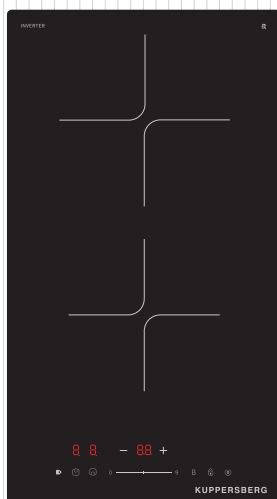


KUPPERSBERG

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 306

BUILT-IN INDUCTION HOB

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	4
SPECIFICATIONS.....	7
PRODUCT OVERVIEW.....	8
OPERATION OF PRODUCT	9
QUICK START GUIDE.....	17
HEAT SETTINGS.....	18
CLEANING AND MAINTENANCE	19
TROUBLESHOOTING.....	20
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	21
PRODUCT INSTALLATION.....	24
DISPOSAL AND RECYCLING	29



Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction/
Installation Manual in order to fully understand how to install correctly
and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this
Instruction/Installation Manual for future reference.

Built-in induction hob

**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.

➤ 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.

➤ 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.

➤  **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.

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

➤ A steam cleaner is not to be used.

➤ Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

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

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

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

➤  **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 of the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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.

➤ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

➤ Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

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

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

➤ 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. Boilover 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.

➤ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as

Built-in induction hob

they may be affected by its electromagnetic field.

➤ 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 rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

➤ 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 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.

➤ 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.

➤  **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.

➤ Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

➤ We recommend that you spend some time to read this Instruction/Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

➤ Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction/Installation Manual for future reference.



SPECIFICATIONS

Cooking Hob	ICI 306
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

	Symbol	Value	Unit
Model identification	–	ICI 306	
Type of hob	–	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	–	2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	–	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 16,0 Zone 2: 18,0	cm

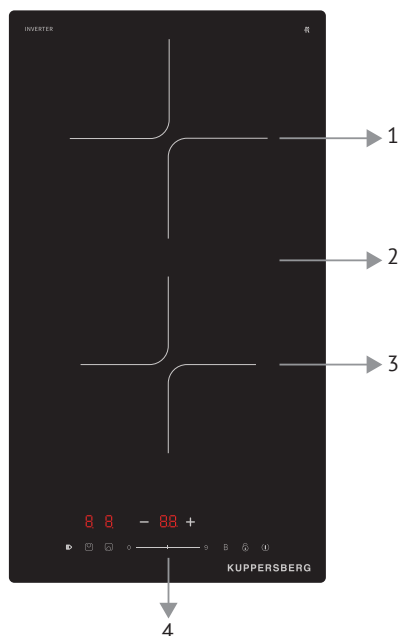
Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Built-in induction hob



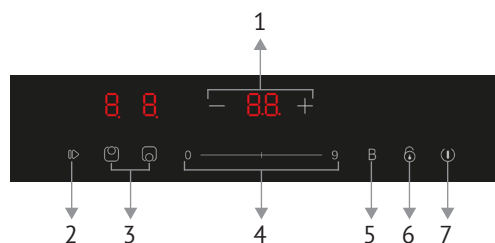
PRODUCT OVERVIEW

TOP VIEW



1. Max. 1800/2000 W zone
2. Glass plate
3. Max. 1300/1500 W zone
4. Control panel

CONTROL PANEL



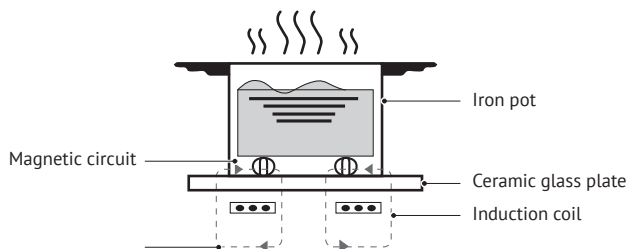
1. Timer regulating controls
2. Pause
3. Heating zone selection controls
4. Power regulating controls
5. Boost
6. Keylock control
7. ON/OFF control

NOTES: All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

WORKING THEORY

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the

pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



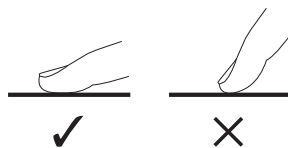
BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- ➡ Read this guide, taking special note of the «Safety Warnings» section.
- ➡ Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

! OPERATION OF PRODUCT

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.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

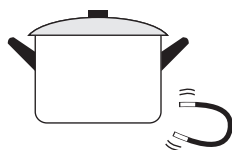
- ➡ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

Built-in induction hob

➡ You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



➡ If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

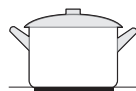
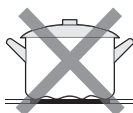
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

➡ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

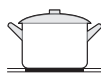
➡ Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking. Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



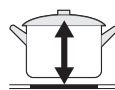
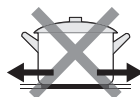
➡ Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



➡ Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



➡ Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



➡ The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan

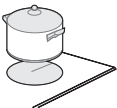
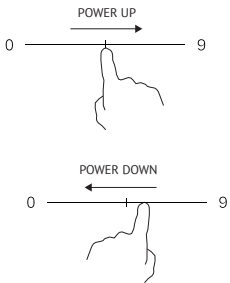
Built-in induction hob

must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

HOW TO USE

Start Cooking

Touch the ON/OFF control for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show «-» or «-», indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
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.	
Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the Slide control. ➡ If you don't choose a heat setting within 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.	

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

➡ You have not placed a pan on the correct cooking zone or,

➡ The pan you're using is not suitable for induction cooking or,

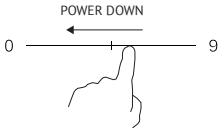
➡ The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Built-in induction hob

Finish Cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch of.	
Turn the cooking zone of by scrolling down to «0». Make sure the display shows «0».	
Turn the whole cooktop of by touching the ON/OFF control.	
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.	

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.

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for a while	The timer indicator will show «Lo»
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while	

Timer Control

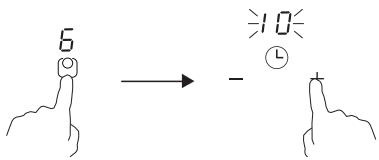
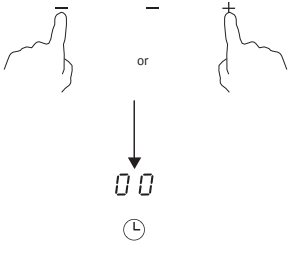
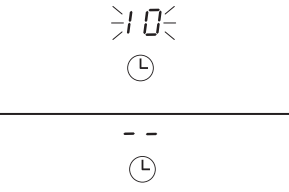
You can use the timer in two different ways:

➡ You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone of when the set time is up.

➡ You can set it to turn one or more cooking zones of after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

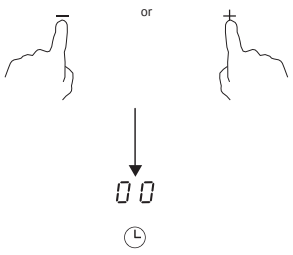
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone.

Make sure the cooktop is turned on. 🔊 NOTE: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and «10» will show in the timer display.	
Set the time by touching the «-» or «+» control of the timer. Hint: Touch the «-» or «+» control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the «-» or «+» control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the «-» and «+» together, the timer is cancelled, and the «00» will show in the minute display.	
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 5 seconds. If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows «-» when the setting time finished.	

Built-in induction hob

b) Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Of

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Set the time by touching the «-» or «+» control of the timer. Hint: Touch the «-» or «+» control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the «-» or «+» control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the «-» and «+» together, the timer is cancelled, and the «00» will show in the minute display.	
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 5 seconds. If you touch the timer control during the timer indicator flashing, it will stop flashing immediately. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch of automatically.	

⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Using the Boost Function

Activate the boost function	
Touching the heating zone control.	
Touching the Boost control. Make sure the display shows «p».	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone control that you wish to cancel the boost function.	
Turn the cooking zone of by touching the Boost control. Make sure the display shows «0».	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Built-in induction hob**Pause Mode**

- You can pause the heating instead of shutting the hob of.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touching the key of «Pause»	All the indicator will show « »
To exit pause mode	
Touching the key of «Pause» again	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the in-

duction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to

turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switches off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.



QUICK START GUIDE

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

COOKING TIPS

➤ When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

➤ Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

➤ Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

➤ Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

➤ Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

➤ Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more «well done» it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

7. Serve immediately.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other

Built-in induction hob

small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

**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 induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 – 2	➤ delicate warming for small amounts of food ➤ melting chocolate, butter, and foods that burn quickly ➤ gentle simmering ➤ slow warming
3 – 4	➤ reheating ➤ rapid simmering ➤ cooking rice
5 – 6	➤ pancakes
7 – 8	➤ sautéing ➤ cooking pasta
9	➤ stir-frying ➤ searing ➤ bringing soup to the boil ➤ boiling water



CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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	☞ 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
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 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	☞ 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
Spillovers on the touch controls	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	☞ 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

Built-in induction hob



TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on	No power	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician
The touch controls are unresponsive	The controls are locked	Unlock the controls. See section «Using your ceramic cooktop» for instructions
The touch controls are difficult to operate	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls
The glass is being scratched	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used	Use cookware with flat and smooth bases. See «Choosing the right cookware». See «Care and cleaning»
Some pans make crackling or clicking noises	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently)	This is normal for cookware and does not indicate a fault
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting
Fan noise coming from the induction hob	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running

Built-in induction hob

Problem	Possible causes	What to do
Pans do not become hot and appears in the display	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it	Use cookware suitable for induction cooking. See section «Choosing the right cookware». Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)	Technical fault	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician



FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch «ON/OFF» button to restart unit

Built-in induction hob

Failure code	Problem	Solution
E3	Temperature sensor of the IGBT failure -- open circuit	Replace the power board
E4	Temperature sensor of the IGBT failure -- short circuit	
C2	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch «ON/OFF» button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan
EL	Supply voltage is below the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal
EH	Supply voltage is above the rated voltage	
EU	Communication error	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board

2) Specific malfunction and solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in	No power supplied	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working	
	The accessory power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The accessory power board is damaged	Replace the accessory power board	
	The display board is damaged	Replace the display board	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board	

Built-in induction hob

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked	
	There is something wrong with the fan	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan	
	The power board is damaged	Replace the power board	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes 	Pan Type is wrong	Use the proper pot (refer to the instruction manual)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board
	Pot diameter is too small	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push «ON/OFF» button to restart unit	
	Cooker has overheated		
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display 	The power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The display board of communicate part is damaged	Replace the display board	
	The Main board is damaged	Replace the power board	
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace the fan	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Built-in induction hob



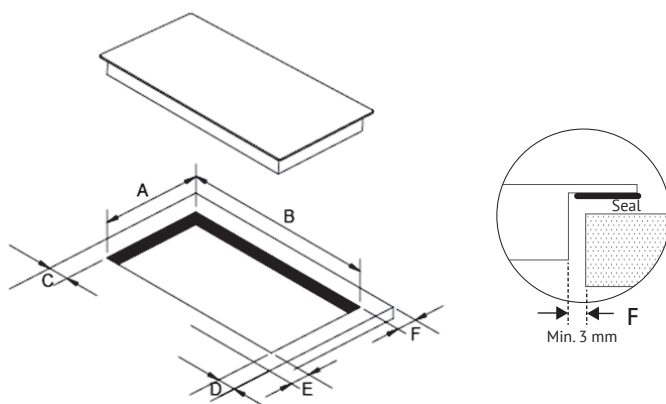
PRODUCT INSTALLATION

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 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material un-

less impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

NOTE: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

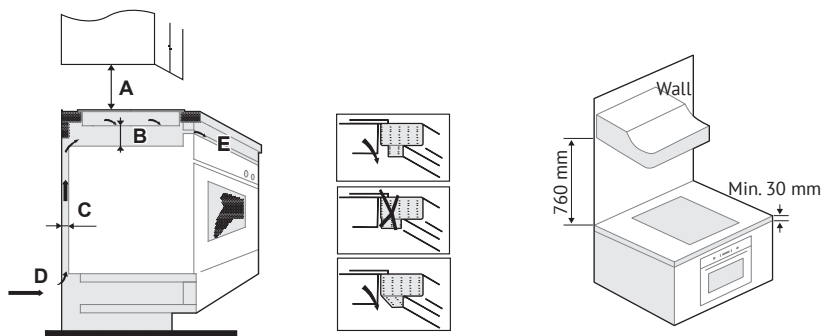


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	min. 3mm

Built-in induction hob

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction 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.

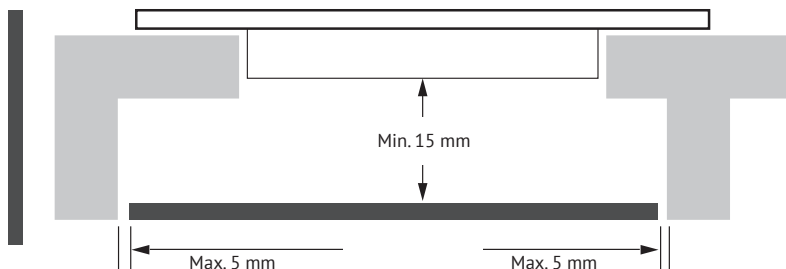


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 5 mm

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 unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



Built-in induction hob

⚠ 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.

BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

➡ The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

➡ The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.

➡ If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

➡ The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

➡ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

➡ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

➡ The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

➡ You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

➡ Flip the entire machine over to the back of the glass plate.

➡ Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip.

➡ Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.

➡ The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.

AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

➡ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

➡ There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.

➡ If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

➡ The isolating switch is easily accessible by the customer.

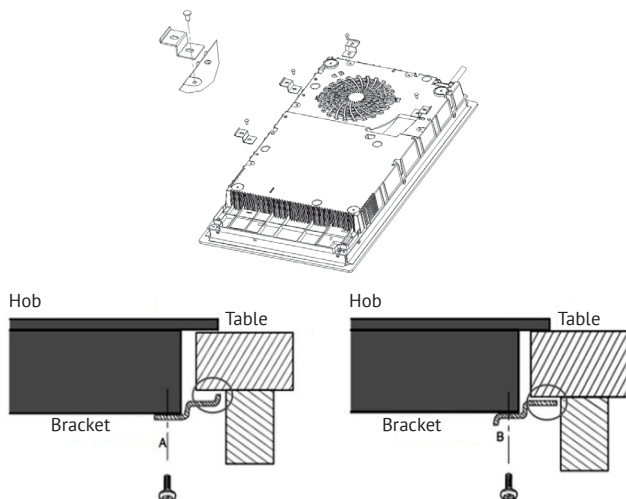
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

Fix the hob on the work surface by screw brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

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.

Built-in induction hob

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.

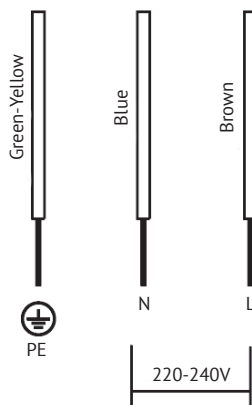
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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.



➡ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

➡ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

➡ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

➡ The cable must not be bent or compressed.

➡ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

➡ The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

➡ The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.

➡ If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

DISPOSAL AND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

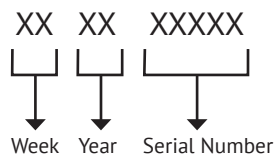


Built-in induction hob

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.com

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

Made in PRC FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER: GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.





СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	38
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	40
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	48
ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА	50
УХОД И ЧИСТКА	51
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	52
ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	53
УСТАНОВКА	56
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	61



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

Встраиваемая индукционная варочная панель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО
ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Для нас очень важно обеспечить вашу безопасность. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием своей 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.

➔ Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под при-

Встраиваемая индукционная варочная панель

смотром или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

➤ Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

➤ Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом.

➤  **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

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

➤ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

➤  **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.

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

➤ Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить

огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.

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

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

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

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

Опасно для здоровья

➤ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

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

Встраиваемая индукционная варочная панель

➔ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

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

➔ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

➔ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковород могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковород 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 ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

➔ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора может стать причиной задымления и привести к возгоранию.

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

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

➔ Не кладите на поверхность прибора и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. воздействие создаваемого прибором электромагнитного поля может приводить к нарушению их работы.

➔ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

Встраиваемая индукционная варочная панель

➤ 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.

➤ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

➤ Запрещается вставлять на варочную панель.

➤ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать

ее по поверхности варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.

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

➤ Данный прибор предназначен для домашнего использования.

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

➤ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

➤  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только те защитные приспособления для варочной панели, которые разработаны производителем данного прибора или указаны производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные приспособления для варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

Встраиваемая индукционная варочная панель



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ICI 306
Количество варочных зон (конфорок)	2 зоны приготовления
Параметры сети питания	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	3500 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	288X520X59
Размеры для встраивания А×В (мм)	268X500

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

	Символ	Значение	Единица измерения
Модель	–	ICI 306	
Тип варочной панели	–	Встраиваемая варочная панель	
Количество зон приготовления	–	2 зоны приготовления	
Технология нагрева	–	Индукция	
Зоны приготовления	∅	Зона приготовления 1: 16,0 Зона приготовления 2: 18,0	см

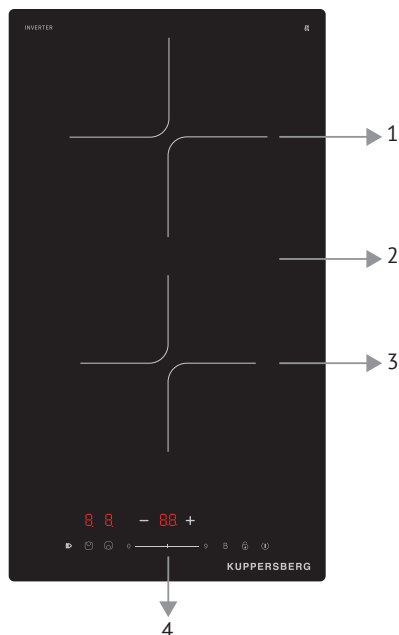
Указанные данные соответствуют стандарту EN 60350-2 и Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014.

Встраиваемая индукционная варочная панель



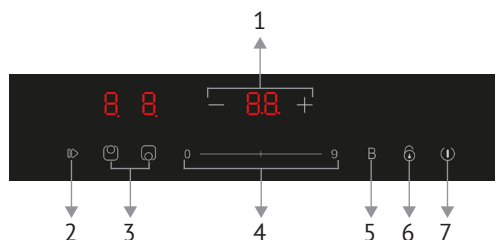
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



1. Макс. 1800/2000 Вт
2. Стеклокерамическая поверхность
3. Макс. 1300/1500 Вт
4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Таймер
2. Stop&Go
3. Выбор зоны приготовления
4. Регулировка мощности нагрева
5. Boost
6. Блокировка
7. Вкл/Выкл



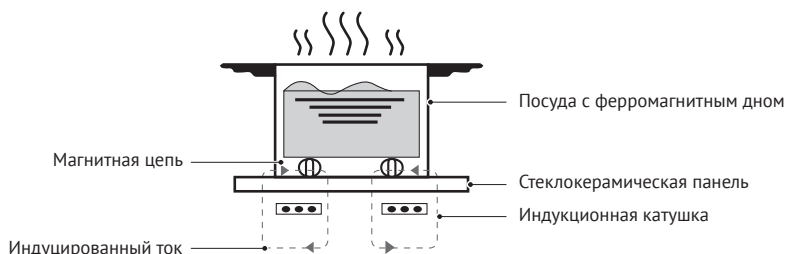
ПРИМЕЧАНИЕ: Все изображения в данном руководстве приведены только для ознакомления. Ориентируйтесь на реальный продукт.

Встраиваемая индукционная варочная панель

ПРИНЦИП РАБОТЫ

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

за счет нагрева стеклокерамической поверхности. Стеклокерамическая поверхность становится горячей только потому, что со временем поверхность нагревается от посуды, стоящей на ней.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

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

Встраиваемая индукционная варочная панель

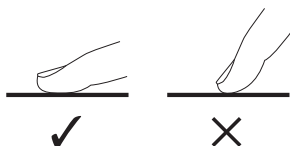
**ЭКСПЛУАТАЦИЯ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ****СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ**

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

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

➔ При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

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

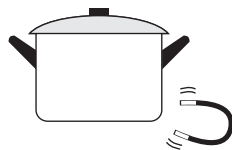
**ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ**

➔ Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты.

Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

➔ Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест.

Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для индукционного приготовления.



➔ Если у вас нет магнита:

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

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

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

➔ Обратите внимание, что не вся посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева. В некоторых случаях, когда дно изготовлено в основном из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознать посуду и, следовательно, не включить зону для нагрева посуды или работать некорректно. Ниже примеры посуды, которую мы не рекомендуем использовать для индукционных варочных панелей.

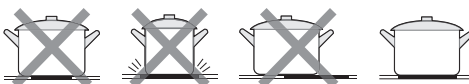


Встраиваемая индукционная варочная панель

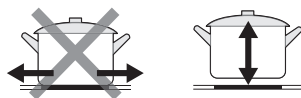
➡ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



➡ Используйте посуду, диаметр которой равен выбранной вами зоны. Если вы используете посуду меньшего диаметра, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру зоны приготовления.



➡ 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 стекле.



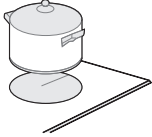
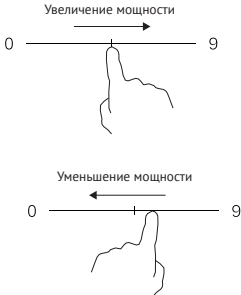
➡ Дно посуды должно иметь диаметр в соответствии с выбранной конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите посуду в центр варочной зоны.

Зона приготовления	Диаметр посуды индукционной варочной панели	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	120	160
180 мм	140	180

Встраиваемая индукционная варочная панель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «- -», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.	
Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. ➔ Предварительно, убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.	
Прикоснитесь к выбору зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать.	
Настройте уровень нагрева с помощью ползунка. ➔ Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать всё заново, с первого шага. ➔ Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.	

Если на дисплее горит  одновременно с выбором зоны нагрева.

Это может значить:

➔ вы поставили посуду не на ту конфорку;

➔ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты;

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

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

Дисплей автоматически погаснет через 1 минуту, если на него не будет помещена подходящая посуда.

Встраиваемая индукционная варочная панель

Завершение приготовления

Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.	
Выключите зону приготовления с помощью слайдера на «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».	
Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ВЫКЛ.	
Будьте осторожны «H» 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.	

БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

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

Для блокировки кнопок панели управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления	Появится индикация «Lo»
Для разблокировки кнопок панели управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления	

Встраиваемая индукционная варочная панель

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

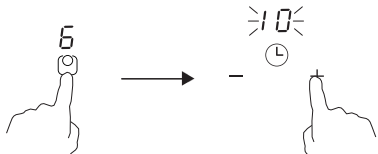
➔ Вы можете использовать его как таймер (отсчет времени). В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.

➔ Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени.

Максимальная длительность таймера составляет 99 минут.

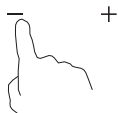
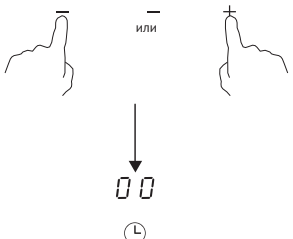
а) Использование таймера в качестве отсчета времени

Если вы не выбираете ни одну варочную зону.

Убедитесь, что варочная панель включена. ❗ ПРИМЕЧАНИЕ: для использования таймера в качестве отсчета времени необходимо, чтобы хотя бы одна зона приготовления была включена.	
Коснитесь кнопки управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится цифра «10».	
Установите время, используя кнопки таймера «-» или «+». Совет: коснитесь кнопки таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.	
Одновременное нажатие на «-» и «+» отменяет таймер, и на дисплее будет отображаться «00».	
Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикация таймера будет отображаться еще 5 секунд. Если вы прикоснетесь к кнопке управления таймером во время мигающей индикации, индикация немедленно перестанет мигать.	
Прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--», когда заданное время закончится.	

Встраиваемая индукционная варочная панель

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Для одной конфорки	
Нажмите на сенсорную кнопку той конфорки, которая вам нужна.	
Установите время, используя кнопки таймера «-» или «+». Совет: коснитесь кнопки таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.	
Одновременное нажатие на «-» и «+» отменяет таймер, и на дисплее будет отображаться «00».	
Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикация таймера будет отображаться еще 5 секунд. Если вы прикоснетесь к кнопке управления таймером во время мигающей индикации, индикация немедленно перестанет мигать. ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности указывает на выбранную вами конфорку.	
По истечении таймера соответствующая зона приготовления автоматически выключается.	

⚠ Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

Встраиваемая индукционная варочная панель

Использование функции Boost

Активация функции «Boost»	
Выберите нужную зону нагрева.	
Прикоснувшись к кнопке Boost, индикатор зоны покажет «Р», а мощность достигнет максимума.	
Отключение функции «Boost»	
Выберите зону, которую хотите отключить.	
Коснитесь кнопки «Boost», чтобы отменить функцию Boost, после чего зона приготовления вернется к исходным настройкам. Убедитесь, что горит индикация «0».	

- Функция может работать на любой варочной зоне.
- Конфорка возвращается к исходной настройке через 5 минут.
- Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до 9 через 5 минут.

Встраиваемая индукционная варочная панель

Stop&Go

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

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

Активация	
Нажмите кнопку «Stop&Go»	Отобразится индикация « »
Деактивация	
Нажмите кнопку «Stop&Go» еще раз	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ ⏻. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукци-

онную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ⏻, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Автоматическое отключение

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

забыли отключить варочную зону. Значения времени по 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	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда посуда убрана, прибор немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

⚠ Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

Встраиваемая индукционная варочная панель

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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

➡ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет удерживания тепла внутри посуды.

➡ Начиная приготовление при высоком уровне мощности, а затем по мере прогрева пищи уменьшайте настройку температуры.

Тушение, варка риса

➡ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку

в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

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

Обжарка стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

Встраиваемая индукционная варочная панель

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

Обжаривание при непрерывном помешивании

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

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

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

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

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели осталась немагнитная посуда неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать еще 1 минуту.

Встраиваемая индукционная варочная панель



ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

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

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

Уровень мощности	Подходит для
1 – 2	⇒ разогрев небольшого количества пищи ⇒ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ⇒ тушение ⇒ медленное нагревание
3 – 4	⇒ разогрев ⇒ при интенсивном помешивании и тушении ⇒ приготовление риса
5 – 6	⇒ приготовление блинов, оладий
7 – 8	⇒ пассерование ⇒ приготовление макаронных изделий (пасты)
9	⇒ обжаривание при непрерывном помешивании ⇒ запечатывание (обжаривание) стейка ⇒ доведение супа до кипения ⇒ кипячение воды

Встраиваемая индукционная варочная панель



УХОД И ЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стеклокерамическую поверхность, пока она еще теплая, но не горячая 3. Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания	⚡ 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	Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – конфорки могут быть горячими: 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения»	⚡ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания горячих и сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются чистке. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению 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	1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем 5. Подключите варочную панель к сети электропитания	⚡ При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая

Встраиваемая индукционная варочная панель



СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается	Отсутствует напряжение в сети питания	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления заблокирована	Разблокируйте панель управления
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия	Возможно наличие тонкой пленки из воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая и что прикасаетесь к кнопкам подушечкой пальца
На стекле имеются царапины	Использование посуды с шероховатыми краями. Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход»
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному)	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности
Индукционная плита издает тихий гудящий звук при использовании на высокой температуре	Это обусловлено технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту во время работы вентилятора

Встраиваемая индукционная варочная панель

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Посуда не нагревается	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного способа приготовления. Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или не отцентрирована на панели	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Правильный выбор посуды». Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая ошибка	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите индукционную плиту и обратитесь к квалифицированному специалисту

**ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

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

Устранение неисправностей

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

Код неисправности	Неисправность	Решение
Нет автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры стеклокерамического покрытия – разрыв цепи	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамической поверхности
E2	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности – короткое замыкание	
E7	Неисправность датчика температуры стеклокерамического покрытия	

Встраиваемая индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение
C1	Высокая температура датчика стеклокерамического покрытия	Подождите, пока температура стеклокерамического покрытия не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство
E3	Датчик температуры неисправности БТИЗ -- обрыв цепи	Замените плату питания
E4	Датчик температуры неисправности БТИЗ -- короткое замыкание	
C2	Высокая температура БТИЗа	Подождите, пока температура БТИЗ не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство. Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор
EL	Напряжение питания ниже номинального напряжения	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания будет исправен
EH	Напряжение питания выше номинального напряжения	
EU	Ошибка связи	Повторно установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея

2) Конкретная неисправность и решение

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и что розетка исправна	
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте подключение	
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	

Встраиваемая индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы	
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство	
	Плита перегрелась		
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают 	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор	

Вышеизложенное представляют собой типичные неисправности.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать лишних опасностей и повреждений внутри индукционной варочной панели.

Встраиваемая индукционная варочная панель

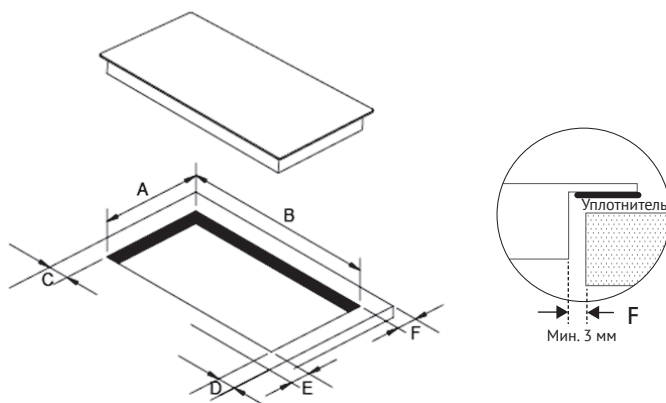
УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (непропитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности). См. рисунок ниже:

ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения безопасности расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.

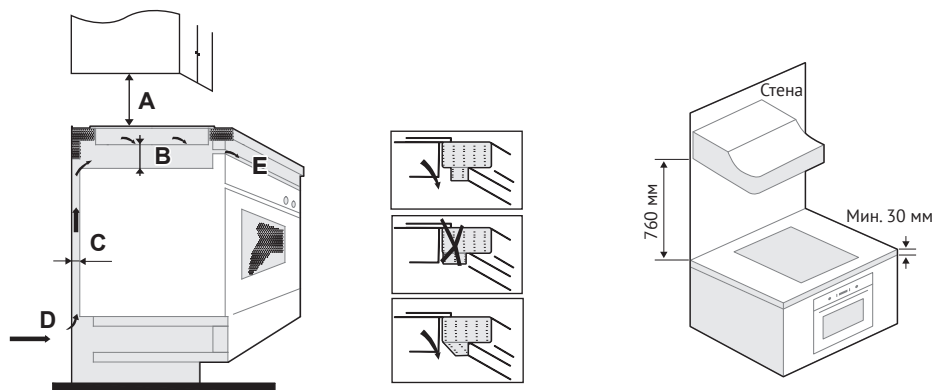


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G
268+4 -0	500+4 -0	Не менее 50	Не менее 50	Не менее 50	Не менее 50	Не менее 3 мм

Встраиваемая индукционная варочная панель

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

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



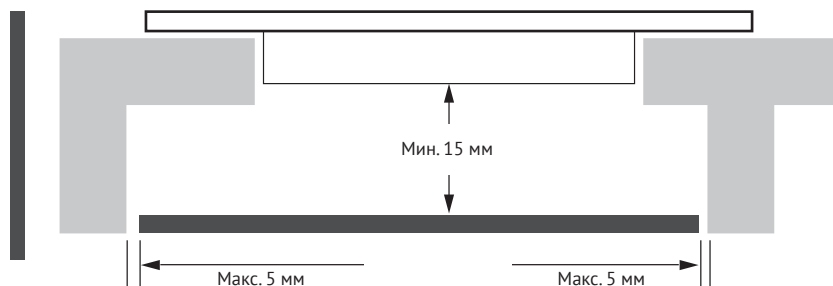
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Не менее 50	Не менее 20	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

⚠ 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 случай-

ное прикосновение к горячей нижней части варочной панели, а также получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям.

Встраиваемая индукционная варочная панель



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

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

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

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

➡ Столешница квадратная и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.

➡ Столешница изготовлена из термостойкого и утепленного материала.

➡ Если варочная панель установлена над духовкой, духовка также оснащена встроенным охлаждающим вентилятором.

➡ Установка соответствует всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.

➡ Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу.

➡ Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

➡ Разъединитель будет легко доступен пользователю при использовании варочной панели.

➡ Если у вас есть сомнения относительно установки, проконсультируйтесь с местными властями и организациями, отвечающие за электрическую безопасность.

➡ Вы используете термостойкую и легко чистящуюся отделку (например,

Встраиваемая индукционная варочная панель

керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

- ➔ Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- ➔ Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитура к основанию варочной панели.
- ➔ Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- ➔ Разъединитель легко доступен.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

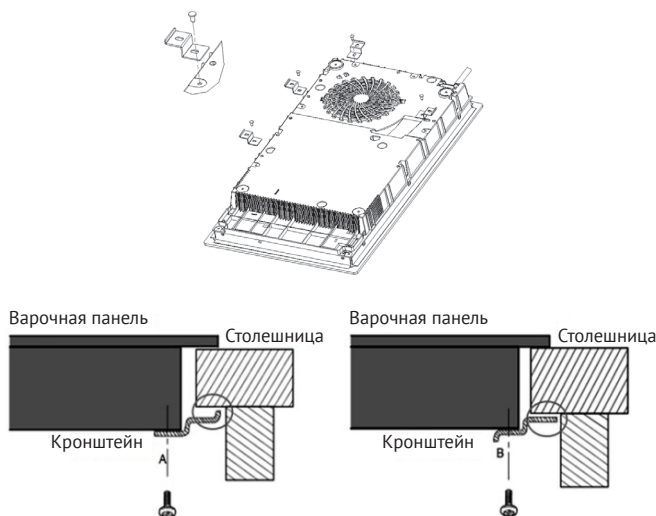
Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку).

Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью кронштейнов в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



⚠ Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы (см. рисунок).

Встраиваемая индукционная варочная панель

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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

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

3. Для повышения надежности работы керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.

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

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

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

⚠ Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводная система. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

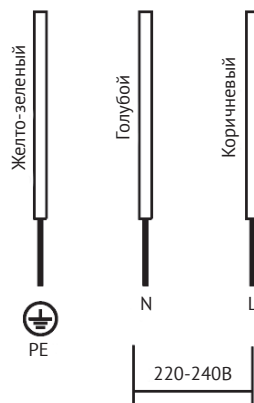
Источник питания должен быть подключен в соответствии со стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

Прежде чем подключать варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.



Встраиваемая индукционная варочная панель

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

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

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

➔ Кабель не должен быть согнут или пережат.

➔ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

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



УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы можете 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.

Встраиваемая индукционная варочная панель

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ RoHS

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО УПАКОВОЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных

для вторичной переработки, в соответствии с требованиями национального законодательства по охране окружающей среды. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, определенные органами государственной власти.

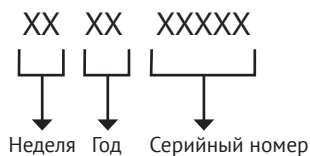


Предупреждение	Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным 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%.	

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР



Встраиваемая индукционная варочная панель

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

[illegible]

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

[illegible]

Встраиваемая индукционная варочная панель

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

[illegible]



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

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

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG.

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

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

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

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры.

Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG

Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.com

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретенного 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 некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществляющее 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.com