KUPPERSBERG

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ICI 602

4	7400 Вт	Booster
Зоны приготовления	Мощность	Функция ускоренного нагрева

Отсканируйте QR-код на корпусе прибора камерой смартфона — это займёт 30 секунд и подарит вам дополнительный год гарантии от KUPPERSBERG.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию перед использованием и сохраните её для дальнейшего обращения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструкции по безопасности 3
2. Технические характеристики 6
3. Обзор изделия 7
4. Перед первым использованием 8
5. Установка изделия 11
6. Порядок использования 15
7. Посуда 15
8. Функция защиты от детей 19
9. Таймер 19
10. Функция поддержания тепла 20
11. Время работы по умолчанию 21
12. Очистка и техническое обслуживание 22
13. Устранение неисправностей 23
14. Утилизация и переработка 27
15. Гарантийные условия 29
16. Сведения об изготовителе 31

⚠ ВАЖНО!

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования. По всем вопросам обращайтесь к производителю.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Назначение

Данные рекомендации разработаны для предотвращения рисков и повреждений, связанных с неправильной или небезопасной эксплуатацией прибора.

При получении распакуйте варочную поверхность и внимательно осмотрите ее. Убедитесь, что прибор не поврежден и находится в исправном состоянии. Если вы заметили дефекты, немедленно свяжитесь с продавцом.

Любые изменения конструкции или самостоятельная модификация прибора строго запрещены. Использование устройства не по назначению может привести к опасным ситуациям и аннулированию гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Установка

⚠ Опасность поражения электрическим током

Перед проведением любых работ или технического обслуживания отключайте прибор от электросети.

Прибор должен быть подключен только к исправной системе заземления.

Любые изменения в домашней электропроводке выполняйте только с помощью квалифицированного электрика.

Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или к смерти.

Опасность порезов

Будьте осторожны: края панели острые.

Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.

ℹ Важные инструкции по безопасности

Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Прибор должен быть установлен строго в соответствии с инструкцией. Подключение и заземление должны выполняться только квалифицированным специалистом. Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отключение прибора от источника электропитания. Несоблюдение правил установки может привести к аннулированию гарантии.

Запрещается размещать на приборе горючие материалы или предметы.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без достаточного опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструктаж по безопасному использованию. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под наблюдением или после инструктажа о безопасной эксплуатации и понимания связанных рисков.

При повреждении сетевого шнура его замену должен выполнять производитель, сервисный центр или квалифицированный специалист.

Если на поверхности прибора (стеклокерамики) появились трещины, немедленно выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не кладите металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхность прибора — они могут нагреться.

Не используйте пароочиститель для очистки прибора.

После использования выключайте прибор с помощью элементов управления, а не полагайтесь на автоматическое отключение.

Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Эксплуатация и техническое обслуживание

⚠ Опасность поражения электрическим током

Приготовление пищи требует постоянного внимания. Особенно важно не оставлять варочную панель без присмотра при использовании жира или масла — это может привести к пожару.

В случае возгорания никогда не тушите огонь водой. Немедленно выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.

Не храните на варочной поверхности посторонние предметы — они могут стать причиной возгорания.

Во время работы прибор доступные части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным наблюдением.

Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей поверхности. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Перед очисткой или техническим обслуживанием всегда отключайте прибор от розетки.

Несоблюдение этих правил может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

⚕ Опасность для здоровья

Прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) перед использованием прибора следует проконсультироваться с врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться в отсутствии воздействия электромагнитного поля. Несоблюдение этого требования может привести к летальному исходу.

🌡 Опасность горячей поверхности

Во время работы прибора его доступные части нагреваются до температуры, способной вызвать ожоги. Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с поверхностью варочной панели до тех пор, пока она не остынет полностью.

Держите детей вдали от прибора во время работы и до его остывания. Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками.

Несоблюдение этих правил может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

Лезвие скребка для варочной поверхности очень острое. Используйте его с особой осторожностью и храните в недоступном для детей месте. Несоблюдение этих мер может привести к травмам и порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Перегрев или выкипание содержимого посуды приводит к задымлению и может вызвать пожар.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочей поверхности. Не оставляйте на нем посторонние предметы и посуду.
- Не размещайте вблизи прибора намагничивающиеся предметы (кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, плееры) — они могут быть повреждены электромагнитным полем.
- Прибор не предназначен для обогрева помещений.
- После завершения приготовления выключайте зоны нагрева с помощью сенсорного управления, как описано в инструкции. Не полагайтесь на автоматическое отключение при снятии посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, садиться на него, вставать или забираться на него. Не храните предметы, привлекающие детей, в шкафах над прибором — залезая на него, ребенок может получить серьезную травму. Не оставляйте детей без присмотра в зоне работы прибора.
- Дети и лица с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным лицом о безопасном использовании прибора и способности пользоваться им без риска для себя и окружающих.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать или заменять детали прибора, если это не указано в руководстве. Все работы по обслуживанию должен выполнять квалифицированный специалист.
- Не ставьте на прибор тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не используйте посуду с неровными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности — это может привести к царапинам.
- Не применяйте металлические губки или абразивные чистящие средства для очистки стеклокерамической поверхности.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет должны находиться вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным наблюдением.
- Информация по установке приведена в разделе «Установка».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**ICI 602**
Количество зон приготовления	4
Напряжение/Частота	220-240 В~ 50/60 Гц
Мощность	7400 Вт
Размер прибора Ш×Г×В	590×520×58 мм
Размер встраивания Ш×Г	560×480 мм

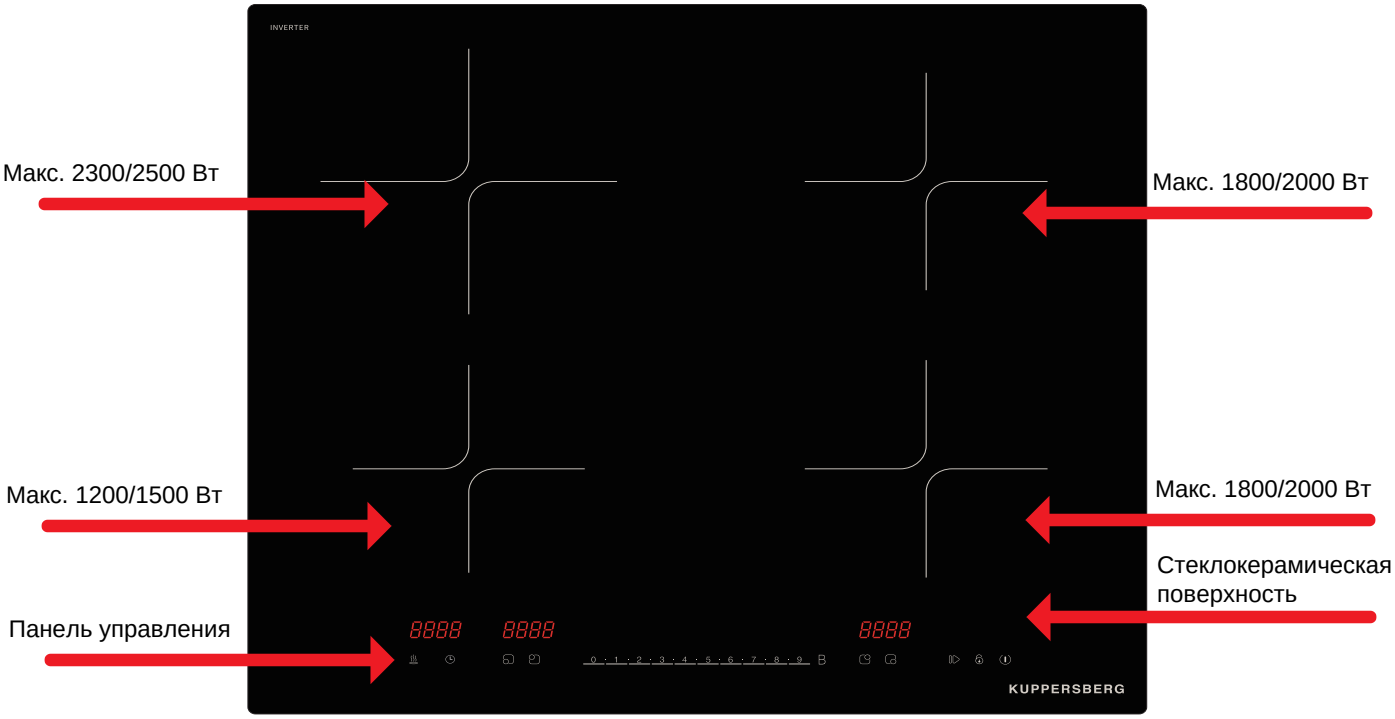
Размеры являются приблизительными. В связи с тем, что мы непрерывно работаем над совершенствованием нашей продукции, мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления об этом.

> ℹ Если после включения прибора не выполняется никаких операций, он автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту, а потребляемая мощность в режиме ожидания составит 0,5 Вт.

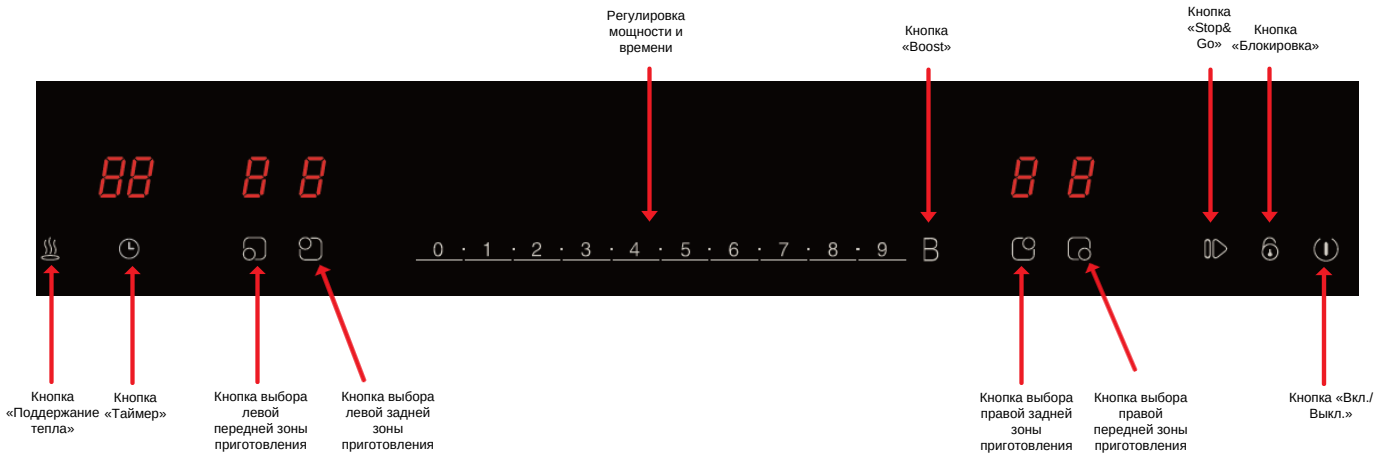
Указанные данные соответствуют стандарту EN 60350-2 и Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014.

ОБЗОР ПРИБОРА

ПРИМЕЧАНИЕ: Все рисунки в данном руководстве приведены исключительно в справочных целях. В случае расхождения между реальным прибором и иллюстрацией ориентируйтесь на приобретенное вами устройство.

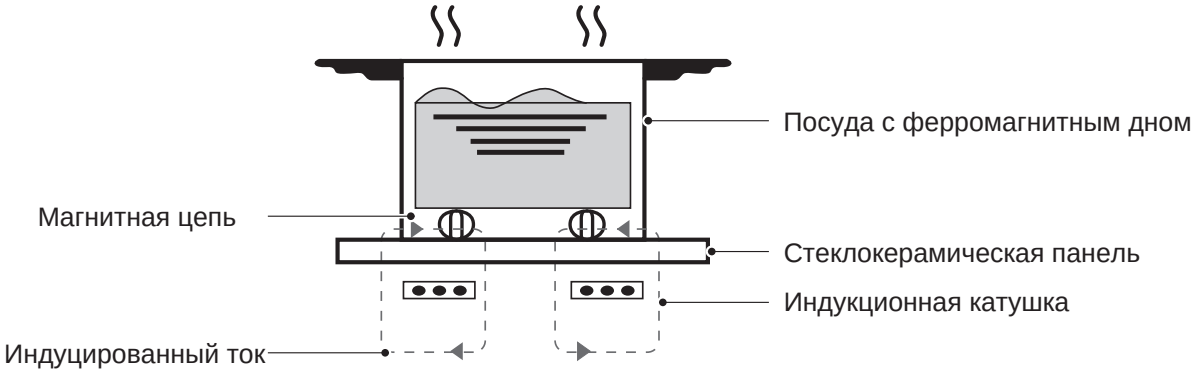


Панель управления



ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционный нагрев — это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления. Она работает за счет электромагнитных колебаний, которые нагревают непосредственно посуду, а не стеклянную поверхность. Сама стеклокерамическая панель нагревается только от соприкосновения с горячей посудой.



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 панели.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

⚠ Будьте осторожны при жарке — масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции «Boost». При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут самовоспламениться, что представляет серьезную пожароопасность.

Советы по приготовлению

- Как только вода закипит, уменьшите мощность загрева.

- Готовьте под крышкой — это сократит время приготовления и сохранит тепло.

- Используйте минимальное количество жидкости или жира — это также ускоряет приготовление.

- Начинайте готовить на высокой мощности, а в процессе готовки — убавляйте.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит ниже точки кипения — примерно при 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность. 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.

Обжаривание стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

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

Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для керамической панели сковороду 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 посторонних 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.

Параметры нагрева

Приведенные ниже настройки носят рекомендательный характер. Оптимальный уровень мощности зависит от нескольких факторов: типа используемой посуды и количества приготавливаемой еды. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

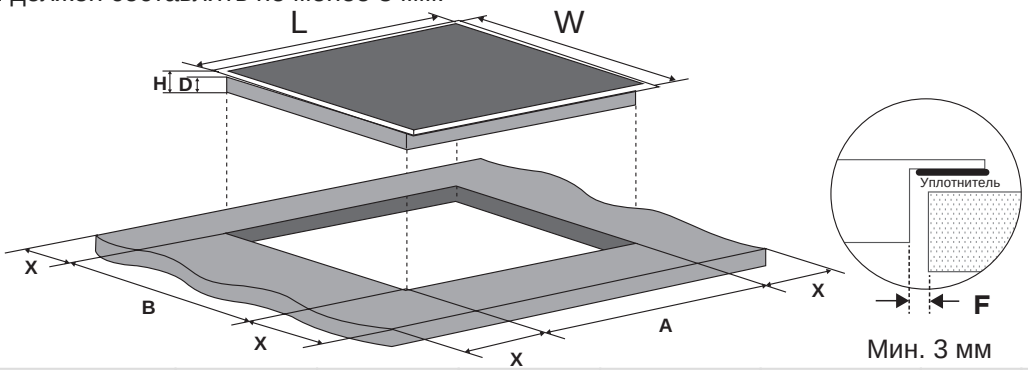
Уровень мощности	Подходит для
1-2	• разогрев небольшого количества пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • тушение • медленное нагревание
3-4	• разогрев готовых блюд • томление на средней мощности • приготовление риса
5-6	• приготовление блинов
7-8	• пассерование • приготовление макаронных изделий (пасты)
9-P	• приготовление при непрерывном помешивании • запечатывание (обжаривание) стейка • доведение супа до кипения • кипячение воды

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Выбор места установки

Вырежьте отверстие в столешнице согласно размерам, указанным на чертеже. По периметру отверстия необходимо оставить зазор не менее 5 см. Толщина столешницы должна быть не менее 30 мм. Используйте жаростойкие и электроизоляционные материалы — дерево, волокнистые и гигроскопичные материалы без специальной пропитки не подходят: они деформируются от тепла и могут стать причиной поражения электрическим током. Требования к установке показаны на схеме ниже.

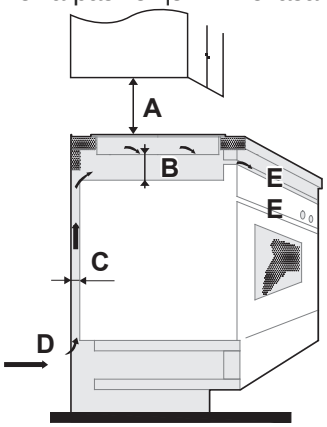
⚠ Примечание: зазор между боковыми стенками варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должен составлять не менее 3 мм.

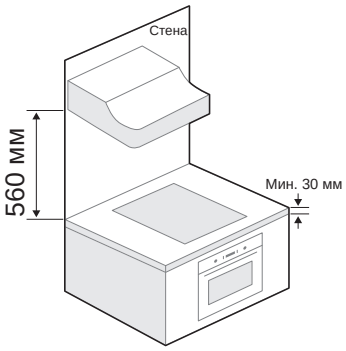


Мин. 3 мм

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	58	54	560+4+1	480+4+1	мин. 50	мин. 3

Вентиляционные отверстия варочной панели должны быть всегда открыты — следите за тем, чтобы приток и отток воздуха ничем не перекрывались. Это обязательное условие для нормальной работы прибора. Схема размещения показана ниже.



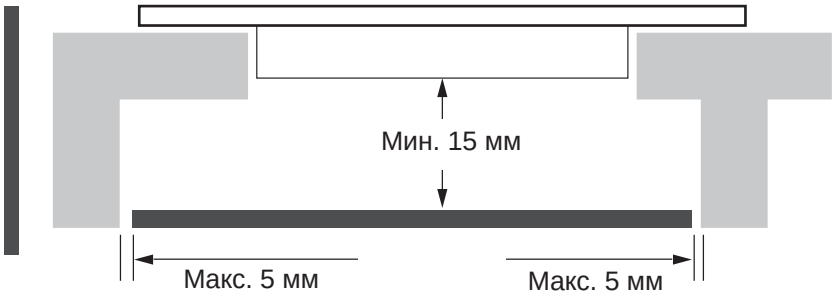


⚠ **Примечание:** расстояние между варочной панелью и навесным шкафом над ней должно составлять не менее 560 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D
мин. 560	мин. 15	мин. 20	Воздухозаборник

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечение вентиляции

Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия варочной панели не были заблокированы. Чтобы предотвратить случайное прикосновение к горячей нижней части варочной панели, а также получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 15 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям.



⚠ По периметру варочной панели расположены вентиляционные отверстия. При установке панели в столешницу обязательно убедитесь, что они ничем не перекрыты.

⚠ - 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 ровная и горизонтальная, несущие конструкции не мешают соблюдению требований по зазорам.

- Материал столешницы жаростойкий и электроизоляционный.

- Если панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен встроенным вентилятором охлаждения.

- Установка соответствует всем требованиям по зазорам, действующим стандартам и нормам.

- В стационарную проводку включен подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отсоединение от сети. Он должен быть смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами электромонтажа.

- Автоматический выключатель должен быть сертифицированного типа и обеспечивать воздушный зазор между контактами не менее 3 мм по всем полюсам.

- Разъединитель будет легко доступен пользователю при использовании варочной панели.

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

- Вы используете термостойкую и легко чистящуюся отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

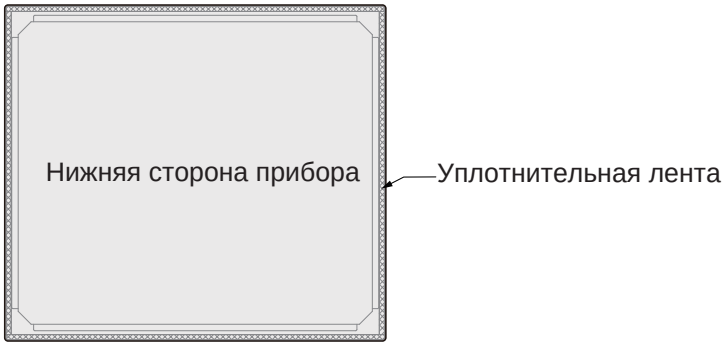
Перед установкой в столешницу необходимо наклеить уплотнительную ленту на нижнюю сторону стеклянной панели:

- Переверните прибор стеклом вниз.

- Извлеките уплотнительную ленту из пакета поставки и снимите защитный слой с двусторонней липкой стороны.

- Приклейте ленту по периметру нижней стороны варочной панели.

- Лента не должна выступать за края стекла.



После установки варочной панели убедитесь, что:

- Сетевой кабель недоступен через дверцы шкафов или выдвижные ящики.

- К основанию панели обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитура.

- Если панель установлена над ящиком или шкафом, под ее основанием смонтирован теплозащитный барьер.

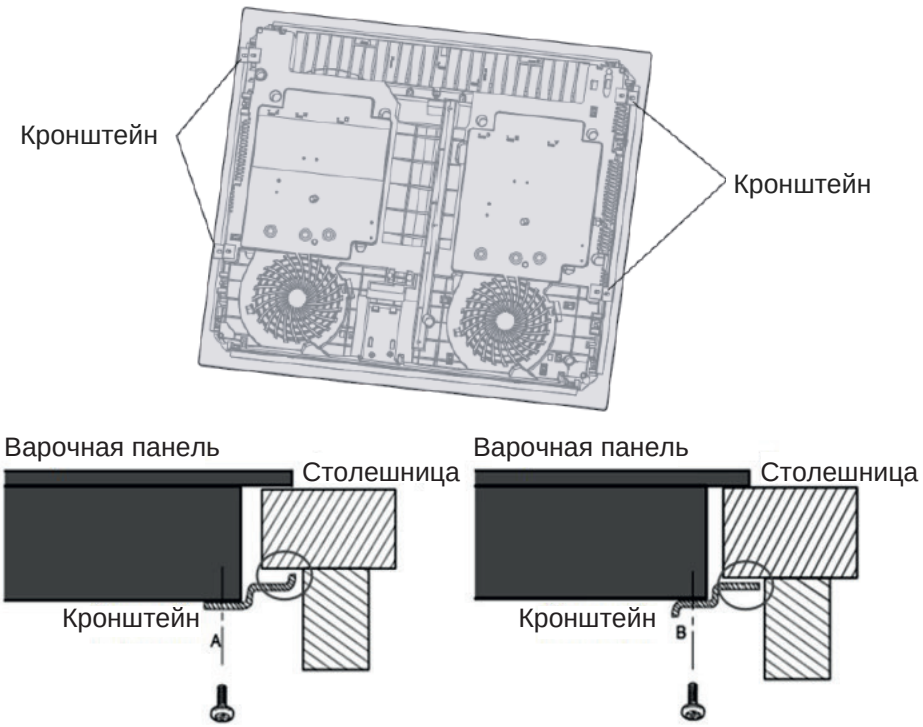
- Выключатель питания остается легкодоступным.

Перед установкой крепежных кронштейнов

Положите прибор на ровную устойчивую поверхность — для этого удобно использовать упаковку. Не давите на элементы управления, выступающие на поверхности панели.

Регулировка положения крепежных кронштейнов

После установки зафиксируйте варочную панель в столешнице с помощью крепежных кронштейнов на нижней стороне панели (см. рисунок). Положение кронштейнов регулируется в зависимости от толщины столешницы.



⚠ После установки кронштейны ни в коем случае не должны касаться внутренних поверхностей столешницы (см. рисунок).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Установку варочной панели должен выполнять квалифицированный специалист. Не пытайтесь устанавливать прибор самостоятельно — при необходимости обратитесь в сервисный центр.

2. Не устанавливайте варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильной машиной — повышенная влажность может повредить электронику прибора.

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 использование пароочистителя запрещено.

7. Варочная панель должна подключаться только к электросети с сопротивлением не более 0,288 Ом.

Подключение варочной панели к электросети

⚠ Подключение варочной панели к электросети должен выполнять только квалифицированный электрик. Перед подключением убедитесь, что:

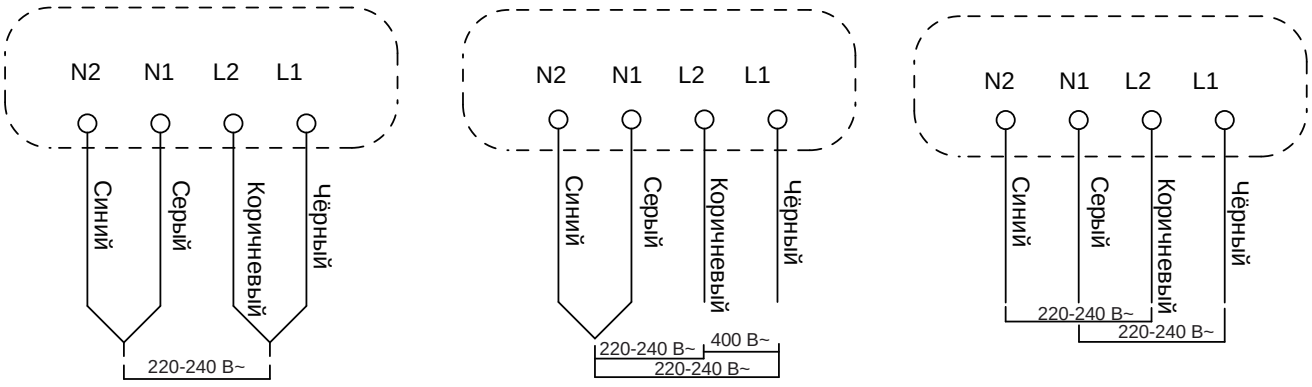
1. Домашняя электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую панелью.

2. Напряжение в сети соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Сечение кабеля питания соответствует нагрузке, указанной на заводской табличке.

Для подключения к сети не используйте переходники, понижающие устройства или разветвители — они могут вызвать перегрев и стать причиной пожара. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими поверхностями, а температура в любой его точке не должна превышать 75°C.

⚠ Уточните у электрика, подходит ли ваша домашняя проводка для подключения панели без каких-либо изменений. Если изменения все же потребуются — доверьте эту работу специалисту.



- Если кабель поврежден или требует замены, эту работу должен выполнять специалист авторизованного сервисного центра.

- При прямом подключении прибора к электросети необходимо установить двухполюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

- Специалист, выполняющий подключение, обязан убедиться в правильности электрического соединения и его соответствии требованиям безопасности.

- Кабель нельзя перегибать или сдавливать.

- Кабель необходимо регулярно проверять и при необходимости заменять — только силами специалистов из сервисного центра.

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

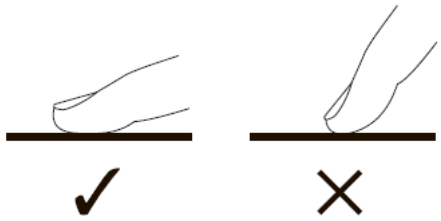
Сенсорное управление

- Панель управления реагирует на прикосновение — нажимать с усилием не нужно.

- Касайтесь кнопок подушечкой пальца, а не кончиком.

- При каждом успешном нажатии будет звучать звуковой сигнал.

- Следите за тем, чтобы панель управления была чистой и сухой, и ничто не перекрывало доступ к кнопкам — ни кухонные принадлежности, ни ткань. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу с панелью.



Выбор подходящей посуды

⚠

- Используйте только посуду с дном, совместимым с индукционными варочными панелями. Ищите значок индукции на упаковке или на дне посуды.

- Совместимость посуды можно проверить с помощью магнита: поднесите его к дну. Если магнит притягивается — посуда подходит для индукции.

- Если магнита нет:

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

2. Если на дисплее не мигает индикатор , и вода нагревается — посуда подходит.

- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

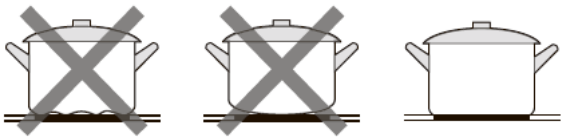


- Посуда с дном, содержащим алюминий.

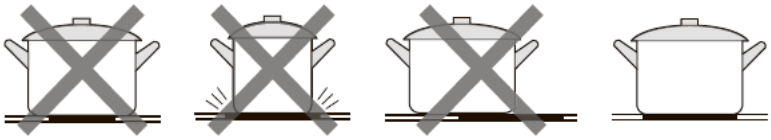
- Алюминий уменьшает площадь ферромагнитного слоя, из-за чего мощность, передаваемая посуде, снижается. Такая посуда может плохо распознаваться панелью или не распознаваться вовсе, а значит — не нагреваться должным образом.



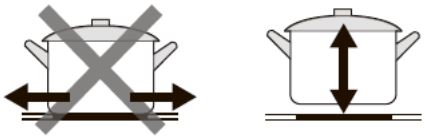
– Не используйте посуду с неровными краями или выпуклым дном.



– Дно посуды должно быть ровным, плотно прилегать к стеклу и соответствовать размеру зоны приготовления. Выбирайте посуду, диаметр которой совпадает с обозначением выбранной зоны приготовления. Посуда чуть большего диаметра позволяет использовать мощность максимально эффективно, тогда как посуда меньшего размера может снизить эффективность нагрева. Всегда устанавливайте посуду точно по центру зоны приготовления.



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



Размер посуды

Зоны приготовления автоматически адаптируются к размеру посуды, однако диаметр дна кастрюли или сковороды должен быть не меньше минимального для данной конфорки. Чтобы панель работала максимально эффективно, ставьте посуду точно по центру зоны приготовления.

Зона приготовления	Минимальный диаметр основания (мм)	Максимальный диаметр основания (мм)
150 мм	120	150

Зона приготовления	Минимальный диаметр основания (мм)	Максимальный диаметр основания (мм)
180 мм	140	180
210 мм	160	200

Как пользоваться варочной панелью

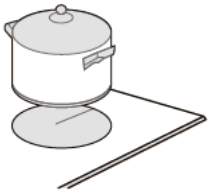
Начало приготовления

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». После включения прозвучит один звуковой сигнал, на всех дисплеях появится «–» или «– –» — это означает, что варочная панель перешла в режим ожидания.

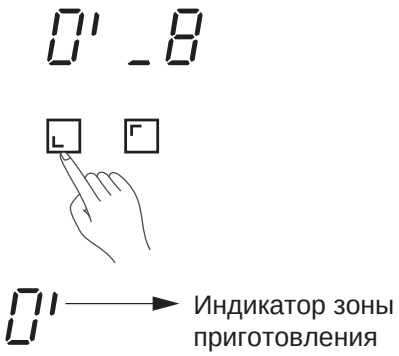


2. Установите подходящую посуду на нужную зону приготовления.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления — при первом включении по умолчанию установлен уровень 0, а индикатор выбранной зоны загорится.



4. Установите уровень мощности, нажав соответствующую кнопку.

- Если уровень мощности не выбран в течение 1 минуты, варочная панель автоматически отключится. В этом случае нужно начать заново с шага 1.

- Уровень мощности можно изменить в любой момент во время приготовления.



Если на дисплее мигает индикатор

или он чередуется с уровнем мощности, возможны следующие причины:

- Посуда установлена не на ту зону приготовления.

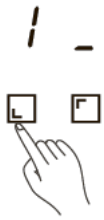
- Используемая посуда не подходит для индукционного нагрева. См. раздел «Выбор подходящей посуды».

- Посуда слишком маленькая или установлена не по центру зоны приготовления.

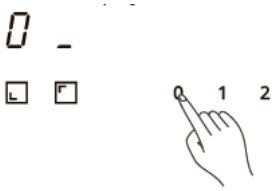
Зона приготовления работает корректно только при наличии подходящей посуды. Если посуда не распознается, на дисплее будет мигать индикатор , а конфорка автоматически отключится через 1 минуту.

Завершение приготовления

1. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, которую хотите отключить.



2. Установите уровень мощности на 0. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы полностью отключить варочную панель.



4. Осторожно — горячая поверхность. Индикатор «H» на дисплее означает, что зона приготовления еще горячая. Он исчезнет, когда варочная поверхность остынет до безопасной температуры. Кроме того, это можно использовать в целях экономии энергии: если нужно подогреть еще одну порцию, воспользуйтесь зоной приготовления, которая еще не остыла.



4. Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать, чтобы исключить случайное включение — например, детьми.
- В режиме блокировки все кнопки отключаются, кроме кнопки «Вкл./Выкл.» и кнопки «Блокировка».

Блокировка	Разблокировка
Нажмите и удерживайте кнопку «Блокировка» в течение 3 секунд — на дисплее появится «L»	Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды

- ⚠ В режиме блокировки все кнопки недоступны, кроме кнопки «Вкл./Выкл.» и кнопки блокировки. В экстренной ситуации варочную панель всегда можно отключить кнопкой «Вкл./Выкл.» — однако перед следующим использованием не забудьте снять блокировку.

5. Таймер

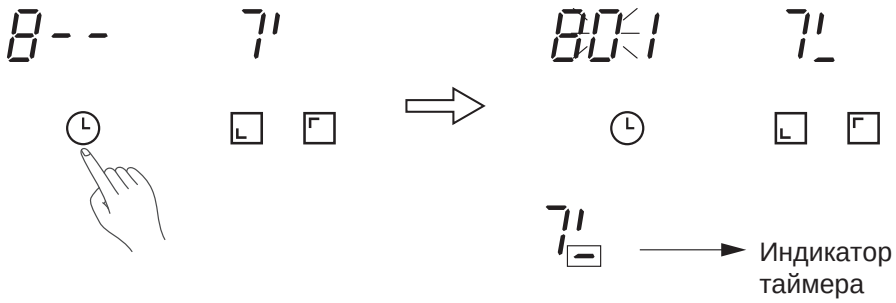
- Таймер работает только при активной зоне приготовления. По истечении времени конфорка автоматически отключится.

- Максимальное время таймера — 99 минут, значение по умолчанию — 1 минута.

ПРИМЕЧАНИЕ

Функция обратного отсчета доступна только при работающей хотя бы одной зоне приготовления.

Нажмите кнопку таймера — на дисплее появится «01», цифра «0» начнет мигать, а индикатор таймера загорится.



2. 2. Нажимая кнопку таймера, установите нужное значение десятков минут (например, 5) — после этого начнет мигать значение единиц.



3. Нажимая кнопку таймера, установите нужное значение единиц минут (например, 0) — после этого начнет мигать значение десятков.

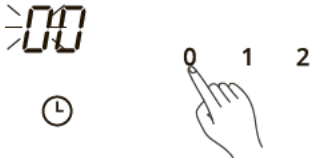


4. Последовательно нажимайте кнопку таймера для установки нужного времени. После того как значение будет задано, оно будет мигать в течение 3 секунд, затем таймер подтвердит настройку и мигание прекратится. Также можно подтвердить установленное время, нажав кнопку таймера еще раз.



Отмена таймера

В режиме настройки таймера установите значение на 0 с помощью кнопки таймера.



Нажмите кнопку таймера для отмены — на дисплее появится «--».



6. Stop&Go

- Функция «Stop&Go» доступна только во время работы варочной панели. После активации зона приготовления перейдет в режим минимальной мощности. Если функция «Stop&Go» не была выключена в течение 10 минут, варочная панель автоматически отключится.

Включение функции «Stop&Go»	Выключение функции «Stop&Go»
Во время работы нажмите кнопку «Stop&Go» — на дисплее активной зоны приготовления появится «II».	Нажмите кнопку «Stop&Go» повторно — варочная панель вернется в прежний режим работы.

7. Функция поддержания тепла

Функция поддержания тепла автоматически подстраивает мощность нагрева, чтобы температура оставалась в нужном диапазоне. Доступно три уровня: нажмите кнопку «Поддержание тепла» один

раз, чтобы включить функцию, и нажимайте повторно для переключения между уровнями. После третьего уровня еще одно нажатие полностью отключит функцию.

Температурные режимы функции поддержания тепла	Дисплей	Температура
1		40°C
2		75°C
3		90°C

Фактическая температура зависит от выбранного уровня, материала посуды и условий приготовления.

Включение	Выключение
В режиме нагрева нажмите кнопку поддержания тепла для активации. Повторные нажатия переключают уровень.	Нажимайте кнопку до возврата к уровню 0, затем установите нужный уровень мощности кнопкой мощности — конфорка выйдет из режима поддержания тепла. Для полного отключения варочной панели нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

8. Время работы по умолчанию

Автоматическое отключение — это функция защиты, которая выключает варочную панель, если вы забыли завершить приготовление. Время работы по умолчанию для каждого уровня мощности указано 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**

Если посуда убрана с зоны приготовления, нагрев прекращается немедленно, а варочная панель автоматически отключается через 1 минуту.

9. Пользовательские настройки

Порядок действий:

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» — варочная панель перейдет в режим ожидания.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды для активации блокировки.

3. Нажмите и удерживайте кнопку «Boost» 3 секунды для входа в режим пользовательских настроек — на дисплее левой передней зоны приготовления появится «c».

4. Нажмите кнопку «Boost» для входа в меню выбора параметров. На дисплее левой передней зоны приготовления отобразится номер текущего параметра (например, c0), а на дисплее таймера — его текущее значение.

5. Нажимайте кнопку блокировки для переключения между параметрами (c0 → c1 → c2...).

6. Нажимайте кнопку «Boost» для изменения значения выбранного параметра.

7. После завершения настройки нажмите и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды — настройки сохранятся, и варочная панель выйдет из режима пользовательских настроек.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Шаги 1-3 необходимо выполнить в течение 15 секунд, иначе процедура будет прервана и нужно начать заново с шага 1.

2. Если в режиме пользовательских настроек в течение 30 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически выйдет из этого режима без сохранения изменений.

Таблица пользовательских настроек:

Параметр	Описание	Значения
c0	Сброс до заводских настроек	0: не сбрасывать (по умолчанию) 1: сбросить
c3	Ограничение мощности	25: 2,5 кВт 35: 3,5 кВт 45: 4,5 кВт 55: 5,5 кВт 65: 6,5 кВт 74: 7,4 кВт (по умолчанию)
c4	Проверка качества посуды	0: не выполнять (по умолчанию) 1: выполнить. После входа в режим нажмите и удерживайте кнопку выбора конфорки 3 секунды — через 12 секунд на дисплее появится показатель качества (0–10)
c5	Звуковые сигналы	0: включены (по умолчанию) 1: выключены
c7	Яркость дисплея	Уровень яркости: 1–5, по умолчанию: 5

⚠ Пользователям с кардиостимулятором перед использованием варочной панели необходимо проконсультироваться с врачом.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Тип загрязнения	Способ чистки	Важные замечания
Обычные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, пятна, остатки пищи, несладкие подтеки)	1. Выключите питание варочной панели 2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание	При выключенном питании индикатор горячей поверхности не отображается, однако зона приготовления может оставаться горячей! Соблюдайте особую осторожность. Жесткие губки и агрессивные чистящие средства могут поцарапать

Тип загрязнения	Способ чистки	Важные замечания
		стекло. Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели — стекло может окраситься
Выкипевшая жидкость, расплавленные или горячие сахаросодержащие продукты на стекле	Немедленно удалите скребком, подходящим для стеклокерамики, для этого: 1. Выключите питание 2. Держите лезвие под углом 30° и сдвиньте загрязнение в холодную часть варочной поверхности 3. Уберите загрязнение тканью или бумажным полотенцем 4. Далее выполните шаги 2-4 из инструкции для обычных загрязнений	Удаляйте следы расплавленных и сахаросодержащих продуктов как можно скорее. При остывании на стекле их может быть трудно удалить или они могут необратимо повредить поверхность. **ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ:** лезвие скребка остро отточено — используйте с особой осторожностью
Подтеки на панели управления	1. Выключите питание 2. Удалите жидкость с помощью тряпки или салфетки 3. Протрите панель управления чистой влажной губкой или тканью 4. Тщательно вытрите насухо бумажным полотенцем 5. Снова включите питание	Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться — панель управления не будет реагировать при наличии жидкости. Перед включением убедитесь, что панель управления полностью сухая

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В процессе эксплуатации варочной панели могут возникать ошибки и неисправности. В таблицах ниже перечислены возможные причины и способы их устранения. Внимательно изучите их — это поможет сэкономить время и избежать лишних обращений в сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочную панель невозможно включить	Нет питания	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, включена ли электроэнергия? Если проблема не устраняется — обратитесь в сервисный центр
Панель управления не реагирует на прикосновения	Панель управления заблокирована	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления».

Проблема	Возможные причины	Что делать
Сенсорное управление трудно активировать	На поверхности управления может быть тонкая пленка воды, или вы используете кончик пальца вместо подушечки	Убедитесь, что панель управления сухая, и используйте подушечку пальца
Царапины на стекле	Посуда с зазубренными краями. Использование абразивных губок или агрессивных чистящих средств	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Соблюдайте рекомендации по очистке
Посуда издает щелкающие или потрескивающие звуки	Это нормальное явление, связанное с конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Не является неисправностью
Варочная панель издает тихий гул при работе на высокой мощности	Это связано с технологией индукционного приготовления	Нормальное явление, но шум должен уменьшиться или полностью прекратиться при уменьшении мощности
Шум вентилятора	Встроенный вентилятор охлаждения не допускает перегрева электроники. Он может работать даже после выключения варочной панели	Нормальное явление — не выключайте питание пока работает вентилятор
Варочная панель неожиданно выключилась, звучит сигнал, на дисплее появляется код ошибки	Техническая неисправность	Запишите код ошибки, выключите питание и обратитесь в сервисный центр
Кастрюли не нагреваются, мигает значок определения посуды	Варочная панель не может определить посуду, так как она не подходит для индукционного приготовления. Кастрюля слишком маленькая или расположена не по центру зоны приготовления	Используйте посуду, пригодную для индукционного приготовления. Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления

Коды ошибок

Код ошибки	Причина	Действие
E1, E2, E7	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

Код ошибки	Причина	Действие
E3, E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ	Обратитесь в сервисный центр
EU	Сбой связи между платой дисплея и основной платой или сбой связи с сенсорной ИС	Обратитесь в сервисный центр
EL / EH	Нестабильное напряжение в сети	Убедитесь в нормальном напряжении сети; включите после нормализации
C1	Высокая температура датчика стеклокерамической поверхности	Дайте варочной панели остыть, затем перезапустите
C2	Высокая температура датчика БТИЗ	Дайте варочной панели остыть, затем перезапустите
EF	Длительное нажатие двух и более кнопок одновременно	Очистите панель управления

Специфические неисправности и решения

Неисправность	Причина	Решение А	Решение Б
После включения индикатор не загорается	Нет питания	Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и розетка исправна	
	Нарушение соединения платы питания с платой дисплея	Проверьте подключение	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают или дисплей отображает информацию некорректно	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Индикатор режима горит, но нагрев не начинается	Перегрев варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой	

Неисправность	Причина	Решение А	Решение Б
		или заблокированы вентиляционные отверстия	
	Неисправность вентилятора	Проверьте работу вентилятора, при необходимости замените	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
Нагрев внезапно прекращается, на дисплее мигает «ц»	Неподходящий тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию)	Цепь обнаружения посуды повреждена — замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию)	
	Варочная панель перегрелась	Дождитесь остывания до нормальной температуры, затем нажмите кнопку включения/ выключения	
Конфорки одной стороны отображают «ц»	Нарушение соединения платы питания с платой дисплея	Проверьте подключение	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Посторонний шум вентилятора	Вентилятор поврежден	Замените вентилятор	

Приведенные выше сведения помогут диагностировать наиболее распространенные неисправности. Не разбирайте панель самостоятельно — это может быть опасно и привести к повреждению прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные указания по охране окружающей среды



Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов

Данное изделие соответствует требованиям директивы ЕС по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE 2012/19/EU). На изделии нанесен соответствующий классификационный знак.

Этот символ указывает на то, что по окончании срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Отработавшее устройство необходимо сдать в специализированный пункт приема для переработки электрического и электронного оборудования. Информацию о таких пунктах можно получить в местных органах власти или у продавца, у которого было приобретено изделие.

Соответствие Директиве RoHS

Приобретенное вами изделие соответствует требованиям директивы ЕС RoHS (2011/65/EU) и не содержит вредных и запрещенных веществ, указанных в данной директиве.

Информация об упаковке



Упаковочные материалы изделия изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковку вместе с бытовыми или другими отходами. Сдавайте ее в специальные пункты сбора упаковочных материалов, организованные местными органами власти.

Советы по экономии энергии при приготовлении пищи

- По возможности всегда накрывайте кастрюли и сковороды крышкой. Приготовление без крышки приводит к повышенному расходу энергии.
- Используйте посуду с плоским дном, диаметр которого соответствует размеру зоны приготовления. Производители посуды обычно указывают диаметр верха кастрюли, который всегда больше диаметра дна.
- При приготовлении с использованием воды используйте минимально необходимое количество, чтобы сохранить витамины и минералы в овощах. Устанавливайте минимальный уровень

мощности, достаточный для поддержания кипения. Высокая мощность не требуется и приводит к перерасходу энергии.

- Используйте небольшую посуду для приготовления малых порций.

18. Гарантийные условия

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 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.

Сроки и условия гарантии

Гарантийный срок	24 (двадцать четыре) месяца с даты продажи
Срок службы изделия	7 (семь) лет с даты изготовления
Гарантия на комплектующие	6 месяцев с момента продажи основного изделия
Гарантия на элементы освещения	15 дней с даты покупки
Гарантия на новые детали при ремонте	До окончания гарантийного срока изделия
Территория действия гарантии	Российская Федерация, Республика Беларусь, Республика Казахстан

Условия гарантийного обслуживания

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

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

3. Прежде чем вызвать специалиста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Если изделие исправно, сервисный центр вправе потребовать возмещения стоимости ложного вызова.

4. Претензии по качеству принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков и после предварительной проверки качества представителем авторизованного сервисного центра.

5. Сохраняйте в течение гарантийного срока все документы, прилагаемые при продаже: кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации.

6. При отсутствии документов о покупке гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия (согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП).

Случаи, на которые гарантия не распространяется

- Несоблюдение инструкции по эксплуатации, неправильная установка, хранение или транспортировка изделия.
- Использование изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
- Ремонт, разборка или конструктивные изменения, выполненные неуполномоченными лицами или организациями.
- Повреждения вследствие нестабильности электросети (ГОСТ 13109-97), стихийных бедствий, пожара, попадания посторонних предметов, жидкостей,

насекомых.

- Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, механические повреждения, повреждения стеклянных деталей.
- Повреждения деталей вследствие естественного износа: лампы, фильтры, уплотнительные элементы, ручки, кнопки управления, решётки.
- Удаление, изменение или нечитаемость заводских наклеек с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
- Потеря товарного вида вследствие воздействия химических веществ или длительных термических воздействий.
- Если изделие на момент визита сервисной службы находилось в технически исправном состоянии.

Горячая линия и сервисные центры

8 (800) 775-73-29

Бесплатно для всех регионов РФ • Пн–Пт: 9:00–18:00

www.kuppersberg.ru

19. Сведения об изготовителе

Торговая марка	Kuppersberg
Изготовитель	Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Адрес изготовителя	Потсдамер стр, 92 10785 Берлин
Страна производства	КНР
Лицо, уполномоченное изготовителем	ООО «Эм-Джи Русланд»
Адрес	141400, г. Химки, ул. Бутаково, д. 4
Электронная почта	info@kuppersberg.com
Сайт	www.kuppersberg.ru

Серийный номер указан на корпусе прибора и на упаковке. При отсутствии или повреждении серийного номера он зашифрован в QR-коде, расположенном на упаковке и на самом приборе. Для его получения отсканируйте QR-код с помощью камеры смартфона.

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