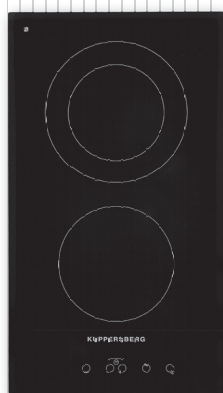


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



SA3VT02

ELECTRIC COOKING SURFACES

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG



CONTENTS

1. APPEAL TO THE CUSTOMER.....	3
2. CHILDREN'S SAFETY.....	3
3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION.....	3
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	4
5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST.....	4
6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL.....	5
6.1. SAFETY INSTALLATION.....	5
6.2. INSTALLING THE APPLIANCE.....	6
6.3. ELECTRICAL CONNECTION.....	6
6.4. STARTING THE APPLIANCE.....	8
6.5. TECHNICAL DRAWINGS.....	9
6.6. TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	10
7. CONTROL TYPES AND USE.....	11
7.1. CONTROL PANEL.....	11
7.2. BASIC SETTINGS.....	12
7.3. BASIC FUNCTION.....	13
8. MAINTENANCE AND CLEANINGS.....	14
9. TROUBLESHOOTING.....	15



1. APPEAL TO THE CUSTOMER

Dear Customer,

Thank you for having purchased one of our products.

We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This appliance is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instructions in this handbook in order to obtain the best results.

The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any transcription errors or misprints contained in this handbook and, furthermore, reserves the right to make any modification on the products, which might be deemed necessary or useful, this being in the user's interest, without altering their basic operating or safety features.



2. CHILDREN'S SAFETY

⇒ Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.

⇒ During the catalytic self-cleaning process, which is carried out at a high temperature, the outer surfaces may become hotter than normal and children should be kept away from the oven.

⇒ Most models have a door temperature of below 60 K. If your oven has a higher temperature, you can obtain a special door from the Technical Service Department that will stabilise the door temperature. Refer to the features list.



3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

WARNINGS:

For a correct use, please look at fig.

⇒ Switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.

⇒ Use pots and pans with flat solid bottoms.

⇒ Use pots with the same diameter of the cooking zones.

⇒ Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.

⇒ Do not scrape the pot against the glass so to not damage it

⇒ During the use of the cooking zones, please, keep the ehi/dren away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.

⇒ Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.

⇒ If the glass cracks, please, disconnect the appliance.

Electric Hob

⇒ Don't use plastic pots or aluminium sheets.

⇒ Don't use hob as a supplementary surface.

If one or several cooking zones shall not be switched off by mistake, the control is automatically set out of operation after a certain time.(see table)

Power setting	Limitation operation time in min.
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

When the safety switch off has responded, it appears «H» on the display. In order to reset the limitation of the operation time of the individual cooking zones, either the select key or +/- key of the corresponding cooking zone has to be actuated.



4. ENVIRONMENTAL PROTECTION



The symbol on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By

ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.



5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

⇒ Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your cooktop.

⇒ Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:

⇒ Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included. To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.

⇒ After cooling, clean the oven and the accessories.

➔ During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

➔ The equipment and its accessible parts are hot during use.

➔ Cooktop with vegetable oil or fat without required care may be dangerous and may cause fire.



6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL

Technical instruction for the installer

Installation, transformations and maintenances below listed, may only be carried out by a competent technician.

A wrong installation may provoke damages to persons, animals or things, for which the builder can not be responsible.

During the life of the unit, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

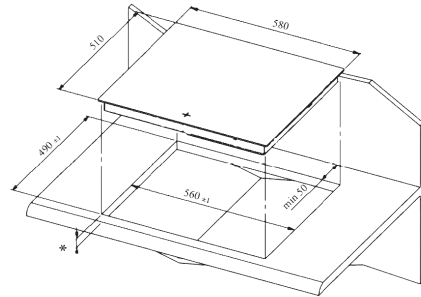
INSERTING

After having cleared out all the packing components, make sure of the integrity of the appliance. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Please keep children away from all packing elements (carton, polystyrene, nails,..).

Make a cutout in the worktop, according to the dimensions indicated in Fig.6.

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

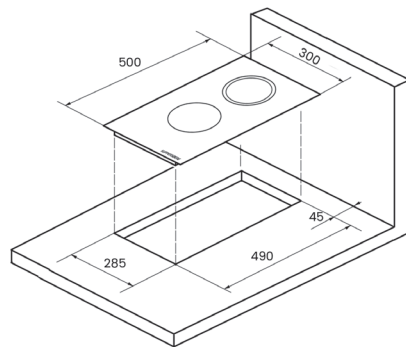


* Between 30 mm and 50 mm

6.1. SAFETY INSTALLATION

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)

MODEL	Overall dimensions of hob		Gut out dimensions of kitchen unit	
	A in mm	B in mm	C in mm (+0 -0,5)	D in mm (+0 -0,5)
FQ3VT	300	500	285	490



Electric Hob

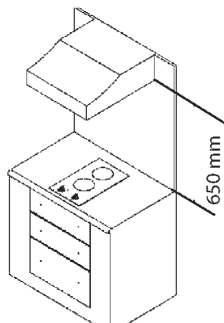


FIG. 6

6.2. INSTALLING THE APPLIANCE

Technical instruction for the installer

Installation, transformations and maintenances below listed, may only be carried out by a competent technician.

A wrong installation may provoke damages to persons, animals or things, for which the builder can not be responsible.

During the life of the unit, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

INSERTING

After having cleared out all the packing components, make sure of the integrity of the appliance. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Please keep children away from all packing elements (carton, polystyrene, nails, ..).

Make a cutout in the worktop, according to the dimensions indicated in fig. 6; make sure that will be respected the critical dimensions between the hob, the lateral walls, the back and the superior walls (see fig. 6 and 7).

6.3. ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection has to be done in accordance with all electrical and installation requirements of the Regulation.

Before proceeding with the connection, please, verify that:

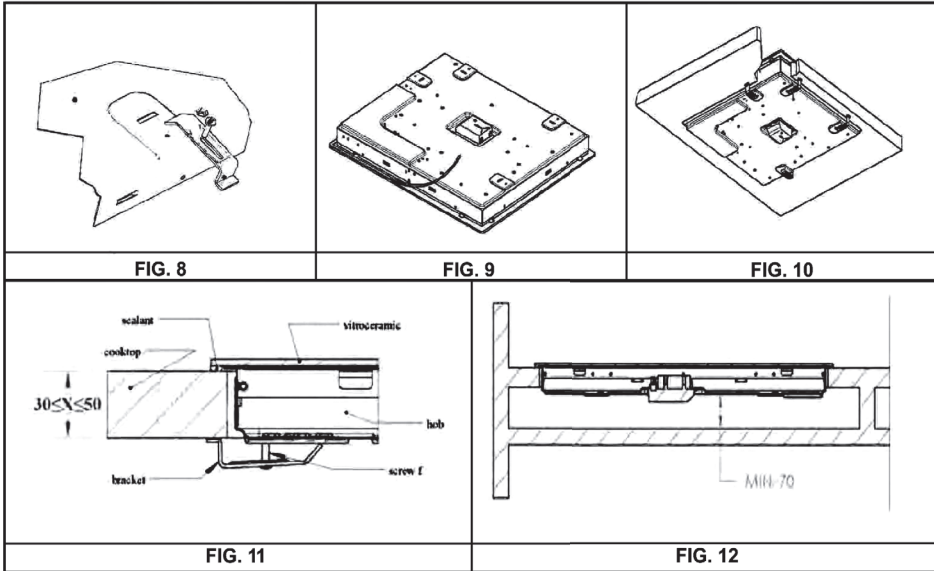
⇒ The power of the electrical system and the power of the outlets is adequate to the maximum power of the appliance (see the identification label in the lower part of the body).

⇒ The outlets and all the electrical system has an efficient connection to the «earth» according with the Regulation. We disclaim all responsibilities for not observing such points.

⇒ If the appliance is not equipped with an input cable, connect to the dump with an adequate section cable (see table paragraph 5) keeping the «earth» conductor longer than «live» ones, following the scheme of Fig.13 and 14.

When the connection to the input system has been done through an outlet:

⇒ Apply to the input cable, if unprovided, a normalized plug, adequate to the load indicated in



the identification label. Connect the cables according to the scheme of Fig.13, making sure to respect the undermentioned responses:

Letter L (live) = cable brown colour;

Letter N (Neutral) = cable blue colour;

Symbol \oplus (Earth) = cable green-yellow colour.

Our hobs can also operate with three phase power carry out the relative responses. Connect the cables according to the scheme of Fig.14, making sure to respect the undermentioned responses:

Leter L1 (live) = cable brown colour;

Leter L2 (live) = cable black colour;

Leter L3 (live) = cable black colour;

Leter N (Neutral) = cable blue colour;

Symbol \oplus (Earth) = cable green-yellow colour.

⇒ The input cable has to be located so that never reach the over temperature of 100 C.

⇒ Please do not use in the connection any reduction, adaptation that may provoke a false contact with following dangerous overheatings.

⇒ The outlet must be accesible after the built-in.

Electric Hob

When the connection has been done directly to the input system:

- ⇒ Interpose between the appliance and the system an onnipolar switch, adequate to the load of the appliance, with a minimum nose between the contacts of 3 mm.
- ⇒ Keep in mind that the «earth» cable does not have to be interrupted by the switch.
- ⇒ In an alternative solution the electrical connection can also be protected by a differential switch with high sensitivity.

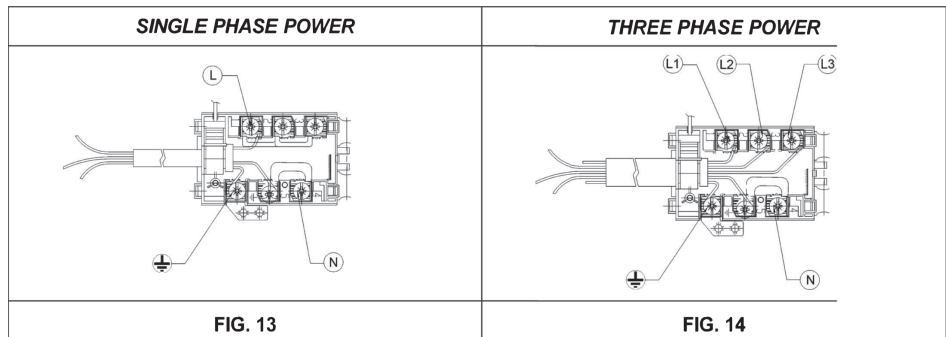
We recommend to fix the earth coloured cable to an appropriate earth installation.

WARNINGS:

All our products are projected and built according with the European Norms EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 and relative amendments.

The appliance has been produced according with the European Directives:

- 2004 / 108 / EC concerning the compatibility electromagnetic.
- 2006 / 95 / EC concerning the electrical security.

**6.4 STARTING TO APPLIANCE****Switching the system off**

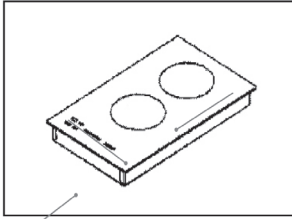
- ☞ Press «0/1» button and keep pressed for 2 seconds, a signal will sound and the display disappears or shows a constant "H".
- ☞ Switching off is always possible, regardless of the pre-selected setting.

Special points

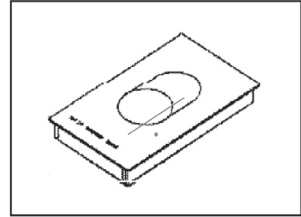
- ☞ The functioning of the «0/1» button is always guaranteed if two buttons are pressed.
 - ☞ If all cooking levels are in position "0", the controls will switch off automatically after 5 seconds.
 - ☞ If a button is pressed for more than 30 seconds, the controls will switch off automatically and an alarm sounds every 30 seconds, for as long as a button is pressed. The interlocking remains in force.

6.5. TECHNICAL DRAWINGS

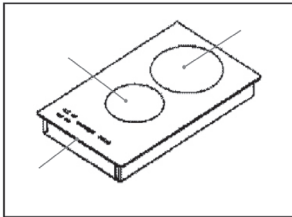
FA3VT-01



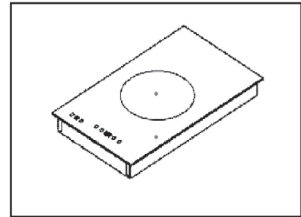
FQ3VT-04



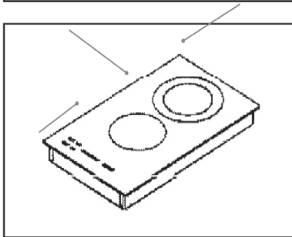
FA3VT-02



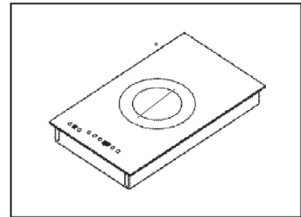
FQ3VT-05



FA3VT-03



FQ3VT-06



Electric Hob

6.6. TECHNICAL CHARACTERISTICS

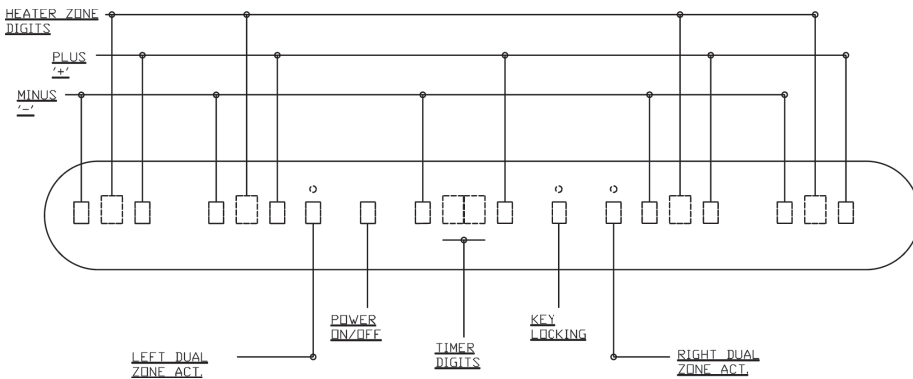
FQ3VT01 (2 «Hi-light» heating elements)	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2400 W
FQ3VT02 2 «Hi-light» heating elements	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	3000 W
FQ3VT03 (1 «Hi-light» heating el. + 1 circ. conc. ø180/120)	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	2900W
FQ3VT04 (1 «Hi-light» oval heating el.,)	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	1700W
FQ3VT05 (1 «Hi-light» heating el.,)	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	1800 W
FQ3VT06 (1 dual «Hi-light» heating el.,)	
Voltage	220 - 240 V~
Frequency	50/60 Hz
Tot. Rating	1700W

! 7. CONTROL TYPES AND USES

TABLE 1

Power and dimensions of the cooking zones				Position for regulation	Possible cookings
Zone n°	Diameter en mm.	Heating elements	Power W	Touch control	
1	140	Radiant «Hi-light»	1200	1	To melt butter, chocolate and else.
2	180	Radiant «Hi-light»	1800	1 - 3	To heat small quantities of liquid and to keep dishes warm.
3	180/120 or 210/120	Halogen Conc. «Hi-light»	1200 (2200 if Ø 210/120)	3-4	To heat foods, thaw deep-frozen foods, to cook fruits and pulses.
				4 - 5	To heat foods, thaw deep-frozen foods, to cook fruits and pulses.
5	140/250	Radiant Oval «Hi-light»	1800	5 - 6	To cook meat, fish, pulses with sauce.
				6 - 7	To cook roast of meat, fish; to cook steaks and eggs.
				7 - 9	To fry with oil and to heat big quantities of water.

7.1. CONTROL PANELS



7.2. BASIC SETTINGS

1 Switching on

➔ Press «0/1» button and keep pressed for 2 seconds, and a signal will sound. All digits will show «0».

2 Raising / lowering / resetting cooking level

➔ Press «+» button to raise the cooking level to maximum level 9.

➔ Press and «+» button simultaneously to reset to level «0».

➔ When the appropriate button is kept held down, the cooking level will be raised/lowered automatically after 0,5 sec.

➔ A short signal noise will sound for each change of the cooking level.

3 Select / cancel double zone function

➔ Press double zone button, double zone LED at the top of the Touch Control radiant heater symbol will appear.

➔ Press double zone button again double zone LED at the top of the Touch Control will switch off.

4 Set power boost function

➔ Press «+» key in cooking level «9» position, the decimal point of the appropriate radiant heater digit will light up.

➔ Power boost cannot be set in the «0» position.

➔ If the cooking level is changed during power boost function, the power boost time is actuated for the new cooking level.

➔ After the power boost time has elapsed, the control switches over to continuous cooking, a short signal sounds and the decimal point of the appropriate radiant heater digit will disappear.

5 Cancelling boiling (prematurely)

➔ Press key, the decimal point of the corresponding radiant heater disappears and the cooking level is lowered.

6 Switching interlocking on (blocking keyboard)

➔ Press the «interlocking» key for 2 seconds, the «interlocking» LED will light up.

➔ The «interlocking» key can be actuated in the switched on state with the radiant heater activated or when switched off.

➔ **Warning:** the stove cannot be switched on in the interlocked state.

7 Switching interlocking off (releasing keyboard)

➔ Press the «interlocking» key for 2 seconds, the «interlocking» LED will disappear.

➔ The general OFF button is always working. it is overwriting the interlock state.

8 Residual heat indication

➔ In the switched off state, the residual heat is shown by a static «H» in the appropriate digit.

⇒ In the activated state, if cooking level «O» is pre-selected, there is a changeover between «O» and «H» in the appropriate digit.

⇒ The duration of the «H» in the display depends on the cooking level and the duration of cooking.

9 Switch-off safety feature |

⇒ If a radiant heater is on and the energy level is not changed for a certain time, the concerned radiant heater will be switched off. The switch-off time depends on the cooking level.

10 Switching the system off

⇒ Press «0/1» button and keep pressed for 2 seconds, a signal will sound and the display disappears or shows a constant «H».

⇒ Switching off is always possible, regardless of the pre-selected setting.

11 Special points

⇒ If more than one IR button is pressed simultaneously, the keyboard is locked.

⇒ The functioning of the «0/1» button is always guaranteed if two buttons are pressed.

⇒ If all cooking levels are in position «O», the controls will switch off automatically after 5 seconds.

⇒ If a button is pressed for more than 30 seconds, the controls will switch off automatically and an alarm sounds every 30 seconds, for as long as a button is pressed. The interlocking remains in force.

7.3. BASIC FUNCTION

Actuating timer

⇒ Press time key '+' -> a signal noise will sound, '00' will appear on the timer display, or

⇒ Press timer key ':-> a signal noise will sound, '99' will appear on the timer display.

Cancelling timer

Press timer keys '+' and ':- simultaneously -> a signal noise will sound, the timer display will go out.

Setting timer time

⇒ Press timer key '+' -> timer time is raised Press timer key -> timer time is lowered

⇒ If a key remains pressed for more than 2 seconds, there will be quick setting

Timer alarm function with load shedding

⇒ Select cooking stage of the timer cooking position, then actuate timer and set timer time-> '00' appears on timer display

⇒ After the set time has elapsed, an alarm sounds for 60 seconds, the display will flash and the timer cooking position is switched off.

Timer alarm function without load shedding

Actuate timer and set timer time, then select timer cooking position -> '00' appears on timer display.

⇒ After the set time has elapsed, an alarm sounds for 60 seconds, the

Electric Hob

display will wink, the setting of the timer cooking position will remain.

Cancelling timer alarm

⇒ Press any key and the alarm and timer display go out.

Changing allocation timer cooking position

The cooking position allocated to the timer can be selected by Diehl.



8. MAINTENANCE AND CLEANINGS

Before doing any action, disconnect the appliance from the input power.

COMPONENTS SUBSTITUTION

To replace the components lodged in the internal part, is necessary to take the appliance up from the furniture, overturn it, loosen the screws and take away the bottom.

After these actions is possible to work on the plates, commutators and clamps.

For the maintenance of the cable it's necessary overturn the hob.

Denominations	W
Radiant electric heating element «Hi-light» Ø 145 mm	1200
Radiant electric heating element «Hi-light» Ø 180 mm	1800
Radiant electric heating element «Hi-light» double cooktop zone (conc.) Ø 180/120 mm	1700
Radiant electric heating element «Hi-light» double cooktop zone (conc.) Ø 210/120 mm	2200
Radiant electric heating element «Hi-light» Ø 210 mm	2300
Radiant electric heating element «Hi-light» double cooktop zone (oval) Ø 145/250 mm	1800

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

Cable type	Single phase power 228 - 240 V~	Three phase power 220 - 415 V 3N ~	Three phase power 220-415 V 2N~
Rubber H05 RR-F	3 X 1.5 mm ² (*)		

(*) keeping in mind the contemporaneousness factor

Before any cleaning operation, disconnect the appliance from the electric circuit.

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

⇒ Slight stains: it is enough the use of a moist clean rag.

⇒ Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 4); be aware that the razor can cause wounds.

⇒ Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.

⇒ Pay attention to not let fail sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.

⇒ After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 5) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob. Steam cleaner is not to be used.

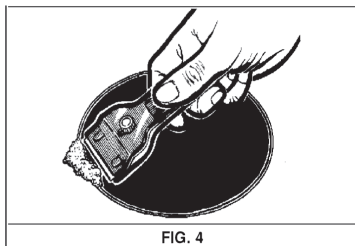


FIG. 4

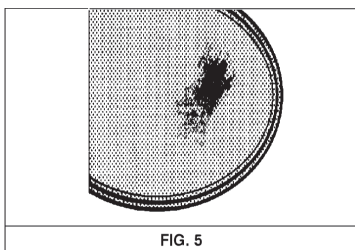


FIG. 5



9. TROUBLE SHOOTING

The cooktop does not work

Check the connection to the electrical circuit. Check the fuses and current limiter of your installation. Ensure the clock is in the manual or programmed mode. Check the position of the function and temperature selectors.

The inside light of the oven does not work

Change the bulb.

Check its assembly in accordance with the instruction manual.

The heating Indicator light does not work

Select a temperature.

Select a setting.

It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

Smoke is given off while the oven is working

This is normal during its first use. Periodically clean the oven.

Reduce the amount of grease or oil added to the tray.

Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

Expected cooktop results are not achieved

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	17
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	17
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	17
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	18
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	19
6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	19
6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ.....	20
6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	20
6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	21
6.4. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ.....	23
6.5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ	24
6.6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	25
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ	26
7.1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	26
7.2. ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ.....	27
7.3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28
8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	29
9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	31



1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за приобретение нашей продукции.

Мы уверены, что этот новый, современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, в максимальной мере будет отвечать всем вашим требованиям. Данный прибор очень прост в использовании, тем не менее, вам необходимо внимательно изучить содержание настоящей инструкции, что позволит вам обеспечить максимальную эффективность работы с ним.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любой ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки или эксплуатации прибора.

Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за любые неточности, которые могут содержаться в данной инструкции в связи с возможными ошибками в процессе печати или набора текста. Кроме того, компания-изготовитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию или технические характеристики изделия, которые она считает необходимыми или полезными, в том числе в интересах пользователей, без ущерба для основной функциональности и безопасности самого изделия.



2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

⇒ Не разрешайте детям подходить к работающему духовому шкафу, так как его части могут нагреваться до высокой температуры.

⇒ Во время процесса каталитической самоочистки, который осуществляется при высокой температуре, наружные поверхности могут становиться горячее, чем при нормальном режиме работы, поэтому в таких случаях также не следует подпускать детей близко к духовому шкафу.

⇒ У большинства моделей температура дверцы не нагревается выше 60°C. Если духовой шкаф имеет более высокую температуру, вы можете приобрести в отделе технического обслуживания специальную дверцу, которая обеспечит стабилизацию температуры. См. перечень дополнительных компонентов.



3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Порядок использования конфорок представлен на рисунке ниже.

⇒ Включайте конфорку только после того, как нее помещена кастрюля.

⇒ Используйте кастрюли и сковороды с плоским толстым дном.

⇒ Используйте кастрюли, размер которых соответствует диаметру конфорки.

Электрическая варочная панель

⇒ Перед помещением на конфорку насухо вытирайте дно кастрюли.

⇒ Не двигайте кастрюлю по стеклу – это может его повредить.

⇒ Не позволяйте детям подходить к варочной панели во время использования конфорок. Следите за тем, чтобы ручки посуды были направлены внутрь варочной панели. Не забывайте о том, что перегретые масло и жиры могут воспламениться.

⇒ После использования конфорки остаются некоторое время горячими; поэтому до тех пор пока не погаснет световой индикатор, не помещайте на них посторонние предметы и не опирайтесь на них руками, чтобы не обжечься.

⇒ При обнаружении трещин в стеклянном покрытии необходимо отключить прибор от сети.

⇒ Не используйте пластиковую посуду и посуду из алюминиевой фольги.

⇒ Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола.

Если по какой-либо причине одна или несколько конфорок длительное время работают непрерывно, то по прошествии некоторого заданного на заводе времени происходит автоматическое отключение (см. таблицу ниже).

Настройка мощности	Предельное время работы, мин.
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

После срабатывания функции защитного отключения на индикаторе высвечивается H. Чтобы сбросить таймер ограничения времени работы, нажмите кнопку выбора или +/- соответствующей конфорки.



4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Наличие на изделии или его упаковке этого символа означает, что данное изделие не может быть утилизировано вместе с бытовыми отходами. По окончании срока службы такое изделие следует передать в специальный пункт приема, занимающийся сбором и переработкой электрических и электронных приборов.

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы предотвращаете нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей, что могло бы случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной подробной информации по утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации отходов или магазин, в котором оно было приобретено.

Этот символ обозначает, что прибор не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами, и его необходимо сдать в специализирован-

Электрическая варочная панель

ный пункт приема электронных отходов. Утилизация прибора должна быть проведена в соответствии с требованиями местного природоохранного законодательства. Более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и переработке отходов вы можете получить, обратившись в соответствующие организации.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

⇒ Внимательно изучите данную инструкцию – это позволит Вам обеспечить максимальную эффективность при использовании варочной панели.

⇒ После изготовления и сборки прибора на его деталях могут сохраняться остатки смазки и других веществ. Чтобы удалить посторонние вещества, выполните следующие действия:

⇒ Полностью освободите прибор от всего упаковочного материала, включая защитные пластиковые детали (при наличии). Чтобы охладить духовой шкаф, откройте дверцу, при этом включится вентилятор, который обеспечит воздушное охлаждение внутреннего пространства.

⇒ После остывания выполните чистку духового шкафа и дополнительных принадлежностей.

⇒ Во время первого использования могут выделяться посторонние запахи и дым, поэтому следует обеспечить хорошую вентиляцию кухонного помещения.

⇒ Прибор и его части, к которым возможно прикосновение, нагреваются в процессе работы.

⇒ Приготовление на варочной панели пищи с использованием растительного масла или жира без соблюдения должной предосторожности может быть опасно и в некоторых случаях даже приводить к пожару.



6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Техническая информация для установщика

Все перечисленные ниже работы по установке, настройке и обслуживанию прибора могут осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

Компания-изготовитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

На протяжении всего срока службы прибора внесение изменений в конструкцию автоматических защитных и регулирующих устройств допускается только специалистами компании-изготовителя или ее официального дилера.

Электрическая варочная панель

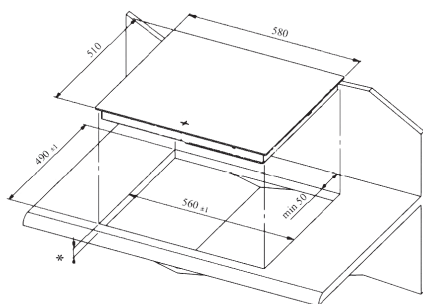
**УСТАНОВКА ПРИБОРА
В СТОЛЕШНИЦУ**

После полной распаковки прибора проверьте его целостность. В случае возникновения каких-либо сомнений в работоспособности прибора не используйте его и обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами (коробки, пенопласт, гвозди и т.д.).

Сделайте вырез в столешнице, руководствуясь размерами, указанными на рисунках ниже.

**РАЗМЕРЫ
(мм)**



* От 30 до 50 мм

**6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ УСТАНОВКИ
РАЗМЕРЫ (мм)**

МО-ДЕЛЬ	Габаритные размеры варочной панели		Размеры выреза в столешнице	
	A, мм	B, мм	C, мм (+0 -0,5)	D, мм (+0 -0,5)
FQ3VT	300	500	285	490

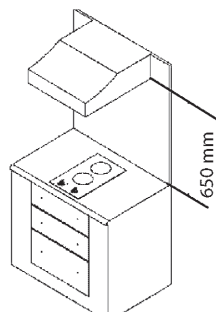
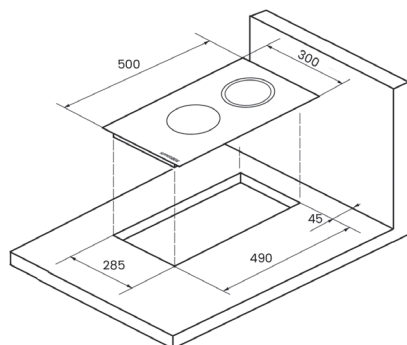


РИС. 6

6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА

**Техническая информация
для установщика**

Все перечисленные ниже работы по установке, настройке и обслуживанию прибора должны выполняться только квалифицированными техническими специалистами.

Компания-изготовитель не несет ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, который может быть нанесен вследствие неправильной установки прибора.

На протяжении всего срока службы прибора внесение изменений

Электрическая варочная панель

в конструкцию автоматических защитных и регулирующих устройств допускается только специалистами компании-изготовителя или ее официального дилера.

УСТАНОВКА ПРИБОРА В СТОЛЕШНИЦУ

После полной распаковки прибора проверьте его целостность. В случае возникновения каких-либо сомнений в работоспособности прибора не используйте его и обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.

Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами (коробки, пенопласт, гвозди и т.д.).

Сделайте вырез в столешнице, руководствуясь размерами, указанными на рисунках. Соблюдайте указанные размеры отступов между варочной панелью и задней и боковыми стенками, а также расположенным сверху прибором (см. рис 5 и 6).

6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к сети электропитания должно быть выполнено в соответствии с требованиями правил устройства электроустановок.

Перед тем как приступить к подключению, выполните указанные ниже проверки:

⇒ Мощность электрической сети и розеток должна соответствовать максимальной мощности прибора (см. заводскую табличку в нижней части корпуса).

⇒ Розетки и электрические системы должны быть надежно заземлены в соответствии с требованиями правил устройства электроустановок. В случае несоблюдения этих требований компания-изготовитель снимает с себя всю ответственность за возможные последствия.


⇒ Если прибор не укомплектован кабелем питания, подсоедините к нему кабель соответствующего сечения (см. таблицу в разделе 5), согласно схемам на рис. 13 и 14, при этом следует учесть, что заземляющий проводник должен быть длиннее фазных проводников.

Если прибор подключается к розетке:

⇒ Установите на конце кабеля питания (если он не поставляется) стандартную вилку, характеристики которой соответствуют нагрузке, указанной на заводской табличке прибора. Подсоедините кабель в соответствии со схемой на рис. 13 и с учетом указанной ниже цветовой маркировки проводников:

символ L (фаза) = коричневый проводник;

символ N (нейтраль) = синий проводник;

символ  (земля) = желто-зеленый проводник.

Варочные панели также могут подключаться к имеющей соответ-

Электрическая варочная панель

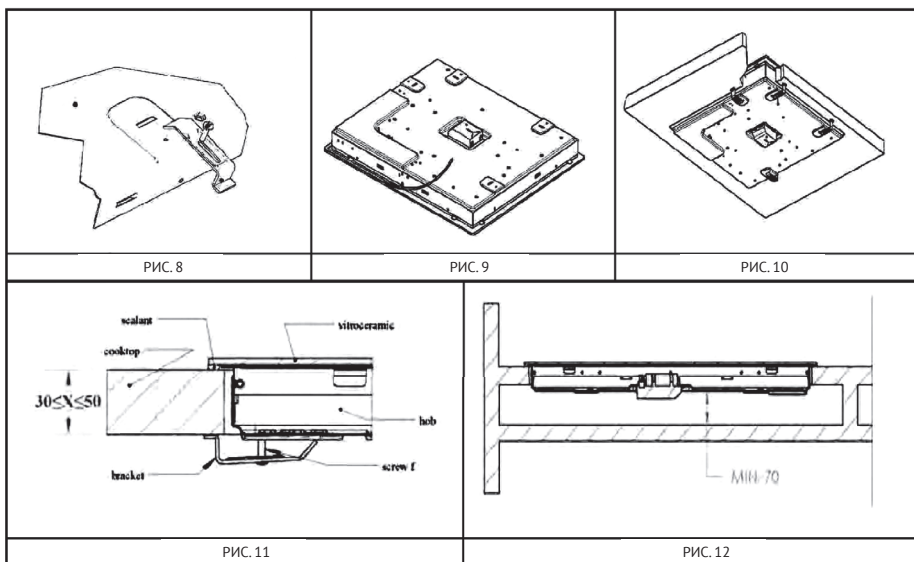
ствующие характеристики трехфазной электросети. Подсоедините кабель в соответствии со схемой на рис. 14 и с учетом указанной ниже цветовой маркировки проводников:

- символ L1 (фаза) = коричневый проводник;**
- символ L2 (фаза) = черный проводник;**
- символ L3 (фаза) = черный проводник;**
- символ N (нейтраль) = синий проводник;**
- символ \oplus (земля) = желто-зеленый проводник.**

⇒ Кабель питания должен быть проложен таким образом, чтобы он не подвергался нагреву свыше 100 °С.

⇒ Не допускается использовать для подсоединения удлинители и переходники, поскольку это может привести к опасному перегреву вследствие ненадежности таких контактов.

⇒ После встраивания прибора розетка должна располагаться в доступном месте.



Если подсоединение прибора производится непосредственно к электросети:

⇒ Между прибором и электрической сетью следует установить многополюсный выключатель, соответствующий потребляемой мощности прибора, при этом расстояние между разомкнутыми контактами должно составлять не менее 3 мм.

⇒ Данный выключатель ни при каких обстоятельствах не должен разьединять заземляющий проводник.

⇒ В качестве возможного варианта, подключение к электрической сети также может быть защищено высококочувствительным устройством защитного отключения (ВДТ).

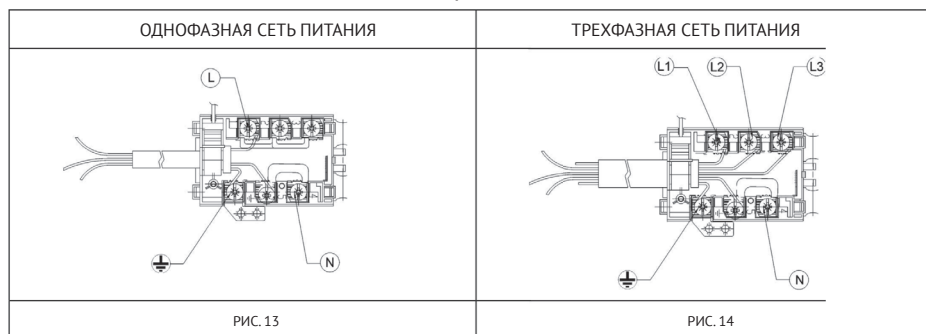
Проводник заземления должен быть подсоединен к соответствующей системе заземления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Все поставляемые нами приборы спроектированы и изготовлены согласно требованиям европейских стандартов EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими изменениями и дополнениями.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями европейских директив:

- 2004 / 108 / ЕС в отношении электромагнитной совместимости.
- 2006 / 95 / ЕС в отношении электрической безопасности.



6.4 НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

Отключение системы

⇒ Нажмите кнопку «0/1» и не отпускайте в течение 2 секунд, при этом будет выдан звуковой сигнал и дисплей отключится или на него будет выведен символ H.

⇒ Отключение может быть выполнено в любое время независимо от режима работы прибора.

Особые замечания

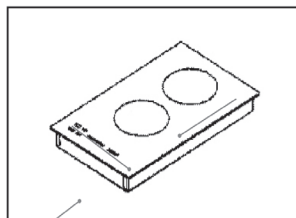
⇒ Функционирование кнопки «0/1» обеспечивается даже в случае нажатия двух кнопок.

⇒ Если для всех конфорок заданы уровни 0, регуляторы автоматически отключаются через 5 секунд.

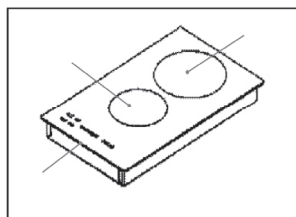
⇒ Если кнопка нажимается и удерживается более 30 секунд, регуляторы автоматически отключаются и каждые 30 секунд выдается звуковой сигнал, пока нажата кнопка. Блокировка сохраняется.

6.5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ЧЕРТЕЖИ

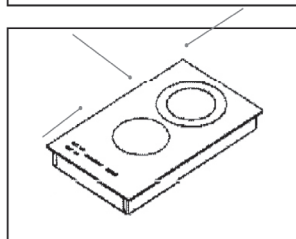
FA3VT-01



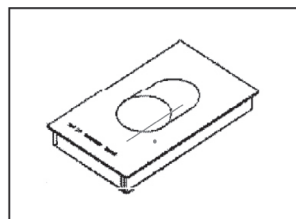
FA3VT-02



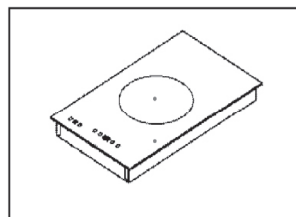
FA3VT-03



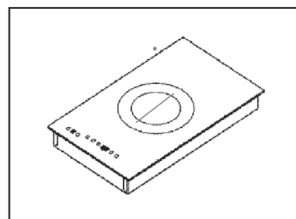
FQ3VT-04



FQ3VT-05



FQ3VT-06



6.6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FQ3VT01 (2 нагревательных элемента Hi-light)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	2400 Вт
FQ3VT02 (2 нагревательных элемента Hi-light)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	3000 Вт
FQ3VT03 (1 нагревательный элемент Hi-light + 1 конц. элемент Ø 180/120)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	2900 Вт
FQ3VT04 (1 нагревательный элемент Hi-light с овальной зоной нагрева)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	1700 Вт
FQ3VT05 (1 нагревательный элемент Hi-light)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	1800 Вт
FQ3VT06 (1 двойной нагревательный элемент Hi-light)	
Напряжение	220–240 В перем. тока
Частота	50/60 Гц
Полн. мощность	1700 Вт

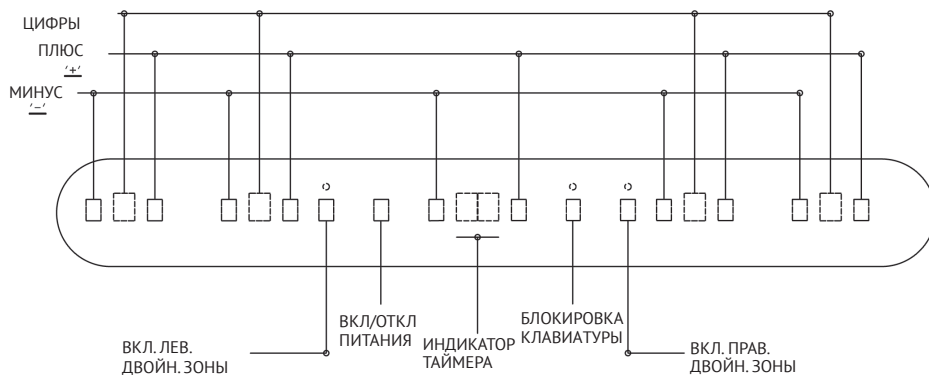
Электрическая варочная панель

7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ

ТАБЛИЦА 1

Мощность и размеры зон для готовки (конфорок)				Положение регулятора сенсорной системы управления	Возможное применение
Зона №	Диаметр, мм	Нагревательные элементы	Мощность, Вт		
1	140	Излучающий элемент Hi-light	1200	1	Растапливание масла, шоколада и других продуктов.
2	180	Излучающий элемент Hi-light	1800	1-3	Нагревание небольших количеств жидкости и поддержание блюд теплыми.
3	180/120 или 210/120	Галогенный конц. Hi-light	1200 (2200, если Ø 210/120)	3-4	Подогрев продуктов, размораживание быстрозамороженных пищевых продуктов, приготовление фруктов и зернобобовых.
				4-5	Подогрев продуктов, размораживание быстрозамороженных пищевых продуктов, приготовление фруктов и зернобобовых.
5	140/250	Излучающий элемент Hi-light с овальной зоной нагрева	1800	5-6	Приготовление мяса, рыбы, зернобобовых под соусом.
				6-7	Приготовление жаркого из мяса, рыбы; приготовление стейков и яиц.
				7-9	Жарка на масле и нагревание больших объемов воды.

7. 1. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



7.2. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ / НАСТРОЙКИ

1 Включение

⇒ Нажмите кнопку «0/1» и не отпускайте в течение 2 секунд, при этом будет выдан звуковой сигнал. На дисплее/индикаторах будут отображаться цифры 0.

2 Повышение / понижение / сброс уровня мощности

⇒ Чтобы увеличить уровень мощности (максимальный уровень 9), нажмите кнопку «+».

⇒ Чтобы сбросить уровень до 0, одновременно нажмите кнопки «-» и «+».

⇒ При удерживании кнопки «-» или «+» нажатой уровень мощности будет понижаться/повышаться автоматически через каждые 0,5 секунд.

⇒ При каждом изменении уровня мощности выдается короткий звуковой сигнал.

3 Выбор / отмена выбора двойной зоны нагрева

⇒ Нажмите кнопку выбора двойной зоны нагрева, загорится соответствующий светодиод в верхней части сенсорной панели управления и появится символ нагрева.

⇒ Снова нажмите кнопку выбора двойной зоны нагрева, соответствующий светодиод в верхней части сенсорной панели управления погаснет.

4 Интенсивный режим Power boost

⇒ Переключите конфорку на уровень мощности 9 и нажмите кнопку «+», загорится десятичная точка на ин-

дикаторе соответствующего излучающего нагревательного элемента.

⇒ Переключение в режим Power boost невозможно из положения 0.

⇒ Если во время выполнения режима Power boost изменяется уровень мощности, то отсчет времени режима Power boost начинается для нового уровня мощности.

⇒ По истечении времени режима Power boost варочная панель переходит в непрерывный режим приготовления, выдается короткий звуковой сигнал и исчезает десятичная точка с индикатора соответствующего излучающего нагревательного элемента.

5 Режим предотвращения кипения (предварительный)

⇒ Нажмите кнопку, при этом исчезнет десятичная точка с индикатора соответствующего излучающего нагревательного элемента и понизится уровень мощности.

6 Включение блокировки (блокировка клавиатуры)

⇒ Нажмите кнопку блокировки и удерживайте ее в течение 2 секунд, загорится светодиодный индикатор блокировки.

⇒ Блокировка может быть включена нажатием соответствующей кнопки вне зависимости от того, включен или отключен излучающий нагревательный элемент.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В заблокированном состоянии варочная панель не может быть включена.

Электрическая варочная панель

7 Отключение блокировки (разблокировка клавиатуры)

⇒ Нажмите кнопку блокировки и удерживайте ее в течение 2 секунд, погаснет светодиодный индикатор блокировки.

⇒ Кнопка общего отключения (ОТКЛ) работает всегда. Кроме того, она отменяет функцию блокировки.

8 Индикация остаточного тепла

⇒ В отключенном состоянии наличие остаточного тепла отображается символом Н на соответствующем индикаторе.

⇒ Если во включенном состоянии предварительно выбран уровень мощности 0, то на соответствующем индикаторе происходит переключение между отображением 0 и Н.

⇒ Длительность отображения символа Н на дисплее зависит от уровня мощности и длительности приготовления.

9 Функция отключения с целью безопасности

⇒ Если излучающий нагревательный элемент включен и в течение определенного времени не происходит изменение мощности, то соответствующий нагревательный элемент отключается. Время отключения зависит от уровня мощности.

10 Отключение системы

⇒ Нажмите кнопку «0/1» и не отпускайте в течение 2 секунд, при этом будет выдан звуковой сигнал и дисплей отключится или на него будет выведен символ Н.

⇒ Отключение может быть выполнено в любое время независимо от текущего режима работы прибора.

11 Особые замечания

⇒ При одновременном нажатии нескольких кнопок ИР клавиатура блокируется.

⇒ Функционирование кнопки «0/1» обеспечивается даже в случае нажатия двух кнопок.

⇒ Если для всех конфорок заданы уровни 0, регуляторы автоматически отключаются через 5 секунд.

⇒ Если кнопка нажимается и удерживается более 30 секунд, регуляторы автоматически отключаются и каждые 30 секунд выдается звуковой сигнал, пока нажата кнопка. Блокировка сохраняется.

7.3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ**Включение таймера**

⇒ Нажмите кнопку настройки времени «+» -> будет выдан звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится 00, или

⇒ Нажмите кнопку настройки времени «-» -> будет выдан звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится 99.

Отключение таймера

Одновременно нажмите кнопки настройки времени «+» и «-» -> будет выдан звуковой сигнал и дисплей таймера отключится.

Настройка таймера

⇒ Для увеличения времени нажимайте кнопку настройки времени «+». Для уменьшения време-

ни нажимайте кнопку настройки времени «-».

⇒ При удерживании кнопки в нажатом состоянии более 2 секунд произойдет переключение в режим ускоренного изменения значения времени.

Таймер с сигнализацией с отключением нагрузки

⇒ Выберите режим приготовления по таймеру, затем включите таймер и задайте время -> на дисплей таймера будет выведено 00.

⇒ По истечении заданного времени в течение 60 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, затем дисплей начнет мигать и режим приготовления по таймеру отключится.

Таймер с сигнализацией без отключения нагрузки

Включите таймер и задайте время, затем выберите режим приготовления по таймеру -> на дисплей таймера будет выведено 00.

⇒ По истечении заданного времени в течение 60 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, затем дисплей начнет мигать и режим приготовления сохранится.

Отключение сигнала таймера

⇒ Для отключения звукового сигнала и дисплея таймера нажмите любую кнопку.

Изменение настройки режима приготовления по таймеру

Настройка режима приготовления по таймеру может быть изменена с помощью ручки регулятора.



8. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед выполнением любых операций по обслуживанию или чистки отключите прибор от электрической сети.

ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

Чтобы выполнить замену компонентов, расположенных внутри прибора, необходимо извлечь прибор из кухонного гарнитура, затем перевернуть, ослабить винты и снять нижнюю крышку.

После выполнения указанных действий обеспечивается доступ к платам, коммутационным элементам и зажимам.

Для выполнения каких-либо операций с кабелем варочную панель необходимо перевернуть.

Наименование	Вт
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light, Ø 145 мм	1200
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light, Ø 180 мм	1800
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light с двойной зоной нагрева (конц.) Ø 180/120 мм	1700
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light с двойной зоной нагрева (конц.) Ø 210/120 мм	2200
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light, Ø 210 мм	2300
Излучающий электрический нагревательный элемент Hi-light с двойной зоной нагрева (овальная) Ø 145/250 мм	1800

Электрическая варочная панель

ТИП И СЕЧЕНИЯ КАБЕЛЕЙ ПИТАНИЯ

Тип кабеля	Однофазная сеть, 228–240 В перем. тока	Трехфазная сеть, 220–415 В перем. тока, 3 фазы + N	Трехфазная сеть, 220–415 В перем. тока, 2 фазы + N
H05 RR-F с резиновой оболочкой	3 x 1,5 мм ² (*)		

(*) необходимо учитывать фактор одновременности

Перед выполнением любых работ, связанных с чисткой, отключите прибор от электрической сети.

Для поддержания чистоты и безукоризненного внешнего вида варочной панели рекомендуется использовать специальные средства для ухода на силиконовой основе. Использование этих средств, например, до начала варки варенья, позволяет защитить поверхность варочной панели.

Очень важно очищать поверхность спустя некоторое время после каждого использования, когда стекло еще тепло.

Не используйте для этой цели металлические губки, абразивные порошки или вызывающие коррозию спреи.

В зависимости от степени загрязнения мы рекомендуем следующее:

⇒ Незначительные пятна: для чистки достаточно использовать влажную чистую ткань.

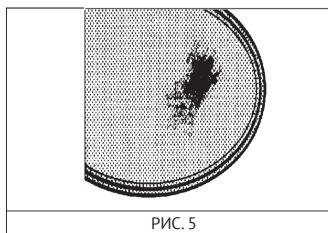
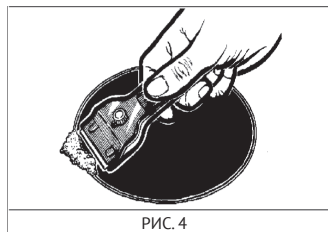
⇒ Нагар и загрязнения могут быть удалены с помощью специального скребка с лезвием (рис 4); чистку

следует выполнять аккуратно, чтобы не порезаться.

⇒ Для удаления следов жидкости, вылившейся из кастрюли, может использоваться уксус или лимонная кислота.

⇒ Особое внимание уделяйте тому, чтобы на варочную поверхность не попадал сахар или сахаросодержащие продукты. При попадании этих веществ на варочную панель отключите ее и очистите поверхность с помощью горячей воды и скребка с лезвием.

⇒ Спустя некоторое время на варочной панели могут появиться потертости и царапины (рис. 5) из-за неправильного выполнения чистки или неправильного использования посуды. Царапины очень сложно поддаются удалению, однако их наличие не оказывает никакого влияния на рабочие характеристики варочной панели. Не допускается для чистки прибора использовать паровые моечные установки.





9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Варочная панель не работает

Проверьте подключение к электрической сети. Проверьте состояние предохранителей и ограничителя тока. Убедитесь в том, что таймер находится в ручном или запрограммированном режиме.

Проверьте положение переключателя режима и регулятора температуры.

Не включается подсветка внутри духового шкафа

Замените лампу.

Убедитесь в том, что сборка была выполнена в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации.

Не горит индикатор нагрева

Задайте необходимую температуру.

Выберите режим работы.

Индикатор светится только в том случае, если происходит нагрев духового шкафа до заданной температуры.

Образование дыма во время работы духового шкафа

Это нормальное явление при первом включении.

Необходимо регулярно чистить духовой шкаф.

Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень.

Не использовать температуры, превышающие значения, указанные в

таблицах с рекомендациями по приготовлению.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи на варочной панели

Руководствуйтесь данными, указанными в таблицах с рекомендациями по приготовлению.

Если, несмотря на данные советы, проблема остается нерешенной, следует обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.

Электрическая варочная панель

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 бы ли 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.

Электрическая варочная панель

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (гапогеновые и светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня прод ажи прибора.

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

1. Не соблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Не соблюдения 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, непредусмотренных 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 и/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 повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Не соблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного талона;
3. При отсутствии в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения 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 обращаться 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/или 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 трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

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

⇒ info@kuppersberg.ru