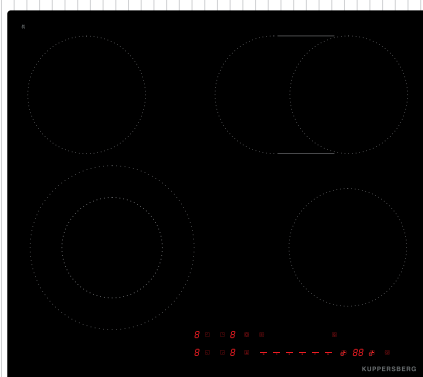


KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ECS 624

TISCHKOCHPLATTE

BUILT-IN COOKER

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	4
GERÄTEÜBERSICHT.....	7
BEDIENUNGSANLEITUNG	8
PFLEGE UND REINIGUNG	15
FEHLERCODE UND LÖSUNG	16
GERÄT INSTALLIEREN	16

Tischkochplatte

**SICHERHEITSHINWEISE****ICHERHEITSWARNUNGEN**

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Kochfeld verwenden.

INSTALLATION**Stromschlaggefahr**

➔ Bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

➔ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der geltenden Vorschriften an ein Erdungssystem angeschlossen werden.

➔ Alle Änderungen an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

➔ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

Schnittgefahr

➔ Seid vorsichtig! Das Panel hat scharfe Kanten.

➔ Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann es zu Schnitten und anderen Verletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

➔ Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.

➔ Stellen Sie keine brennbaren Materialien und/oder Produkte auf dieses Gerät.

➔ Geben Sie diese Anweisungen an die Person weiter, die für die Installation

des Geräts verantwortlich ist, um Ihre Installationskosten zu senken.

➔ Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Produkt gemäß den in diesem Dokument enthaltenen Installationsanweisungen installiert werden.


➔ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein und alle Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

➔ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Trennung von der Stromquelle gewährleistet.

➔ Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust der Haftung des Herstellers führen.

➔ Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

➔ Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld.

➔  **ACHTUNG:** Beobachten Sie den Garvorgang. Der Kurzzeitkochvorgang muss ständig überwacht werden.

BETRIEB UND INSTANDHALTUNG**Stromschlaggefahr**

➔ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn das Kochfeld Risse oder andere Schäden aufweist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

➔ Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz.

➔ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

Gesundheitsgefährlich

➔ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Verbrennungsgefahr Während des Betriebs werden einige Teile des Geräts sehr heiß und können bei Berührung zu Verbrennungen führen.

➔ Lassen Sie Körperteile, Kleidung oder andere Gegenstände außer geeigneten Utensilien nicht in direkten Kontakt mit der Oberfläche des Kochfelds kommen, bis diese vollständig abgekühlt ist.

➔ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

➔ Erlauben Sie Kindern nicht, sich dem Bediengerät zu nähern.

➔ Seid vorsichtig! Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe von Töpfen oder Pfannen sollten nicht über anderen eingeschalteten Brennern platziert werden. Achten Sie darauf, dass Kinder die Griffe der Utensilien nicht berühren.

➔ Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

➔ Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des

Kochfeldschabers freigelegt. Benutzen Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

➔ Andernfalls kann es zu Schnitten oder anderen Verletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

➔ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Das Kochen von Flüssigkeiten und der Kontakt von Tropfen fetthaltiger Lebensmittel mit der Oberfläche des Geräts können zu Rauchentwicklung und einem Brand führen.

➔ Benutzen Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Abstellfläche.

➔ Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.

➔ Benutzen Sie das Gerät niemals zum Heizen oder Heizen eines Raumes.

➔ Schalten Sie nach dem Gebrauch unbedingt alle Kochzonen (Brenner) und das Kochfeld selbst gemäß dem in dieser Anleitung beschriebenen Verfahren aus. In diesem Fall sollten Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennungsfunktion verlassen, die die Kochstelle nach dem Entfernen des Topfes von der Herdplatte abschaltet.

➔ Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder darauf zu klettern.

➔ Bewahren Sie in den Schränken über dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Kinder können sich schwer verletzen, wenn sie auf das Kochfeld klettern.

Tischkochplatte

➔ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird.

➔ Kinder und Menschen mit Behinderungen, denen die Bedienung des Geräts Schwierigkeiten bereitet, dürfen es nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person benutzen, die ihnen die notwendigen Anweisungen geben kann. Eine verantwortungsbewusste Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld nutzt, ohne sich selbst oder anderen Schaden zuzufügen.

➔ Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder Teile auszutauschen, es sei denn, Sie werden in diesem Handbuch dazu aufgefordert. Sämtliche Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.

➔ Stellen oder werfen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

➔ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.


➔ Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und bewegen Sie es nicht über die Glaskeramikoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallschwämme oder Scheuermittel, da dies zu Kratzern auf dem Kochfeld führen kann.

➔ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

➔ Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen

bestimmt: im Essbereich von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Einrichtungen; in landwirtschaftlichen Wohngebäuden; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und anderen ähnlichen Unterkünften.


➔  **WARNUNG:** Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

➔ Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

➔ Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie es, die Kochplatten zu berühren.

➔ Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

➔  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann ab, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

☞ **⚠️ WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld.

☞ **⚠️ WARNUNG:** Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn das Kochfeld Risse oder andere Schäden aufweist, trennen Sie das

Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

☞ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.

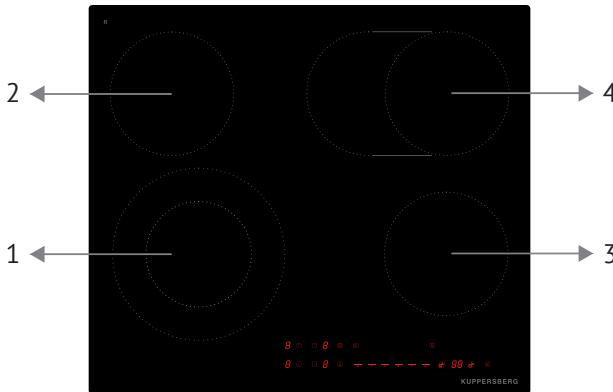
☞ Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

⚠️ GERÄTEÜBERSICHT

Das Mikroprozessor-Glaskeramik-Kochfeld erfüllt dank des hochhohmigen Heizelements alle Ihre Anforderungen beim Kochen.

Dieses Gerät ist auf Kundenbedürfnisse ausgerichtet, verfügt über ein individuelles Design und moderne technische Eigenschaften. Das Kochfeld ist in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften konstruiert.

BLICK VON OBEN

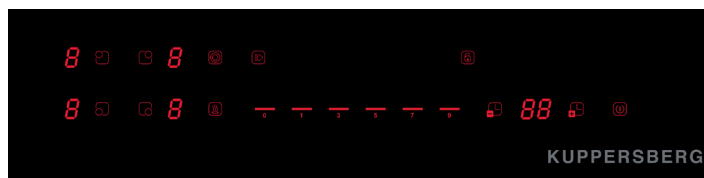


EIGENSCHAFTEN

Modell	ECS 624			
Kochzone	1	2	3	4
	2200 W	1200 W	1200 W	2000 W
Nennspannung/Spannungsgrenzen/Nennleistung	220-240 V~, 50-60 Hz, 6600 W			

Tischkochplatte

BEDIENFELD



	Ein/Aus
	Kochzonenauswahl
	Kindersicherung
	Timer-Einstelltasten
	Doppelzonenheizungserweiterung
	Warm halten
	Stop&Go
	Steuern Sie die Heizleistung mit dem Schieberegler (Hinweis: Schieben Sie den Schieberegler, um die Leistungsstufe von 0 bis 9 einzustellen).

BEDIENUNGSANLEITUNG

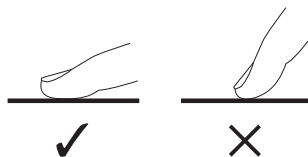
BERÜHRUNGSSTEUERUNG

➔ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie nichts drücken müssen. Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, nicht mit der Spitze.

➔ Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.

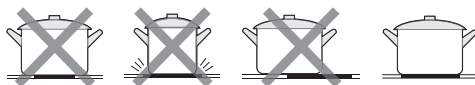
➔ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchen-

utensilien oder Lappen). Schon ein dünner Wasserfilm auf der Platte kann die Bedienung des Kochfelds erschweren.



DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN

➔ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.




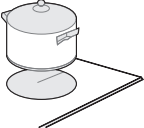

➔ Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eng am Glaskeramik-Kochfeld anliegt und die gleiche Größe wie die Kochfläche hat. Für maximale Effizienz verwenden Sie Pfannen mit dem gleichen Durchmesser wie die von Ihnen gewählte Zone.

➔ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie Kochgeschirr nicht direkt auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds. Dies kann zu Kratzern auf der Oberfläche führen.



KOCHEN BEGINNEN

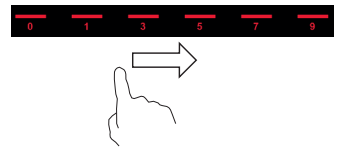
➔ Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton, alle Anzeigen des Geräts leuchten auf und erlöschen nach 1 Sekunde, was bedeutet, dass das Gerät in den Standby-Modus gewechselt ist.

<p>1. Berühren Sie die Touch-Taste EIN/AUS ①. Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton, alle Instrumentenanzeigen zeigen «-» oder «- -» an, was bedeutet, dass das Gerät in den Standby-Modus gewechselt ist.</p>	
<p>2. Stellen Sie für den Plattentyp geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. ➔ Stellen Sie zunächst sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>3. Wählen Sie eine Kochzone. Neben der Anzeige der gewählten Kochzone erscheint eine entsprechende Anzeige.</p>	


Tischkochplatte

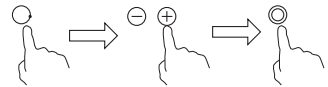
4. Passen Sie die Hitzestufe an.


- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Heizleistung wählen, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Danach muss es wieder eingeschaltet werden.
- Sie können die Kochstufe jederzeit während des Kochens ändern.

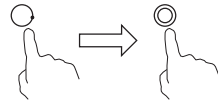


DOPPELZONENHEIZUNGSERWEITERUNG

1. Wählen Sie die Doppelzonenheizungserweiterung, stellen Sie die Heizleistungsstufe (1-9) ein und drücken Sie die Taste .



2. Um die Doppelzonenheizungserweiterung auszuschalten, wählen Sie die Kochzone aus und drücken Sie dann die Taste .

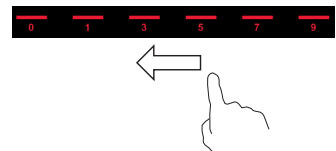



KOCHEN BEENDEN

1. Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Leistung auf «0» reduzieren. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display auch «0» angezeigt wird.



3. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Touch Taste berühren .




4. Seid vorsichtig

«H» zeigt an, welcher Brenner heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Kochplatte.





WARM HALTEN

1. Wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie die «Warmhalte»-Taste, die Kochzone wechselt in den Warmhaltemodus und auf dem Display wird angezeigt . Das Gerät heizt mit geringer Leistung auf, um die gewünschte Temperatur beizubehalten.

2. In dieser Funktion ist die Heizleistung nicht einstellbar.

«STOP&GO» FUNKTION

Drücken Sie die «Stop&Go»-Taste, das Gerät wechselt in den Pausenzustand und alle Geräteanzeigen werden angezeigt  und  gleichzeitig. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die «Stop&Go»-Taste und das Gerät kehrt zu seinen vorherigen Betriebseinstellungen zurück.

Wenn 10 Minuten lang keine Aktion ausgeführt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

TIMER

Die Timerfunktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

➤ Sie können es als Countdown verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.




➤ Sie können eine Kochzone so einstellen, dass sie sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.

➤ Der Timer kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.




Tischkochplatte

ZEITMESSUNG

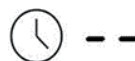
Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

<p>1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. HINWEIS: Sie können den Timer auch dann als Countdown verwenden, wenn keine Kochzone ausgewählt ist. 2. Stellen Sie die Timerzeit durch Drücken der Tasten \ominus oder \oplus ein. Tipp: Berühren \ominus oder \oplus um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Tasten lange gedrückt \ominus oder \oplus Die Zeit wird um 10 Minuten verkürzt bzw. verlängert. Wenn die Einstellzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.</p>	
<p>3. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang.</p>	
<p>4. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt «- -» an.</p>	

EINE KOCHZONE AUSSCHALTEN

<p>1. Kochzone auswählen. 2. Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Die Timer-Anzeige blinkt und auf dem Timer-Display wird «10» angezeigt.</p>	
<p>3. Stellen Sie die Timerzeit ein. Tipp: Berühren \ominus oder \oplus um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Tasten lange gedrückt \ominus oder \oplus die Zeit wird um 10 Minuten verkürzt bzw. verlängert. 4. Beim Verringern der Timerzeit mit der Taste \ominus auf «0» - Timer-Einstellung wird abgebrochen.</p>	
<p>5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige zeigt die ausgewählte Kochzone an.</p>	

6. Nach Ablauf des Timers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.
HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, beginnen Sie bitte mit Schritt 1.



MEHRERE KOCHZONEN AUSSCHALTEN

<p>1. Wenn Sie einen Timer für mehrere Brenner gleichzeitig einstellen, leuchten die Anzeigen der entsprechenden Brenner auf. Die Minutenanzeige zeigt den Minutentimer an. Die entsprechende Zonenanzeige beginnt zu blinken.</p>	
<p>2. Wenn der Timer abläuft, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Das Display zeigt dann den neuen Timerwert für die andere Kochzone an und die Anzeige dieser Zone beginnt zu blinken.</p>	

KINDERSICHERUN

➔ Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung des Kochfelds zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

➔ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, reagieren alle Tasten außer EIN/AUS nicht mehr auf Berührungen.

Sperrern

Berühren Sie die Sperrtaste. Die Anzeige «Lo» erscheint.

Entsperrern

1. Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld eingeschaltet ist.

2. Halten Sie die Sperrtaste einige Zeit gedrückt.

3. Das Panel ist entsperrt. Sie können Ihr Kochfeld benutzen.

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ausschalten, für den nächsten Vorgang müssen Sie jedoch zuerst das Kochfeld entriegeln.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Mit dem Temperatursensor können Sie die Temperatur im Inneren des Glaskeramik-Kochfelds steuern. Bei Überschreitung der zulässigen Temperatur schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Tischkochplatte

RESTWÄRMEWARNUNG

Nach längerem Betrieb des Kochfeldes verbleibt noch Restwärme im Kochfeld. Auf dem Display erscheint ein «H»-Symbol, um anzuzeigen, dass die Zone noch heiß ist. Seid vorsichtig!

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Die automatische Ausschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit dieses Kochfeldes gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Heizleistungsniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Regelarbeitszeit (Stunden)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

HEIZPARAMETER

Die unten aufgeführten Leistungsstufen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von der Art des verwendeten Kochgeschirrs und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Leistungspegel	Passend für
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Erhitzen kleiner Mengen an Lebensmitteln ☞ Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen ☞ Schonendes Schmoren ☞ Langsames Erhitzen
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Aufwärmen ☞ Unter kräftigem Rühren und Schmoren ☞ Reis kochen
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Pfannkuchen kochen, Pfannkuchen
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Anbraten ☞ Nudeln kochen (Nudeln)
9	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Frittieren unter ständigem Rühren ☞ Das Steak versiegeln (braten) ☞ Die Suppe zum Kochen bringen ☞ kochendes Wasser


PFLEGE UND REINIGUNG

Art der Verschmutzung	Eliminierungsmethode	Wichtige Informationen
Alltägliche Flecken (Fingerabdrücke, Flecken, Essensflecken und Überlauf von herzhaften Zubereitungen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf das Glas auf, solange es noch warm, aber nicht heiß ist 3. Mit einem weichen Tuch oder Papiertuch abwischen und trocknen 4. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn das Kochfeld vom Stromnetz getrennt wird, erlischt die Restwärmeanzeige, die Kochzone ist jedoch möglicherweise noch heiß. Sei sehr vorsichtig! ➤ Harte Scheuermittel, einige Nylonbürsten und scharfe/ scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Scheuerschwämmen) sorgfältig durch ➤ Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück, da diese die Glasoberfläche verfärben können
Beim Kochen Speisen über den Rand eines Gefäßes gießen, Speisen schmelzen lassen, heiße und süße Speisen auf eine Glasoberfläche verschütten	<p>Entfernen Sie Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spatel oder einem Glaskeramik-Kochfeldschaber. Seien Sie bitte äußerst vorsichtig, da die Brenner heiß sein können:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Halten Sie den Schaber im 30°-Winkel und schaben Sie Schmutz auf dem vollständig abgekühlten Teil des Kochfelds ab 3. Schmutz und Speisereste mit einem Tuch oder Papiertuch entfernen 4. Befolgen Sie die unter «Alltägliche Umweltverschmutzung» beschriebenen Schritte 2–4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie Flecken, die durch schmelzende oder spritzende heiße und süße Speisen entstehen, so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen sind sie sehr schwer zu reinigen. In manchen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen ➤ Schnittgefahr: Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des Schabers freigelegt. Benutzen Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf
Tropfen auf dem Touch-Bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Essensreste mit saugfähigem Material entfernen 3. Wischen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab 4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch trocken. 5. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus und gibt einen Signalton aus, und die Touch-Control-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist

Tischkochplatte

! FEHLERCODE UND LÖSUNG

Fehlercode	Fehlfunktion	Lösung
F1	Kurzschluss des Temperatursensors	➡ Thermoelement prüfen oder Hauptplatine austauschen
F2	Stromkreis des Temperatursensors unterbrochen	➡ Überprüfen Sie den Thermoelementanschluss
F3	Hohe Temperatursensortemperatur	➡ Ersetzen Sie die Hauptplatine

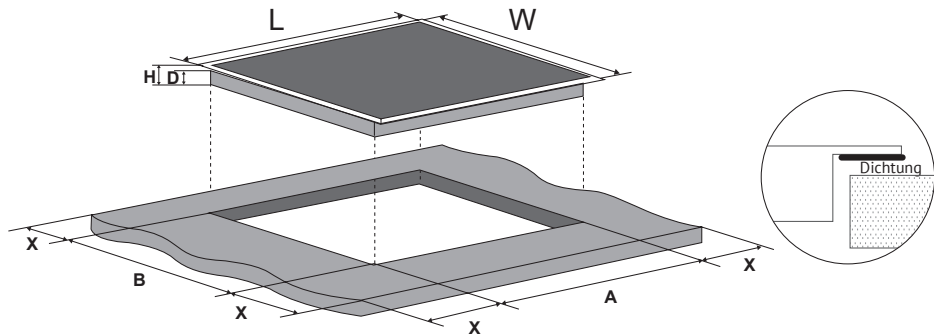
! GERÄT INSTALLIEREN

AUSWAHL DER MONTAGEAUSRÜSTUNG

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Tischplatte) entsprechend den in der Abbildung gezeigten Maßen.

Für die Installation und den Betrieb sollte um das Loch herum ein Freiraum von mindestens 100 mm gelassen werden.

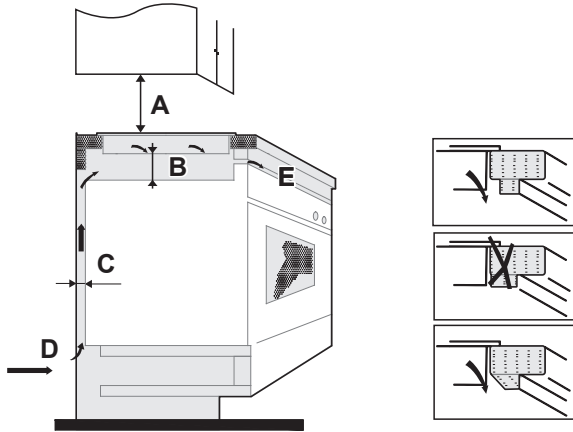
Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Tischplatte) mindestens 30 mm beträgt. Um einen Stromschlag und eine starke Verformung der Arbeitsfläche durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	50	45	560+5 -0	495+5 -0	100 minimum

Auf eine ausreichende Belüftung des Glaskeramik-Kochfeldes muss in jedem Fall geachtet werden. Unter keinen Umständen dürfen die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts blockiert werden.

NOTIZ: Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden unteren Blende der Küchenzeile mindestens 760 mm betragen.



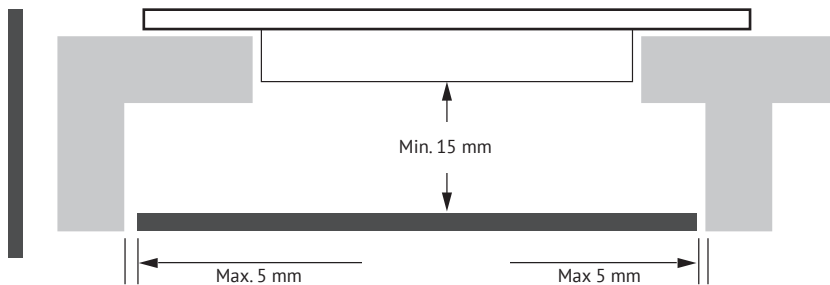
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 Minimum	50 Minimum	20 Minimum	Lufteinlass	Luftauslass 50 mm

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung muss gesorgt werden

Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld ausreichend belüftet ist und blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts. Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit der heißen Unterseite des Kochfeldes sowie einen elektrischen Schlag während des

Betriebs des Kochfeldes zu verhindern, muss eine Holztrennwand mindestens 50 mm vom Boden des Kochfeldes entfernt angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die nachstehenden Anforderungen:

Tischkochplatte



Entlang des Umfangs an der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungslöcher. Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

Bitte beachten Sie, dass der Kleber, mit dem Kunststoff- oder Holzelemente auf der Oberfläche des Headsets befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst lösen können.

Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten.

1. Der Einbau eines Glaskeramik-Kochfeldes muss von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden. Installieren Sie das Gerät nicht selbst.

2. Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht direkt über einem Kühlschrank, Geschirrspüler oder Trockner installiert werden.

3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, muss das Glaskeramik-Kochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.

4. Die Wand und der eventuell beheizte Bereich über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.

5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Tischplattenmaterialien und Kleber eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen.

6. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Installation des Glaskeramik-Kochfelds muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden. Erledigen Sie die Arbeit niemals selbst.

2. Das Glaskeramik-Kochfeld sollte nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspüler oder Wäschetrocknern installiert werden.

3. Das Glaskeramik-Kochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeableitung gewährleistet ist, um die Betriebssicherheit zu erhöhen. Die Wand und der Bereich um das Gerät über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.

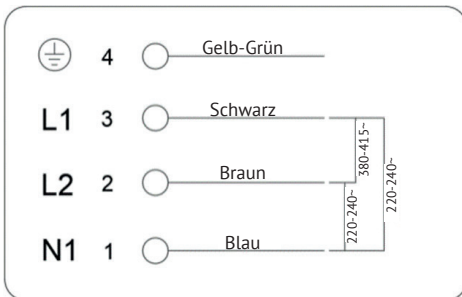
4. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen Klebemittel und Kleber hitzebeständig sein.

5. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

DAS KOCHFELD AN DIE STROMVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

Der Anschluss der Stromversorgung muss nach den geltenden Normen erfolgen oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen. Die Verbindungsmethode ist unten dargestellt:

4 * 1.5mm²



ACHTUNG

1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dieser Vorgang von einem Kundendiensttechniker unter Verwendung von Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

2. Wenn das Gerät direkt an das Netzwerk angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm installiert werden.

3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und den Sicherheitsvorschriften entsprechend ausgeführt wird.

4. Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.

5. Das Kabel darf regelmäßig überprüft und nur durch autorisiertes Personal ausgetauscht werden.

Tischkochplatte



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Für die Sonderverarbeitung ist es erforderlich, diese Abfälle getrennt zu sortieren.

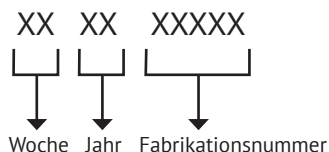
Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Dieses Gerät erfordert eine Sondermüllentsorgung. Weitere Informationen zur Handhabung, Aufarbeitung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@koppersberg.ru

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Konfiguration und Design von Geräten vorzunehmen.

Hergestellt in der VR China





CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	23
PRODUCT INSTRUCTION	26
PRODUCTION OPERATION.....	27
CLEANING AND MAINTENANCE	34
PROBLEM CODE AND SOLUTION.....	35
INSTALLATION INSTRUCTIONS	35

SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

➤ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

➤ Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

➤ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

➤ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

➤ Take care - panel edges are sharp.

➤ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

➤ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

➤ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

➤ Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

➤ In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.


➤ This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

➤ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

➤ Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

➤ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

➤ Sanger of fire: Don not store items on the cooking surface.

➤  **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

➤ Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

➤ Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

➤ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

➤ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

➤ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Built-in cooker

➤ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

➤ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

➤ Keep children away.

➤ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

➤ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

➤ The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

➤ Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

➤ Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

➤ Never use your appliance as a work or storage surface.

➤ Never leave any objects or utensils on the appliance.

➤ Never use your appliance for warming or heating the room.

➤ After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

➤ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

➤ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

➤ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

➤ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

➤ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

➤ Do not use a steam cleaner to clean your cook top.

➤ Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

➤ Do not stand on your cooktop.

➤ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

➤ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

➤ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

➤ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
- bed and breakfast type environments.

☞  **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.


☞ Care should be taken to avoid touching heating elements.


☞ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.


This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.


☞  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

☞  **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

☞  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

☞ A steam cleaner is not to be used.

☞ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

☞  **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

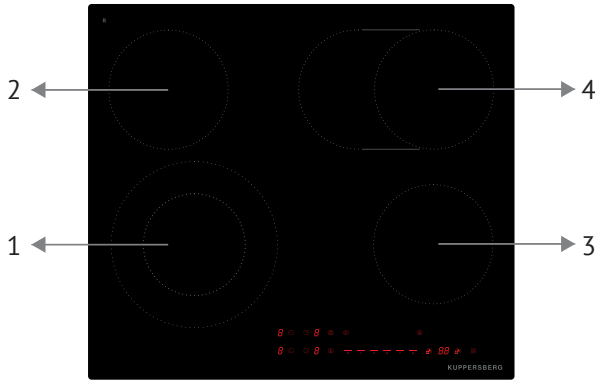
Built-in cooker

! PRODUCT INSTRUCTION

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

TOP VIEW











SEPECIFICATIONS

Model	ECS 624			
Heating Zone	1	2	3	4
	2200W	1200W	1200W	2000W
Rating (Rated voltage/voltage range/Rated Power)	220-240V~,50-60Hz, 6600W			

CONTROL PANEL



	On/Off control
	Cooking zone selecting
	Child Lock
	Timer regulating controls
	Dual rings control
	Warm
	Pause
	Can control the power by slider (remark: slide the slider, you can realize any power level setting from 0-9)

PRODUCTION OPERATION

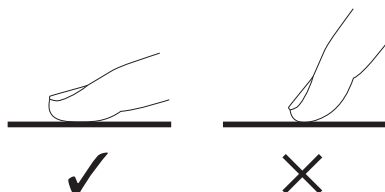
TOUCH CONTROLS

➤ The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

➤ Use the ball of your finger, not its tip.

➤ You will hear a beep each time a touch is registered.

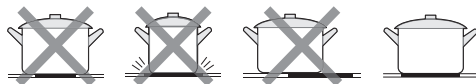
➤ Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Built-in cooker

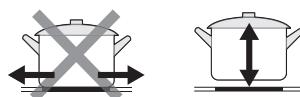
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

➤ Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



➤ Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

➤ Always lift pans off the ceramic hob - do not slide, or they may scratch the glass.


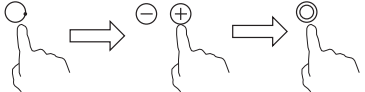

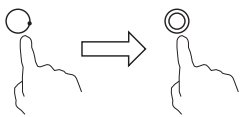


TO START COOKING


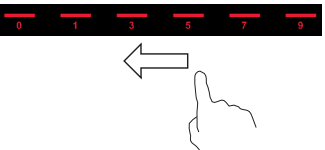



➤ After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

<p>1. Touch the ON/OFF ① control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show «-» or «- -», indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. ➤ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	
<p>3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>4. Select a heat setting by slide touch control. ➤ If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. ➤ You can modify the heat setting at any time during cooking.</p>	


MULTI RING FUNCTION

<p>1. Select the zone with multi ring, set the power level (1-9) by slide touch control, press the  to activate.</p>	
<p>2. To cancel the multi ring, select the zone, and then press the .</p>	

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING



<p>1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>2. Turn the cooking zone off by slide touch control down to «0». Make sure the display show «0».</p>	
<p>3. Turn the whole cooktop off by touching the  ON/OFF control.</p>	
<p>4. Beware of hot surfaces «H» will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

Built-in cooker**KEEP WARM FUNCTION**

1. Select the heating area, press the «keep warm» button, the heating area will enter the heat preservation cooking mode, and the display will show , the hob will heat with low power to maintain the proper temperature of the pot.

2. The power is not adjustable under this function.

PAUSE

Press the «pause» button in the working state, the cooker will enter the pause state, and the display will show  and  respectively. To cancel the pause function, press the «pause» button again, and the cooker will return to its previous working state.

If there is no operation within 10 minutes in the pause state, the cooker will automatically turn off.




USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:




- ➔ You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- ➔ You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- ➔ You can set the timer up to 99 minutes.

USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone.

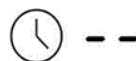
<p>1. Make sure the cooktop is turned on.</p> <p>NOTE: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p> <p>2. Set the time by touching the of the by touching \ominus or \oplus control.</p> <p>Hint: Touch the \ominus or \oplus control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the \ominus or \oplus control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p> <p>If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.</p>	
<p>3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 3 seconds.</p>	
<p>4. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows «- -» when the setting time finished.</p>	

SETTING THE TIMER TO TURN ONECOOKING ZONE OFF

<p>1. Touching the heating zone selection control.</p> <p>2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and «10» will show in the timer display.</p>	
<p>3. Set the time by touching the or control of the timer.</p> <p>Hint: Touch the \ominus or \oplus control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold \ominus or \oplus control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p> <p>4. Scrolling the \ominus to the «0», the timer is cancelled</p>	
<p>5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 3 seconds.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	

Built-in cooker

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.
NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.



IF THE TIMER IS SET ON MORE THAN ONEZONE:

<p>1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.</p>	<p>(set to 15 minutes)</p> <p>(set to 45 minutes)</p>
<p>2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.</p>	<p>(set to 30 minutes)</p>

LOCKING THE CONTROLS

➤ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

➤ When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show «Lo».

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

RESIDUAL HEAT WARNING

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter «H» appears to warn you to keep away from it.

AUTO SHUTDOWN

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ↻ delicate warming for small amounts of food ↻ melting chocolate, butter, and foods that burn quickly ↻ gentle simmering ↻ slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ↻ reheating ↻ rapid simmering ↻ cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ↻ pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> ↻ sautéing ↻ cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> ↻ stir-frying ↻ searing ↻ bringing soup to the boil ↻ boiling water

Built-in cooker



CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel 4. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ When the power to the cooktop is switched off, there will be no «hot surface» indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care ☞ Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable ☞ Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel 4. Follow steps 2 to 4 for «Everyday soiling on glass» above 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface ☞ Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth 4. Wipe the area completely dry with a paper towel 5. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on

! PROBLEM CODE AND SOLUTION

Problem	Possible causes	What to do
F1	pan temperature sensor short circuit	➡ check the thermocouple or replace the main board
F2	pan temperature sensor open circuit	➡ check the thermocouple whether had been connected well
F3	pan temperature sensor high temperature	➡ replace the main board

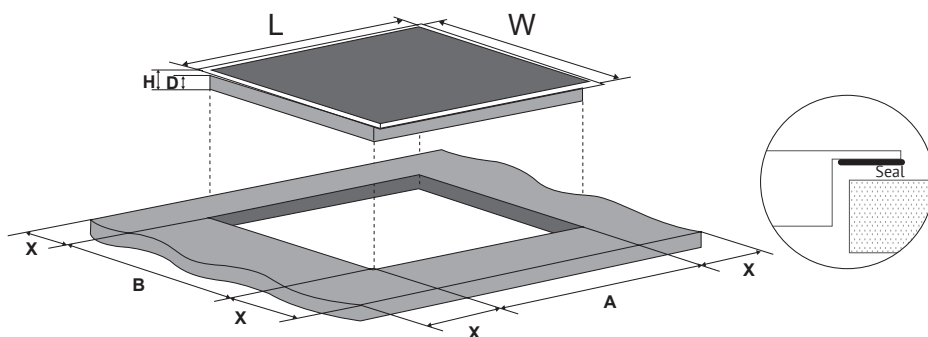
! INSTALLATION INSTRUCTIONS

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 100mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

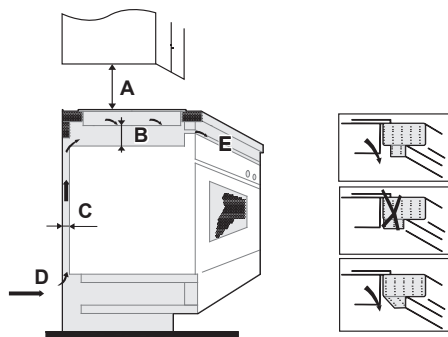


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	50	45	560+5 -0	495+5 -0	100 min

Built-in cooker

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

NOTE: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.

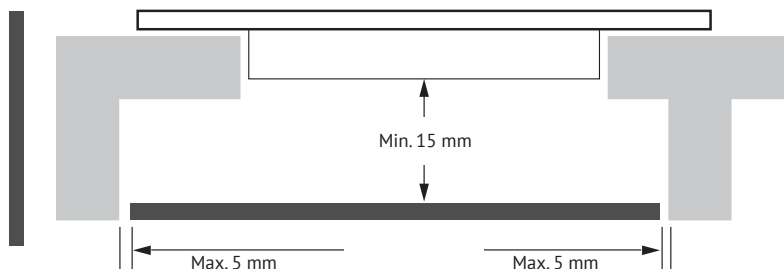


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	50 min	20 min	Air intake	Air exit 50mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting un-expect-

able electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below:



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

6. A steam cleaner is not to be used.

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

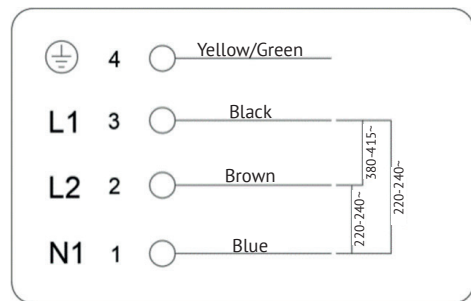
4. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

5. A steam cleaner is not to be used.

CONNECTING THE HOB TO THE MAIN POWER SUPPLY

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

4 * 1.5mm²



ATTENTION

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

Built-in cooker

2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.

3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

4. The cable must not be bent or compressed.

5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

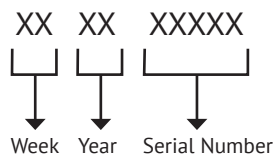
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product:

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

SERIAL NUMBER:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@kuppersberg.ru

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.

Made in PRC





СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	41
О ПРИБОРЕ.....	45
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	46
УХОД И ЧИСТКА.....	53
КОД ОШИБКИ И СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ.....	54
УСТАНОВКА.....	54



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.

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 прибора – 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.

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

➔ Опасность возгорания: не храните предметы на варочной панели.

Встраиваемая варочная панель

☞ ⚠ **ОСТОРОЖНО:** Необходимо контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления должен контролироваться постоянно.

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.

Опасность ожогов

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

☞ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предме-

тов, за исключением подходящей посуды, с поверхностью варочной панели до тех пор, пока она не остынет полностью.

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

☞ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

☞ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

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

Важные указания по технике безопасности

☞ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора мо-

Встраиваемая варочная панель

гут стать причиной задымления и привести к возгоранию.

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

⇒ Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.

⇒ 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 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

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

⇒ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

⇒ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

⇒ Запрещается вставлять на варочную панель.

⇒ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклокерамической поверхности, 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.

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

⇒ Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для аналогичного применения: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, мотелях, хостелах и других подобных местах проживания.

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


⇒ Следует соблюдать осторожность и избегать прикосновения к конфоркам.

Встраиваемая варочная панель


➔ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.


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

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

➔  **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и при-

вести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

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

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

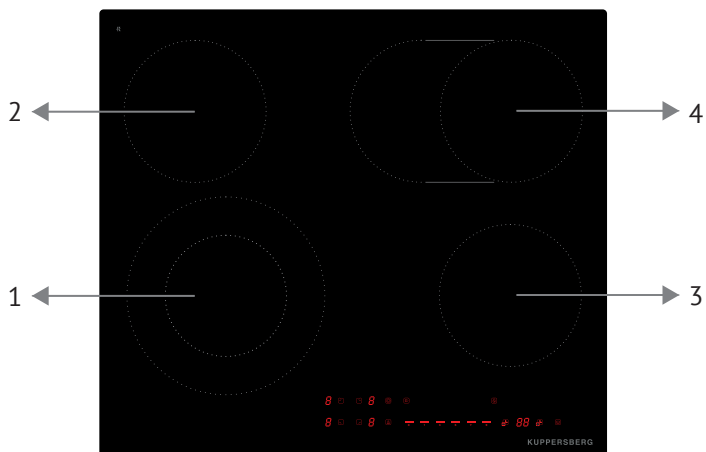
➔ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

⚠ О ПРИБОРЕ

Этот прибор ориентирован на потребности клиентов, имеет индивидуальный дизайн и современные технические характеристики. Варочная панель разработана с соблюдением всех правил безопасности.

ОБЗОР ПРИБОРА











ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ECS 624			
Зона приготовления	1	2	3	4
	2200 Вт	1200 Вт	1200 Вт	2000 Вт
Номинальное напряжение/пределы изменения напряжений/номинальная мощность	220-240 В~,50-60 Гц, 6600 Вт			

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Встраиваемая варочная панель

	Вкл/Выкл
	Выбор зоны приготовления
	Блокировка от детей
	Кнопки настройки таймера
	Двойная зона расширения
	Поддержание тепла
	Stop&Go
	Управление мощностью нагрева с помощью слайдера

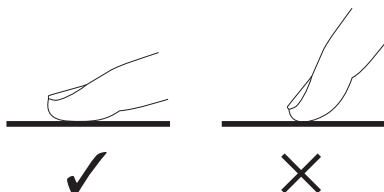
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

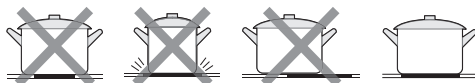
➔ При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

➔ 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

➔ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



➔ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности.

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



НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

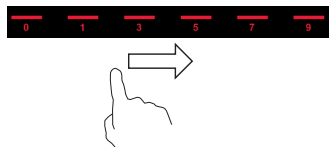
➔ После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикации прибора загорятся и спустя 1 секунду потухнут, означая, что прибор перешел в режим ожидания.

<p>1. Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ①. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикации прибора отображают «-» или «- -», означая, что прибор перешел в режим ожидания.</p>	
<p>2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. ➔ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>3. Выберите зону приготовления. Рядом с индикацией выбранной зоны приготовления появится соответствующая индикация.</p>	


Встраиваемая варочная панель

4. Настройте уровень нагрева.


- Если вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится. После этого, ее необходимо снова включить.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

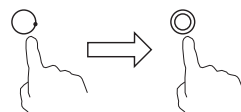


ДВОЙНАЯ ЗОНА РАСШИРЕНИЯ

1. Выберите зону с двойным расширением, установите уровень мощности нагрева (1-9), нажмите кнопку .



2. Чтобы отключить зону с двойным расширением, выберите зону приготовления, а затем нажмите кнопку .

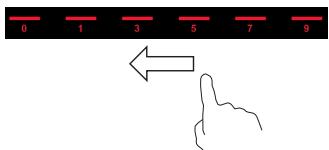



ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите зону приготовления, которую хотите выключить.



2. Выключите зону приготовления, убавив мощность до «0». Убедитесь, что на дисплее также отображается «0».




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



4. Будьте осторожны
«Н» отображает, какая конфорка горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте еще горячую конфорку.





ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

1. Выберите зону приготовления, нажмите кнопку «поддержание тепла», зона приготовления перейдет в режим поддержания тепла и на дисплее появится . Прибор нагревается на малой мощности, чтобы поддерживать нужную температуру.

2. В этой функции мощность нагрева не регулируется.

ФУНКЦИЯ «STOP&GO»

Нажмите кнопку «Stop&Go», Прибор перейдет в состояние паузы, и все индикации прибора будут отображать  и  одновременно. Чтобы отключить эту функцию, нажмите кнопку «Stop&Go» еще раз, и прибор вернется к прежним рабочим настройкам.

Если в течение 10 минут не производить никаких действий, прибор автоматически выключится.

ТАЙМЕР

Функцию таймера можно использовать двумя следующими способами:

➤ В функции напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления по истечении заданного времени.




➤ В функции непосредственно таймера. Можно настроить отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

➤ Таймер устанавливается до 99 минут.




Встраиваемая варочная панель

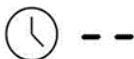
НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА В ФУНКЦИИ НАПОМИНАНИЯ

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления.

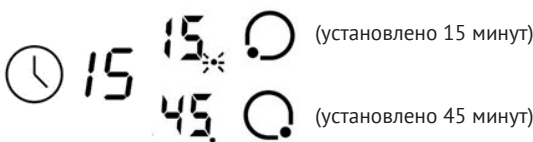

<p>1. Убедитесь, что варочная панель включена.</p> <p>❶ ПРИМЕЧАНИЕ: вы можете использовать таймер в функции напоминания, даже если не выбрана ни одна зона приготовления.</p> <p>2. Установите время, нажав на кнопки \ominus или \oplus. Совет: Коснитесь \ominus или \oplus, чтобы увеличить или уменьшить время на одну минуту. При длительном нажатии и удержании кнопок \ominus или \oplus время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут. Если время установки превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к 0.</p>	
<p>3. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 3 секунд.</p>	
<p>4. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--».</p>	

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА НА ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

<p>1. Выберите зону приготовления.</p> <p>2. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится «10».</p>	
<p>3. Установите время таймера Совет: Коснитесь \ominus или \oplus, чтобы увеличить или уменьшить время на одну минуту. При длительном нажатии и удержании кнопок \ominus или \oplus время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.</p> <p>4. При уменьшении времени таймера с помощью кнопки \ominus до «0» - установка таймера отменяется.</p>	
<p>5. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 3 секунд.</p> <p>❶ ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности указывает на выбранную зону приготовления.</p>	

<p>6. По истечении таймера соответствующая зона приготовления автоматически отключается. О ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить время после установки таймера, начните с шага 1.</p>	
---	---

ОТКЛЮЧЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<p>1. При одновременной установке таймера для нескольких конфорок загораются индикации соответствующих конфорок. На минутном дисплее отображается минутный таймер. Индикация соответствующей зоны начнет мигать.</p>	
<p>2. По истечении таймера соответствующая зона выключится. Затем на дисплее отобразится новое значение таймера другой зоны приготовления и индикация этой зоны начнет мигать.</p>	

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

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

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

Блокировка

Прикоснитесь к кнопке блокировки. Появится индикация «Lo».

Разблокировка

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение некоторого времени.

3. Панель разблокирована. Варочная панель готова к использованию.

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

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри варочной панели. При превышении допустимой температуры варочная панель автоматически выключается.

Встраиваемая варочная панель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ
ОСТАТОЧНОМ ТЕПЛЕ**

После того, как варочная панель проработала некоторое время остается некоторое количество остаточного тепла в зоне приготовления. На дисплее появится символ «Н», предупреждающий о том, что данная зона еще горячая. Будьте осторожны!

**АВТОМАТИЧЕСКОЕ
ОТКЛЮЧЕНИЕ**

Автоматическое отключение – одна из функций, обеспечивающих безопасность при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить зону приготовления. Значения времени по умолчанию, по истечении которого производится отключение, указаны в таблице ниже:

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

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	<ul style="list-style-type: none"> ☞ разогрев небольшого количества пищи ☞ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ☞ тушение ☞ медленное нагревание
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> ☞ разогрев ☞ при интенсивном помешивании и тушении ☞ приготовление риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> ☞ приготовление блинов, оладий
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> ☞ пассерование ☞ приготовление макаронных изделий (пасты)
9	<ul style="list-style-type: none"> ☞ обжаривание при непрерывном помешивании ☞ запечатывание (обжаривание) стейка ☞ доведение супа до кипения ☞ кипячение воды

 УХОД И ЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее 3. Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ➤ Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок) ➤ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности
Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавление пищи, разлив горячих и сладких блюд на стеклянную поверхность	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – конфорки могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения» 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания горячих и сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются чистке. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности ➤ Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте
Попадание капель на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем 5. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая

Встраиваемая варочная панель

! КОД ОШИБКИ И СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ

Код неисправности	Неисправность	Решение
F1	Короткое замыкание датчика температуры	↻ Проверьте термопару или замените основную плату
F2	Обрыв цепи датчика температуры	↻ Проверьте подключение термопары
F3	Высокая температура датчика температуры	↻ Замените основную плату

! УСТАНОВКА

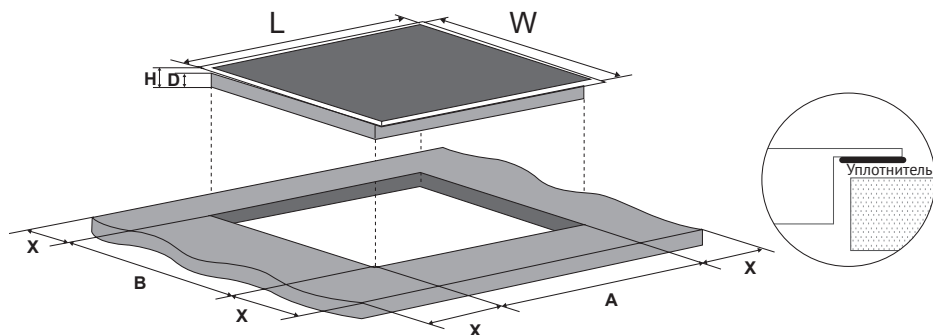
ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 100 мм.

Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) состав-

ляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели, следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов.

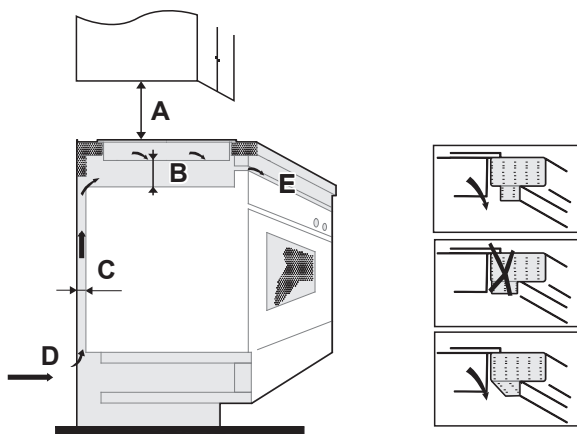


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	50	45	560+5 -0	495+5 -0	100 минимум

Встраиваемая варочная панель

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция стеклокерамической варочной панели. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для забора и выхода воздуха.

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



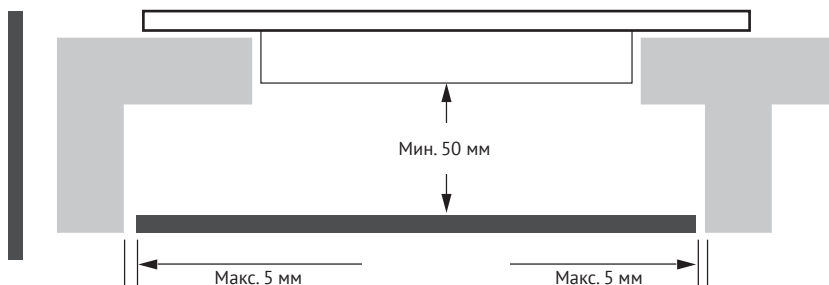
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 минимум	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выход воздуха 50 мм

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию

Обеспечьте надлежащую вентиляцию стеклокерамической варочной панели и не допускайте перекрытия вентиляционных отверстий прибора, предназначенных для забора и выхода воздуха. Чтобы предотвратить случайное прикосновение к нижней части

варочной панели, а также получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 15 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям.

Встраиваемая варочная панель



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

Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно эти элементы отклеятся.

Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

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

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

3. Для повышения надежности работы стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким

образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.

4. Стена и возможно подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть термостойкими.

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Установка стеклокерамической варочной панели должна производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не выполняйте работы самостоятельно.

2. Стеклокерамическая варочная панель не должна устанавливаться на холодильное оборудование, посудомоечные машины и сушильные машины.

3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось лучшее тепловое отведение для повышения на-

дежности ее эксплуатации. Стена и зона вокруг прибора над столешницей должны быть термостойкими.

4. Во избежание повреждений клейкие изделия и клей должны быть термостойкими.

5. Запрещается использовать парочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже:

4 * 1.5мм²



ВНИМАНИЕ

1. Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев, ремонт должен выполнить специалист послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

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

3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

4. Кабель не должен быть согнут или пережат.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

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

Встраиваемая варочная панель



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сортировать такие отходы отдельно для специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы его неверно утилизировали.

Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.

Для получения более подробной информации о переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь к региональным властям, службе утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели товар.

 **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 для недопущения игр с прибором

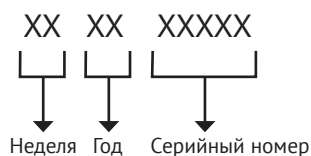
При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал

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%.

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.ru

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

Сделано в КНР



Встраиваемая варочная панель

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

Для записей

Встраиваемая варочная панель

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

На 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.ru

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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

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 жесткостью 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. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru