

KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ICI 629

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ	5
ФУНКЦИИ ПРИБОРА.....	7
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	7
ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	9
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
УСТАНОВКА.....	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	21



Мы поздравляем вас с приобретением новой керамической/индукционной варочной панели.

Рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данной Инструкции/Руководства по установке, чтобы полностью понять, как правильно устанавливать и эксплуатировать прибор.

Для установки, пожалуйста, прочтите раздел «Установка».

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

Индукционная варочная панель

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочтите данную информацию перед использованием варочной панели.

➔ Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

➔ **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части во время использования нагреваются.

➔ Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.

➔ Дети младше 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

➔ **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность варочной панели имеет трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части.

➔ **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не используйте для чистки прибора пароочиститель.

➔ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего тай-

мера или отдельной системы дистанционного управления.

➔ Опасность возгорания: не храните на варочных поверхностях посторонние предметы.

➔ **💡 ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением, даже если он является кратковременным.

➔ **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

➔ Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичными квалифицированными специалистами во избежание опасности.

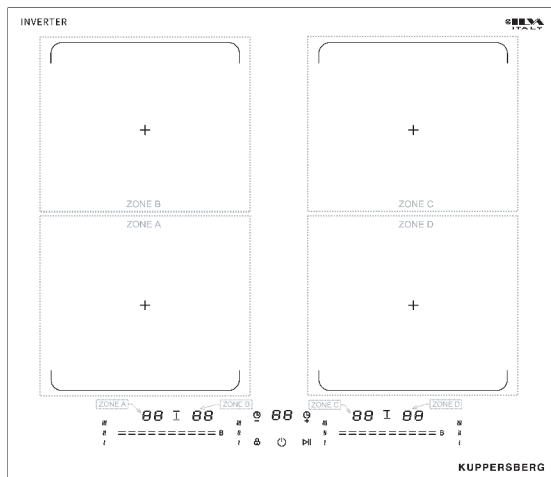
➔ Не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

➔ **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** используйте только защитные кожухи варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие или защитные кожухи варочной панели, встроенные в прибор. Использование несоответствующих защитных кожухов может привести к несчастным случаям.

➔ Шнур питания может не входить в комплект прибора.

! ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ










Модель: ICI 629



Зона нагрева	Макс. мощность (220-240 В~ 50/60 Гц)
Модель №	ICI 629
Зона B	2000 Вт/2400 Вт/2800 Вт
Зона A	1500 Вт/1800 Вт/2000 Вт
Зона D	1500 Вт/1800 Вт/2000 Вт
Зона C	2000 Вт/2400 Вт/2800 Вт
Зона «Flex zone»	3000 Вт/3200 Вт/3600 Вт
Суммарная номинальная мощность	7400 Вт (230 В~)

Индукционная варочная панель

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС

	Символ	Описание
A		Выбор зоны
B		ВКЛ/ВЫКЛ
C		Регулировка Мощности
D		Регулировка Таймера
E		Функция «Flex zone»
F		Функция приготовления/поддержания тепла
G		Блокировка от детей
H		Функция Stop&Go
I		Функция «Boost»



ФУНКЦИИ ПРИБОРА

⇒ Стеклокерамическая варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи, благодаря электронному сенсорному управлению и множеству функций, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

⇒ Стеклокерамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Если температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически отключается.

Индикатор остаточного тепла

Когда варочная панель работает в течение длительного времени, остается некоторое остаточное тепло. Появляется буква «Н», предупреждающая о том, что поверхность слишком горяча и опасна для прикосновения.

Защита и автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это защитная функция вашей керамической варочной панели. Прибор автоматически отключается, если вы забыли его выключить. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1–2	3–4	5	6–9
Рабочий таймер по умолчанию (мин)	360	300	240	90

Защита от непреднамеренного срабатывания

Если электронное управление обнаружит, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, оно автоматически выключится. Система управления посылает звуковой сигнал об ошибке, чтобы предупредить датчики об обнаружении присутствия объекта. На дисплее появится код ошибки «E03». Если варочная панель еще горячая, на дисплее будут поочередно мигать «Н» и «0».



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАШЕЙ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

⇒ Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите защитную пленку, которая может оставаться на поверхности варочной панели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

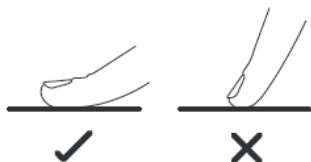
⇒ Органы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилия во время нажатия.

⇒ Во время прикосновения используйте подушечку пальца, а не его кончик.

⇒ При каждом прикосновении будет раздаваться звуковой сигнал.

Индукционная варочная панель

⇒ Убедитесь, что кнопки управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

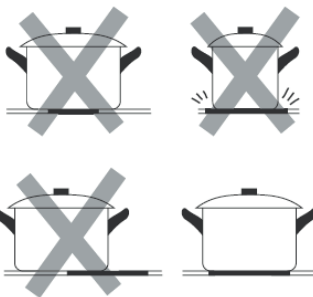


⚠ ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

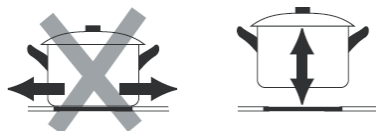
⇒ Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



⇒ Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует диаметру выбранной зоны. При использовании кастрюли немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Устанавливайте сковороду всегда по центру варочной поверхности.



⇒ Всегда поднимайте кастрюли с керамической варочной панели - не передвигайте, поскольку они могут поцарапать поверхность.



Индукционная варочная панель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАМЯТИ

Функция памяти предназначена для сохранения в памяти прибора информации о последних настройках в случае аварийного или случайного отключения питания.

Прибор автоматически включится с теми же настройками, которые были установлены перед выключением, в течение 10 секунд после перезапуска индукционной плиты.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Установите подходящую посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

2. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. После включения, прозвучит звуковой сигнал на всех дисплеях отобразится «--», указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

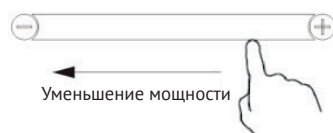
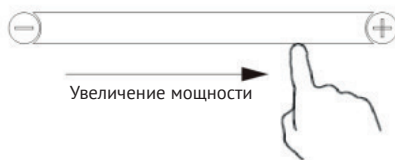
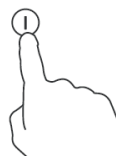
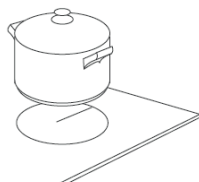
3. В зависимости от зоны нагрева, в которой находится посуда, настройте параметры, касаясь кнопки регулировки слайдера.

⇒ Перед регулировкой мощности сначала выберите зону приготовления.

⇒ Если в течение 20 секунд вы не выберете режим нагрева, стеклокерамическая варочная панель автоматически отключится.

⇒ Вам нужно будет снова начать с шага 2.

⇒ Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.



ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

⇒ Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включили варочные зоны).

⇒ Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.


Индукционная варочная панель

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки от доступа детей и удерживайте ее в течение 3 секунд. Индикатор над кнопкой блокировки от доступа детей будет включен, а индикатор таймера будет показывать «Lo».


Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки.
3. Теперь вы можете вновь пользоваться прибором.

 **Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме функции отключения, в экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА**Таймер с функцией отключения одной или нескольких зон приготовления по истечению заданного времени**

1. Выберите соответствующую зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны приготовления.
2. Выберите нужный уровень мощности и нажмите на кнопку таймера, пока мигает индикатор уровня мощности.

 **ВАЖНО!** Во время установки таймера на отключение рабочей зоны, индикатор уровня мощности должен мигать.

3. Используя кнопки «+» и «-», установите время от 1 до 99 минут.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что на данной варочной зоне установлен таймер с функцией отключения варочной зоны.


5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете повторить шаги 1 и 2.

6. По истечении работы таймера, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена. Остальные зоны приготовления продолжают работать, если не был установлен таймер на отключение зон приготовления.

Таймер с функцией оповещения

1. Выберите соответствующую зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны приготовления.

2. Выберите нужный уровень мощности и нажмите на кнопку таймера, дождавшись установки уровня мощности.

 **ВАЖНО!** Во время установки таймера с функцией оповещения, индикатор уровня мощности не должен мигать.

3. Используя кнопки «+» и «-», установите время от 1 до 99 минут.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет.

5. Если вам нужно проверить оставшееся время, вы можете повторить шаги 1 и 2.

6. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, но конфорка продолжит работать.

ФУНКЦИЯ «FLEX ZONE»

Активация режима:

Нажмите кнопку функции «Flex zone», чтобы включить эту функцию:

Зона А показывает уровень мощности от 0 до P.

Зона В показывает  в режиме Flex zone.

Зона С показывает уровень мощности от 0 до P.

Зона D показывает  в режиме Flex zone.

Регулировка уровня нагрева:

В режиме «Flex zone» нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую необходимо отрегулировать.


В режиме «Flex zone» обе зоны нагрева начнут одновременно мигать, после чего уровень мощности можно отрегулировать. После регулировки уровня мощности, индикатор нагрева будет мигать в течение 10 секунд для подтверждения этой операции. В процессе работы цифровые индикаторы двух варочных зон независимо друг от друга отображают следующее содержимое:

Регулировка уровня		Индикация								
Функция «Flex zone»	Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Индикация варочных зон									

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПАУЗЫ: STOP&GO

⇒ Функцию паузы можно использовать в любой момент во время приготовления. Позволяет остановить варочную панель и возобновить приготовление без потери настроек.

1. Убедитесь, что варочная зона работает.

2. Нажмите кнопку Stop&Go. Индикаторы варочной зоны покажут .




Варочная панель будет деактивирована, за исключением кнопок Stop&Go, ВКЛ/ВЫКЛ и блокировки от доступа детей.

3. Чтобы отменить паузу, снова нажмите кнопку Stop&Go; индикаторы начнут мигать, затем в течение 10 секунд нажмите любую кнопку (кроме кнопки Stop&Go), чтобы снова включить зоны приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

⇒ Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите использовать, затем коснитесь кнопки данной функции.

⇒ Индикатор зоны приготовления будет отображаться в следующем порядке:

-  Растапливание или разморозка (около 50°C)
-  Нагрев или поддержание температуры (около 70°C)
-  При тушении, температура близка к кипению

Индукционная варочная панель

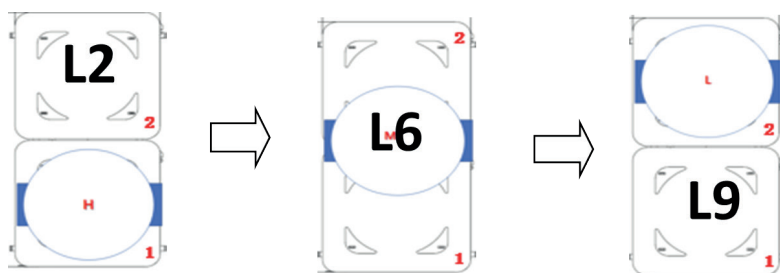
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ SMART FLEX

Чтобы активировать функцию Smart Flex:

1. Когда варочная панель включена, нажмите кнопку Flex zone, чтобы активировать функцию Flex zone.

2. Когда функция Flex zone активирована, варочная панель через 5 секунд перейдет в режим Smart flex без дальнейшего ручного управления.

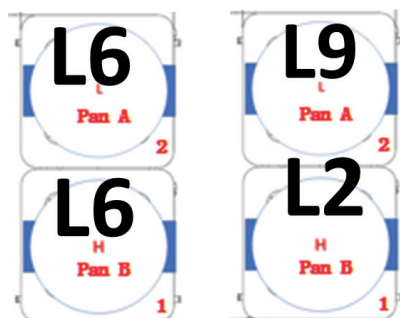
3. Если функция Smart flex была случайно отключена, выполните шаг 1, чтобы повторно активировать функцию Smart flex.



В) Когда на Flex zone две кастрюли/сковороды:

☞ Когда две сковороды/кастрюли стоят на Flex zone в течение 5 секунд, варочная панель включится автоматически и установит мощность на уровне 6.

☞ Если одна сковорода/кастрюля ставится на верхнюю или нижнюю часть Flex zone, а вторая ставится на Flex zone через 5 секунд после установки первой посуды, варочная панель включится автоматически и установит уровень мощности - 9 для верхней части и уровень 2 для нижней части.



ДЕАКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ SMART FLEX

Когда функция Smart Flex работает/активна, нажмите кнопку Flex zone и удерживайте ее в течение 3 секунд, и вы сможете регулировать мощность вручную. При регулировке мощности вручную вы можете выбрать желаемый уровень мощности.

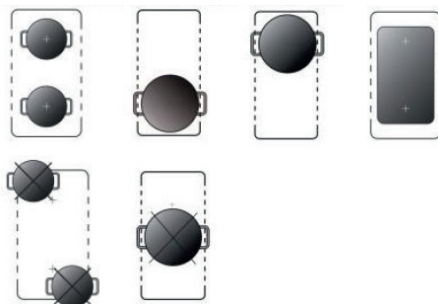
ЗОНА С ИЗМЕНЯЕМОЙ ПЛОЩАДЬЮ НАГРЕВА (FLEXIBLE)

➔ Эта зона может использоваться как одна единая зона в соответствии с потребностями в приготовлении пищи в любое необходимое время.

➔ Зона с изменяемой площадью нагрева (Flexible) включает в себя две независимые индукционные катушки, управление которыми может осуществляться по отдельности. Если эта варочная зона используется в качестве одной единой зоны, то при перемещении 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. Для приготовления в этом режиме идеально подходит посуда овальной формы или сотейник.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ BOOSTER (ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ) & DOUBLE BOOSTER (ФУНКЦИЯ СВЕРХПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ)

➔ Вы можете использовать функцию Booster/Double Booster, нажав кнопку Booster.

➔ Нажмите кнопку Booster один раз, на дисплее отобразится P, указывая, что варочная панель перешла в режим Booster (повышенная мощность). После включения режима Booster еще раз коснитесь кнопки Booster, на дисплее отобразится буква b, указывающая, что варочная панель перешла в режим Double Booster (сверхповышенная мощность).

ПРИМЕЧАНИЕ: Через 5 минут после активации функции Booster/Double Booster, уровень мощности автоматически переходит на 9 уровень.

Индукционная варочная панель

 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Перед проведением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.



Поврежденные электрические кабели должны заменяться компетентным лицом или квалифицированным электриком.



Прибор предназначен только для бытового использования.



Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.



Если варочная зона была включена в течение длительного времени, поверхность останется горячей еще некоторое время после этого, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.



Для герметично закрытых продуктов не разогревайте их закрытыми во избежание опасности взрыва из-за расширения при нагревании.



Если на поверхности варочной панели появились трещины, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.



Не ставьте на варочную панель тяжелые или неровные сковороды, так как они могут повредить керамическую поверхность.



Избегайте ударов кастрюль и сковородок о варочную поверхность. Керамическая поверхность прочная, но не небьющаяся.



Не помещайте под варочную панель моющие средства или легко воспламеняющиеся материалы.

ОЧИСТКА ПРИБОРА**ВНИМАНИЕ!**

Избегайте трения любыми абразивными материалами или дном кастрюль и т.п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

Регулярно очищайте керамическую варочную поверхность, чтобы предотвратить образование подгоревших остатков

⇒ Прибор следует очищать после каждого использования.

⇒ Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом способом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Материалы для очистки
Известковый налет	Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Чистящая губка
Расплавленный пластик	Используйте скребок, подходящий для керамического стекла	Специальное средство для очистки керамики

Во избежание повреждения варочной поверхности сразу удаляйте скребком кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара. Затем протрите поверхность полотенцем и соответствующим средством, ополосните водой и высушите чистой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные тряпки, также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как спрей для духовки и пятновыводители.



Индукционная варочная панель

! ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перед обращением в сервисную службу, пожалуйста, убедитесь в правильном подключении прибора.

На любые из следующих случаев гарантии не распространяется:

➤ Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением или обслуживанием.

➤ Повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом.

➤ Повреждения, вызванные не правильным использованием.


➤ Использование керамической варочной панели в коммерческих целях.

При возникновении неполадок керамическая варочная панель автоматически переходит в состояние защиты и отображает соответствующие защитные коды:

Керамическая варочная панель

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
ER03	Возможно, на пользовательский интерфейс попала вода или посторонний предмет	Очистите пользовательский интерфейс
H	В режиме ожидания «H» и «0» отображаются несколько раз, в выключенном состоянии всегда отображается «H»	Уведомление о высокой температуре является нормальным. Оно автоматически исчезает при снижении температуры
E	Температура внутри слишком высокая	Обратитесь к поставщику для повторного подключения термопары
E7	Стеклянная поверхность прибора слишком горячая	Выключите прибор и дайте ему остыть

Индукционная варочная панель

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
	Не установлена посуда или посуда не подходящая	Замените посуду
ER03	На пользовательском интерфейсе посторонний предмет или вода	Очистите пользовательский интерфейс
F1E	Неисправно соединение между платой индикации и левой основной платой (зона приготовления, индикатор которой показывает «E»)	1. Неправильно подключен или неисправен соединительный кабель; 2. Замените материнскую плату

Индукционная варочная панель

Код ошибки	Возможная причина	Устранение
F3E	Неисправность датчика температуры (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Замените датчик
F4E	Неисправность датчика температуры материнской платы (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Замените материнскую плату
E1E	Датчик температуры стеклокерамической плиты находится на высоком уровне	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная варочная панель остынет
E2E	Датчик температуры IGBT находится на высоком уровне	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная варочная панель остынет
E3E	Ненормальное напряжение питания (слишком высокое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли питание; Включите прибор после того, как питание нормализуется
E4E	Ненормальное напряжение питания (слишком низкое)	Пожалуйста, проверьте, в норме ли питание
E5E	Неисправность датчика температуры (варочная зона, индикатор которой показывает «E»)	Неправильно подключен соединительный кабель или неисправна сборка

Выше приведены подобные примеры неисправностей и их устранение.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, так как это опасно для вашего здоровья, а также возможен риск и повреждения керамической варочной панели. Свяжитесь с сервисным центром.

Индукционная варочная панель

⚠ УСТАНОВКА

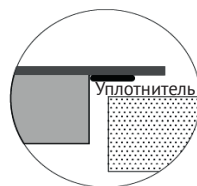
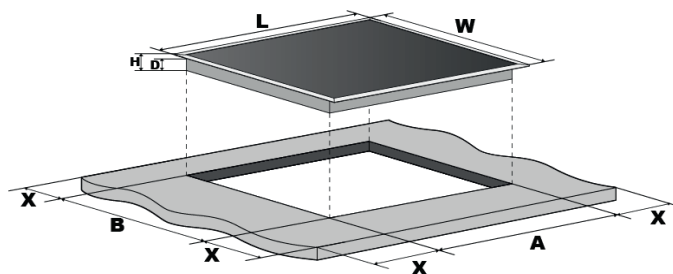
ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и использования, вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Во избежание деформации, вызванной тепловым излучением от плиты, пожалуйста, выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности. Как показано ниже:



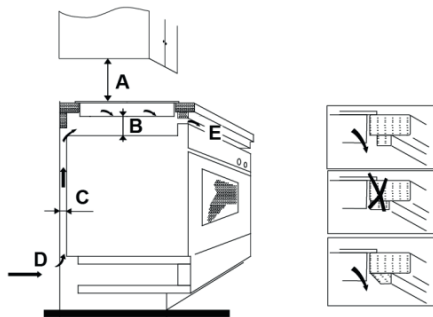
Модель: ICI 629

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	62	56	565	495	50 мин

☞ Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а вентиляционные отверстия не заблокированы.

☞ Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в рабочем состоянии.

ⓘ **ПРИМЕЧАНИЕ:** безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 650 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

⇒ Рабочая поверхность ровная, и никакие элементы конструкции не мешают пространству.

⇒ Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.

⇒ Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна иметь встроенный охлаждающий вентилятор.

⇒ Установка должна соответствовать всем требованиям, действующим стандартам и нормам.

⇒ Основной выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, включается в постоянную проводку, устанавливается и располагается в соответствии с местными правилами и нормами электротехники.

⇒ Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований).

⇒ Контрольный выключатель должен находиться в легкодоступном месте.

⇒ При возникновении сомнений по поводу установки проконсультируйтесь с местными строительными органами и законодательными актами.

⇒ Используйте термостойкие и легко очищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес и габариты приблизительны. Поскольку мы постоянно стремимся к совершенствованию нашей продукции, мы можем изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

	ICI 629
Количество зон приготовления	4 зоны
Напряжение источника питания	220-240 В~
Потребляемая электроэнергия	7400 Вт (230 В~)
Размеры ДхШхВ (мм)	590x520x55
Размеры для встраивания АхВ (мм)	565x495

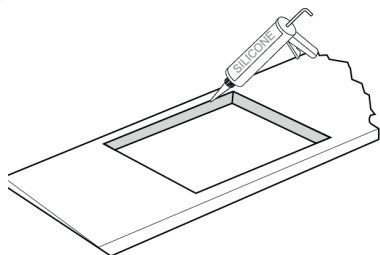
Индукционная варочная панель

После установки варочной панели убедитесь, что:

- ➔ Кабель питания не зажат дверцами шкафов или ящиков.
- ➔ Обеспечьте достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.

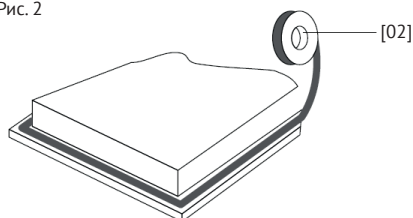
УСТАНОВКА

Рис. 1



Вырежьте отверстие в столешнице по указанным размерам (рис. 1) с помощью подходящего оборудования. Уплотните обрезанный край с помощью силикона или PTFE и дайте ему высохнуть перед установкой варочной панели.

Рис. 2



Растяните входящий в комплект уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели таким образом, чтобы концы накладывались друг на друга.

Не используйте для крепления варочной панели клей. После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Осторожно надавите на варочную панель вниз, вдавливая ее в столешницу, чтобы обеспечить хорошее уплотнение по внешнему краю (рис. 4).

Рис. 3

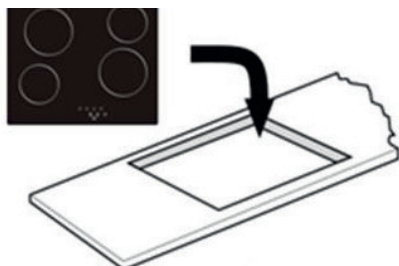


Рис. 4



⚡ ВНИМАНИЕ!

1. Установка варочной панели должна производиться квалифицированным персоналом или техническими специали-

стами. Никогда не проводите работы самостоятельно.

2. Варочная панель не устанавливается непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.

3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение.


4. Стена и зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.

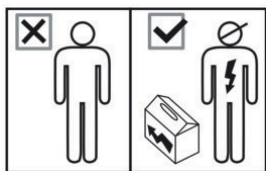
5. Чтобы избежать повреждений, поверхность стола и клей должны быть устойчивы к воздействию тепла.


ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Все работы по установке должны выполняться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Перед подключением к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке внутри варочной панели.

 **ВНИМАНИЕ:** ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.



 **Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.**

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:


1. Система бытовой электропроводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

3. Кабель электропитания выдерживает нагрузку, указанную на фирменной табличке.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте переходники, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 180°C в любой точке.

 **Необходимо проверить, подходит ли система бытовой электропроводки, не требуются ли изменения. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.**

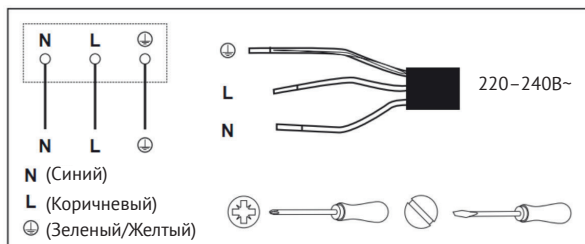
Данный прибор подключается трехжильным сетевым кабелем, окрашенным следующим образом:

Коричневый = L или фаза

Синий = N или ноль

Зеленый и желтый = E или земля 

Индукционная варочная панель



Для этого прибора требуется 32-амперный миниатюрный автоматический выключатель.

➔ Если кабель поврежден или подлежит замене, то во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять агент по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов.

➔ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический

выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.

➔ Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

➔ Кабель не должен быть согнут или сжат.

➔ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченным техническим персоналом.



УТИЛИЗАЦИЯ: Нельзя утилизировать этот продукт как несортированные бытовые отходы. Сбор отслуживших приборов осуществляется в специальных профильных пунктах



Данный прибор маркирован в соответствии с европейской директивой 2011/65/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы можете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который может быть нанесен в случае его неправильной утилизации.

Символ на изделии указывает на то, что оно не может рассматриваться как обычный бытовой мусор. Его следует отнести в пункт приема электрических и электронных товаров.

Для получения информации об обработке, восстановлении и переработке данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и утилизации данного изделия обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие

Индукционная варочная панель

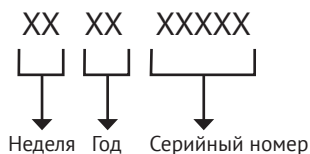
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	<p>Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным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

Обратите Ваше внимание!

Также неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	<p>Звук работы индукционных варочных зон на максимальной мощности нагрева</p>
	<p>Тёмный, визуально не горячий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики</p>
	<p>Изменение цвета поверхности столешницы в процессе эксплуатации изделия</p>

Индукционная варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР, Завод-изготовитель: ZHONGSHAN INFINITE ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

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

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

И.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.

Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

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

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (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 получен без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG



ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppersberg

➔ www.kuppersberg.com