KUPPERSBERG

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ECO 401

3	4.4-5.2 кВт	220-240 В
Зоны приготовления	Мощность	Напряжение

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 7

3. Посуда 8

4. Обзор прибора 10

5. Перед первым использованием 13

6. Инструкция по эксплуатации 14

7. Функция блокировки 17

8. Таймер 18

9. Функция поддержания тепла 20

10. Защита от перегрева 21

11. Время работы по умолчанию 22

12. Очистка и техническое обслуживание 23

13. Устранение неисправностей 25

14. Установка 28

15. Утилизация и переработка 36

16. Гарантийные условия 37

17. Сведения об изготовителе 39

1. Инструкции по безопасности

Назначение

ВАЖНО!

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

Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта.

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.

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».

2. Технические характеристики

Модель	ECO 401
Количество зон приготовления	3
Напряжение/Частота	220-240 В~ 50/60 Гц
Мощность	4400-5200 Вт
Размер прибора Ш×Г×В	450×488×51 мм
Размер встраивания Ш×Г	410×450 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.

Параметр	Значение
Диаметр зоны приготовления: Левая передняя	Ø 200 мм
Диаметр зоны приготовления: Левая задняя	Ø 165 мм
Диаметр зоны приготовления: Правая передняя	Ø 200 мм
Максимальная мощность: Левая передняя	1800 Вт
Максимальная мощность: Левая задняя	1200 Вт
Максимальная мощность: Правая передняя	1800 Вт

> Если после включения прибора не выполняется никаких операций, он автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту, а потребляемая мощность в режиме ожидания составит 0,3 Вт.

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

3. Посуда

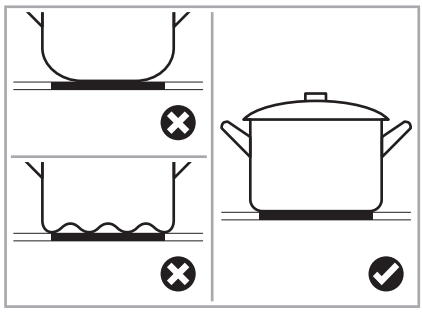
Выбор подходящей посуды

Качество посуды напрямую влияет на эффективность и результат приготовления.

1. Дно посуды должно быть ровным и плотно прилегать к стеклокерамической поверхности. Размер дна должен соответствовать диаметру выбранной зоны приготовления.
2. Используйте посуду, диаметр которой находится в пределах рекомендуемого диапазона для каждой зоны. Неподходящая посуда может повредить прибор или привести к его неисправности.
3. Посуда с поцарапанным дном или острыми краями может оставить царапины на стеклянной поверхности.

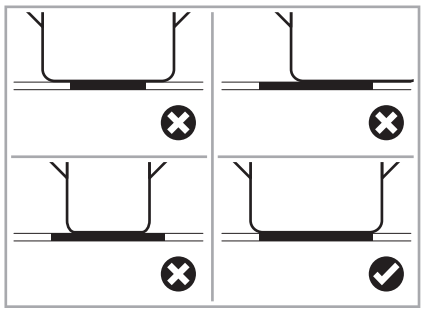
ВНИМАНИЕ

Поддерживайте прибор в чистоте во избежание царапин. Не используйте посуду с изогнутым дном или неровными краями.



Размещение посуды

Всегда размещайте посуду по центру зоны приготовления. Использование посуды, соответствующего зоне приготовления диаметра, позволяет повысить энергоэффективность. Если посуда меньше зоны нагрева, эффективность будет ниже ожидаемой.

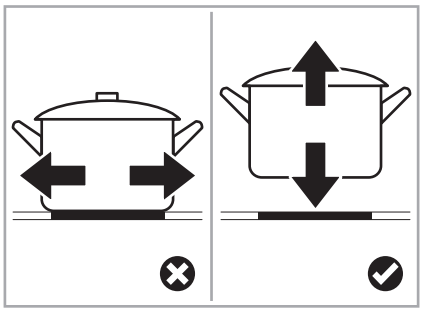


Перемещение посуды

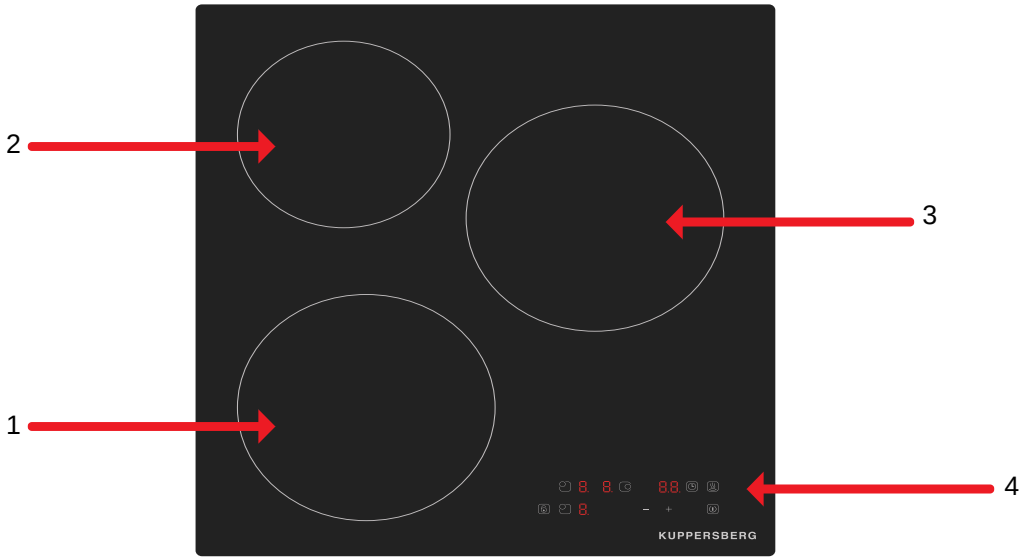
Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности стеклокерамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на поверхности.

ВНИМАНИЕ

Неправильное использование может повредить прибор или привести к его неисправности.



4. Обзор прибора

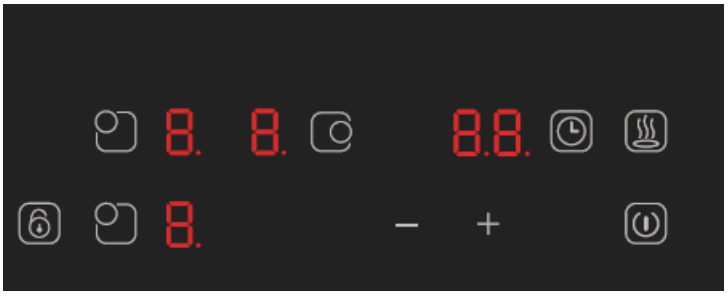


Обзор прибора

№	Значение	Макс. мощность, Вт	Ø, мм
1	Левая передняя зона приготовления	1800	200
2	Левая задняя зона приготовления	1200	165
3	Правая передняя зона приготовления	1800	200
4	Панель управления	—	—

Изображение приведено для справки. Пожалуйста, ориентируйтесь на приобретенный вами прибор.

Панель управления



Кнопка	Назначение
	Кнопка «Вкл./Выкл.»
	Выбор левой задней зоны приготовления
	Выбор левой передней зоны приготовления
	Выбор центральной зоны приготовления
	Регулировка мощности и управление таймером
	Активация функций таймера
	Активация функции поддержания тепла
	Активация/деактивация блокировки

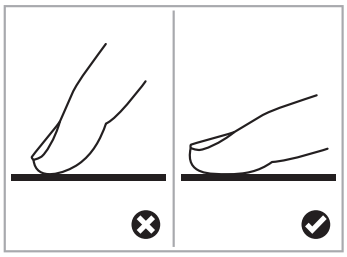
Использование сенсорного управления

Сенсорные кнопки реагируют на легкое прикосновение — нажимать с усилием не требуется.

Следите, чтобы панель управления всегда оставалась чистой и сухой. Не накрывайте ее посудой, тканью или другими предметами. Даже тонкая влажная пленка может нарушить работу сенсоров.

Нажимайте на кнопки подушечкой пальца, а не кончиком — это обеспечивает более надежное срабатывание.

Прибор издает звуковой сигнал при каждом прикосновении к кнопкам управления.



Индикатор остаточного тепла

Каждая зона приготовления оснащена индикатором остаточного тепла.

Символ	Значение
H	Зона приготовления горячая

Индикатор остаточного тепла гаснет, когда поверхность остывает до безопасной температуры. Не прикасайтесь к зоне приготовления, пока индикатор горит.

Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии — поставьте на еще горячую зону посуду, например, для подогрева или томления.

5. Перед первым использованием

1. Снимите все защитные пленки и наклейки.
2. Удалите с поверхности остатки упаковочных материалов.
3. Протрите поверхность влажной мягкой тканью.

Подробная информация по очистке и уходу приведена в разделе «Очистка и техническое обслуживание».

6. Инструкция по эксплуатации

Включение

Для включения прибора нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

Прозвучит один звуковой сигнал. На всех индикаторах отображается – . Прибор находится в режиме ожидания.

Выключение

Для выключения прибора нажмите кнопку «Вкл./Выкл.». Прозвучит один звуковой сигнал.

Выбор зоны приготовления и установка уровня мощности

Для выбора уровня мощности нажимайте кнопки регулировки мощности «+» или «−».

> Если в течение 60 секунд после включения не выбран уровень мощности, прибор автоматически выключится. Уровень мощности можно изменить в любое время во время приготовления.

Таблица приготовления, рекомендаций и уровни мощности

Уровень	Назначение и блюда	Время, мин	Рекомендации
1	Растапливание: шоколад, масло, мед. Поддержание тепла: соус «Голландез»	15–30	Низкие уровни мощности на стеклокерамической панели позволяют точно поддерживать оптимальную невысокую температуру. Рекомендуется накрывать посуду крышкой.
1–2	Жарка продуктов: омлет, яйца, соусы. Подогрев: соусы	15–45	Помешивайте время от времени. Добавьте 1–2 ст. л. воды. Используйте крышку.
2–3	Жарка продуктов: яичница. Тушение: рис, макаронные изделия, картофель	5–15	Сначала доведите воду до кипения на более высоком уровне мощности, затем переключитесь на данный уровень для

			томления.
3–4	Томление: рис, макаронные изделия, картофель	5–15 / 10–30	Используйте крышку.
4–5	Варка на пару: картофель, овощи. Тушение: рагу, супы	20–60 / 60–120	Для приготовления на пару добавьте несколько столовых ложек воды и накройте посуду крышкой. Используйте не более 3 литров жидкости. Для большего объема выберите более высокий уровень мощности.
4–6	Жарка на сковороде: блины	5–45	Дайте посуде нагреться, добавьте масло за несколько секунд до жарки.
5–7	Жарка на сковороде: мясо, стейки, картофельные оладьи, корейка. Кипячение: вода, макароны	60–120	Остаточное тепло может привести к ожогам. Переворачивайте через 1 минуту.
7–8	Жарка с перемешиванием: мясо, картошка фри, жареные фрукты	5–10	Регулярно помешивайте или переворачивайте.
9	Тушение: объемы более 3 л. Жарка: сосиски, шницель, котлеты, тефтели	5–20 / 15–60	Регулярно переворачивайте для равномерного приготовления.

Начало приготовления

1. Включите прибор, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».
2. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.
3. Установите подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать (См. раздел «Выбор посуды»).
4. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, которую вы хотите использовать.
5. Установите уровень мощности.

Индикатор рядом с кнопкой выбора зоны приготовления начнет мигать, например 5 .

Завершение приготовления

Предупреждение — Риск ожогов

Подождите, пока зоны приготовления остынут. Не прикасайтесь к зонам приготовления до их полного охлаждения.

Предупреждение — Риск возгорания

При очень высоких температурах масло и жир самовоспламеняются. Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро.

1. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, которую вы хотите выключить.
2. Уменьшите уровень мощности до «0».
3. Для выключения прибора нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

Советы по приготовлению

- После закипания блюда уменьшите уровень нагрева.
- Использование крышки сокращает время приготовления и сохраняет тепло, что позволяет экономить энергию.
- Используйте минимальное количество жидкости или жира — это ускоряет процесс.
- Начинайте приготовление на высоком уровне мощности, а после прогрева уменьшайте нагрев.

7. Функция блокировки

Для предотвращения случайного включения зон приготовления, например, детьми, вы можете заблокировать панель управления.

Когда элементы управления заблокированы, все кнопки, кроме кнопки «Вкл./Выкл.», недоступны.

В экстренной ситуации вы можете выключить прибор с помощью кнопки «Вкл./Выкл.». Однако перед следующим включением необходимо разблокировать панель управления.

Активация блокировки

Для активации блокировки нажмите кнопку «Блокировка» и удерживайте ее не менее 3 секунд.

На индикаторах таймера появится «Lo».

Деактивация блокировки

Для деактивации блокировки нажмите и удерживайте кнопку «Блокировка» не менее 3 секунд.

8. Таймер

Прибор оснащен функцией таймера, которую можно использовать в качестве функции напоминания или в качестве функции таймера на отключение варочной поверхности.

> Таймер имеет максимальное значение 99 минут.

Функция напоминания

Вы можете использовать таймер в качестве функции напоминания. В этом случае по истечении установленного времени таймер не будет отключать ни одну зону нагрева.

Для активации таймера необходимо соблюдение следующих условий:

- ни одна зона приготовления не выбрана, но как минимум одна зона должна быть активна;
- прибор включен.

Порядок действий:

1. Для активации зоны приготовления нажмите соответствующую кнопку выбора зоны.
2. Нажмите кнопку таймера, когда индикатор зоны приготовления не мигает.
3. На панели управления отобразится 0 .
4. Для установки времени нажмите кнопку «-» или «+».

Нажмите кнопку «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

При удержании кнопок «−» или «+» значение времени изменяется непрерывно до достижения целого числа, после чего изменение приостанавливается.

После установки времени таймер начинает обратный отсчет.

На панели управления отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает 5 раз.

По истечении установленного времени на панели управления отобразится -- , и в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал.

Отмена функции напоминания

Для отмены данной функции нажимайте кнопку «-», пока на панели управления не отобразится 00 , или одновременно зажмите кнопки «-» или «+».

> Функция напоминания будет отменена, а индикатор таймера исчезнет.

Функция таймера на отключение

Вы можете настроить таймер на выключение одной или нескольких зон приготовления по истечении установленного времени.

1. Для активации зоны приготовления нажмите кнопку выбора зоны приготовления.
2. Нажмите кнопку таймера.
3. Для установки времени нажимайте кнопки «-» или «+».

На дисплее отображается 10 . Индикатор таймера мигает 5 раз. Символ • рядом с индикатором уровня мощности загорается красным. По истечении установленного времени выбранная зона приготовления автоматически отключается.

Чтобы установить таймер отключения для нескольких зон, повторите процедуру для каждой зоны. Если таймер уже установлен для одной или нескольких зон, на дисплее по умолчанию отображается наименьшее оставшееся время, а десятичная точка мигает у соответствующей зоны.

Чтобы проверить оставшееся время для другой зоны, нажмите кнопку выбора этой зоны — ее оставшееся время будет показано на дисплее в течение нескольких секунд.

Отмена функции таймера на отключение

Для отмены таймера на отключение нажимайте кнопку «-», пока на панели управления не отобразится 00 , или одновременно нажмите и удерживайте кнопки «-» или «+».

> Функция таймера на отключение будет отменена, а индикатор таймера исчезнет.

9. Функция поддержания тепла

В данной функции автоматически установлена минимальная рабочая мощность конфорки, что позволяет поддерживать температуру готового блюда.

Для активации функции нажмите кнопку поддержания тепла после выбора нужной зоны приготовления.

На индикаторе выбранной зоны приготовления появляется символ . Функцию можно отменить в любое время, выключив зону приготовления или изменив уровень мощности.

10. Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной поверхности. При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекращает работу.

11. Время работы по умолчанию

Функция автоматического отключения является защитной функцией безопасности вашего прибора. Прибор автоматически отключается, если вы забыли его выключить. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	Время, ч
1–3	8
4–6	4
7–9	2

12. Очистка и техническое обслуживание

Для сохранения эффективности и продления срока службы прибора важно регулярно и правильно проводить очистку. Неправильный уход может привести к повреждению поверхности.

Чистящие средства

Предупреждение — Риск ожогов

Подождите, пока зоны приготовления остынут, прежде чем приступать к очистке. Не прикасайтесь к каким-либо частям прибора до их полного остывания.

Предупреждение — Риск порезов

Лезвие скребка для варочной поверхности. Используйте скребок с особой осторожностью и храните его в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность прибора. Очищайте прибор после каждого использования, чтобы остатки пищи не пригорали.

- Не используйте абразивные губки.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте средства, содержащие спирт.
- Перед применением всегда проверяйте маркировку чистящего средства или губки, чтобы убедиться, что они подходят для данного типа поверхности.

Очистка прибора

Очистка повседневных загрязнений

Отпечатки пальцев, пятна, следы от пищи и легкие пригоревшие загрязнения удаляются следующим образом:

1. Выключите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».
2. Нанесите чистящее средство, пока стекло еще теплое, но не горячее.
3. Протрите поверхность и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
4. Включите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».

Очистка пригоревших загрязнений

Немедленно удаляйте выкипевшую пищу, расплавленные вещества и горячие сладкие пятна с поверхности стекла с помощью скребка для стеклокерамики. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на приборе.

1. Выключите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».
2. Держа скребок под углом 30°, соскребите загрязнение на холодный участок поверхности.
3. Удалите остатки загрязнения мягкой тканью или бумажным полотенцем.

4. Нанесите чистящее средство, пока стекло еще теплое, но не горячее.
5. Протрите влажной тканью и вытрите насухо тряпкой или бумажным полотенцем.
6. Включите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».

Очистка панели управления

Порядок очистки загрязнений на панели управления:

1. Выключите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».
2. Промокните пролитую жидкость мягкой тканью или бумажным полотенцем.
3. Протрите область панели управления чистой влажной губкой или тканью.
4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем.
5. Включите прибор кнопкой «Вкл./Выкл.».

При попадании жидкости на панель управления прибор может подавать звуковые сигналы, самопроизвольно выключаться, а сенсорные кнопки могут не реагировать на нажатия. Перед повторным включением убедитесь, что панель сухая.

13. Устранение неисправностей

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. Приведенная ниже таблица содержит возможные причины и рекомендации по устранению неисправностей. Рекомендуется внимательно изучить таблицу перед обращением в сервисный центр.

Проблема	Возможные причины	Решение
Прибор не включается	Прерывание электроснабжения	1. Убедитесь, что прибор подключен к электрической сети и включен 2. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении 3. Если проблема сохраняется — обратитесь в сервисный центр
Сенсорное управление не реагирует	Активирована блокировка от детей	Деактивируйте блокировку от детей (См. соответствующий раздел)
Сенсорное управление трудно использовать	Причинами нестабильной работы сенсоров могут быть тонкая влажная пленка на панели управления или касание кончиком пальца вместо подушечки	1. Убедитесь, что область сенсорного управления сухая 2. Используйте подушечку пальца при нажатии на кнопки
Стекло царапается	Посуда с неровными краями Используются неподходящие абразивные чистящие средства	Используйте посуду с ровным и гладким дном Используйте только подходящие чистящие средства
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Это нормально для посуды и не является признаком неисправности
Прибор или зона приготовления неожиданно отключились, звучит сигнал и отображается код ошибки	Техническая неисправность	1. Запишите буквы и цифры кода ошибки 2. Выключите питание прибора и обратитесь в сервисный центр

Коды ошибок

Прибор оснащен функцией самодиагностики неисправностей. При появлении кодов ошибок обратитесь в сервисный центр.

Код ошибки	Проблема	Решение
E0	—	1. Переподключите соединение между платой дисплея и силовой платой 2. Замените силовую плату
EL	Напряжение питания ниже номинального	1. Проверьте, в норме ли электроснабжение 2. При нормальном электроснабжении нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» для перезапуска прибора
EH	Напряжение питания выше номинального	1. Проверьте, в норме ли электроснабжение 2. При нормальном электроснабжении нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» для перезапуска прибора
EU	Ошибка связи	1. Переподключите соединение между платой дисплея и силовой платой 2. Замените силовую плату или плату дисплея
EF	—	1. Проверьте, нет ли воды в области управления 2. При наличии воды — очистите и высушите ее.
C1	Высокая температура БТИЗа	1. Подождите, пока Температура БТИЗ не упадет 2. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» для перезапуска прибора
E3	Датчик температуры неисправности БТИЗ — обрыв цепи	Замените плату дисплея

E4	Датчик температуры неисправности БТИЗ — короткое замыкание	Замените плату дисплея
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамической пластины
E1	Неисправность датчика температуры стеклокерамики — обрыв цепи	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамической пластины
E2	Неисправность датчика температуры стеклокерамики — короткое замыкание	Проверьте соединение или замените датчик температуры стеклокерамической пластины

Возможные неисправности и их устранение

Неисправность	**Проблема**	**Решение**
Стекло царапается	Используются неподходящие абразивные чистящие средства	Используйте только подходящие чистящие средства
Некоторые кнопки не работают или дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея
Индикатор режима приготовления включается, но нагрев не начинается	Высокая температура прибора Повреждена плата питания	Возможно, температура окружающей среды слишком высокая. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть перекрыты Заменить плату питания
Нагрев внезапно прекращается во время работы	Прибор перегрелся	1. Подождите, пока температура вернется к норме 2. После нормализации температуры нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» для перезапуска прибора

Приведенная выше информация поможет вам самостоятельно выявить наиболее распространенные неисправности. Однако не пытайтесь разбирать прибор самостоятельно — это может привести к опасным ситуациям и повреждению устройства.

14. Установка

Важно!

Внимательно изучите инструкцию по установке перед началом работ.

Подключение прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

Неправильная установка, самостоятельное вскрытие, подключение или сборка могут привести к аннулированию гарантии.

Перед началом любых работ отключите питание.

После установки убедитесь, что доступ пользователя к электрическим компонентам и шнуру питания исключен.

Запрещается использовать данный прибор на кораблях, в транспортных средствах или передвижных объектах.

Безопасная установка

При установке прибора соблюдайте следующие инструкции по безопасности.

Предупреждение

Постоянные магниты в приборе могут создавать электромагнитное поле, способное влиять на работу электрических имплантатов, таких как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Перед использованием прибора убедитесь, что ваши имплантаты не подвержены воздействию этого поля. При необходимости проконсультируйтесь с врачом или производителем имплантата.

Предупреждение — Риск травмы

Некоторые части прибора могут иметь острые края. Надевайте защитные перчатки при установке варочной поверхности.

Перед установкой

Перед установкой прибора убедитесь, что соблюдены следующие условия:

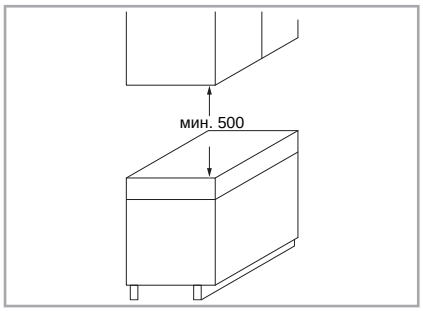
- Рабочая поверхность ровная, конструктивные элементы не ограничивают требуемое пространство.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолирующего материала.
- Если прибор устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оснащен системой охлаждения.
- При установке соблюдайте все рекомендуемые зазоры, а также действующие стандарты и правила.
- В стационарной проводке должен быть установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети. Выключатель должен соответствовать местным правилам электромонтажа, быть утвержденного типа и иметь воздушный зазор между контактами не менее 3 мм во всех полюсах.
- Изолирующий выключатель должен быть легко доступен после установки прибора.

- Если вы не уверены в правильности установки, обратитесь за консультацией к соответствующим специалистам.
- Используйте термостойкую и легко чистящуюся отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели. Не используйте дерево или другие волокнистые, гигроскопичные материалы в качестве столешницы — они могут деформироваться от тепла и стать причиной поражения током (если только они не обработаны специальной пропиткой).
- Соблюдайте расстояния между прибором и вытяжкой, указанные в инструкции по установке вытяжки.

Безопасные расстояния

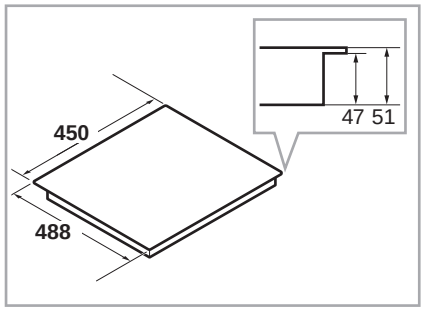
Все размеры на чертежах указаны в миллиметрах.

- Минимальное расстояние от варочной панели до шкафа сверху — 500 мм.
- Вокруг места установки оставьте зазор не менее 50 мм.
- Толщина столешницы должна быть не менее 30 мм.



Размеры прибора

Прибор имеет следующие габаритные размеры:



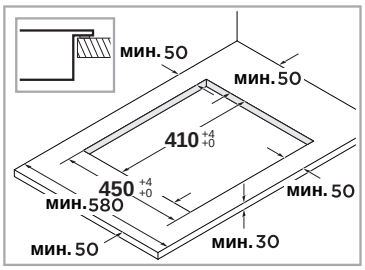
Способы установки

Возможны два способа установки. При стандартном способе установки прибор устанавливается вровень с рабочей поверхностью. При способе установки заподлицо варочная поверхность и столешница находятся на одном уровне.

При установке и эксплуатации необходимо соблюдать минимальный зазор 50 мм по периметру выреза.

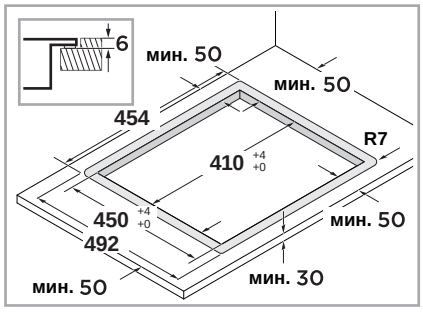
Стандартный способ установки

- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.
- Выполните вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

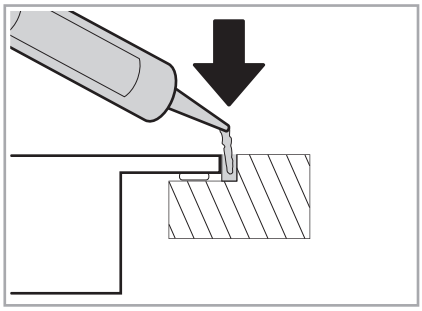


Способ установки вровень со столешницей

- Выполните вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

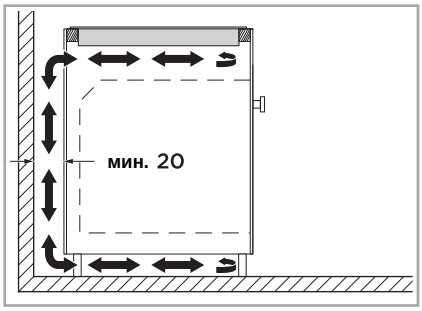


- Убедитесь, что торцевые поверхности выреза в столешнице герметично изолированы (обработаны герметиком).

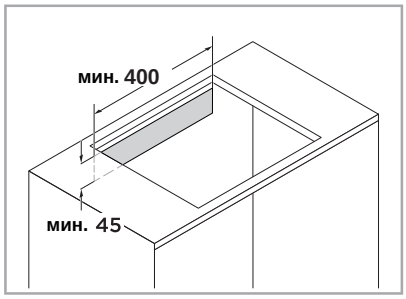


Вентиляция

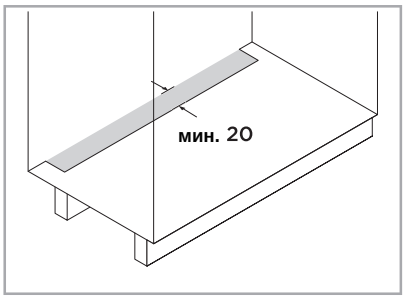
- Для нижней части прибора необходим достаточный приток свежего воздуха. В случае необходимости отрегулируйте положение кухонного гарнитура для обеспечения вентиляции.
- В любом случае убедитесь, что прибор имеет хорошую вентиляцию.
- Убедитесь, что прибор находится в исправном рабочем состоянии.
- Соблюдайте минимальный зазор между задней стенкой прибора и кухонной стеной.



- Убедитесь, что проём в верхней части задней стенки прибора не перекрыт.



- Если зазор между прибором и задней стенкой составляет менее 20 мм, выполните отверстие в нижней части прибора.

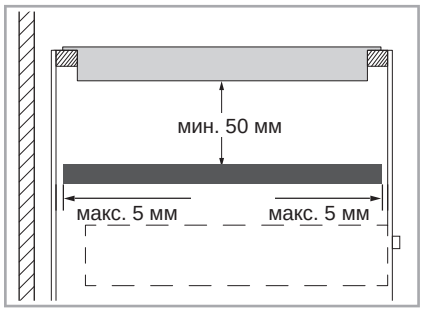


ВНИМАНИЕ:

Не герметизируйте нижнюю часть основания.

Установка над выдвижным ящиком

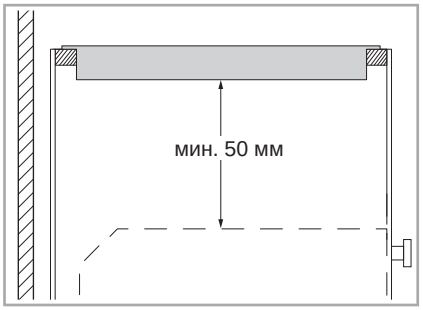
- Убедитесь, что варочная поверхность имеет хорошую вентиляцию, а воздухозаборные и выпускные отверстия не перекрыты.
- Во избежание случайного прикосновения к перегретому дну панели или непредвиденного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку (перегородку), закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части панели. Соблюдайте требования, указанные ниже.



Установка над духовым шкафом

- Убедитесь, что варочная поверхность имеет хорошую вентиляцию, а воздухозаборные и выпускные отверстия не перекрыты.
- Во избежание случайного прикосновения к перегретому дну панели или непредвиденного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку (перегородку), закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части панели. Соблюдайте требования, указанные ниже.

Если необходимо увеличить зазор между варочной поверхностью и духовым шкафом, обратитесь к инструкции по установке духового шкафа.

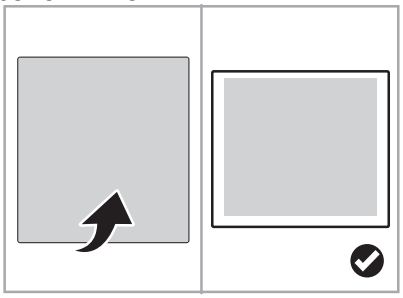


Установка уплотнительной ленты

Перед установкой варочной поверхности в столешницу необходимо приклеить уплотнительную ленту на заднюю сторону панели.

- Прибор должен находиться на устойчивой ровной поверхности.

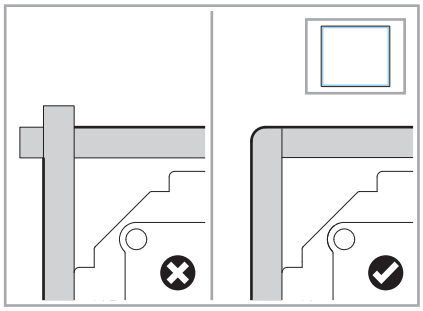
1. Положите прибор лицевой стороной вниз.



2. Достаньте уплотнительную ленту из пакета и снимите защитную пленку с двустороннего скотча на обратной стороне ленты.
3. Приклейте уплотнительную ленту на обратную сторону варочной панели.

ВНИМАНИЕ:

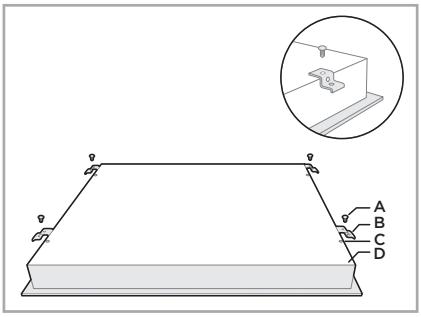
Уплотнительная лента не должна выходить за края варочной поверхности.



Установка фиксирующих кронштейнов

Отверстия для монтажных кронштейнов расположены на боковых сторонах варочной панели.

- Прибор должен находиться на устойчивой ровной поверхности. Не нажимайте на элементы управления, выступающие над поверхностью панели. После установки закрепите варочную панель на столешнице, прикрутив четыре кронштейна снизу панели (см. рисунок).

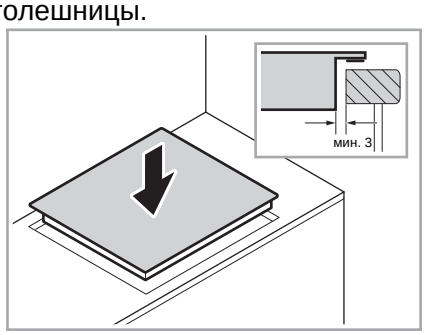


Обозн.	Компонент
A	Шуруп
B	Скоба
C	Отверстие для шурупа
D	Основание

Установка прибора в столешницу

- По периметру прибора расположены вентиляционные отверстия. Убедитесь, что при установке прибора в столешницу эти отверстия не перекрываются.
- Безопасный зазор между боковыми сторонами прибора и внутренними поверхностями выреза в столешнице должен составлять не менее 3 мм.

1. Вставьте прибор в вырез столешницы.

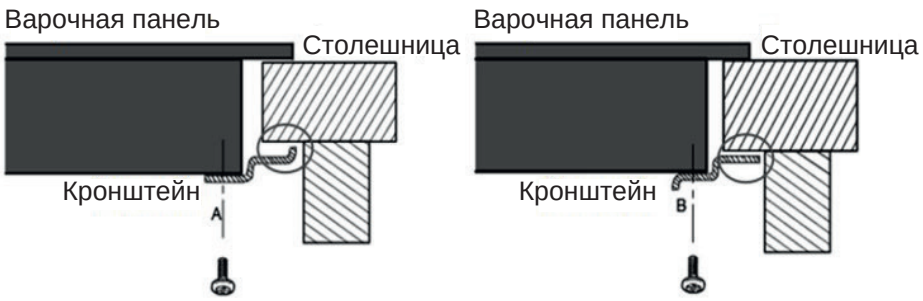


2. Отцентрируйте прибор (расположите его ровно по центру выреза).

Установка фиксирующих кронштейнов

Закрепите варочную панель на столешнице, установив 4 кронштейна по бокам прибора.

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



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

Меры предосторожности при установке

- Установку варочной панели должны выполнять только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь установить прибор самостоятельно.
- Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной. Влага, выделяемая этими приборами, может повредить электронику варочной поверхности.
- При установке обеспечьте хорошую вентиляцию и отвод тепла — это повысит надежность и продлит срок службы прибора.
- Стена и поверхность над зоной нагрева должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Клеевые соединения и промежуточные слои должны быть термостойкими, чтобы избежать повреждений при нагреве.
- Не используйте пароочиститель для ухода за прибором.
- Подключение прибора допускается только к сети с полным сопротивлением системы не более 0,288 Ом.

Подключение прибора к электросети

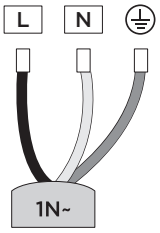
1. Подключение прибора к электросети должно выполняться только квалифицированным специалистом.
2. Убедитесь, что бытовая электропроводка рассчитана на потребляемую мощность прибора.
3. Убедитесь, что напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке (шильдике).
4. При повреждении или необходимости замены кабеля эти работы должны выполняться сотрудником сервисного центра.
5. При стационарном подключении прибора к электросети необходимо установить двухполюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, обеспечивающий полное отключение прибора от сети.
6. Специалист, выполняющий установку, должен убедиться в правильности подключения и его соответствии нормам безопасности.
7. Кабель не должен перегибаться или сдавливаться.
8. Кабель необходимо регулярно проверять, а его замену должны выполнять только авторизованные специалисты.

9. После установки доступ к нижней поверхности прибора и шнуру питания должен быть исключен.

Тип подключения

Прибор соответствует классу защиты I.

220–240 В, 1N, 25 A



Положение	Цвет провода
L (фаза)	Коричневый
N (нейтраль)	Синий
⏚	Желто-зеленый (земля)

После установки прибора

После завершения установки убедитесь в следующем:

- Кабель питания не должен быть доступен через дверцы или выдвижные ящики кухонного гарнитура.
- Обеспечьте достаточный приток свежего воздуха к нижней части прибора.
- Выключатель (автоматический выключатель) должен находиться в легкодоступном для пользователя месте.

15. 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.

16. 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

17. 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.