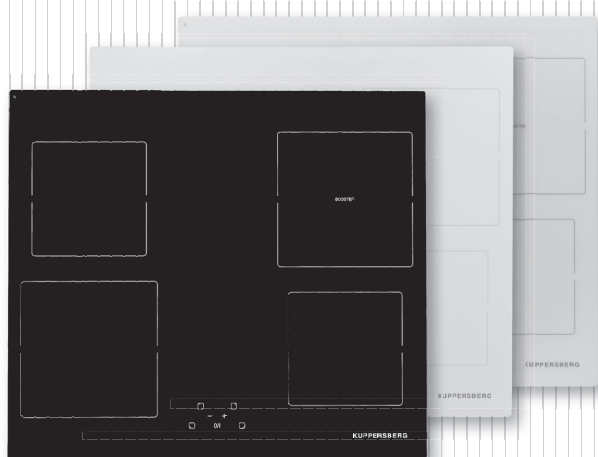


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



FA6IF01, FA6IF W, FA6IF C

INDUCTION HOBS

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

**KUPPERSBERG**

## INDUCTION HOBS



## CONTENTS

USER INSTRUCTIONS.....	5
GENERAL INFORMATION.....	5
SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	5
POSITIONING.....	5
VENTILATION.....	6
ELECTRICAL CONNECTIONS.....	6
USE AND MAINTENANCE.....	6
COOKING RECIPIENTS.....	6
CONTROL PANEL.....	7
SWITCHING THE COOKING AREA ON.....	7
QUICK / BOOSTER HEATING.....	7
RESIDUAL HEAT.....	8
POT DETECTION.....	8
CONTROL PANEL LOCK.....	8
SWITCHING OFF THE COOKING ZONES.....	8
SWITCHING THE COOKING TOP OFF.....	8
SAFETY SWITCH.....	8
MAINTENANC.....	8
DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES.....	9
DISPLAYING SPECIAL STATUSES.....	10

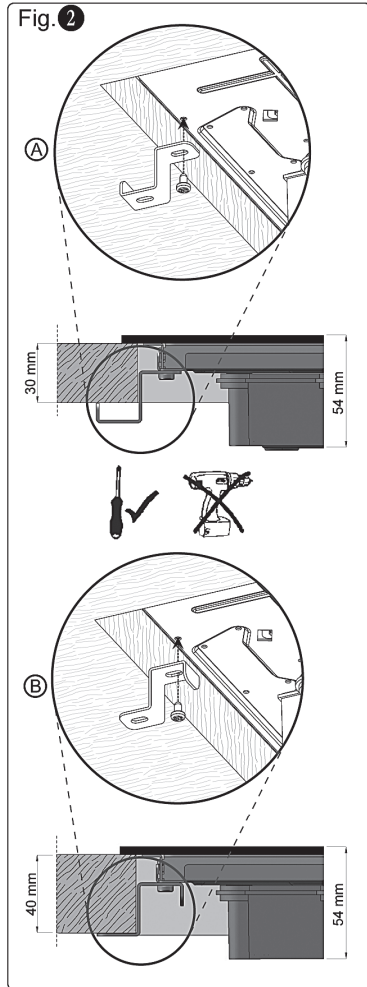
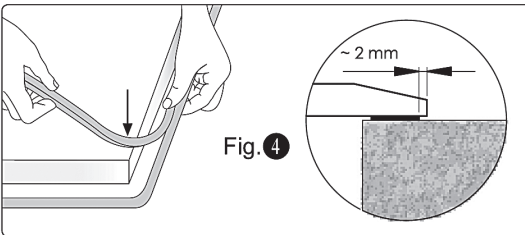
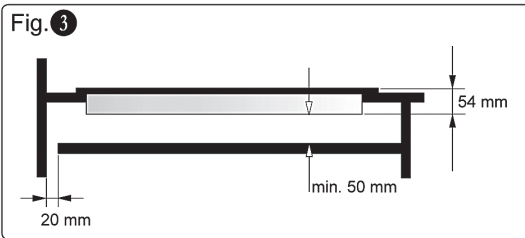
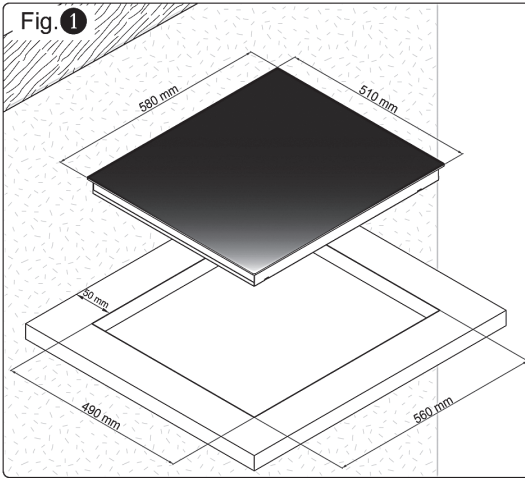


Fig. 5

H05V2V2/F - 2,5 mm<sup>2</sup>

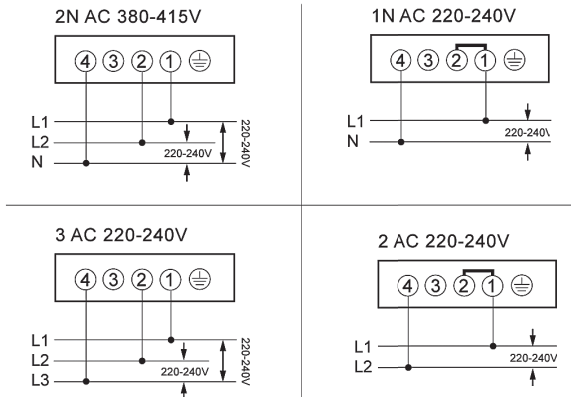


Fig. 6

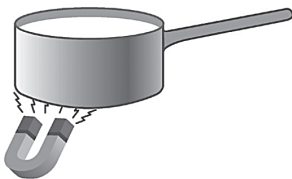


Fig. 7

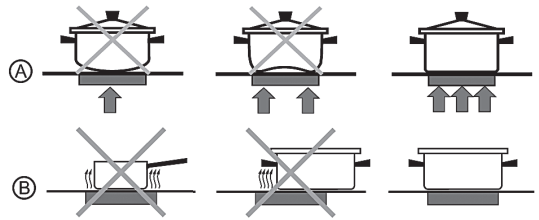


Fig. 8

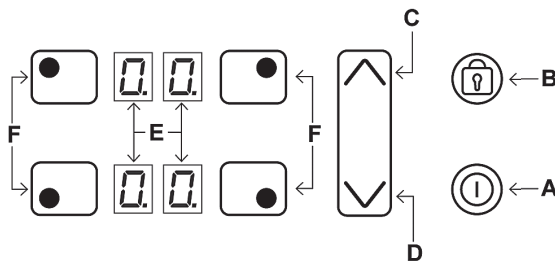
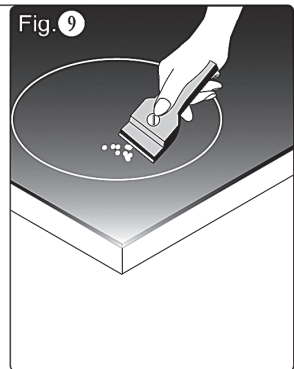


Fig. 9



## USER INSTRUCTIONS

### GENERAL INFORMATION

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in accordance with current regulations.

### SAFETY INSTRUCTIONS

This apparatus is not suitable for use by children or people who need supervision.

For safety reasons, never place large ferromagnetic objects (e.g. oven plates for cakes) on the cooking zone of the fibreglass top.

People carrying pacemakers are advised to consult a doctor before using the induction cooking zones.

Metal objects such as knives, forks, spoons or covers must not be placed on the surface of the cooking top because they can become heated.

**IMPORTANT: After use, switch the cooking top off with the command device.**

➞ Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.

➞ Please ensure when the appliance is turned on, that there are no empty pots left on top.

➞ When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the command indicated below.

### WARNING

*If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.*

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are for a specialized installer and are a guide for the installation process, regulations and maintenance in accordance with the law and current standards. If the built-in oven or any other appliances that produce heat, need to be installed directly underneath the cooking hobs in ceramic glass, **IT IS NECESSARY THAT THE APPLIANCE (oven) AND THE COOKING HOBS IN CERAMIC GLASS ARE ADEQUATELY ISOLATED**, in such a way that the heat generated from the oven, measured on the right hand side of the bottom of the cooking hobs, does not exceed 60°C.

Failure to follow this precaution, could cause a malfunction in the TOUCH CONTROL system.

### POSITIONING

The domestic appliance was built in order to be encased on a work surface, the way it is illustrated in the graph (Fig.1). Predispose sealing material (Fig.4) along the whole perimeter (for dimensions of the cut see Fig.1). Lock the domestic appliance into place with

## INDUCTION HOBS

4 supporters, keeping in mind the width of the surface (Fig.2).

If the lower part of the appliance after installation, is accessible via the lower part of the furniture, it is necessary to mount a separating panel keeping in mind the distances indicated (Fig.3). This is not necessary if underneath the induction hob is installed an oven.

### VENTILATION

The distance between the cooktop and built-in kitchen's furniture or cooking apparatuses must guarantee sufficient ventilation of the air. Not to use the cooktop if in the oven is in course the pyrolysis process.

### ELECTRICAL CONNECTIONS

(Fig.5)

Before making the electrical connections, check that:

- ➔ the ground wire is 2 cm longer than the other cables;
- ➔ the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- ➔ the system is fitted with efficient ground wires in accordance with the laws and current standards.

Grounding is mandatory by law. If the domestic appliance is not supplied with a cable and/or suitable plug, use material suitable for the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be installed with a minimum 3 mm opening

between the contacts and appropriate for the load indicated on the plate and in accordance with current standards (the yellow/green ground conductor must not be disconnected by a switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

### USE AND MAINTENANCE

The fundamental characteristic of the induction system is the direct transference of heat from the generator to the cooking recipient.

#### Advantages:

- ➔ The transference of power takes place only when the recipient is placed on the cooking zone.
- ➔ The heat is generated only at the base of the recipient and transferred directly to the food to be cooked.
- ➔ Reduced heating time and low consumption of power during the beginning of cooking, allowing a global saving of power.
- ➔ The fibreglass top remains cold, the heat felt on the cooking top is that reflected from the base of the recipient.

### COOKING RECIPIENTS

The use of appropriate recipients is an essential factor for induction cooking. Check that your pots are suitable for the induction system. **The recipients must contain iron.** You can check whether the material of the pot is magnetic with a simple magnet (Fig.6).

We advise recipients having a flat base (Fig.7A).

This way you can use the power optimally.

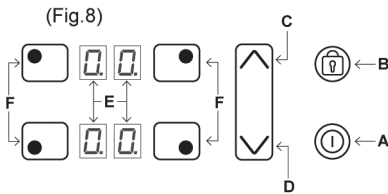
Do not use recipients with a rough base to avoid scratching the thermal surface of the top.

A very important factor in induction cooking is the dimension of the pot compared to the plate used (Fig.7B).

The cooking zones allow the use of recipients with bases of various diameters. It is, however, preferable to use the appropriate cooking zone for the dimension of the pot.

COOKING ZONE DIAMETER	MINIMUM PAN DIAMETER
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

## CONTROL PANEL



**A - ON/OFF key** > switch the appliance on and off

**B - Lock key** > activate control panel lock /child lock

**C - Plus key** > increase power level of the cooking zone

**D - Minus key** > reduce power level of the cooking zone

**E - Display area** > shows the values set for the cooking zone

**F - Cooking Zone** > select and activate the desired cooking zone

## SWITCHING THE COOKING TOP ON ☉

Press the on-off ☉ key to switch the appliance on.

The displays will turn on in the stand-by □ position.

The control unit remains active for 10 seconds.

If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

## SWITCHING THE COOKING AREA ON

Press the relative □ key to select the desired cooking zone and press the √ or ↵ key within 10 seconds to set the power level.

The power of the single cooking zone can be adjusted in 9 different positions and will be shown on luminous display B with a number from “1 to 9”.


## QUICK / BOOSTER HEATING ⏏

This function further reduces cooking time in a given area taking the temperature to the maximum power for a 10 minute interval. At the end of this interval, the cooking area power automatically returns to level 9.


The use of this function is recommended for heating a large quantity of liquid in a very short time (i.e. water for cooking pasta) or other dishes.

To activate this function, select the cooking area and press the key ↵ up to level 9. Press the key ↵ again.


## INDUCTION HOBS

An acoustic signal will be emitted and a symbol  will be visualised on the display E relative to the area.

**RESIDUAL HEAT **


If the temperature of the cooking area is still high (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the  symbol (residual heat). The symbol will only switch off when the burn risk is no longer present.

**POT DETECTION **


If the symbol  should appear on one of the cooking area displays, it means that:

- 1) The recipient being used is not suitable for induction cooking.
- 2) The diameter of the recipient used is inferior to that allowed by the appliance.
- 3) No recipient is present.


**CONTROL PANEL LOCK **

The  key blocks the hob functioning, in order to prevent any unintentional operation (e.g. by children).






In this state no action on the keys has effect.

To activate the safety function, press the  key until the warning light switches on.


The cooking top can however be switched off even when the controls block is activated. In this case the controls block remains active when the top is switched on again.

To deactivate the safety function press the  key until the warning light switches off.

**SWITCHING OFF THE COOKING ZONES**

To switch a cooking zone off, press the relative  key to select it then press simultaneously the  and  key, or press the  key until reaching position .

**SWITCHING THE COOKING TOP OFF **

To turn off the cooking top entirely hold down the  key.

**SAFETY SWITCH**

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

POWER LEVEL	OPERATING TIME LIMIT (hours)
1 - 8	10
9	3

** MAINTENANCE**

Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface by using the special scraper supplied on request (Fig.9).

Clean the heated area as thoroughly as possible using suitable products, and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.

Using the special scraper immediately remove any fragments of



aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area, or residues of sugar or food with a high sugar content.

In this way, any damage to the cooktop surface can be prevented. Under no circumstances should abrasive sponges, or corrosive chemical detergents, such as oven sprays or stain removers, be used.

 **WARNING: STEAM CLEANERS MUST NOT BE USED.**

 **DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES**



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed-out dustbin symbol on the product reminds you of your obligation regarding separated waste collection. Consumers

should contact their local public service or their local dealer for more information on the correct disposal of exhausted household appliances.

**THE MANUFACTURER  
DECLINES ALL  
RESPONSIBILITY FOR  
EVENTUAL DAMAGES CAUSED  
BY BREAKING THE ABOVE  
WARNINGS. THE WARRANTY  
IS NOT VALID IN THE CASE OF  
DAMAGE CAUSED BY FAILURE  
TO COMPLY WITH THE ABOVE  
WARNINGS.**

### Displaying Special Statuses

Event	Heater status	Start conditions	End conditions	Action	Heater Display fore (1 sec.)	Heater Display back (1 sec.)	Priority
Heater with residual heat	Off	Heater Temperature > 50°C	Heater Temperature < 40°C	Wait	'H'	'H'	3
Heater without pan	On	No pan or not suitable pan over the heater	Heater Off	In 1 minute Heater off	'Power'	'u'	1
Induction generator over temperature	Off	Heat sink Temperature > 90°C	Heat sink Temperature < 80°C	-----	' ' or 'H'	'c'	2
Induction generator over temperature	On			No power is delivered to the heater	'Power'		

In case of other errors, contact the service center.

**DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER:**

XX XX XXXXXX XXX XXXX  
□ □  
↓ ↓  
Year Week

**Manufacturers:**

«FABITA s.r.l.»  
4/5 Via dell' Industria, Serra San Quirico, AN 60048

**Importers:**

LLC «MG Rusland», 141400  
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

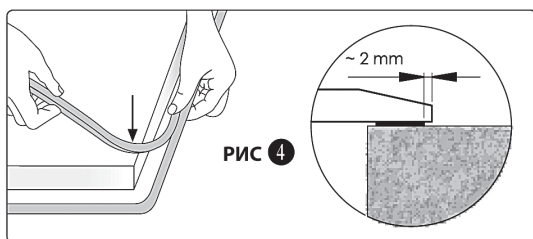
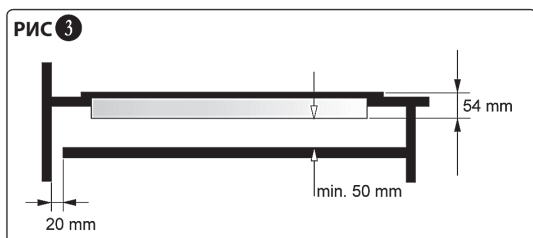
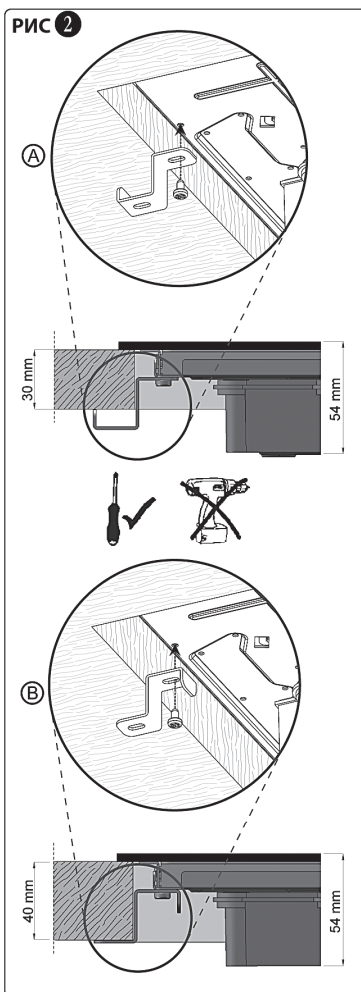
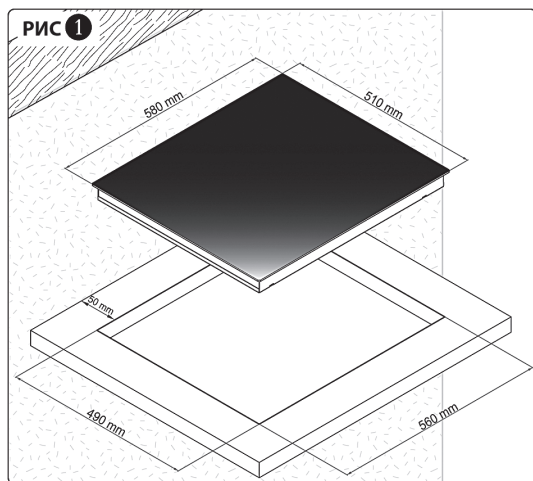
LLC «Kuppersberg-Import», 125438  
Moscow, Avtomotornaya, 7

Made in EU (Italy)

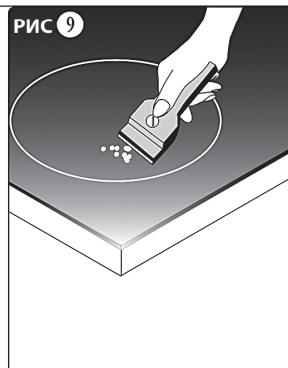
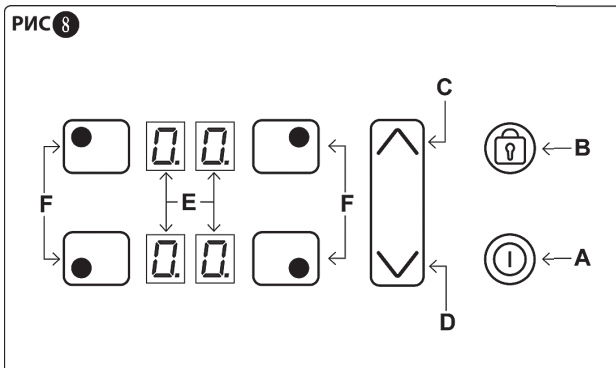
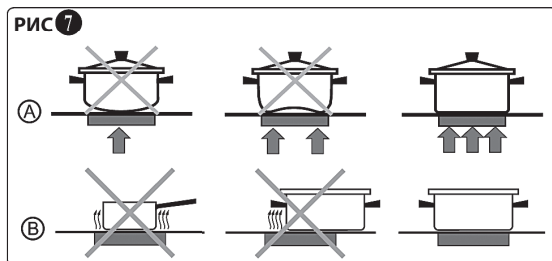
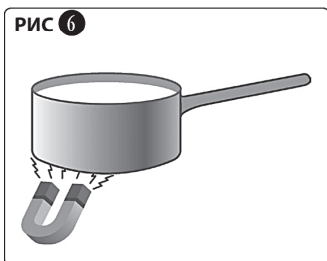
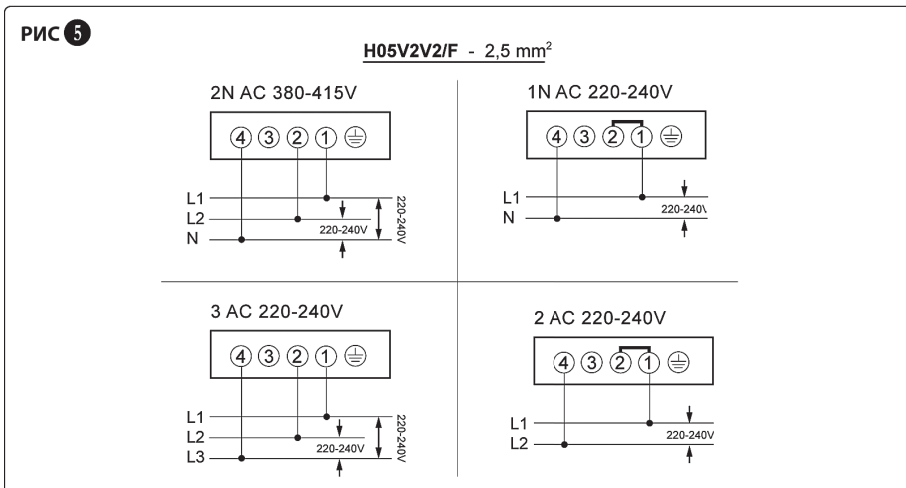


**СОДЕРЖАНИЕ**

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ .....	15
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	15
ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	15
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ .....	16
УСТАНОВКА.....	16
ВЕНТИЛЯЦИЯ.....	17
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ.....	17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	17
КУХОННАЯ ПОСУДА.....	18
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	18
ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	19
ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА.....	19
БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / БУСТЕР .....	19
ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО.....	19
ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ .....	19
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ .....	19
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА.....	20
ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	20
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ.....	20
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	20
ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ.....	20



Индукционные варочные поверхности



## Индукционные варочные поверхности

**ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ****Уважаемые покупатели!**

Благодарим Вас за выбор индукционной, керамической варочной панели. Чтобы обеспечить наилучшие результаты при работе с варочной панелью, мы рекомендуем Вам внимательно изучить данную инструкцию, сохранить ее и обращаться к ней по мере возникновения каких-либо вопросов.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ****ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Внимательно ознакомьтесь с содержанием данной брошюры, так как в ней содержатся важные инструкции относительно безопасной установки, использования и технического обслуживания.

Сохраните брошюру для возможных дальнейших консультаций. Все операции относительно установки (электрические соединения) должны выполняться имеющими соответствующее разрешение специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами.

**Обеспечение  
безопасности детей**

⇒ Использование данного оборудования детьми в возрасте до 8 лет и выше и лицами, имеющими ограниченные физические, сенсорные или психические возможности или не обладающими достаточными опытом и знаниями, разрешается только под присмотром или контролем лица, ко-

торое может обеспечить их безопасность, а также знает принципы и безопасные способы работы с варочной панелью и возможные опасности.

⇒ Не разрешайте детям играть с прибором.

⇒ Проведение чистки и ухода за варочной панелью разрешается детям только под присмотром взрослых.

**ОСНОВНЫЕ  
ТРЕБОВАНИЯ  
БЕЗОПАСНОСТИ****Предварительные меры  
предосторожности**

⇒ Полностью распакуйте варочную панель.

⇒ Установка и подключение данного прибора должны проводиться имеющими соответствующее разрешение специалистами. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, вызванный неправильным встраиванием или подключением оборудования.

⇒ Для эксплуатации прибор должен быть полностью укомплектован и установлен на кухне, на пригодной для этой цели и соответствующим образом подготовленной поверхности.

⇒ Данный бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, и не может использоваться для других бытовых, коммерческих или промышленных целей.

⇒ Снимите с керамического стекла все имеющееся на нем ярлыки и наклеенную маркировку.

## Индукционные варочные поверхности

↪ Запрещается изменять конструкцию прибора.

↪ Не допускается устанавливать варочную панель отдельно от кухонного гарнитура или использовать ее в качестве рабочей поверхности.

↪ Прибор должен быть заземлен и подключен в соответствии с действующими стандартами.

↪ При подключении не допускается использовать удлинители.

↪ Не допускается установка прибора над посудомоечной или сушильной машиной, поскольку пар может повредить электронные компоненты.

↪ Данный прибор не предназначен для работы под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

↪ Лицам, пользующимся кардиостимулятором рекомендуется проконсультироваться у врача, перед использованием устройства с индукционными зонами нагрева. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки нельзя размещать на поверхности, используемой для приготовления пищи, так как они могут сильно нагреться.

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**После использования отключите варочную панель при помощи панели управления.**

↪ Пожалуйста, убедитесь, что при включении устройства на поверхности варочной панели нет пустых кастрюль

↪ Когда вы закончили готовить отключите соответствующий нагрева-

тельный элемент используя команды, приведенной далее.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если поверхность варочной панели треснута, выключите устройство и отсоедините его от электрической сети для того, чтобы избежать поражения электрическим током.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Данные инструкции предназначены для профессионального монтажника и представляют собой руководство для процесса установки, регулировки и технического обслуживания в соответствии с действующим законодательством и стандартами. Если требуется установить встроенную духовку или другое устройство, вырабатывающее тепло, непосредственно под стеклокерамическими варочными панелями, то НЕОБХОДИМО ЧТОБЫ ЭТО УСТРОЙСТВО (духовка) И ВАРОЧНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ БЫЛИ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ИЗОЛИРОВАНЫ, таким образом, чтобы тепло, генерируемое духовкой и измеренное с правой стороны днища варочных панелей, не превышало 60°C. Несоблюдение этого может вызвать неправильную работу системы СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ.

### УСТАНОВКА

Эта бытовая техника была создана для встройки в рабочую поверхность, как это показано на рисунке (рисунок 1). Предварительно закрепите изоляционный материал (рисунок 4) вдоль всего периметра (размеры для обреза указаны на рисунке 1). Данная



## Индукционные варочные поверхности

операция необходима для того, чтобы воспрепятствовать проникновению каких-либо жидкостей в рабочую панель, так как невозможно гарантировать, что панель, стекло и их соединение будут полностью плоскими. Закрепите устройство по месту установки посредством 4 подставок, учитывая при этом ширину поверхности (рисунок 2). Если нижняя часть устройства после установки доступна через нижнюю часть мебели, тогда необходимо укрепить разделительную панель, учитывая указанные расстояния (рисунок 3). Это не обязательно, если под нижней частью варочной панели располагается духовка.

 **ВЕНТИЛЯЦИЯ**

Расстояние между варочной панелью и встроенной кухонной мебелью или кухонными принадлежностями должно гарантировать достаточную вентиляцию воздуха. Не используйте варочную панель, если духовка находится в состоянии процесса пиролиза.

 **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ**

(рисунок 5)

Прежде чем выполнить электрические подключения убедитесь в том, что:

- ➔ Заземляющий провод на 2 см длиннее, чем другие провода;
- ➔ Паспортные данные системы (напряжение сети) соответствуют данным, указанным на табличке с паспортными данными, прикрепленной к нижней части рабочей панели;

➔ Система снабжена эффективными проводами заземления в соответствии с действующим законодательством и стандартами.

Если устройство бытовой техники поставляется без сетевого шнура и / или соответствующей вилки, используйте материал, подходящий по потребляемой мощности, указанной на табличке с паспортными данными и подходящий по рабочим температурам. Если вы хотите осуществить прямое подключение к розетке, то следует установить многополюсный выключатель, с минимальным размыканием контактов в 3 мм и соответствующий нагрузке, указанной на табличке с паспортными данными, а также соответствующий действующим стандартам (желтый/зеленый заземляющий проводник не должен отсоединяться этим выключателем). Поле установки устройства данному выключателю должен быть обеспечен легкий доступ.

 **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Основной характеристикой индукционной системы является прямая передача тепла от генератора кухонной посуде.

Преимущества:

- ➔ Передача мощности имеет место только тогда, когда посуда расположена в зоне нагрева;
- ➔ Тепло генерируется только у основания посуды и передается непо-

**Индукционные варочные поверхности**

средственно продуктам, которые необходимо приготовить;

➔ Сокращенное время нагрева и низкий уровень потребления мощности во время начала приготовления пищи обеспечивает значительную глобальную экономию энергии;

➔ Стеклокерамическая панель остается холодной, тепло, которое ощущается на варочной панели, это тепло, отраженное от основания посуды.

**! КУХОННАЯ ПОСУДА**

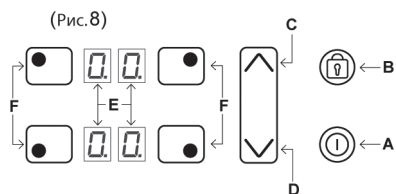
Использование соответствующей посуды является основным фактором для индукционного приготовления пищи. Убедитесь в том, что ваша посуда соответствует требованиям индукционной системы. Кухонная посуда должна содержать железо. Вы можете убедиться в том, что материал кастрюли магнитится с помощью простого магнита (рисунок 6). Мы рекомендуем использовать кухонную посуду с плоским дном (рисунок 7А).

Таким образом, вы сможете оптимально использовать мощность. Не используйте посуду с шероховатым дном для предотвращения нанесения царапин на термическую поверхность варочной панели. Важным фактором при приготовлении пищи индукционным способом является размер кастрюли в сравнении с используемой зоной нагрева (рисунок 7В). Зоны нагрева позволяют использовать посуду с разным диаметром основания. Тем не менее, предпочтительнее исполь-

зовать зоны нагрева, соответствующие размерам кастрюли.

ДИАМЕТР КОНФОРКИ	МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАСТРЮЛИ
Ø 145 mm	80 mm
Ø 210 mm	130 mm

**! ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



- A - ONN/OFF (Вкл/Выкл) клавиша - включает или выключает устройство
- B - Клавиша блокиратора - активирует блокировку панели управления.
- C - Клавиша плюс - увеличивает уровень мощности зоны нагрева
- D - Клавиша минус - уменьшает уровень мощности зоны нагрева
- E - Дисплей конфорки - показывает значения, установленные на конфорке.
- F - Зона нагрева - выбрать и активировать желаемую зону нагрева

## Индукционные варочные поверхности

**⚠ ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ ①**

Нажмите клавишу ①, чтобы включить варочную панель.

Все дисплеи зон нагрева включаются в положении готовности □. Блок управления остается активным в течение 10 секунд. Если в этот промежуток времени не выбрана никакая зона нагрева, то варочная панель автоматически отключается.

**⚠ ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА**

Пожалуйста, нажмите соответствующую клавишу □ для выбора нужной зоны нагрева (рисунок 8) и нажимайте в течение 10 секунд клавиши ↵ или ↶ для установки нужного уровня мощности. Если в течение этого времени не выбрана никакая зона нагрева, то электронное устройство автоматически вернется в положение OFF (Выкл).

Клавиши ↵ и ↶ используются для регулировки уровня мощности панелей от уровня 1 (минимум) до уровня 9 (максимум).

**⚠ БЫСТРЫЙ НАГРЕВ / БУСТЕР ②**

Эта функция ещё больше сокращает время готовки на определённой конфорке, доводя температуру до максимальной и удерживая её в течение 10 минут. После истечения этого времени мощность конфорки автоматически возвращается к уровню 9.

Данную функцию рекомендуется использовать для нагрева за очень короткое время большого количества жидкости (напр., воды для варки макарон) или блюд.

Для включения данной функции выберите конфорку и держите в нажатом состоянии кнопку ↶ до тех пор, пока не будет показан уровень 9. Снова нажмите на кнопку ↶.

Прозвучит звуковой сигнал и будет показан знак ② на дисплее E, соответствующий конфорке.

**⚠ ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО ③**

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 50°C) после выключения, то на соответствующем дисплее будет отображен символ ③ (остаточное тепло). Индикация сигнала прекратится, когда риск ожога исчезнет.

**⚠ ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ ④**

Если символ ④ появляется на дисплее одной из зон нагрева, то это означает, что:


- 1) Используемая посуда не подходит для индукционного нагрева;
- 2) Диаметр используемой посуды меньше того, который допускается использовать с данным устройством;
- 3) В зоне нагрева нет посуды.


**⚠ БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ⑤**

С помощью клавиши ⑤ можно заблокировать панель управления для воспрепятствования непреднамеренного срабатывания (например, детьми).






В этом случае никакие действия с клавишами ни к чему не приведут за исключением выключения устройства.

**Индукционные варочные поверхности**


Для активации функции блокировки следует нажать клавишу  до тех пор пока не загорится сигнал предупреждения.

Для деактивации функции блокировки следует нажать клавишу  до тех пор пока не погаснет сигнал предупреждения.

** ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА**

Для отключения зоны нагрева нажмите соответствующую клавишу  для выбора нужной зоны, а затем одновременно нажмите клавиши  и  или нажимайте клавишу  до достижения положения .

** ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ **

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу .

** ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ**

Устройство снабжено предохранительным выключателем, который автоматически выключает зоны нагрева, после того, как они проработали определенное количество времени при заданном уровне мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (часов)
1 - 8	10
9	3

** ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Удалите все остатки пищи и капли жира с поверхности варочной панели используя специальный скребок, поставляемый по запросу (рисунок 9).

Вытрите нагреваемую зону как можно тщательнее, используя соответствующие вещества и материю/салфетки, затем промойте водой и просушите чистой тряпкой. Используйте специальный скребок сразу же для удаления фрагментов алюминия и пластмассы, которые случайно расплавились на варочной панели, и Остатков сахара, пищи с высоким содержанием сахара. Таким образом, вы воспрепятствуете возможным повреждениям варочной панели. Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать абразивные губки или едкие химические моющие средства, как например, аэрозоли для духовки или пятновыводители.

**ВНИМАНИЕ!  
НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ  
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВОЙ  
ОЧИСТИТЕЛЬ**

** ИЗБАВЛЕНИЕ ОТ СТАРОЙ БЫТОВОЙ ЭЛЕКТРОТЕХНИКИ**



Европейская Директива 2002/96\ЕС «Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования» (WEEE) требует, чтобы старая бытовая электротехника не выбрасывалась в несортированный городской мусор. Устройства старой бытовой электротехники должны собираться отдельно для оптимизации восстановления и повторного использования материалов, которые они содержат, чтобы таким образом снизить влияние на здоровье человека и окружающую среду. Перечеркнутый символ мусорного бака на изделии напоминает о вашей обязанности раздельного сбора отходов. Потребители должны связаться со своими поставщиками коммунальных услуг или их местным дилером, чтобы получить более подробную информацию о том, как правильно избавиться от отработавшей свой срок бытовой техники.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ВОЗМОЖНЫЙ ВРЕД И УЩЕРБ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.**

**ГАРАНТИЯ БУДЕТ СЧИТАТЬСЯ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНОЙ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЯ ВЫШЕУПОМЯНУТЫХ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ.**

## Индукционные варочные поверхности

## Отображение специальных состояний варочной поверхности.

Событие	Состояние нагревателя	Условия срабатывания	Условия прекращения	Действие	На панели управления отображено	С панели управления исчезает символ	Приоритет
Конфорка не остыла	ВЫКЛ	Температура конфорки > 50оС	Температура конфорки < 40оС	Подождите	'H'	'H'	3
На конфорке нет посуды	ВКЛ	На конфорке нет подходящей посуды	Отключение конфорки	Через минуту конфорка отключается	'Power'	'u'	1
Индукционный генератор перегрет	ВЫКЛ	Температура генератора > 90оС	Температура генератора < 80оС	-----	'' or 'H'	'c'	2
Индукционный генератор перегрет	ВКЛ			Генератор отключается	'Power'		

В случае возникновения иных ошибок, обращайтесь в сервисный центр.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:**

XX XX XXXXXX XXX XXXX

□ □



Год    Неделя

**Производители:**

" . . . "

4/5 Виа делл Индустрия, Серра Сан Куирисо, АН 60048, Италия

**Уполномоченное изготовителем лицо/импортер:**

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400

г.Химки, ул.Бутаково, д.4


ООО «Купперсберг-Импорт», 125438,

г. Москва, ул. Автомоторная, д. 7

Сделано в ЕС (Италия)


# ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 +7 (495) 236-90-67

---

Телефон горячей линии Kuppersberg:

 8 (800) 250-17-18

(Звонки для всех регионов бесплатные).

 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

---

➔ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg можно найти на официальном сайте компании:

 <http://kuppersberg.ru>

---

➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

➔ При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

---

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, использующиеся только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.



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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

**Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:**

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

**Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

**Установка и подключение крупной бытовой техники:**

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обратиться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по преискуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и произведенных не уполномоченными на то лицами.
3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

**Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!**

---

Сертификат RU C-DE.AI30.V.01388 выдан «Иваново-сертификат», действует до 04/03/2020

---



**NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NOTES / ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ  
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ  
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,  
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ  
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ТЕХНИКИ.**

⇒ Kuppersberg

⇒ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

⇒ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)