

KUPPERSBERG

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

INI 690

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ С ВЫТЯЖКОЙ



СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	10
ОБЗОР ПРОДУКТА.....	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	14
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	16
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
УСТАНОВКА.....	36
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	69



Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора. Перед установкой прибора изучите раздел с описанием порядка установки. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данную инструкцию по установке и эксплуатации и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

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

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

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

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

➔ Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами техники безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не предусмотрено руководством по эксплуатации.

➔ Обязательно заземлите прибор.

➔ Для того чтобы установка соответствовала действующим стандартам безопасности, необходим обычный многополюсный выключатель, обеспечивающий полное отключение сети при перенапряжении категории III в соответствии с правилами установки.

➔ Не используйте несколько розеток или удлинители.

➔ После завершения установки электрические компоненты прибора должны быть недоступны.

➔ Перед подключением устройства к электрической сети: проверьте табличку с техническими характеристиками (на нижней части устройства), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют значениям сети. В противном случае обратитесь к квалифицированному электрику.

Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Панель имеет острые края.

➔ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

➔ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы и/или продукты.

➔ Предоставьте данную инструкцию лицу, ответственному за установку при-

бора — это позволит сократить ваши затраты на установку.

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

➞ 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.

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

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

➞ Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервис-

ным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом.

⚡ **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, если поверхность варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, обеспечивающего защиту токоведущих частей.

➞ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны находиться на варочной поверхности, так как они могут нагреться.

➞ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

⚡ **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания! Не храните предметы на варочной поверхности.

➞ Процесс приготовления должен проходить под контролем. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.

➞ Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

➞ После использования выключите варочную панель и не полагайтесь на детектор посуды.

➞ Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опас-

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

ным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить возгорание водой, сначала выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

➔ Избегайте разлива жидкости на варочную поверхность; при кипячении или нагревании жидкостей контролируйте мощность нагрева.

➔ Не оставляйте варочную поверхность включенной при пустой посуде.

➔ По окончании приготовления выключите соответствующую зону приготовления.

➔ Никогда не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу и не кладите на варочную поверхность продукты, запакованные в фольгу. Она может расплавиться и нанести непоправимый вред вашей варочной поверхности.

➔ Никогда не нагревайте консервные банки или другие банки без предварительного открытия: они могут взорваться!

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ
И ОБСЛУЖИВАНИЕ****Опасность поражения
электрическим током**

➔ Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если на варочной поверхности появилась трещина или иное повреждение, немедленно отключите прибор от сети электропитания и вызовите квалифицированного технического специалиста.

➔ Перед проведением чистки или технического обслуживания отключайте

варочную панель от сети электропитания.

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

Опасно для здоровья

➔ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

➔ Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.

➔ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность ожогов

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

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

➔ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

➔ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковоро-

родок не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.

➡ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

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

Важные инструкции по 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, ком-

пьютеры, MP3-плееры), т.к. воздействие создаваемого прибором электромагнитного поля может приводить к нарушению их работы.

➡ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

➡ После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не следует полагаться в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

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

➡ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут быть интересны для детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

➡ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.

➡ Дети и лица с ограниченными возможностями, для которых использование прибора является затруднительным, должны пользоваться им только под присмотром ответственного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

➡ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

его частей, если это не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

➡ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

➡ Запрещается вставлять на варочную панель.

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

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

➡ Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

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

➡ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

➡ После использования выключите варочную панель с помощью панели управления, не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

➡ Вытяжку необходимо регулярно очищать как внутри, так и снаружи (НЕ МЕНЕЕ ОДНОГО РАЗА В МЕСЯЦ), в строгом соответствии с инструкциями по обслуживанию.

➡ Несоблюдение правил очистки вытяжки, замены и чистки фильтров может привести к возникновению пожара.

➡ Категорически запрещается поджигать продукты. Использование открытого огня может повредить фильтры и вызвать пожар, поэтому его следует избегать при любых обстоятельствах. При жарке необходимо соблюдать особую осторожность, чтобы предотвратить перегрев и возгорание масла.

➡  **ВНИМАНИЕ:** При включенной варочной панели доступные части вытяжки могут нагреваться.

➡ Для установки используйте только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, если их нет в комплекте, приобретите винты соответствующего типа. Используйте винты правильной длины, как указано в руководстве по установке.

➡ Если вытяжка используется вместе с другими устройствами, работающими от неэлектрической энергии, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4 x 10⁻⁵ бар). Этого можно достичь, если воздух, необходимый для горения, будет поступать через отверстия, которые невозможно герметизировать, например, через двери, окна, приточные/вытяжные вентиляционные короба или с помощью других схожих технических средств.

➔ Рекомендации по правильной эксплуатации с целью снижения воздействия на окружающую среду: В начале приготовления пищи включайте вытяжку на минимальную скорость и оставляйте ее включенной на несколько минут даже после окончания приготовления. Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в крайних случаях. Чтобы система работала эффективно, при необходимости замените угольный фильтр(ы).

➔ Чтобы обеспечить высокую производительность фильтра, очищайте его по мере необходимости. Для повышения эффективности и снижения шума используйте максимальный диаметр воздухопроводов, указанный в данном руководстве.

➔ Никогда не оставляйте горячее масло или жир без контроля на варочной панели - это опасно и может привести к пожару.

➔ Никогда не эксплуатируйте прибор без жировулавливающего фильтра.

➔ Никогда не работайте с открытым огнем рядом с жировулавливающим фильтром.

➔ Не устанавливайте прибор рядом с отопительными приборами, работающими на твердом топливе (например, на дровах или угле), если они не имеют герметичной несъемной крышки. Не допускайте попадания искр.

➔ Перед чисткой дайте прибору остыть.

➔ Если в прибор попала горячая жидкость, снимайте жировулавливающий фильтр только после того, как прибор остынет.

➔ При распаковке может возникнуть легкий запах, который вскоре пропадет.

➔ Существует опасность возгорания, если чистка выполняется не в соответствии с инструкциями.

➔  **ВНИМАНИЕ:** Доступные части могут нагреваться при использовании с кухонными приборами.

➔ Необходимо соблюдать правила отвода воздуха.

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	INI 690
Количество варочных зон (конфорок)	4 зоны приготовления
Параметры сети питания	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	600X520X236
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X480
Мотор вытяжки	BLDC

	Описание	Значение	Единица измерения
Тип варочной панели	Индукционная варочная панель		
Количество зон приготовления	Четыре зоны приготовления		
Технология нагрева	Индукционный нагрев		
Диаметр поверхности для зоны приготовления Ø	Нижняя левая	180	мм
Диаметр поверхности для зоны приготовления Ø	Верхняя левая	180	мм
Диаметр поверхности для зоны приготовления Ø	Нижняя правая	180	мм
Диаметр поверхности для зоны приготовления Ø	Верхняя правая	180	мм
Энергопотребление			
Годовое потребление энергии	AEChood	12.6	кВтч/год
Класс энергоэффективности	-	A++	-
Индекс энергоэффективности	EElhood	34.6	-
Фильтрация жира			
Эффективность фильтрации жира	GFEhood	90.8	%
Класс эффективности фильтрации жира	-	B	-

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

	Описание	Значение	Единица измерения
Производительность (в режиме отвода воздуха)			
Максимальный расход воздуха при функции Boost	-	638.4	м³/ч
Уровень шума (в режиме отвода воздуха)			
Воздушно-акустический коэффициент А-взвешенной мощности звука при минимальном значении	-	45	дБ
Производительность (в режиме рециркуляции)			
Максимальный расход воздуха при функции Boost	-	496.6	м³/ч
Уровень шума (в режиме рециркуляции)			
Воздушно-акустический коэффициент А-взвешенной мощности звука при минимальном значении	-	52	дБ

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

РАЗМЕР ПОСУДЫ

Зоны приготовления автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако дно используемой посуды должно иметь минимальный диаметр,

соответствуя зоне приготовления. Для достижения максимальной эффективности, пожалуйста, поместите посуду в центр зоны приготовления.

Зона приготовления	Диаметр дна индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180	140	180

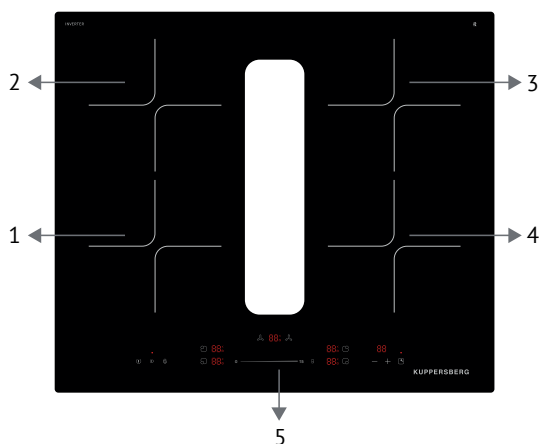
ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Маленькую посуду необходимо размещать в центре зоны приготовления.

➤ Использование посуды из некачественного материала может привести к некорректной работе варочной поверхности.

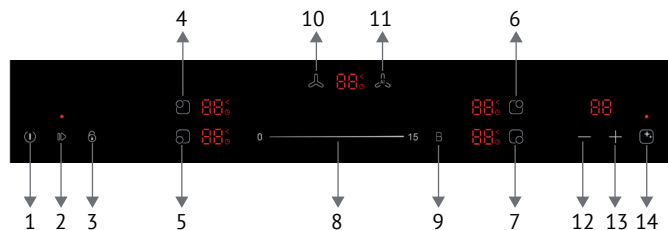


⚠ ОБЗОР ПРОДУКТА



1. Макс.1500 Вт/2100 Вт
2. Макс.1500 Вт/2100 Вт
3. Макс.1500 Вт/2100 Вт
4. Макс.1500 Вт/2100 Вт
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Вкл/Выкл | 8. Слайдер |
| 2. Пауза | 9. Boost |
| 3. Блокировка от детей | 10. Включение вытяжки |
| 4. Верхняя левая зона приготовления | 11. Автоматическая работа вытяжки |
| 5. Нижняя левая зона приготовления | 12. Уменьшение времени |
| 6. Верхняя правая зона приготовления | 13. Увеличение времени |
| 7. Нижняя правая зона приготовления | 14. Сбор конденсата |

📖 ПРИМЕЧАНИЕ

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

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

ПРИНЦИП РАБОТЫ

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

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Вы можете использовать прибор в режиме отвода воздуха или рециркуляции.

Работа вытяжки в режиме отвода воздуха

Поступающий воздух очищается жирулавливающим фильтром и выводится наружу по воздуховоду.



Работа вытяжки в режиме рециркуляции

Поступающий воздух очищается жирулавливающим фильтром и выводится обратно в помещение.



С помощью инструкции вы можете настроить работу вытяжки.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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 удерживания тепла внутри посуды.

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

➡ Начинайте приготовление на высоком уровне мощности, а затем по мере приготовления уменьшайте мощность.

ТУШЕНИЕ, ВАРКА РИСА

➡ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C. 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 ки-

пения рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

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

ОБЖАРКА СТЕЙКА

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

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

**ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ
ПОМЕШИВАНИИ**

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

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

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

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

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

**ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ
ПРЕДМЕТОВ**

Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), немедленно уберите её с варочной поверхности.

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

Приведенные ниже значения уровня мощности носят показательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой вами посуды и количества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Уровень мощности	Подходит для
1 - 2	➤ разогрев небольшого количества пищи ➤ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ➤ томление ➤ медленное нагревание
3 - 5	➤ разогрев ➤ при активном помешивании и тушении ➤ приготовление риса
6 - 11	➤ приготовление блинов, оладий
12 - 14	➤ пассерование ➤ приготовление макаронных изделий (пасты)

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

Уровень мощности	Подходит для
15/P	☞ обжаривание при непрерывном помешивании ☞ запечатывание (обжаривание) стейка ☞ доведение супа до кипения ☞ кипячение воды

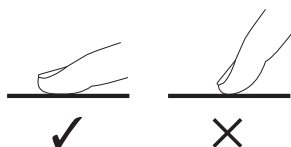
! ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ**

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

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

☞ При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

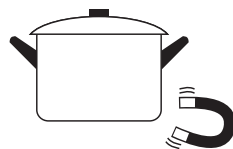
☞ Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на панели даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.

**ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ**

☞ Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

☞ Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест. Поднеси-

те магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для приготовления на индукционной варочной панели.



☞ Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.

2. Если  на дисплее не мигает и вода греется, посуда подходит.

☞ Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика, глина.

☞ Если ферромагнитная часть закрывает дно посуды лишь частично, нагреваться будет только ферромагнитная часть, остальная часть дна может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления.

☞ Если ферромагнитная область неоднородна, а содержит другие материалы, например, алюминий, это может

повлиять на нагрев и обнаружение прибором посуды.

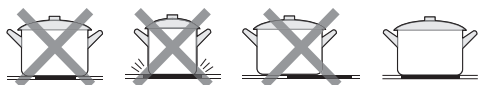
➔ Если дно посуды похоже на изображение ниже, посуда может быть не обнаружена.



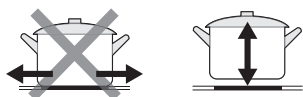
➔ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



➔ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой равен выбранной вами зоне. Слишком маленькая посуда может быть не обнаружена варочной панелью. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



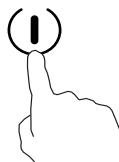
➔ Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности керамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

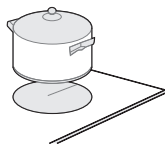
1. Начало приготовления

1. Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

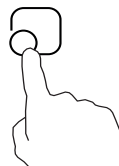


2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.

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



3. Прикоснитесь к выбору зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать.



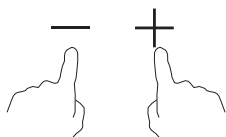
Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

4. Настройте уровень нагрева с помощью слайдера.

После включения варочной панели вытяжка переходит в автоматический режим, и на дисплее появляется индикация А.



5. Регулировать время можно с помощью кнопок «+» или «-».



Если на дисплее горит  одновременно с выбором зоны нагрева

Это может значить:

➔ вы поставили посуду не на ту конфорку;

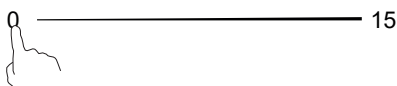
➔ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты,

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

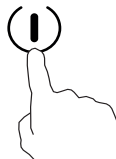
Нагрев не происходит, если на зоне приготовления нет подходящей посуды. Дисплей  автоматически погаснет через 1 минуту, если на него не будет помещена подходящая посуда.

2. Завершение приготовления

1. С помощью слайдера верните уровень нагрева до 0.



2. Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ОТКЛ.



3. Будьте осторожны! Прибор может быть горячим!

Значок «Н» указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Данную функцию индикации также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вам необходимо разогреть блюдо, то используйте еще горячую конфорку.



3. Блокировка

➔ Блокировка от детей

Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, случайное включение зон приготовления детьми).

Во включенном состоянии, когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки Вкл/Выкл и Разблокировка, неактивны.

➔ Временная блокировка

Для чистки зоны приготовления во время приготовления пищи.

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

Блокировка	
В режиме нагрева один раз нажмите на кнопку блокировки, чтобы перейти в состояние временной блокировки	Индикатор варочной панели в течение некоторого времени будет показывать «Lo». Индикатор времени будет показывать 30-секундный обратный отсчет
Длительное нажатие на кнопку блокировки в течение 3 секунд переводит прибор в состояние блокировки от детей	На всех дисплеях будет отображаться «Lo»
Разблокировка	
В состоянии временной блокировки один раз нажмите на кнопку блокировки, чтобы снять блокировку. В состоянии временной блокировки блокировка снимется после обратного отсчета до 0	
В состоянии блокировки от детей нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд, чтобы снять блокировку от детей	

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

В режиме блокировки от детей после включения на дисплее появится сообщение «Lo», а перед включением варочной панели необходимо снять блокировку от детей.

Временная блокировка может быть включена только во время работы.

4. Таймер

Можно настроить отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

Максимальное значение таймера - 99 минут.

Значение таймера по умолчанию - 1 мин.

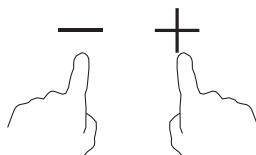
Одна зона приготовления

Таймер можно установить только после включения варочной панели или вытяжки.

Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+».

Нажмите «-» или «+» один раз, уменьшится или увеличится на 1 минуту. При длительном нажатии и удержании кнопки время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.

Нажмите кнопки «-» и «+» одновременно. Прибор автоматически отключит таймер.



Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

5. Функция Stop&Go

Режим Stop&Go можно активировать только при работающей варочной панели.

После активации данного режима варочная панель и вытяжка переходят на самую низкую мощность работы.

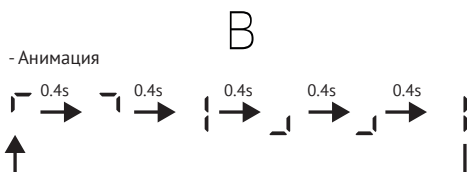
Активация функции
В режиме нагрева коснитесь кнопку Stop&Go, чтобы перейти в состояние паузы. В данном режиме на дисплее отображается или
Деактивация функции
В режиме Stop&Go коснитесь кнопки, чтобы отключить паузу и вернуть прибор в состояние, в котором прибор находился до перехода в режим Stop&Go
Режим Stop&Go автоматически отключится через 10 минут (для варочной панели и вытяжки)

6. Boost

Активация

Прикоснувшись к кнопке «B», индикатор покажет «b».

ПРИМЕЧАНИЕ: Вытяжка также отображает «b», варочная панель отображает анимацию функции Boost.



Деактивация

Выберите зону, которую хотите отключить.

Отключите прибор с помощью кнопки Вкл/Выкл.



➤ Конфорка возвращается к исходной настройке через 5 минут.

➤ Вытяжка возвращается к исходной настройке через 5 минут.

➤ Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до максимального значения через 5 минут.

➤ Когда две конфорки на одной стороне работают независимо друг от друга, нельзя одновременно включать функцию Boost, если одна конфорка работает в режиме boost, то при переключении второй конфорки в данный режим, первая конфорка переключится на уровень мощности 15.

7. Автоматический режим вытяжки

Автоматическое включение вытяжки

В автоматическом режиме вытяжки после выключения всех зон приготовления вытяжка будет выключена через 2 минуты.

Невозможно включить автоматический режим вытяжки без включенной зоны приготовления.

Эксплуатация

После нажатия кнопки включения, активации зоны приготовления и уста-

новки мощности система самостоятельно перейдет в автоматический режим работы вытяжки.

На дисплее вытяжки отображается .



После включения автоматического режима вытяжки на дисплее отображается A. При нажатии кнопки автоматического режима вытяжки мощность вытяжки устанавливается на 0, вытяжка выключается и выходит из автоматического режима.



8. Советы по чистке

После работы вытяжки и индукционной варочной панели в течение 80 часов загорится индикатор.



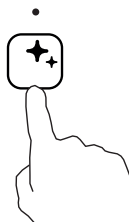
1. Проверьте, не загрязнен ли фильтр. Если он загрязнен, следуйте инструкциям по очистке.

2. Очистите резервуар для сбора воды в соответствии с инструкциями.

3. После очистки резервуара индикатор автоматически погаснет.



Вы также можете сбросить время напоминания, удерживая кнопку чистки в течение 3 секунд, и напоминание чистки будет сброшено.



ПРИМЕЧАНИЕ

Избыток жира может повлиять на эффективность вытяжки, а вода, хранящаяся в резервуаре слишком долго, может образовать неприятный запах. Регулярно проводите чистку.

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

9. Стандартное рабочее время

Автоматическое отключение — одна из функций, обеспечивающих безопасность при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы

забыли отключить варочную зону. Значения времени по умолчанию, по истечении которого производится отключение, указаны в таблице ниже:

Уровень мощности (варочная панель)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное рабочее время (часы)	8	8	8	6	6	6	4	4	4
Уровень мощности (варочная панель)	10	11	12	13	14	15			
Стандартное рабочее время (часы)	2	2	2	1.5	1.5	1.5			

Boost (вытяжка)	Boost (вытяжка для одной зоны приготовления)
5 мин	5 мин

По окончании режима Boost вытяжка перейдет на мощность, установленную перед включением режима Boost, а если мощность была равна 0, то после окончания режима Boost вытяжка перейдет на мощность - 15.

При снятии посуды индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически отключиться через 1 минуту.

⚠ Людям с нарушением сердечного ритма следует проконсультироваться с врачом перед использованием этого прибора.

10. Настройки пользовательского меню

Функция пользовательского меню может использоваться для:

C0: Восстановление заводских настроек.

C3: Настройка предельной мощности.

C5: Выключение звука.

C7: Настройка яркости.

H1: Режим работы системы циркуляции вытяжки.

H2: Настройка времени отключения вытяжки.

H3: Сброс настроек времени использования фильтра.

Инструкции по входу в пользовательское меню

Кнопка переключения пунктов пользовательского меню (короткое нажатие для выбора): «Блокировка»

Кнопка переключения параметров конфигурации (короткое нажатие для выбора): «BOOST»

Кнопка сохранения параметров (длительное нажатие в течение 3 секунд): «Блокировка»

Шаг 1: Нажмите кнопку питания, чтобы включить выключенное устройство;

Шаг 2: Зажмите кнопку «Блокировка» в течение 3 секунд, чтобы активировать блокировку от детей;

Шаг 3: Зажмите кнопку «BOOST» в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки пользовательского меню и автоматически снять блокировку от детей. В это время на дисплее отображается «С»;

Шаг 4: Один раз нажмите кнопку «BOOST», чтобы войти в режим настройки пользовательского меню. На дисплее слева внизу появится номер текущего пункта пользовательского меню (например, с3), а на дисплее таймера - значение, соответствующее номеру (значению настройки) текущего пункта пользовательского меню (например, 1) (Нажатие других кнопок на этом шаге приведет к автоматическому выходу);

Шаг 5: Один раз нажмите кнопку «Блокировка» для переключения поль-

зовательского меню (например, с3->с5->с7..);

Шаг 6: Один раз нажмите кнопку «BOOST» для переключения значения, соответствующего текущему номеру (значению настройки) пользовательского меню (например, 0->1);

Шаг 7: Зажмите кнопку «Блокировка» на 3 секунды, чтобы сохранить все измененные параметры и выйти из режима.

ПРИМЕЧАНИЕ

➤ Первый-третий шаги должны быть выполнены в течение 15 секунд, иначе для входа в режим настройки пользовательского меню необходимо выключить и перезапустить варочную панель.

➤ После входа в режим настройки пользовательского меню, если в течение 30 секунд не будет нажато ни одной кнопки, варочная панель автоматически выйдет из этого режима и выключится, не сохранив текущие настройки.

Номер	Содержание	Настройка
с0	Восстановление заводских настроек	0: не восстанавливать - по умолчанию 1: восстановить по умолчанию: 0
с3	Настройка предельной мощности	2.8/3.5/4.5/5.8/7.4 кВт по умолчанию: 7.4 кВт
с5	Выключение звука	0: Звук включен 1: Выключение звука по умолчанию: 0
с7	Настройка яркости	1-5: Уровень яркости по умолчанию: 3
Н1	Режим работы системы циркуляции вытяжки	0 – Не используется 1: Внутренняя циркуляция 2: Внешняя циркуляция по умолчанию: 2

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

Номер	Содержание	Настройка
h2	Настройка времени отключения вытяжки	0: выкл 1: 1 мин 2: 2 мин 5: 5 мин 10: 10 мин 20: 20 мин по умолчанию: 0
h3	Сброс настроек времени использования фильтра	0: не восстанавливать 1: восстановить по умолчанию: 0

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы ваш прибор работал долго и эффективно, важно регулярно проводить чистку и своевременно его обслуживать.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на поверхность панели, пока она еще теплая, но не горячая 3. Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания	➡ При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ➡ Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок) ➡ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавление пищи, разлив горячих и сладких блюд на стеклокерамическую поверхность	Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – конфорки могут быть горячими: 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения»	➡ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания горячих и сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются чистке. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению поверхности ➡ Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте
Попадание капель на сенсорную панель управления	1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем 5. Подключите варочную панель к сети электропитания	➡ При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**
**ОЧИСТКА РЕШЕТКИ,
ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО
ФИЛЬТРА, УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА**

Жироулавливающий фильтр отфильтровывает жир от паров при приготовлении пищи. Чтобы поддерживать его в рабочем состоянии, необходимо его регулярно очищать.

💡 ВНИМАНИЕ! Риск возгорания!

➡ Жировые отложения в жироулавливающих фильтрах могут воспламениться.

➡ Никогда не эксплуатируйте прибор без жироулавливающего фильтра.

➡ Регулярно очищайте жироулавливающий фильтр.

➡ Никогда не работайте с открытым пламенем вблизи прибора.

➡ Не устанавливайте прибор рядом с отопительными приборами, работающими на твердом топливе (например,

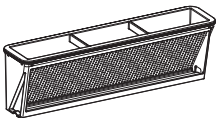
на дровах или угле), если отопительный прибор не имеет герметичной несъемной крышки. Следите за тем, чтобы не было искр.

1. Внимание

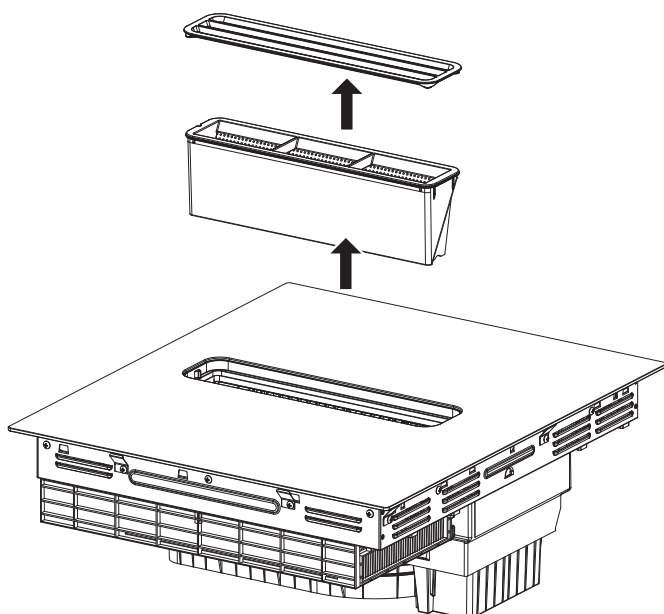
➡ Падение жироулавливающего фильтра может привести к повреждению варочной панели. (Рекомендуется очищать жироулавливающий фильтр каждые 7 дней).

➡ Снимите решетку и жироулавливающий фильтр и утилизируйте их надлежащим образом.

➡ Жир может скапливаться на дне. Держите жироулавливающий фильтр ровно, чтобы предотвратить вытекание жира.

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
c		Решетка	1
d		Жироулавливающий фильтр	1

Извлеките решетку и жироулавливающий фильтр.



Очистка жироулавливающего фильтра или решетки вручную

1. Замочите жироулавливающий фильтр или решетку в горячей мыльной воде.

2. Очистите жироулавливающий фильтр или решетку с помощью щетки.

Не используйте агрессивные, кислотные или щелочные чистящие средства.

Для удаления стойких загрязнений используйте специальный растворитель жира.

3. Тщательно промойте жироулавливающий фильтр.

4. Дайте фильтру просохнуть.

Чистка жироулавливающего фильтра в посудомойке

1. Поместите жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину.

Для достижения оптимальных результатов очистки положите жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину стороной с фильтром.

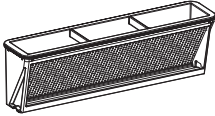
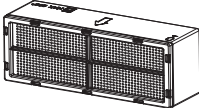
Не очищайте сильно загрязненные фильтры вместе с посудой.

Не используйте агрессивные, кислотные или щелочные чистящие средства.

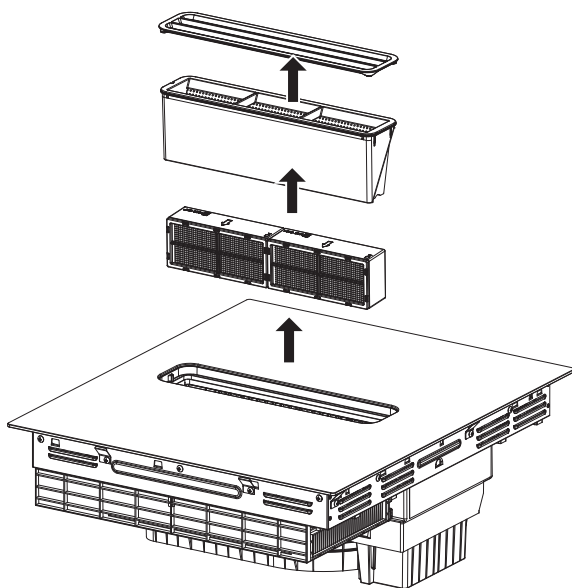
2. Запустите посудомоечную машину, выбрав температуру не выше 70°C.

3. Дайте фильтру просохнуть.

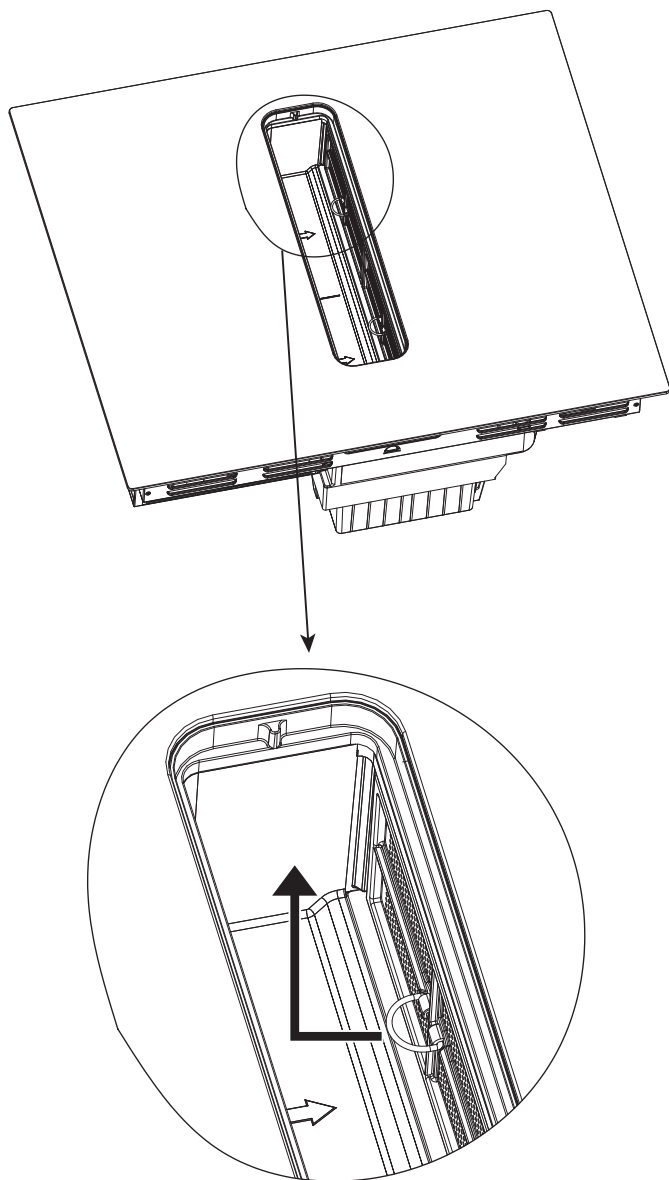
ОЧИСТКА УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
c		Решетка	1
d		Жироулавливающий фильтр	1
g		Угольный фильтр	2

Извлеките решетку, жироулавливающий фильтр и угольный фильтр по очереди сверху вниз.



Потяните угольный фильтр рукой за металлическое кольцо и поднимите его вверх.



Очистка и замена

1. Поместите угольный фильтр в посудомоечную машину, добавьте моющее средство и используйте стандартный режим (1,5~3 часа) для чистки.

2. Замочите угольный фильтр в горячей воде (60-80°C) на 1-2 часа, добавьте в горячую воду моющее средство и ополосните чистой водой после замачивания.

3. Для поддержания хорошего рабочего состояния угольного фильтра, пожалуйста, регулярно очищайте его; своевременно заменяйте его (срок службы 3 года после начала использования).

4. Угольный фильтр можно приобрести в специализированных магазинах.

5. Для установки угольного фильтра на место ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Сушка

1. Поместите очищенный угольный фильтр в духовку и выдерживайте его в течение 3 часов (150°C).

2. Высушите его с помощью вентилятора (фена) теплым воздухом в течение 30 минут.

** ПРИМЕЧАНИЕ**

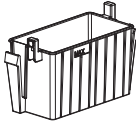
1. Не используйте сильнощелочные или масляные моющие средства, так как они могут повредить угольный фильтр.

2. Температура горячей воды не должна превышать 80°C, так как это может привести к повреждению угольного фильтра.

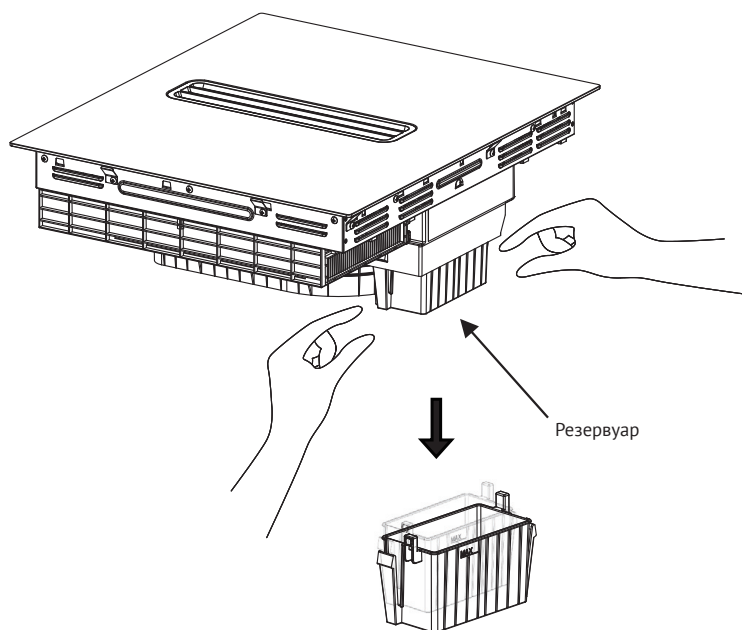
3. Не превышайте температуру в духовке свыше 200°C, так как это может привести к повреждению угольного фильтра.

4. Не используйте дополнительные предметы для чистки угольного фильтра, так как это может привести к его повреждению.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ СБОРА ВОДЫ

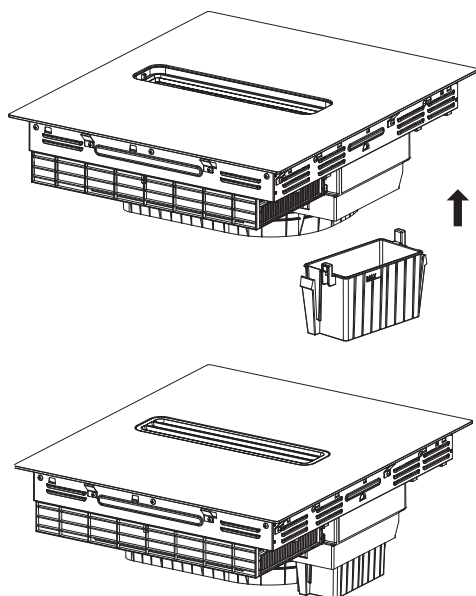
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
Н		Резервуар	1

Аккуратно нажмите обеими руками на защелки на резервуаре и потяните его вниз.

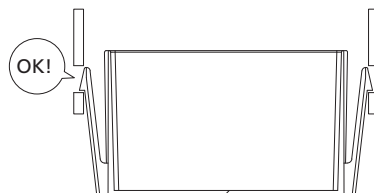
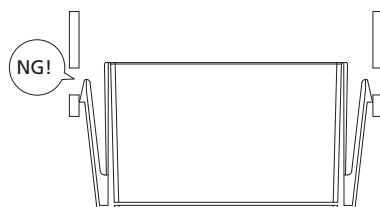
**Чистка**

Промойте резервуар теплой водой. При наличии масляных пятен можно добавить чистящее средство для облегчения очистки.

Установка резервуара обратно



Убедитесь, что защелки встали в пазы и резервуар стоит плотно!



**РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. В следующих таблицах приведены возможные причины и рекомендации по устранению ошибок и неисправно-

стей. Рекомендуется внимательно ознакомиться с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр.

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Устранение неисправностей

1) Коды неисправности, возникшие во время использования клиентом, и способы их решения;

Код неисправности	Неисправность	Решение
Автоматическое восстановление		
EL, EH	Напряжение питания не соответствует норме	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли электропитание. Включите питание после проверки
C1	Высокая температура датчика поверхности варочной панели	Дождитесь, пока прибор остынет. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор
C2	Высокая температура БТИЗа	Дождитесь, пока прибор остынет. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор. Проверьте работу вентилятора, при необходимости замените его
b2	Высокая температура ИСМ	Дождитесь, пока прибор остынет. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор
b3	Ток на плате драйвера вытяжки не соответствует норме	Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор
	Резервуар извлечен	Убедитесь, что резервуар установлен правильно

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

Код неисправности	Неисправность	Решение
EF	Несколько кнопок нажато одновременно	Протрите панель управления
FC	Замените фильтр	Вытяжка и индукционная варочная панель используются одновременно в течение примерно 750 часов, после чего рекомендуется заменить угольный фильтр. Пожалуйста, замените угольный фильтр, см. руководство по замене угольного фильтра. После замены следуйте инструкциям пользовательского меню, чтобы сбросить h3
Нет автоматического восстановления		
E2	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности -короткое замыкание	Проверьте подключение или замените датчик температуры стеклокерамической поверхности
E1	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности – обрыв цепи	
E7	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности	
E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ – короткое замыкание	Замените плату драйвера инвертора
E3	Неисправность датчика температуры БТИЗ – обрыв цепи	
b5/b7	Ошибка системы вентиляции или воздушный канал системы вентиляции полностью заблокирован	Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить устройство. Проверьте, нет ли внутри посторонних предметов. Проверьте, не повреждено ли соединение. Замените плату вытяжки или мотор
bd	Ошибка связи между платой дисплея и платой вытяжки	Замените драйвер вытяжки, плату питания или плату дисплея, а также проверьте, не повреждено ли соединение

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

Код неисправности	Неисправность	Решение
EU	Ошибка связи	Замените плату драйвера инвертора, плату питания или плату дисплея, а также проверьте, не повреждено ли соединение

КОНКРЕТНАЯ НЕИСПРАВНОСТЬ И РЕШЕНИЕ

Неисправность	Описание неисправности	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка	
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы	
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

Неисправность	Описание неисправности	Решение А	Решение В
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал		
	Плита перегрелась	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство	
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают 	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор	

Вышеизложенное представляют собой типичные неисправности. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать лишних опасностей и повреждений внутри индукционной варочной панели.



УСТАНОВКА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

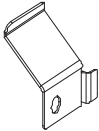
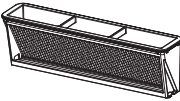
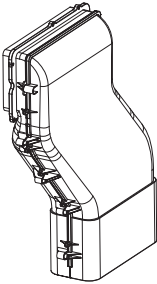
➤ Рабочая поверхность квадратная и ровная, никакие элементы конструкции не мешают.

➤ Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала.

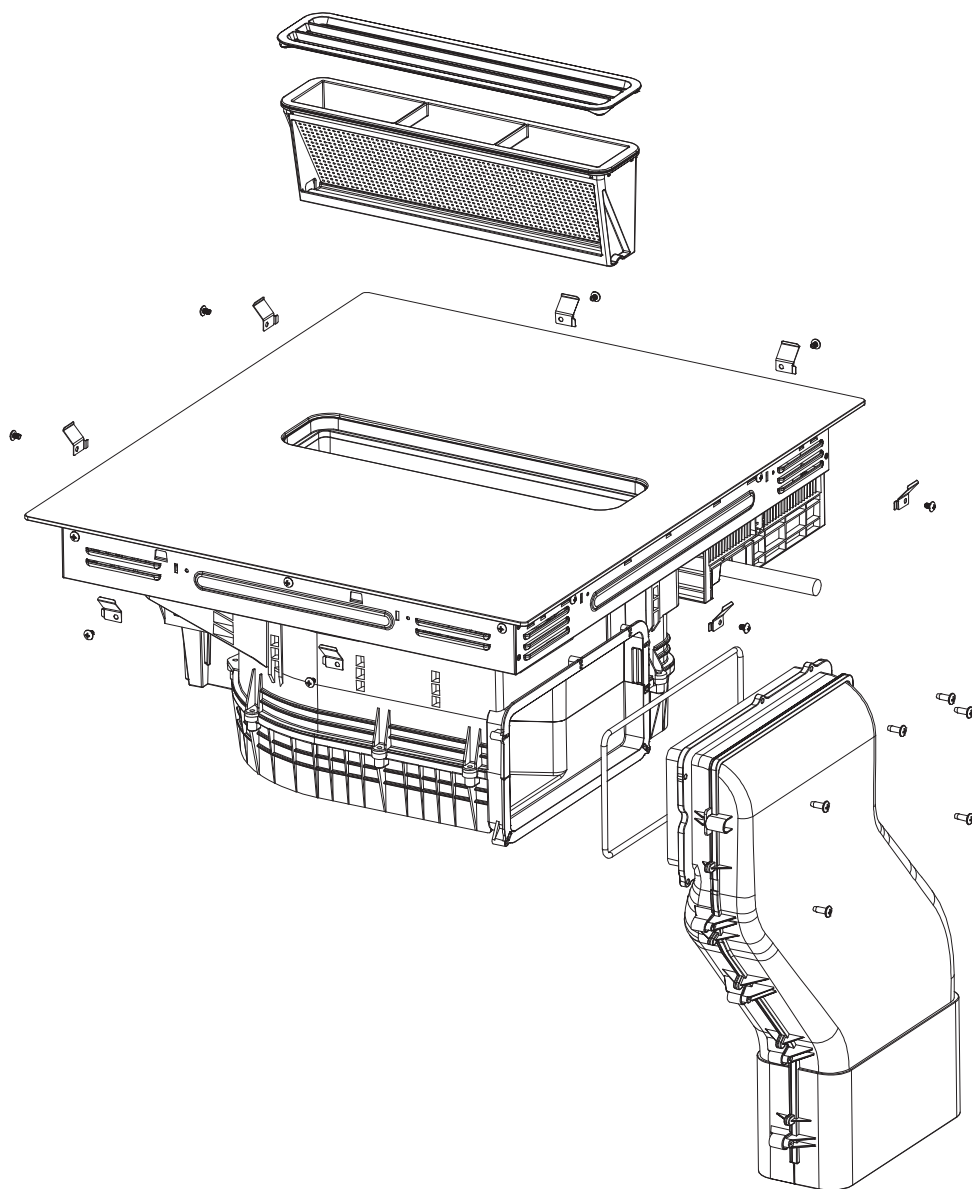
➤ Установка должна соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и нормам.

➤ Поскольку данный прибор достаточно большой, при его установке необходимо участие двух специалистов, чтобы все было выполнено правильно.

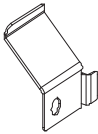
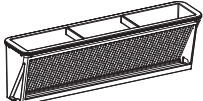
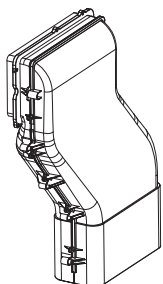
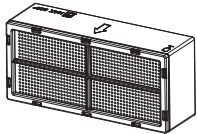
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ, ВЫТЯЖКА

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
A		Кронштейн	8
B		3.9 *6 Винт	8
C		Решетка	1
D		Жироулавливающий фильтр	1
E		3.5 *14 Винт	6
F		Труба	1

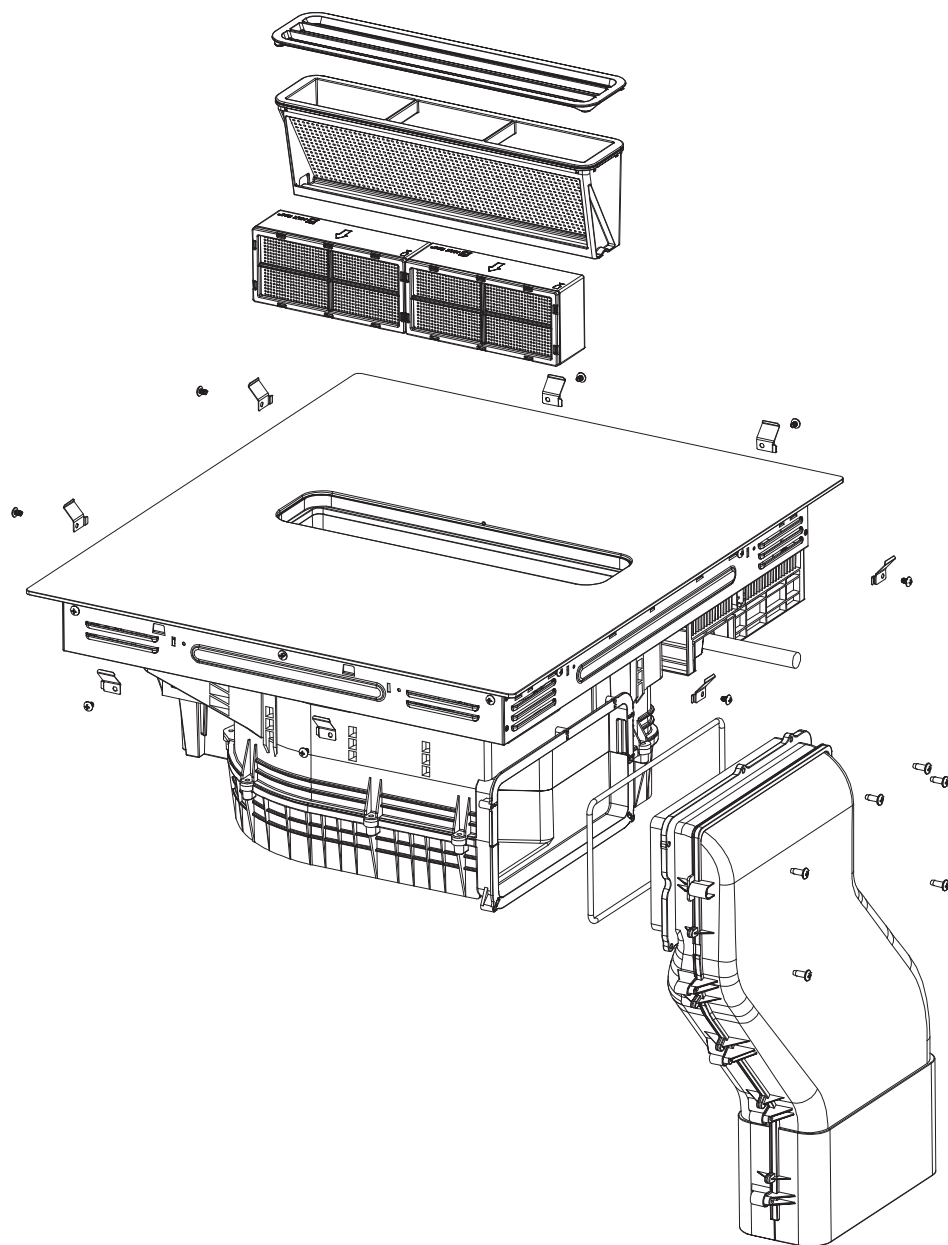
Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

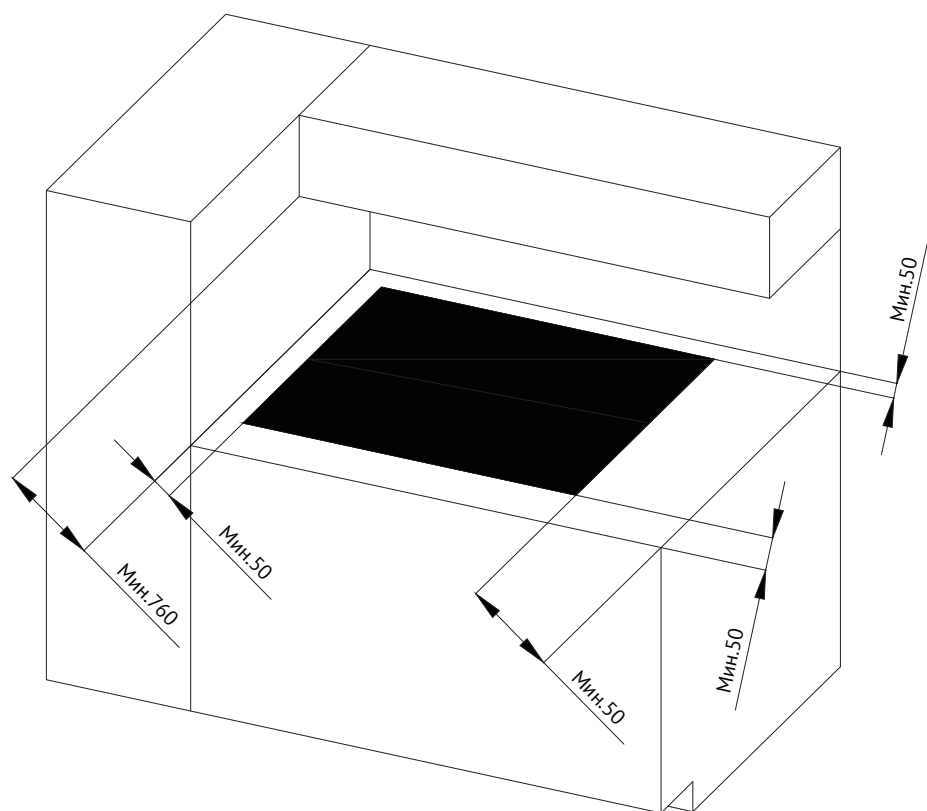


**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВЫТЯЖКИ В РЕЖИМЕ
РЕЦИРКУЛЯЦИИ**

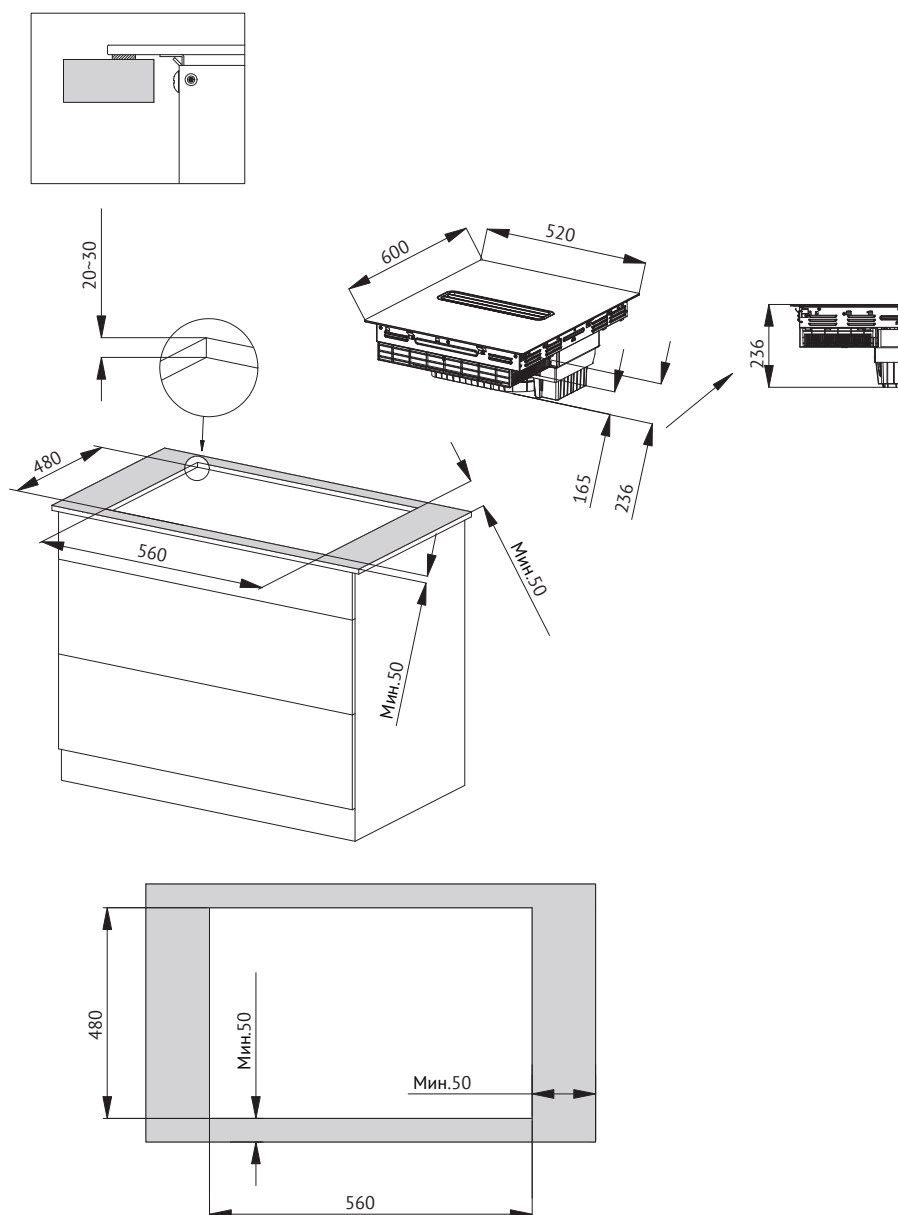
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
A		Кронштейн	8
B		3.9 *6 Винт	8
C		Решетка	1
D		Жироулавливающий фильтр	1
E		3.5 *14 Винт	6
F		Труба	1
G		Угольный фильтр	2

Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

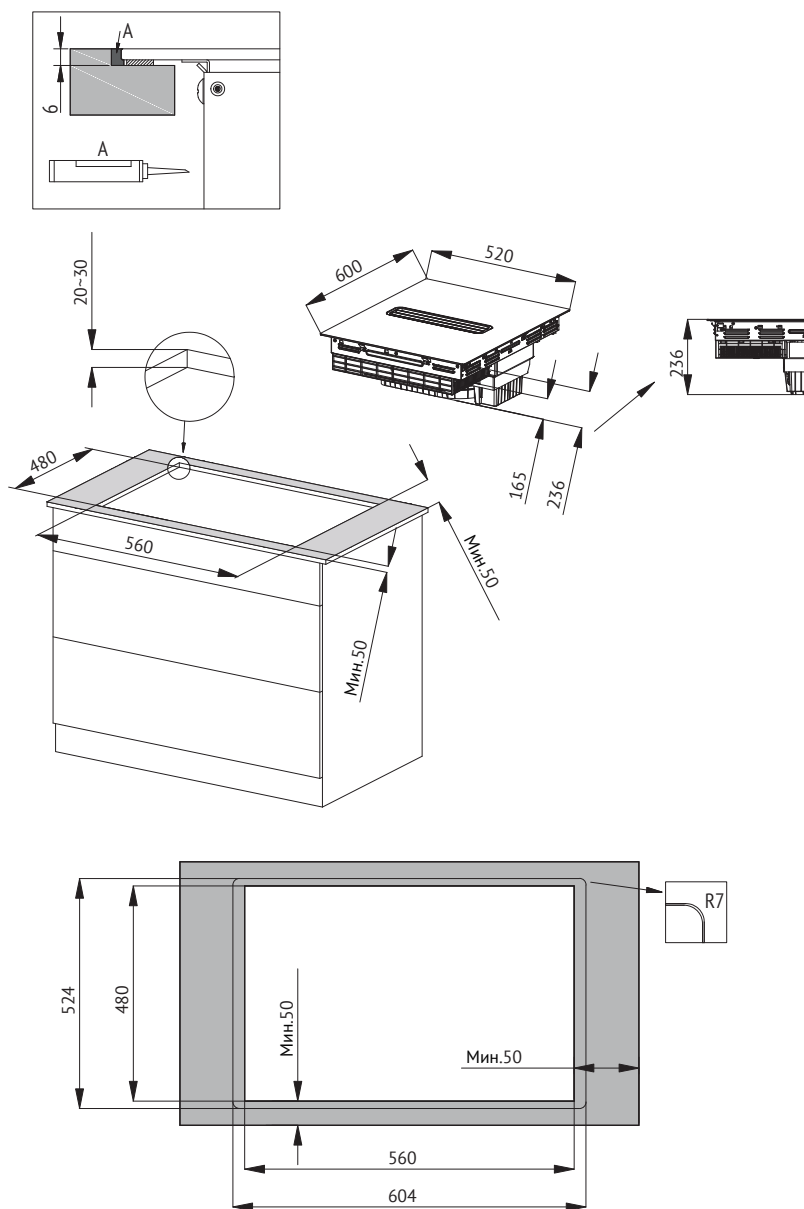




ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

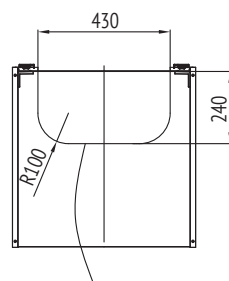
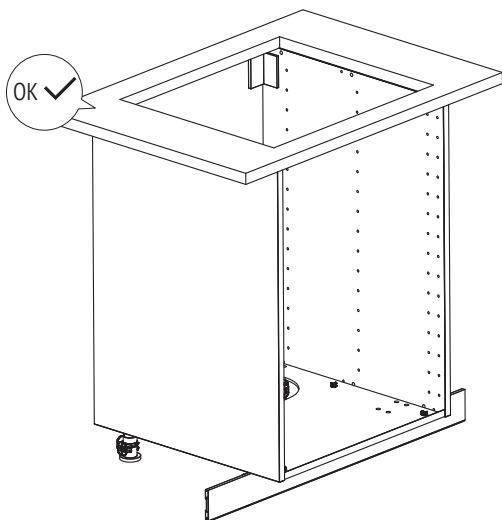
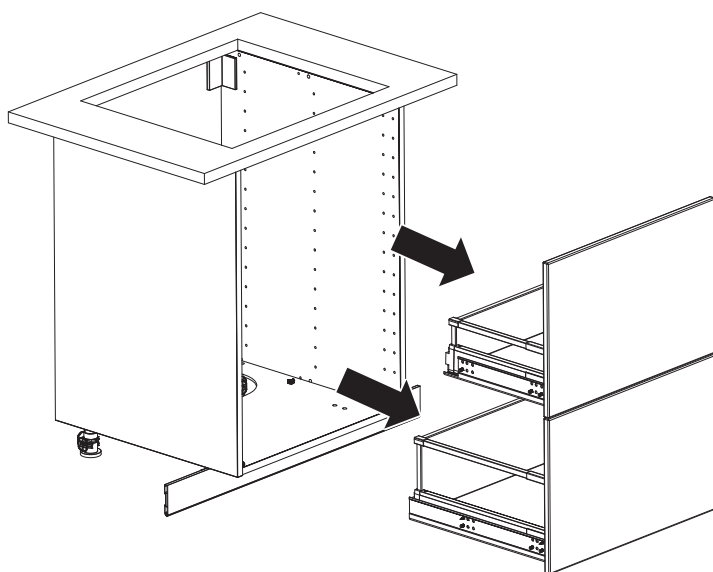


ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ СКРЫТОЙ УСТАНОВКИ



Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

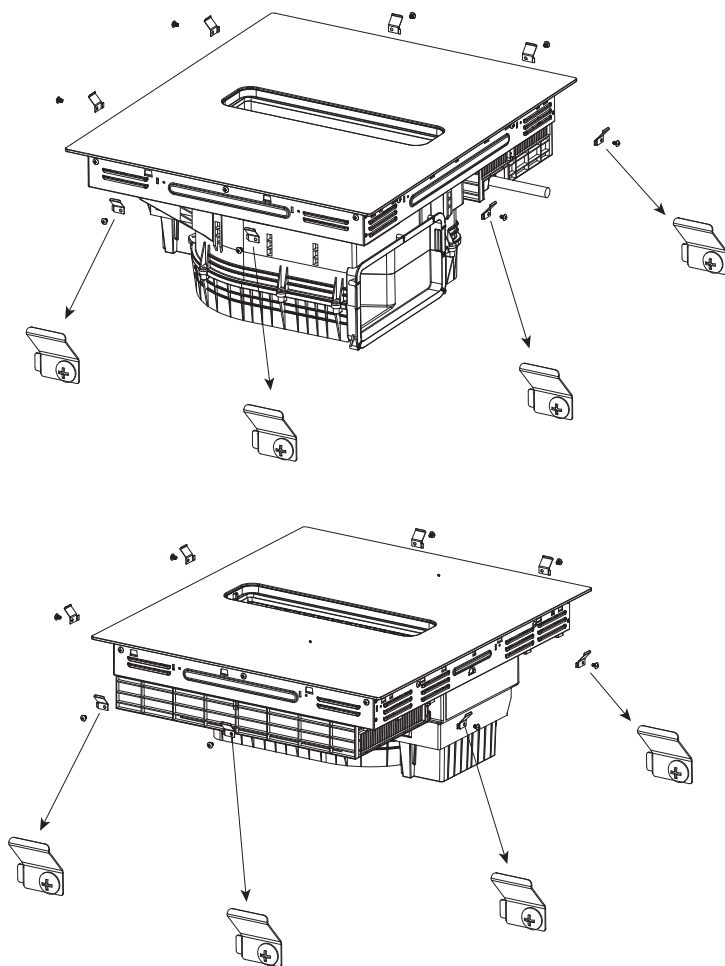
Извлеките ящики перед установкой прибора.



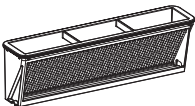
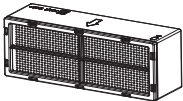
Необходимо сделать отверстие
в нижней части кухонного шкафа.

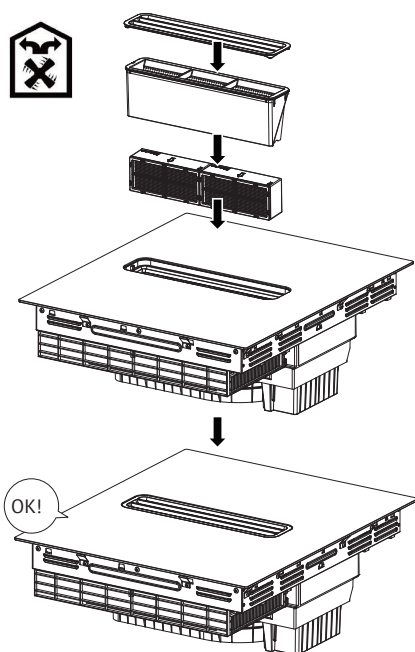
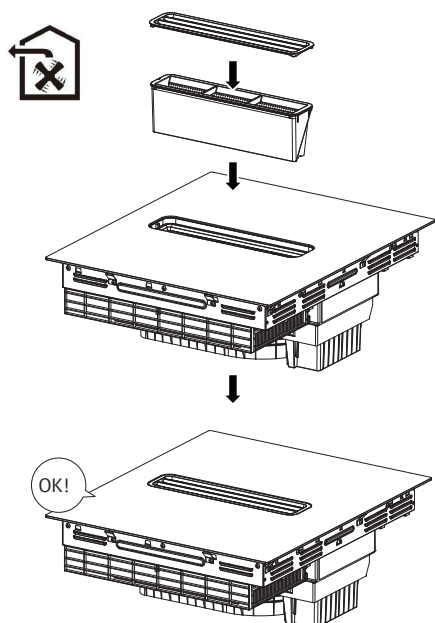
Установите кронштейны на варочную панель.

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
A		Кронштейн	8
B		3.9 *6 Винт	8

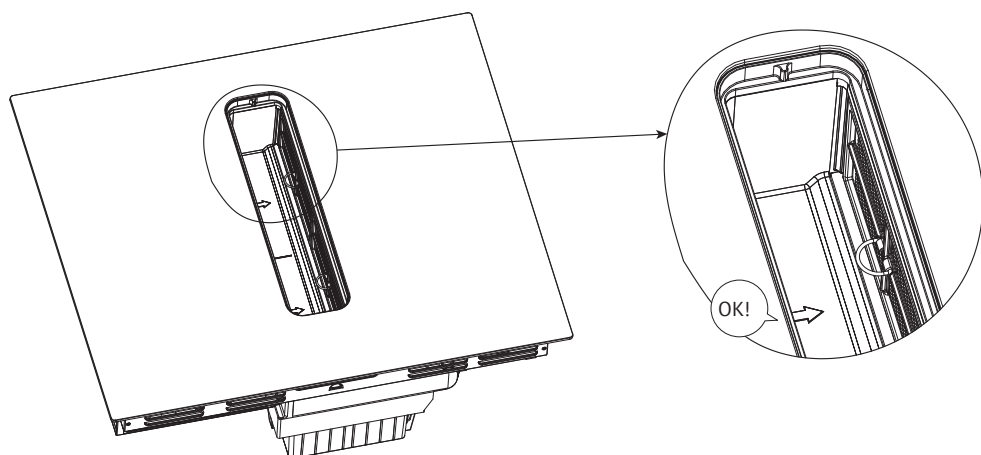
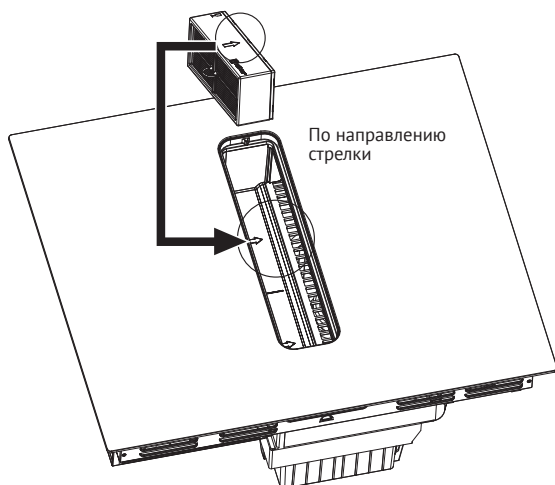


ВЫТЯЖКА

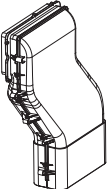
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
C		Решетка	1
D		Жироулавливающий фильтр	1
G		Угольный фильтр используется в режиме рециркуляции	2

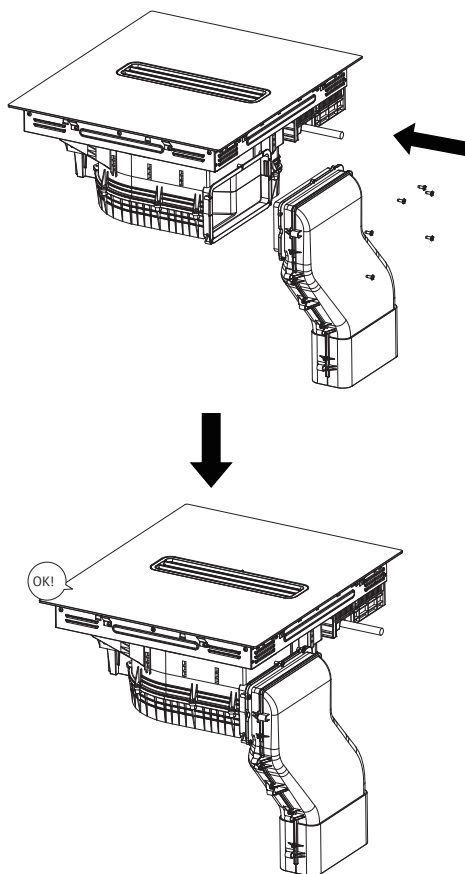


Угольный фильтр устанавливается в правом нижнем углу прибора.

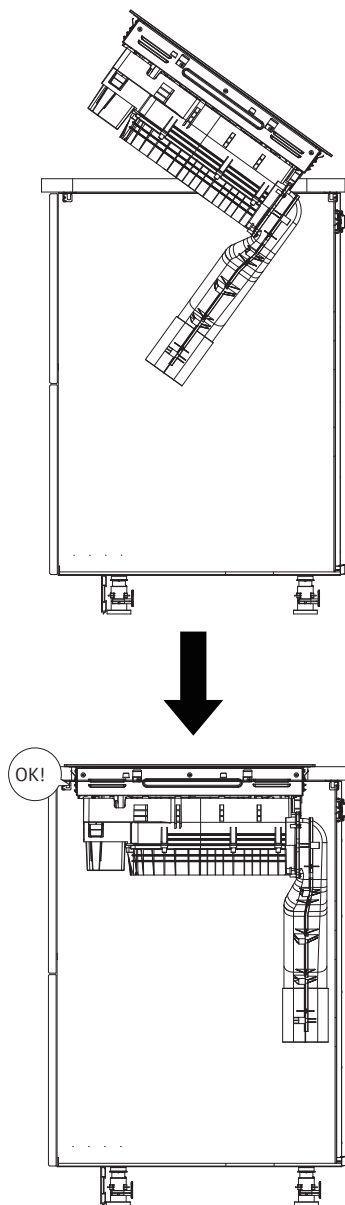


Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
E		3,5*14 Винт	6
F		Труба	1



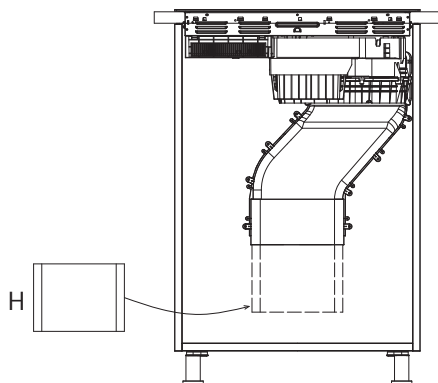
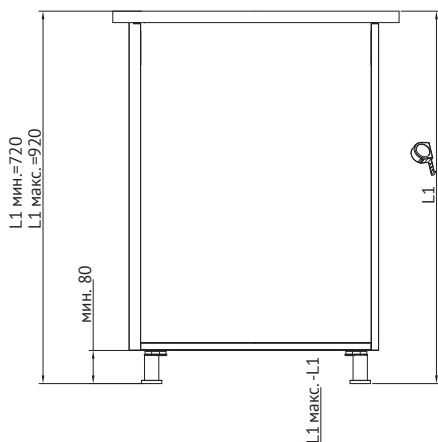
Установите под наклоном.



Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

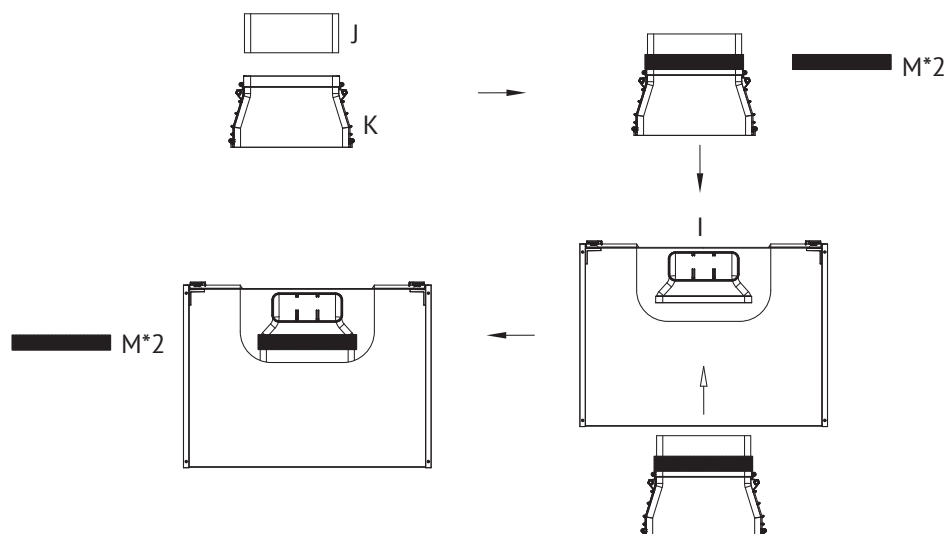
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
H		280 мм прямая труба	1

Все размеры в мм



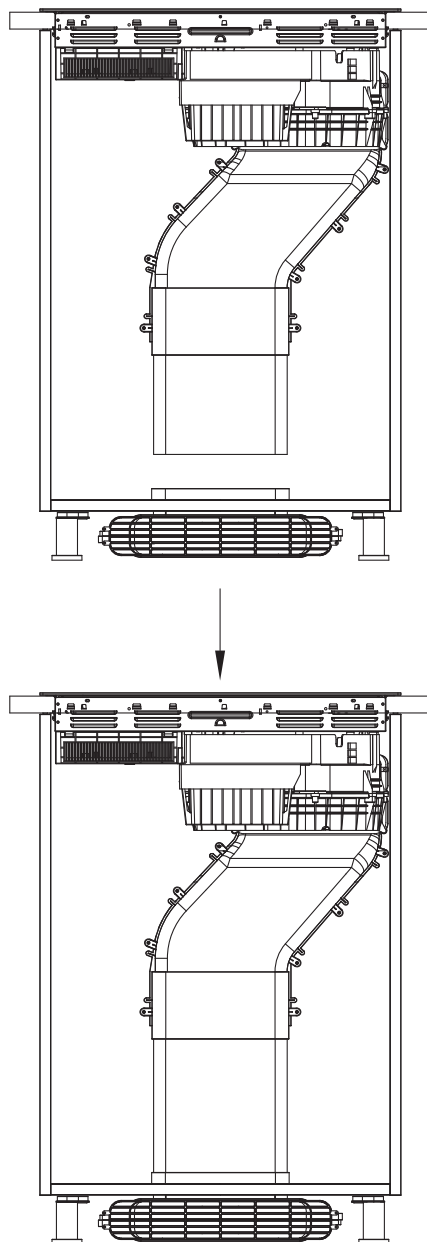
Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
I		Угловой соединитель	
J		126 мм прямая труба	
K		Крышка воздуховода	
M		Фольгированная лента	

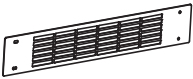


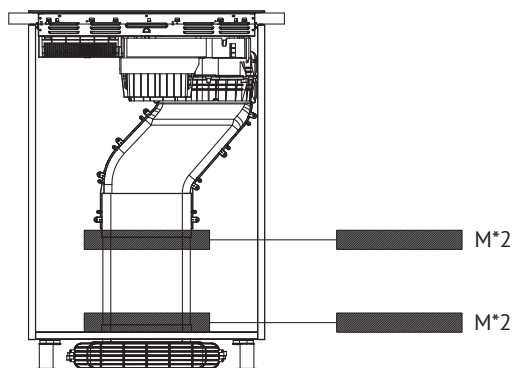
🔧 ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что все соединения герметичны, чтобы предотвратить утечку пара и испарений во время приготовления пищи.

Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

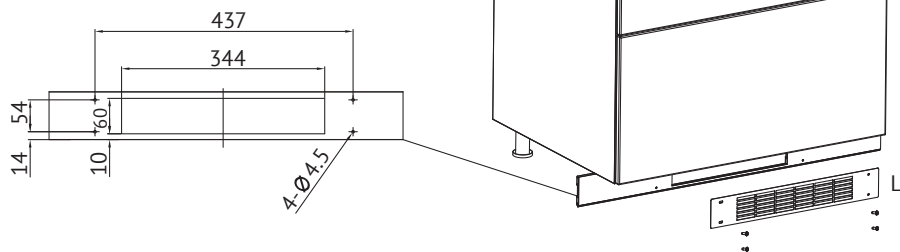


Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
L		Вентиляционная решетка	1
M		Фольгированная лента	4

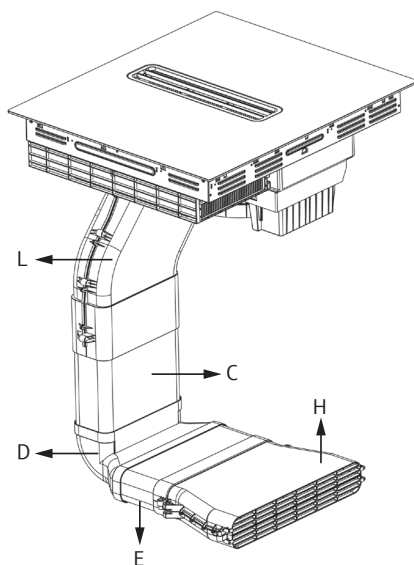
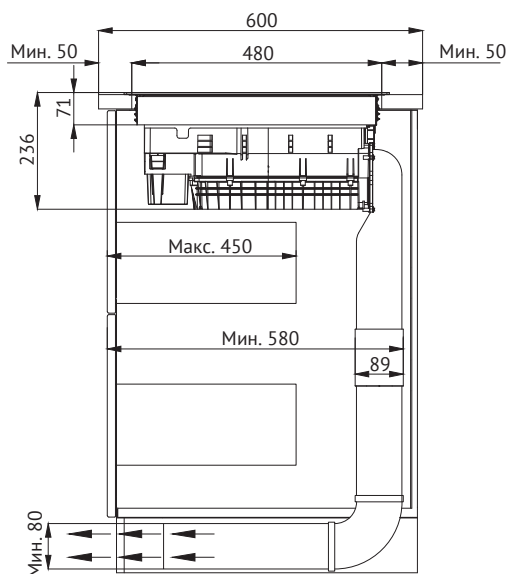


Размеры встраивания вентиляционной
решетки в нижней части панели.

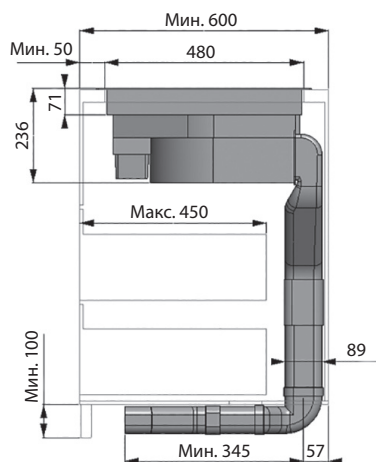


УСТАНОВКА ВЫТЯЖКИ В РЕЖИМЕ РЕЦИРКУЛЯЦИИ (ФРОНТАЛЬНО)

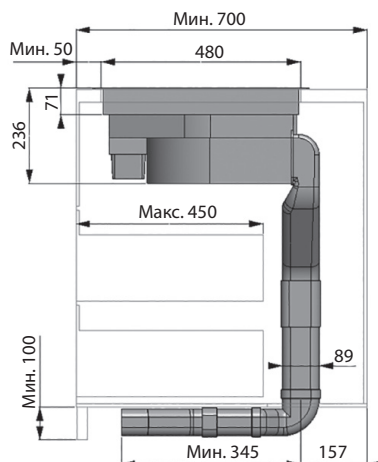
Все размеры в мм



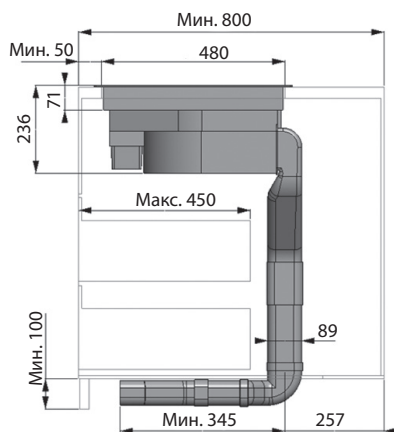
Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой



(Столешница 600 мм)

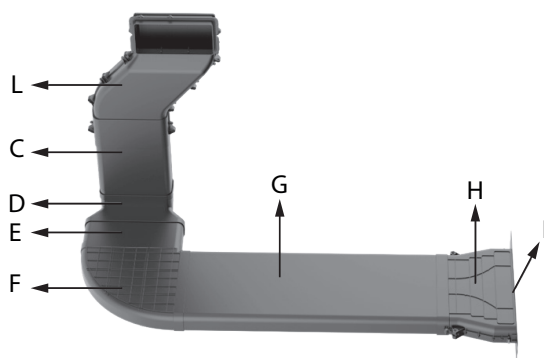
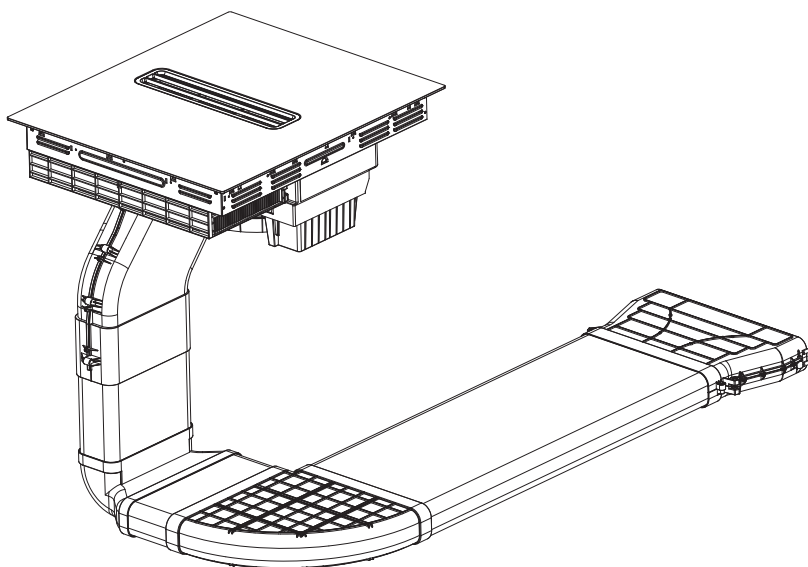


(Столешница 700 мм)

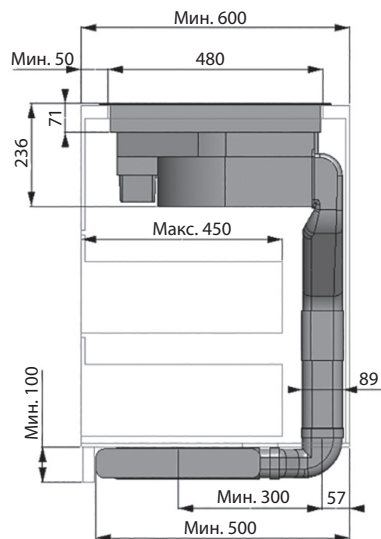
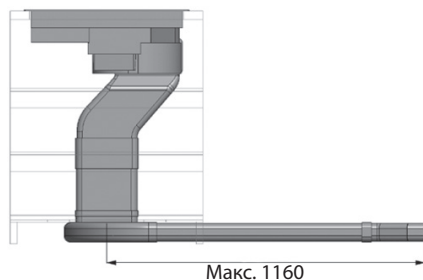


(Столешница 800 мм)

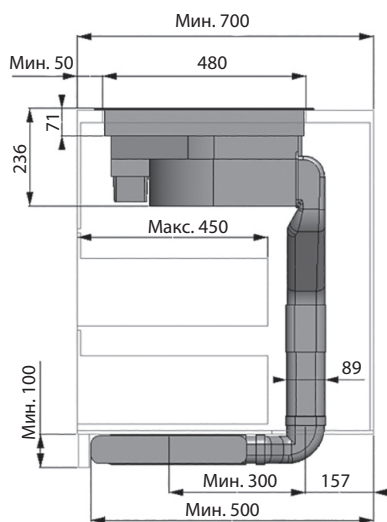
УСТАНОВКА ВЫТЯЖКИ В РЕЖИМЕ РЕЦИРКУЛЯЦИИ НА ЛЕВУЮ/ ПРАВУЮ СТОРОНУ



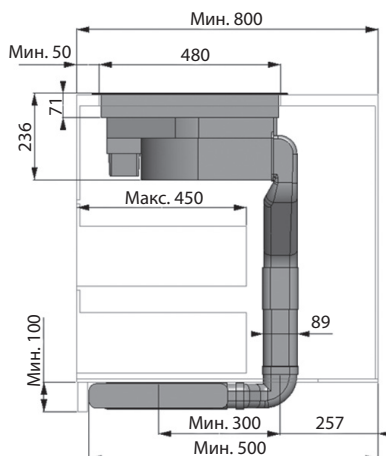
Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой



(Столешница 600 мм)

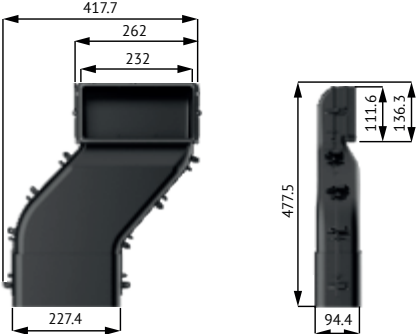
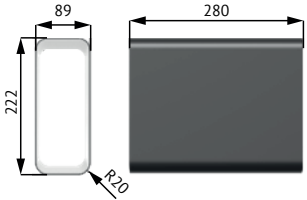
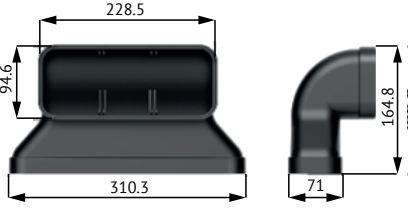
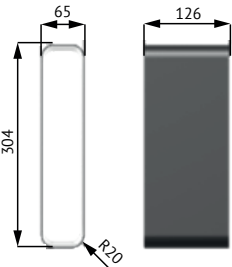


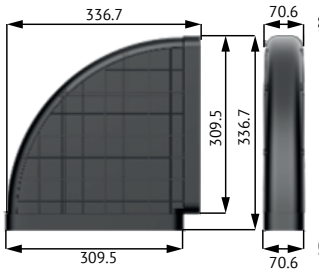
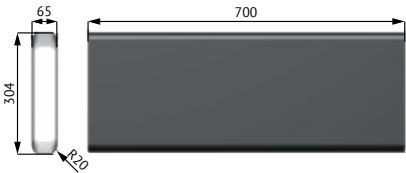
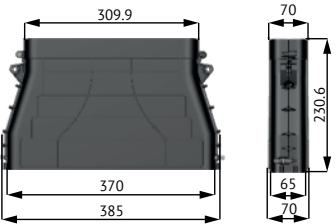
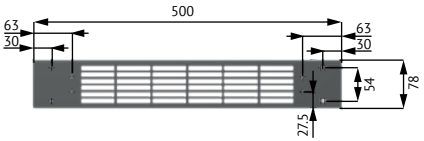
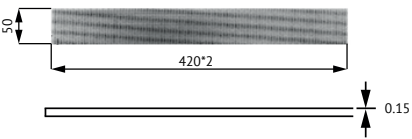
(Столешница 700 мм)



(Столешница 800 мм)

Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

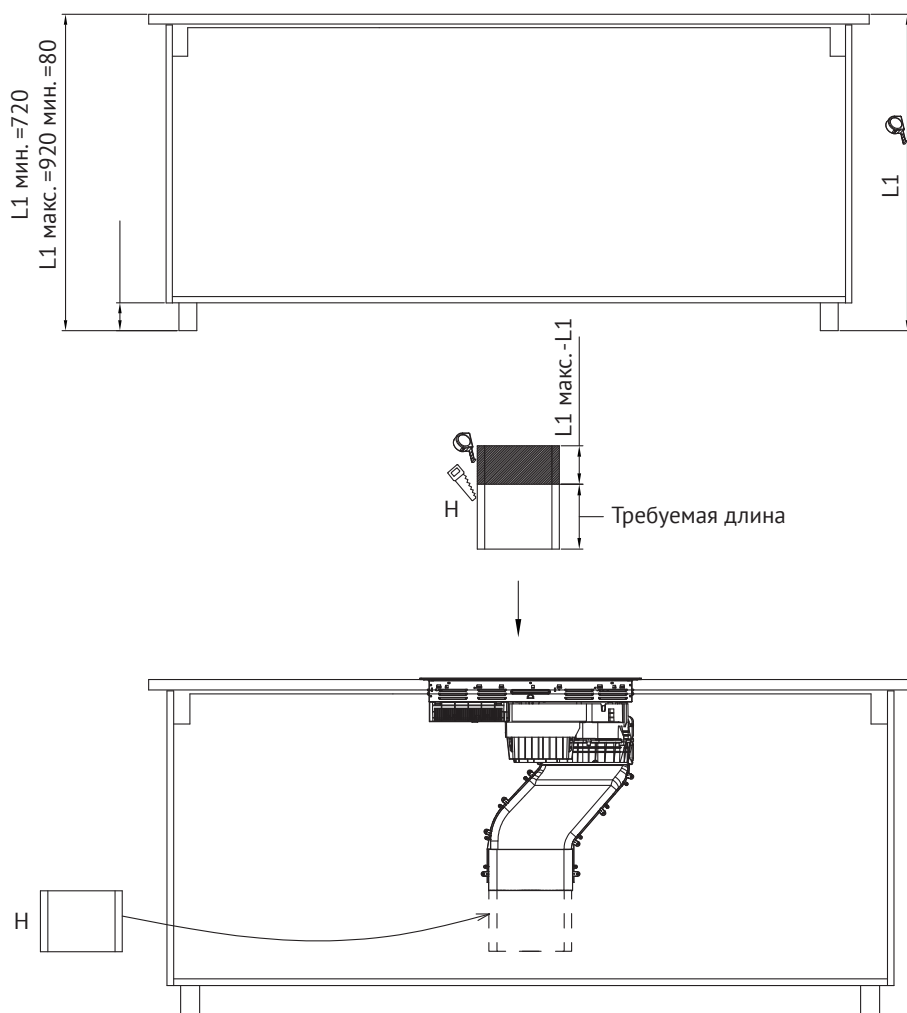
Кодовое обозначение	Размеры	Описание	Количество
L		Труба	1
C		280 мм пряма труба	1
D		Угловой соединитель	1
E		126 мм прямая труба	1

Кодовое обозначение	Размеры	Описание	Количество
F		Горизонтальный угловой соединитель	1
G		700 мм прямая труба	1
H		Крышка воздуховода	1
I		Вентиляционная решетка	1
J		Фольгированная лента	12

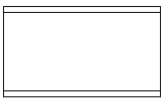
Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
Н		280 мм прямая труба	1

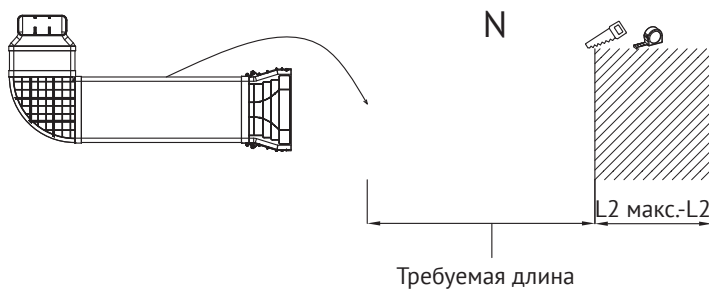
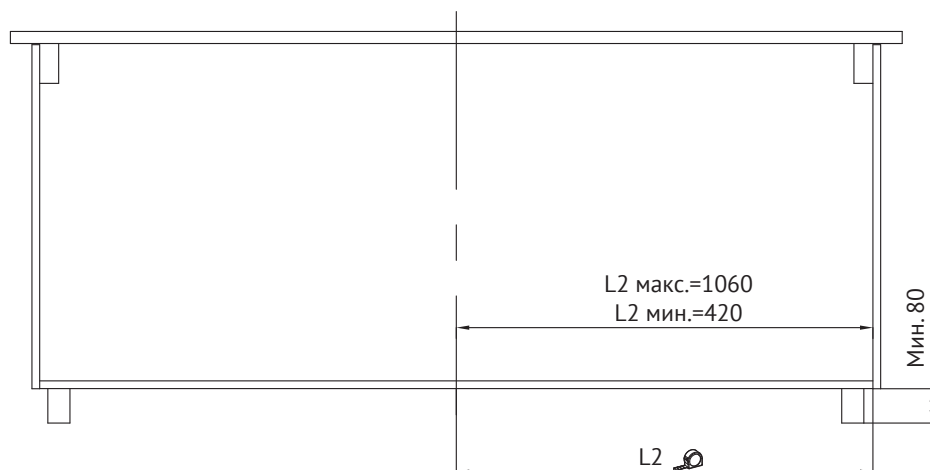
Все размеры в мм



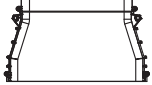
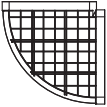
**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

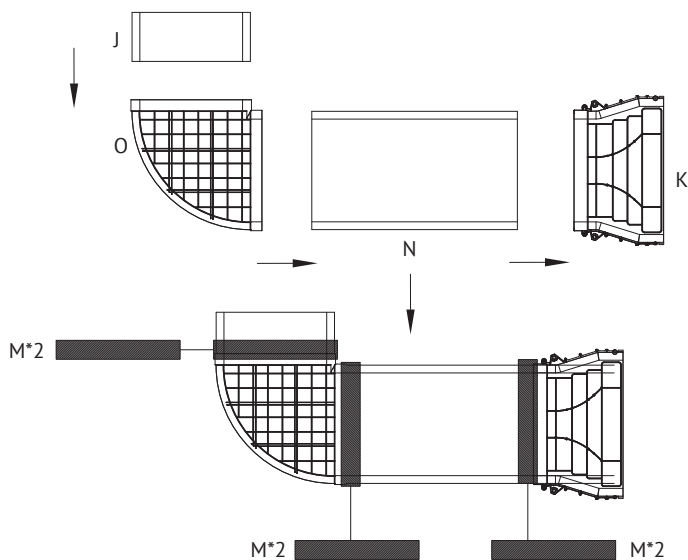
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
N		700 мм прямая труба	1

Все размеры в мм



Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

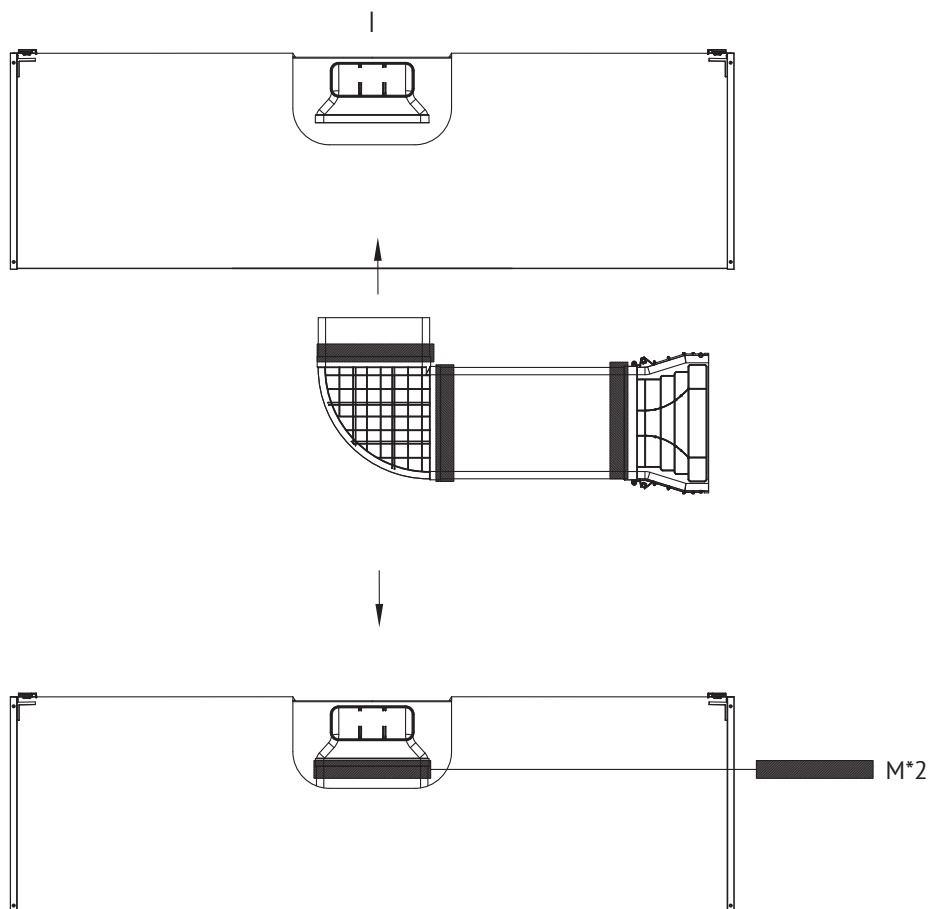
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
J		126 мм прямая труба	1
K		Крышка воздуховода	1
N		700 мм прямая труба	1
O		Горизонтальный угловой соединитель	1
M		Фольгированная лента	6



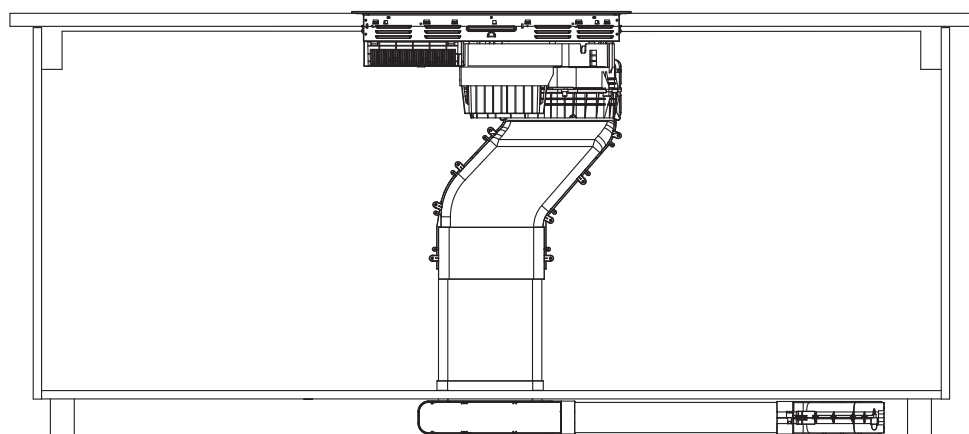
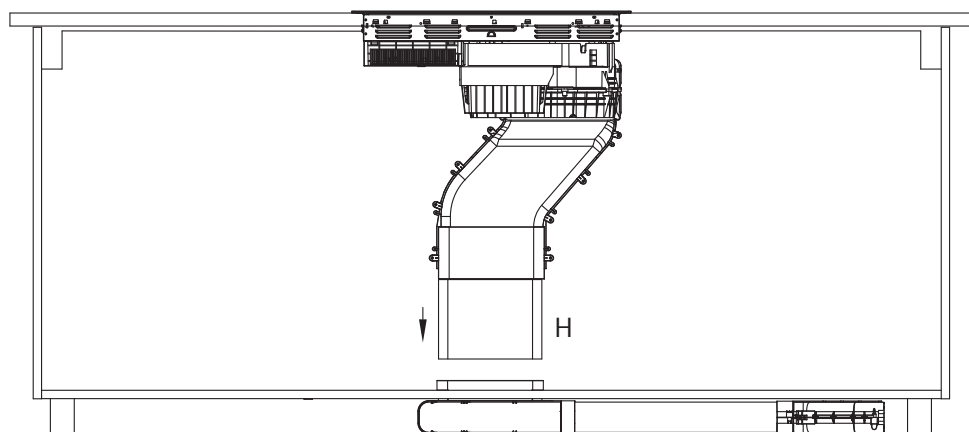
ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что все соединения герметичны, чтобы предотвратить утечку пара и испарений во время приготовления пищи.

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

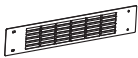
Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
I		Угловой соединитель	1
M		Фольгированная лента	2

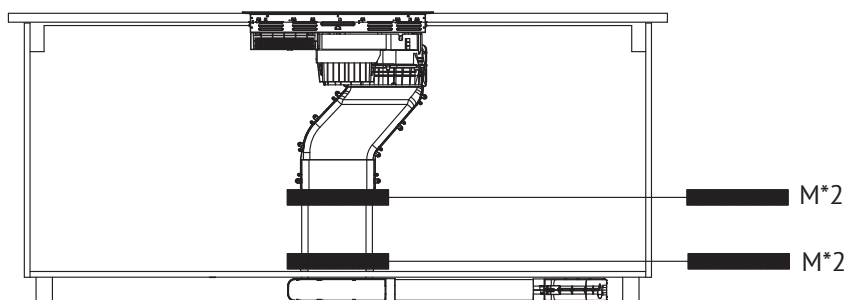


Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

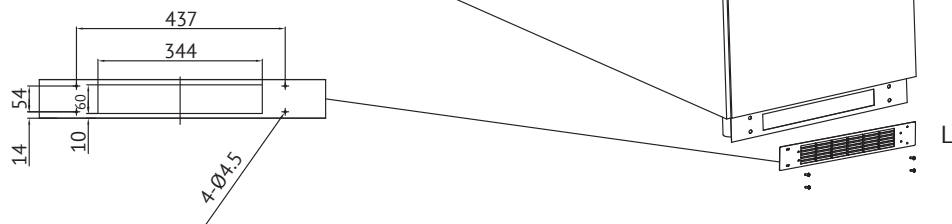


Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой

Кодовое обозначение	Принадлежность	Описание	Количество
L		Вентиляционная решетка	1
M		Фольгированная лента	4



Размеры встраивания
вентиляционной решетки
в нижней части панели.



**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой****ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ
ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО**

- Шнур питания находится вне доступа (за дверцей шкафа или ящиков).
- К дну варочной панели имеется достаточный приток свежего воздуха.
- Если варочная панель установлена над шкафами, в таком случае под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный барьер.
- Разъединитель-выключатель находится в свободном доступе.

⚠ ОСТОРОЖНО

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом или техническим персоналом. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушильной машиной, так как влажность может повредить электропроводку варочной панели.
3. Стенка и область подверженная нагреву должны быть термостойкими.
4. Во избежание повреждений столешница и клей должны быть термостойкими.
5. Не допускается использование пароочистителя.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ
ПАНЕЛИ К СЕТИ ПИТАНИЯ**

Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специали-

стом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками.
3. Участки шнура питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или удлинители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

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

Убедитесь, что система бытовой электропроводки пригодна для использования без внесения дополнительных изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

➤ Если общее количество нагревательных элементов выбранного вами прибора не менее 4, прибор можно подключить непосредственно к электросети посредством однофазного электрического соединения, как показано ниже.

➤ Если шнур поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять специалист.

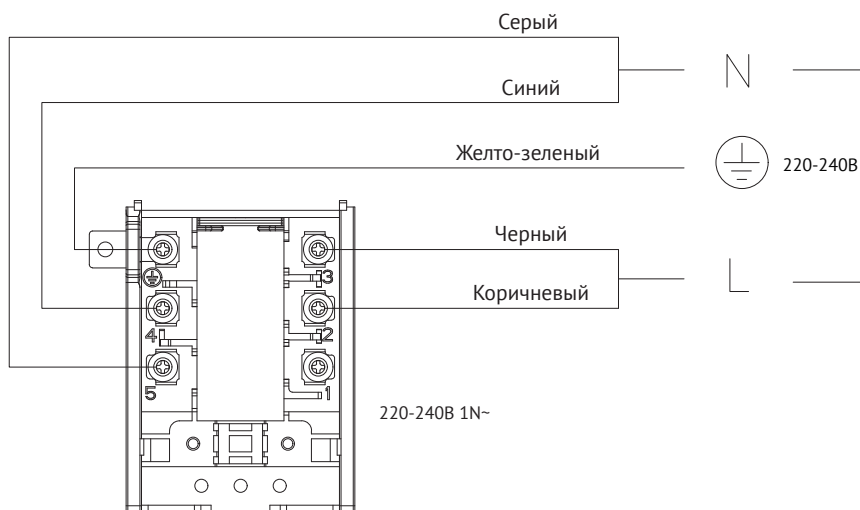
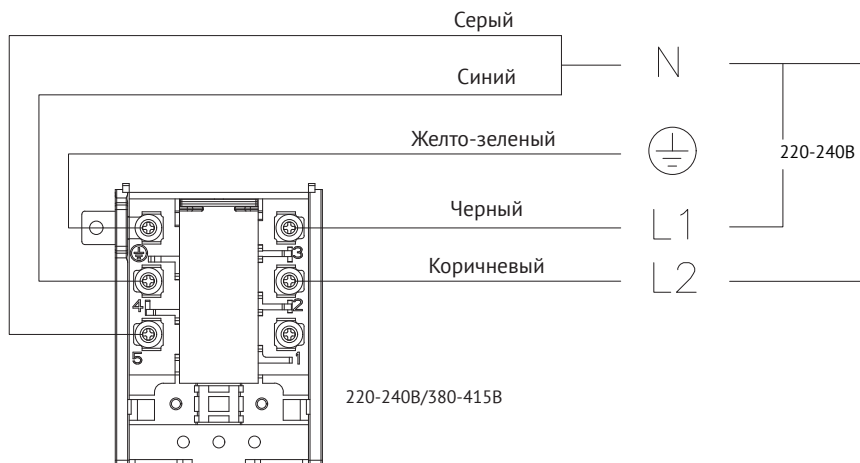
➤ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический

Встраиваемая индукционная варочная поверхность с вытяжкой

выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

➔ Специалист по установке должен убедиться в том, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.

- ➔ Шнур нельзя сгибать или сжимать.
- ➔ Шнур должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченным техническим персоналом.



Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой





УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Соответствие Директиве WEEE и утилизация отработанного продукта:

Данное изделие соответствует Директиве EC WEEE (2012/19/EU). Данный продукт имеет классификационный знак отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать как бытовой мусор, вместо этого его следует отнести в соответствующий пункт сбора отходов для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут возникнуть в результате ненадлежащего обращения с отходами данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь в местный орган власти, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

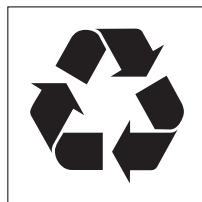


СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ RoHS

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО УПАКОВКЕ

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с национальными нормами охраны окружающей среды. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, установленные местными органами власти.



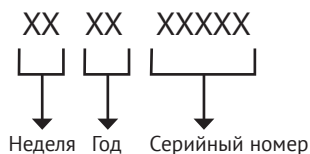
**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность с вытяжкой**

 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°C до плюс 40°C, 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: GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC
MANUFACTURING CO., LTD



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]



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 изделие, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций.

Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

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

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации.

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

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

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#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 АЦЦ 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, осуществившее 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



ВНИМАНИЕ!

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