления будут сохранены в памяти, варочная панель прекратит процесс нагрева и на все индикаторы настройки уровня мощности будет выведен символ «P».

2. Отключение функции Stop & Go

Чтобы отменить функцию Stop & Go, вам необходимо после возвращения на кухню еще раз нажать кнопку управления функцией Stop & Go. При этом все настройки устройства программного управления будут восстановлены и соответствовать тому моменту, когда вы прервали процесс готовки, а со всех индикаторов исчезнет символ активации режима Stop & Go – «P».

После активации функции Stop & Go перестают работать все управляющие кнопки, за исключением кнопки вкл/Откл и кнопки управления функцией Stop & Go.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если действие функции Stop & Go продолжается более 10 минут, то варочная панель автоматически отключается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

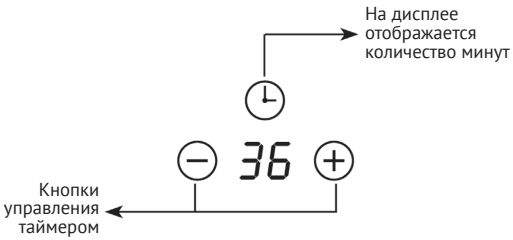
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

➲ В функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производиться не будет.

➲ В функции непосредственно таймера. В этом случае он может использоваться для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.

➲ Время настройки функции напоминания / таймера может составлять до 99 минут.

Внешний вид таймера



Использование таймера в функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

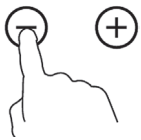
1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером ,число на индикаторе таймера начнет мигать.
3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.



1) Модели с сенсорными кнопками управления:

➲ Настройте уровень мощности, используя кнопку ⊖ или ⊕.

➲ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме.



ПРИМЕЧАНИЕ. Если индикатор таймера мигает, то для быстрого подтверждения настройки таймера следует еще раз прикоснуться к кнопке управления таймером.

2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

➲ Дотроньтесь один раз до кнопки управления таймером, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее единицам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество единиц минут для функции напоминания.

➲ Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее десяткам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество десятков минут для функции напоминания.

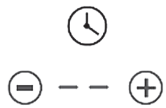


ПРИМЕЧАНИЕ. При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...

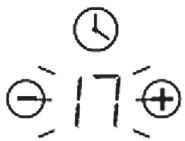
ПРИМЕЧАНИЕ. После окончания настройки указанное на индикаторе таймера значение продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет сохранена.

ПРИМЕЧАНИЕ. Настройка функции напоминания по умолчанию составляет 30 минут.

4. После того как настройка функции напоминания будет задана, сразу же начинается обратный отсчет с отображением на дисплее оставшегося времени.



5. По истечении заданного времени в течение 30 секунд выдается звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображается символ «- -». Для отключения выдаваемого звукового сигнала необходимо прикоснуться к любой из кнопок панели управления.



Настройка таймера на отключение варочной зоны

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите настроить таймер.



2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером ⏲, число на индикаторе таймера начнет мигать.

3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.

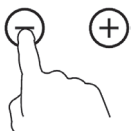


1) Модели с сенсорными кнопками управления:

➲ Настройте уровень мощность, используя кнопку ⊖ или ⊕.

➲ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если индикатор таймера мигает, то для быстрого подтверждения настройки таймера следует еще раз прикоснуться к кнопке управления таймером.



2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

➲ Дотроньтесь один раз до кнопки управления таймером, на индикаторе таймера ⏲ начнет мигать число, соответствующее единицам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество единиц минут для функции напоминания.

➲ Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее десяткам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество десятков минут для функции напоминания.

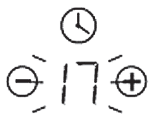


ПРИМЕЧАНИЕ. При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...

ПРИМЕЧАНИЕ. После окончания настройки указанное на индикаторе таймера значение продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет сохранена.

ПРИМЕЧАНИЕ. Настройка таймера по умолчанию составляет 30 минут.

4. После того как настройка таймера будет задана, сразу же начинается обратный отсчет с отображением на дисплее оставшегося времени.



ПРИМЕЧАНИЕ. Красные точки рядом с индикатором уровня мощности означают, что для этих зон настроен таймер. Вы можете проверить настройки таймера для каждой варочной зоны, для которой они заданы, нажав соответствующую кнопку выбора варочной зоны.



ПРИМЕЧАНИЕ. Если таймер настроен для более чем одной зоны нагрева, то на индикаторе таймера отображается наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



5. По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.



ПРИМЕЧАНИЕ. Функция напоминания и таймер могут использоваться одновременно, при этом на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее значение настройки времени. Если наименьшая настройка у функции напоминания, то красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если наименьшая настройка у таймера, то будет мигать красная точка рядом с соответствующим индикатором уровня мощности варочной зоны.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если индикатор отображает настройку таймера для варочной зоны: чтобы проверить настройку функции напоминания, нажмите кнопку управления таймером, на индикатор будет выведена настройка функции напоминания.

ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если вы используете индукционную варочную панель и на дисплее попеременно мигает символ «» и настойка уровня мощности нагрева, это означает, что:

- вы не поместили посуду на подходящую для нее варочную зону;
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной варочной панели;
- посуда имеет слишком маленький размер или неправильно выровнена относительно центра варочной зоны.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Нагрев не будет включен до тех пор, пока в варочной зоне не будет располагаться подходящая посуда.
2. Если подходящая посуда не будет помещена, то через 2 минуты произойдет автоматическое отключение дисплея.

3. Если на варочной панели будет оставлена посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), то через 1 минуту прибор автоматически перейдет в режим ожидания. В течение последующей минуты вентилятор будет продолжать охлаждение варочной панели.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

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



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. Настроенная по умолчанию длительность работы до отключения указана в таблице ниже:

Защита от перегрева

Температура внутри варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. Если обнаруживается чрезмерная температура, происходит автоматическое отключение варочной панели.

Защита от перелива

По соображениям безопасности устройство программного управления производит автоматическое отключение питания, если на сенсорную панель управления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на ней размещается влажная ткань. При этом деактивируются все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей, до тех пор, пока вы не протрете насухо поверхность сенсорной панели управления.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, часы	8	8	8	4	4	4	2	2	2

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Советы по приготовлению

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

➲ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет использования остаточного тепла.

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

➲ Начинайте приготовление при высоком уровне мощности, а затем по мере прогрева пищи уменьшайте ее.

Томление, приготовление риса

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

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

Запечатывание (обжаривание) 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 керамической панели сковороду «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 не дайте охладиться.

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.

Настройка уровня мощности

Приведенные ниже значения уровня мощности являются лишь рекомендуемыми для индукционной варочной панели. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от используемой вами посуды и количества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Настройка уровня мощности	Назначение
1-2	➲ деликатный разогрев небольшого количества пищи ➲ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ➲ нежное томление ➲ медленное нагревание
3-4	➲ разогрев ➲ активное тушение ➲ приготовление риса
5-6	➲ приготовление блинов, оладий
7-8	➲ пассерование ➲ приготовление макаронных изделий (пасты)
9	➲ обжаривание при непрерывном помешивании ➲ запечатывание (обжаривание) стейка ➲ доведение супа до кипения ➲ кипячение воды

⚠ ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!** перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания и убедитесь в том, что он полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Как можно быстрее очищайте поверхности варочной панели от остатков пролившейся на нее пищи. Перед чисткой обязательно убеждайтесь в том, что поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или кухонную бумагу.

Для удаления засохших остатков пищи с поверхности вам может потребоваться использование специального средства для очистки стеклокерамических поверхностей, доступное в продаже в большинстве супермаркетов.

Не используйте для этой цели другие абразивные чистящие средства и/или металлические мочалки, так как это может привести к образованию царапин на стеклокерамической поверхности варочной панели.

Повреждения из-за просыпания сахара или расплавления пластика

При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность, **чтобы не допустить необратимого повреждения поверхности стекла.**

Попадание содержащих сахар продуктов (например, желе, помадки, конфет, сиропа) или расплавленного пластика на поверхность может привести к образованию сколов на варочной панели при ее последующей чистке **(на такие случаи гарантия не распространяется)**, по этой причине такие вещества следует удалять, пока поверхность еще горячая. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	1. Отключите подачу электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за стеклокерамическими поверхностями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания	➲ При отключении электропитания от варочной панели индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ➲ Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок) ➲ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на поверхности
Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность	Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими варочными зонами: 1. Отключите подачу электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше	➲ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности ➲ Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте
Разлив пищи на сенсорную панель управления	1. Отключите подачу 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	➲ Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управление могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность панели управления сухая

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

1. К прибору не подается питание:

➲ Проверьте, не отключена ли подача электричества из-за аварии в электросети.

➲ Проверьте, правильно ли подключен прибора к сети электропитания.

➲ Возможно, произошло отключение прибора таймером.

➲ Возможно, достигнута максимально допустимая длительность приготовления пищи и произошло автоматическое отключение прибора.

➲ Возможно, произошло выкипание жидкости на сенсорную панель управления и устройство защиты от перелива произвело автоматическое отключение прибора.

2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения:

➲ Возможно, активирована функция защиты от доступа детей, в этом случае на дисплее таймера отображаются символы «Lo».

➲ Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на сенсорной панели управления сработала система защиты от перелива.

3. После окончания процесса приготовления пищи на индикатор выводится символ «H»:

➲ Это нормальное явление. Варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Данная индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не охладится до такого состояния, когда к ней можно будет безопасно прикасаться рукой.

4. После отключения индукционной варочной панели некоторое время продолжает работать вентилятор:

➲ Это нормальное явление, вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.

5. В процессе приготовления с использованием некоторой посуды слышен треск или щелчки:

➲ Это нормальное явление, эти звуки издают индукционные катушки во время работы, звуки могут немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.

6. На стекле появляются царапины:

➲ Возможно, вы используете неподходящую посуду, которая, например, имеет грубые или шероховатые края.

➲ Возможно, вы используете неподходящие, например, абразивные приспособления или средства для чистки.

7. При работе керамической варочной панели происходит переодическое включение и выключение нагревательного элемента:

➲ Это особенность и нормальный режим работы керамической варочной панели. Программируемая система управления керамической варочной панелью, совместно с термостатом или термопарой, которые установлены в на-

гревательном элементе, контролируют работу варочной панели при заданном уровне мощности, не допуская ее перегрева путем периодического включения/выключения нагревательного элемента.

➲ При работе на максимальной мощности нагревательный элемент в течение определенного времени будет находиться во включенном состоянии, а затем будут происходить периодические включения/выключения.

➲ При работе на другом более низком уровне мощности нагревательный элемент будет периодически включаться/выключаться с определенной частотой с самого начала в зависимости от настройки мощности варочной зоны.

Индикация неисправностей и проверка индукционной варочной панели

При возникновении каких-либо нарушений или сбоев в работе индукционной варочной панели срабатывает функция автоматической защиты и на дисплей выводится соответствующий код неисправности:

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

Если будет выдан любой другой код неисправности, отключите варочную панель и обратитесь в сервисный центр.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ:



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

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

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

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

Для получения более подробной информации об утилизации и переработке данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

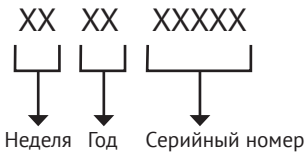
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром во избежание игр с прибором
	При повреждении шнура питания его замену, во избежании опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал
	Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)
ВНИМАНИЕ!	Детали прибора могут нагреваться во время работы
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°С до плюс 40°С, относительной влажности не более 75%.	

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

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: GETROM KITCHEN APPLIANCES CO., LTD.

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

⚠ УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

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

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ	
ТИП ИЗДЕЛИЯ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖИ	

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.
Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.
Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.
Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.
Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).
Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры.
Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:
8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)
Часы работы горячей линии:
понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва
Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG
Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.
Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной 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. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О., подпись _____

Дата ремонта _____

М.П. сервис-центра

KUPPERSBERG



ВНИМАНИЕ!

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

➲ Kuppersberg

➲ www. kuppersberg.com