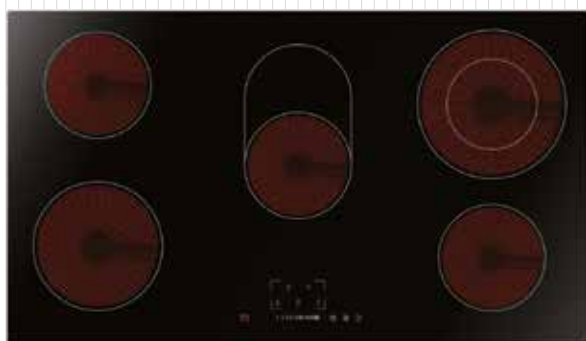


**TECHNISCHER PASS**

**TECHNICAL PASSPORT**

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**EMS 901**

**GLASKERAMIKKOCHFELD**

**CERAMIC HOV**

**КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**KUPPERSBERG**

**INHALT**

1. VORWORT .....	3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
3. BENUTZUNG DES KOCHFELDES .....	8
4. KOCHANLEITUNG.....	14
5. LEISTUNGSPEGELEINSTELLUNG .....	16
6. WARTUNG UND REINIGUNG .....	17
7. TIPPS UND TRICKS .....	19
8. INSTALLATION .....	20



## 1. VORWORT

### 1.1 SICHERHEITS

#### WARNUNGEN

Es ist uns sehr wichtig, Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

### 1.2 INSTALLATION

#### 1.2.1 Gefahr durch elektrischen Strom

☞ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen.

☞ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der aktuellen Normen an das Erdungssystem angeschlossen werden.

☞ Alle Arbeiten an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

☞ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

#### 1.2.2 Schnittgefahr

☞ Seien Sie vorsichtig! Kochfelder haben scharfe Kanten.

☞ Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

#### ☞ 1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

☞ Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

☞ Stellen Sie keine brennbaren Materialien oder Produkte auf dieses Gerät.

☞ Geben Sie diese Anweisungen an die Person, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist. Dadurch reduzieren sich Ihre Installationskosten.

☞ Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen in diesem Dokument installiert werden.

☞ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein und alle Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

☞ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, um eine vollständige Trennung von der Stromquelle zu gewährleisten.

☞ Eine falsche Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Erlöschen der Haftung des Herstellers führen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, jedoch nur, wenn sie beaufsichtigt oder in sicherem Betrieb geschult sind das Gerät und sind sich der möglichen Gefahren bewusst, die

**Glaskeramikkochfeld**

mit seiner unsachgemäßen Verwendung verbunden sind.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Im Falle einer Beschädigung muss das Stromkabel von einem Spezialisten des Herstellers, seinem autorisierten Servicecenter oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

**WARNUNG: Wenn auf der Oberfläche Risse auftreten, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies liegt daran, dass Glaskeramik oder ein ähnliches Material auf dem Kochfeld auch die Funktion des Schutzes gegen Berühren von stromführenden Teilen erfüllt.**

Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Kochfeld, da diese heiß werden können.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

Verwenden Sie keine Dampfwaschmaschine zum Reinigen kontaminierter Kochfeldoberflächen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

**WARNUNG: Brandgefahr! Verwenden Sie keine Kochfelder, um Küchenutensilien oder andere Gegenstände aufzubewahren.**

Der Garvorgang sollte immer unter Kontrolle sein. Der Garvorgang sollte unabhängig von seiner Dauer ständig überwacht werden.

**WARNUNG: Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann. Sie können das Feuer nicht mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und die Flamme anschließend mit z.B. einer Abdeckung oder einer Löschdecke abzudecken.**

### 1.3 BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

#### 1.3.1 Gefahr durch elektrischen Strom

☞ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld einen Riss oder eine andere Beschädigung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

☞ Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.

☞ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

#### 1.3.2 Schnittgefahr

☞ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsanforderungen.

➔ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrisch implantierten Geräten (z. B. einer Insulinpumpe) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um die Kompatibilität dieser Geräte mit dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld zu überprüfen.

➔ Andernfalls kann es zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen

### 1.3.3 Die Gefahren, die mit der Anwesenheit von heißen Oberflächen

➔ Während des Betriebs werden einige Teile sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.

➔ Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Körperteilen und Kleidung mit der Kochfeldoberfläche, bis diese vollständig abgekühlt ist.

➔ Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern.

➔ Seien Sie vorsichtig! Die Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe der Töpfe oder Pfannen sollten nicht über den anderen enthaltenen Kochzonen liegen. Halten Sie Kinder von den Griffen des Geschirrs fern.

➔ Geschieht dies nicht, kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

### 1.3.4 Schnittgefahr

➔ Nach dem Entfernen der Schutzabdeckung öffnet sich der Zugang zur

scharfen Klinge des Abstreifers für das Kochfeld. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer geschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

➔ Die Nichtbeachtung der Vorichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

### 1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

➔ Lassen Sie ein funktionierendes Gerät nicht unbeaufsichtigt. Das Wegkochen von Flüssigkeiten und Tröpfchen fettiger Produkte auf der Oberfläche des Geräts kann Rauch und Feuer verursachen.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.

➔ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät.

➔ Stellen Sie keine magnetisierten Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf das Gerät oder Exposition gegenüber dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld kann zu Arbeitsunterbrechungen führen.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht für die Raumheizung.

➔ Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Kochzonen und das Kochfeld selbst gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren ausgeschaltet sind (z. B. mit Hilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht nur auf die Koch-

**Glaskeramikkochfeld**

geschirr-Erkennungsfunktion, die das Kochfeld ausschaltet, nachdem Sie das Kochgeschirr herausgenommen haben.

➔ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sitzen, stehen oder auf das Gerät klettern.

➔ Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Kochfeld auf. Kinder können beim Aufsteigen auf das Kochfeld schwer verletzt werden.

➔ Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in dem Raum, in dem das Gerät arbeitet.

➔ Kinder und Menschen mit Behinderungen sollten das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und erfahrenen Person verwenden, die ihnen die erforderlichen Anweisungen geben kann. Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld benutzt, ohne sich und andere zu verletzen.

➔ Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts selbst, es sei denn, dies ist ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

➔ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

➔ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

➔ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten und bewegen Sie es auf der Glasoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallwaschlappen oder Scheuermittel, da dies die Glasoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte.

➔ Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Zwecke vorgesehen: in Essbereichen von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und ähnlichen Einrichtungen; in Wohngebäuden auf Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Wohnorten.

**➔ WARNUNG: Während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden.**

➔ Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

➔ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

**Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf eines neuen Kochfelds.

Lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit der Installation.

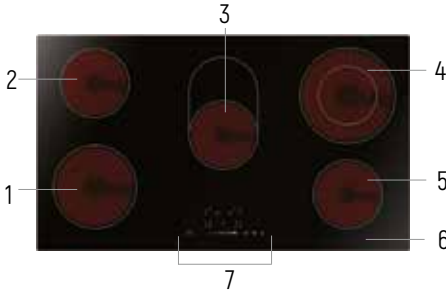
Lesen Sie vor der Installation des Geräts den Abschnitt, in dem die Installationsprozedur beschrieben wird.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, speichern Sie diese Installations- und Betriebsanweisungen und lesen Sie sie, sobald in Zukunft Fragen auftauchen.



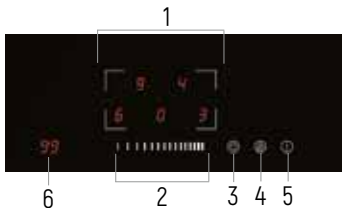
## 2. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 2.1 BLICK VON OBEN



1. Kochzone max. 1800 Watt
2. Kochzone max. 1200 Watt
3. Kochzone max. 1100/2000 Watt
4. Kochzone max. 1000/2200 Watt
5. Kochzone max. 1200 Watt
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

### 2.2 BEDIENFELD



1. Tasten zur Auswahl der Heizzone
2. Touch-Steuerung (Schieberegler) für Strom-/Timer-Einstellungen
3. Dual Zone-Taste
4. Bedienfeldsperrtaste
5. Ein/Aus-Taste
6. Timer-Taste

## 2.3 GERÄTEINFORMATIONEN

Das mit elektrischen Heizelementen, einem Mikrocomputer-basierten Steuerungssystem und Leistungsreglern ausgestattete Keramikkochfeld erfüllt die verschiedenen Anforderungen an Küchengeräte und ist die beste Wahl für eine moderne Familie.

Keramikkochfelder sind sehr bequem zu bedienen und ermöglichen es Ihnen, ein Design zu wählen, das genau Ihren Anforderungen entspricht. Dieses Gerät zeichnet sich durch erhöhte Sicherheit und hohe Zuverlässigkeit aus. Wir hoffen, dass es Ihr Leben komfortabler macht und es Ihnen ermöglicht, das Leben in vollen Zügen zu genießen.

## 2.4 ARBEITSPRINZIP

Diese Keramikplatte erzeugt Wärme direkt über elektrische Heizelemente, während die Ausgangsleistung über die Bedienelemente auf dem Touch-Bedienfeld eingestellt wird.

## 2.5 VOR VERWENDUNG DES NEUEN KERAMIKFELDES

➡ Lesen Sie diese Anweisungen unter besonderer Berücksichtigung des Abschnitts "Sicherheitshinweise".

➡ Entfernen Sie alle Schutzfolien vom Keramikkochfeld

Glaskeramikkochfeld

2.6 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kochfeld	EMS 901
Anzahl Kochzonen (Brenner)	5 Zonen
Anschlussdaten	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	7600-9200 watt
Abmessungen LxBxH (mm)	900x520x55
Maße zum Einbetten von LxH (mm)	875x495

Gewicht und Maße sind ungefähr. Aufgrund der Tatsache, dass wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen an den technischen Spezifikationen und dem Design ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

 3. BENUTZUNG

3.1 TOUCH-BEDIENUNG

➤ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass kein Druckaufwand erforderlich ist.

➤ Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, aber nicht mit der Fingerspitze.

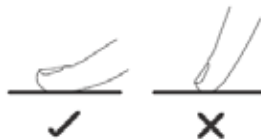
➤ Bei jeder Berührung ertönt Signal.

➤ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder einem Tuch). Selbst

eine sehr dünne Wasserschicht kann die Steuerung des Kochfelds erschweren.

3.2 AUSWAHL DES GEEIGNETEN

Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Kanten oder gekrümmten Böden



Der Boden des Geschirrs sollte eine glatte Oberfläche haben und eng am



Glas anliegen, und sein Durchmesser sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in der Kochzone zu zentrieren.



Heben Sie immer Töpfe und Pfannen an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie das Kochgeschirr nicht direkt über die Oberfläche des Keramikkochfelds, da Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen.









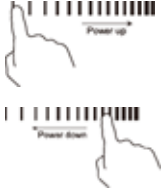
### 3.3 BENUTZUNG DES

### KOCHFELDES


#### 3.3.1 Beginn des Garvorgangs

Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, um anzuzeigen, dass die Keramikplatte in den Standby-Modus geschaltet wurde.



<p>Berühren Sie die EIN / AUS-Taste . Auf allen Anzeigen wird "-" angezeigt.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie das für den Plattentyp geeignete Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</li> </ul>	
<p>Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen. Die Anzeige neben dieser Schaltfläche blinkt</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Passen Sie die Heizleistung an, indem Sie die entsprechende Stelle auf dem Schieberegler berühren.</li> <li>• Wenn Sie die Heizleistung 1 Minute lang nicht wählen, schaltet sich das Keramikkochfeld automatisch aus. In diesem Fall müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen.</li> <li>• Sie können die Leistungseinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern.</li> <li>• Mit dem Schieberegler können Sie die Leistungsstufe im Bereich von 0 bis 9 ändern</li> </ul>	
---	--

#### 3.3.2 Der Abschluss des Garvorgangs

<p>Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen, die Sie ausschalten möchten.</p>	
---	---

Glaskeramikkochfeld

<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die linke Seite des Schiebereglers „I“ berühren. Überprüfen Sie: Das Display sollte "0" anzeigen.</p>	
<p>Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste berühren. ①.</p>	

**⚠ Seien Sie vorsichtig! Heiße Oberflächen!**

Das Symbol "H" zeigt an, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist





Nachdem die erhitzte Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird dieses Symbol nicht angezeigt. Diese Anzeigefunktion kann auch zum Energiesparen verwendet werden: Wenn Sie ein anderes Gericht erhitzen oder kochen müssen, können Sie das Geschirr auf einen Brenner stellen, der noch nicht abgekühlt ist.

### 3.3.3 Um die Bedienfeldtasten zu sperren

➔ Sie können das Bedienfeld sperren, um eine versehentliche Verwendung des Kochsperremodus zu verhindern. Anschließend bleiben alle Bedienelemente außer der (z. B. versehentliches Einschalten von Kochzonen durch Kinder).

➔ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, reagieren alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste nicht mehr auf Berührungen.

Systemsteuerung Tastensperre	
<p>Berühren Sie die Sperrtaste des Bedienfelds </p>	<p>Auf dem Timer-Display wird „Lo“ angezeigt</p>
Entsperren der Bedienfeldtasten	
<p>Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste (*) des Bedienfelds eine Weile gedrückt </p>	

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, EIN/AUS-Taste deaktiviert. Notfall können Sie das Keramikkochfeld jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-① Taste ausschalten. Wenn Sie jedoch andere Vorgänge mit dem Kochfeld ausführen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entriegeln. ① Wenn Sie jedoch andere Vorgänge mit dem Kochfeld ausführen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entriegeln.

### 3.3.4 VERWENDUNG IN ZWEI ZONEN

➔ Diese Funktion wird nur für die Kochzonen Nr. 3 und 4 verwendet.


➔ Die Doppelkochzone hat zwei Kochzonen, d.h. Sie können den zentralen und den externen Bereich verwenden. Sie können den Mittelteil (A) separat oder gleichzeitig verwenden separat oder gleichzeitig verwenden aber sie und Abschnitt (B).



Zone Nr. 3




Zone Nr. 4

Dual Zone deaktivieren	
Drücken Sie die Taste, um eine Heizzone mit zwei Heizkreisen auszuwählen. Die Leistungsanzeige blinkt	
Drücken Sie die Taste  , die Zweikreisheizfunktion wird abgebrochen und die Leistungsstufe „6“	

#### HINWEIS:

1. Die Zweikreisheizfunktion ist nur für die Kochzonen Nr. 3 und 4 verfügbar.
2. Sie können für die Funktion eine Leistungsstufe von 1 bis 9 auswählen.
3. Sie können die Doppelzone nur aktivieren, wenn die Kochzone Nr. 3 oder 4 ausgewählt ist

Dual Zone aktivieren	
Drücken Sie die Taste, um eine Heizzone mit zwei Heizkreisen auszuwählen (z. B. 4).	
Die Leistungsanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Taste  , „6“. Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die Zweikreisheizfunktion wird aktiviert, während „6“ und „=“ abwechselnd auf der Leistungspegelanzeige angezeigt werden.	

### 3.3.5 Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

1) Als Erinnerungsfunktion. In diesem Fall werden die Kochzonen nach Ablauf der vom Timer eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.






2) Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden.

➔ Die maximale Zeit zum Einstellen des Timers beträgt 99 Minuten.






**Glaskeramikkochfeld**


**1) Verwendung eines Timers als Erinnerungsfunktion**


Wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben

<p>Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Timer als Erinnerungsfunktion verwenden, auch wenn keine der Kochzonen ausgewählt ist. Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Auf dem Display wird „10“ angezeigt und die Zahl „0“ blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 5).</p>	
<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut. Auf dem Display blinkt „1“.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 9). Jetzt wird der Timer auf 95 Minuten eingestellt. Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.</p>	
<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal, und auf der Timeranzeige wird das Symbol „-“ angezeigt. "-".</p>	

**2) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen**

Einstellen einer Kochzone	
<p>Berühren Sie die Auswahl Schaltfläche für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.</p>	
<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Auf dem Display wird „10“ angezeigt und die Zahl „0“ blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 5).</p>	
<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut. Auf dem Display blinkt „1“.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 9). Jetzt wird der Timer auf 95 Minuten eingestellt.</p>	

<p>Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Nach Ablauf der von der Zeitschaltuhr eingestellten Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Das Symbol „H“ erscheint auf dem Display und zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist.</p>	
--	---

 angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt..

c) Nach Ablauf der vom Timer eingestellten Garzeit wird die entsprechende Garzone automatisch ausgeschaltet.



#### HINWEIS.

a) ein roter Punkt neben der Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass diese Zone ausgewählt ist





b) wenn Sie die Zeit ändern müssen, nachdem der Timer bereits eingestellt wurde, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.

### Einstellen des Timers zum Ausschalten mehrerer Kochzonen

a) Wenn diese Funktion für mehr als eine Heizzone konfiguriert ist, zeigt der Timer die kürzeste Zeit an (wenn beispielsweise die Zeit für Zone Nr. 1 für 5 Minuten und für Zone Nr. 2 für 15 Minuten eingestellt ist, wird auf der Timer-Anzeige angezeigt "5").

**HINWEIS. Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt**

 (auf 15 Minuten eingestellt )  
 auf 15 Minuten eingestellt )

6) Nachdem der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird die Mindestzeit aus den verbleibenden Timer-Einstellungen

### 3.3.6 Überhitzungsschutz

Die Temperatur im Inneren des Keramikfelds wird von einem integrierten Temperatursensor überwacht. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, schaltet sich das Keramikfeld automatisch aus.

### 3.3.7 Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, bleibt nach dem Ausschalten die Restwärme erhalten. Gleichzeitig wird das Symbol „H“ angezeigt, das darauf hinweist, dass die Oberfläche heiß ist und daher beim Umgang mit ihr Vorsicht geboten ist.

**Glaskeramikkochfeld**

**3.3.8 Standardlaufzeit**

Die automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit während des Betriebs dieses Kochfelds gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die Standardzeitwerte, nach denen ein Herunterfahren durchgeführt wird, sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Die Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



**4. KOCHANLEITUNG**

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Wenn das Öl und das Fett auf eine zu hohe Temperatur erhitzt werden, können sie sich unerwartet entzünden, und es besteht ernsthafte Brandgefahr.

**4.1 kochanleitung**

☞ Wenn die Flüssigkeit im Kochgeschirr zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Heizleistung.

☞ Decken Sie das Geschirr nach Möglichkeit mit einem Deckel ab. Dies verkürzt die Garzeit und spart

Energie, indem die Wärme im Geschirr zurückgehalten wird.

☞ Versuchen Sie, die Menge an Flüssigkeit und/oder Fett zu minimieren, um die Garzeit zu verkürzen.

☞ Beginnen Sie mit dem Garen bei hoher Leistung und verringern Sie dann die Temperatureinstellung, während sich das Essen erwärmt.

**4.1.1 Reis simmern**

☞ Wir kochen Reis bei einer Temperatur unter dem Siedepunkt von Wasser, d.h. bei ungefähr 85 ° C, wobei Blasen nur gelegentlich die Oberfläche der Flüssigkeit erreichen. Mit dieser Methode können Sie köstliche Suppen und zarte Eintöpfe zubereiten, da in diesem Fall der Geschmack entsteht, ohne die Produkte zu verdauen. Bei Temperaturen unter dem Siedepunkt von Wasser wird außerdem empfohlen, Eierspeisen und dicke Mehlsaucen zuzubereiten.

☞ Manchmal, zum Beispiel beim Kochen von Reis durch Absorption, kann es erforderlich sein, die Leistung auf einen Wert über dem Mindestwert einzustellen, der die Zubereitung des Gerichts innerhalb der empfohlenen Zeit sicherstellt.

**4.1.2 Steaks braten**

Für ein reichhaltiges, geschmackvolles Steak:

1. Das Fleisch vor dem Garvorgang ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur einweichen.

2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Fetten Sie beide Seiten des Steaks mit Pflanzenöl ein. Geben Sie eine kleine Menge Pflanzenöl direkt in die heiße Pfanne und geben Sie das Fleisch hinein.
4. Während des Garens sollte das Steak nur einmal gewendet werden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Bratgrad ab. Die Wärmebehandlungszeit kann auf jeder Seite von 2 bis 8 Minuten betragen. Drücken Sie auf das Steak, um den Grad seiner Bereitschaft zu bestimmen: Je dichter es ist, desto stärker wird es gebratet.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller „ruhen“, damit es noch zarter wird.
- 6.
5. Braten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren an. Wenn das Gemüse bereits aufgewärmt, aber noch nicht weich genug ist, reduzieren Sie die Heizleistung und geben Sie dann das Fleisch und die Sauce in die Pfanne.
6. Rühren Sie die Zutaten um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig
7. Servieren Sie das fertige Essen sofort.

#### **4.1.3 Rösten unter ständigem Rühren**

1. Wählen Sie eine Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine herkömmliche große Pfanne, die zur Induktionsplatte passt.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Küchenutensilien vor. Sie müssen braten und schnell umrühren. Wenn Sie eine große Menge an Essen kochen müssen, sollte es in kleinen Portionen zubereitet werden.
3. Die Pfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Das Fleisch zuerst kochen, beiseite stellen und warm halten.

## Glaskeramikkochfeld

**5. LEISTUNGSEINSTELLUNG**

Die folgenden Leistungspegelwerte sind Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich der Art der verwendeten Gerichte und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit einem Keramikfeld, um Ihre Einstellungen zu bestimmen.

Leistungspegel Einstellung	Zweckbestimmung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zartes Aufwärmen einer kleinen Menge</li> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen können</li> <li>• Schmoren</li> <li>• langsames Erhitzen</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• aktiv Schmoren</li> <li>• Reiszubereitung</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen kochen, Krapfen</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren</li> <li>• Kochen Pasta (Nudeln)</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rösten unter ständigem Rühren</li> <li>• Steak rösten</li> <li>• Kochsuppe</li> <li>• Wasser kochen</li> </ul>





## 6. PFLEGE UND REINIGUNG

Art der Verschmutzung	Methode zur Entfernung	Wichtige Information
<p>Alltagsschmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken und überlaufende Rückstände beim Kochen von herzhaften Speisen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.</li> <li>2. Tragen Sie den Kochfeldreiniger auf das Glas auf, solange es noch warm, aber nicht heiß ist.</li> <li>3. Reinigen und dann mit einem weichen Tuch oder Papiertuch trocken wischen.</li> <li>4. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt wird, erlischt die Restwärmanzeige, das Kochfeld ist jedoch möglicherweise noch heiß. Seien Sie vorsichtig!</li> <li>• Harte Waschlappen, einige Nylonbürsten und aggressive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Waschlappen) sorgfältig durch.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsmittel auf dem Kochfeld, da dies die Glasoberfläche verschmutzen kann.</li> </ul>
<p>Kochen Sie die Lebensmittel über den Rand eines Gerichts, schmelzen Sie die Lebensmittel, gießen Sie heiße Süßspeisen auf eine Glasoberfläche</p>	<p>Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spachtel oder Schaber für Glaskeramikkochfelder entfernen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor - Kochzonen können heiß sein:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).</li> <li>2. Während Sie den Abstreifer in einem Winkel von 30 ° halten, reinigen Sie den vollständig gekühlten Teil des Kochfelds von Schmutz.</li> <li>3. Wischen Sie Schmutz und Speisereste mit einem Papiertuch oder Papiertuch ab.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2–4 aus, die oben unter „Kontamination des Glases im Alltag“ beschrieben sind.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie Flecken so schnell wie möglich vom Schmelzen oder Bestreuen von süßen Lebensmitteln. Nach dem Abkühlen lassen sich Flecken nur sehr schwer entfernen. In einigen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen.</li> <li>• Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, öffnet sich der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers. Verwenden Sie Schaber mit äußerster Vorsicht</li> <li>• und halten Sie es immer geschlossen, außerhalb der Reichweite von Kindern.</li> </ul>

## Glaskeramikkochfeld

Art der Verschmutzung	Methode zur Entfernung	Wichtige Information
Lebensmitteltropfen auf dem Touch-Bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.</li> <li>2. Speisereste mit saugfähigem Material entfernen.</li> <li>3. Wischen Sie das Touchpanel mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.</li> <li>4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch.</li> <li>5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befindet sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise selbst aus und gibt Tonsignale aus, und die Touch-Steuertasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist.</li> </ul>



## 7. TIPPS UND TRICKS

Fehler	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschläge
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Spannung im Netz.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld eingesteckt und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob an Ihrem Netzteil Spannung anliegt. Wenn Sie alle diese Prüfungen bereits durchgeführt haben, das Problem jedoch weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Touchpanel reagiert nicht auf Klicks.	Es ist möglich, dass das Bedienfeld gesperrt ist.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "BENUTZUNG DES KOCHFELDES".
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht jedes Mal falsch oder nicht auf Drücken von.	Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf der Oberfläche des Bedienfelds, oder Sie berühren die Tasten mit den Fingerspitzen und nicht mit den F Fingerkuppen	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist. Berühren Sie die Tasten mit Ihrer Fingerspitze.
Das Glas ist verkratzt.	Beim Kochen wird Kochgeschirr mit rauen Kanten verwendet.  Z. B. die Verwendung ungeeigneter Schleif- oder Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe den Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Siehe den Abschnitt "Pflege und Reinigung".
Einige Kochgeschirr macht Knistern oder Klickgeräusche.	Dies kann an den Designmerkmalen der verwendeten Schalen liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich).	Dies ist ein normaler Vorgang bei Geschirr, der keine Fehlfunktion anzeigt.



## 8. INSTALLATION

### 8.1 8.1 AUSWAHL DER INSTALLATIONSRÜSTUNGEN

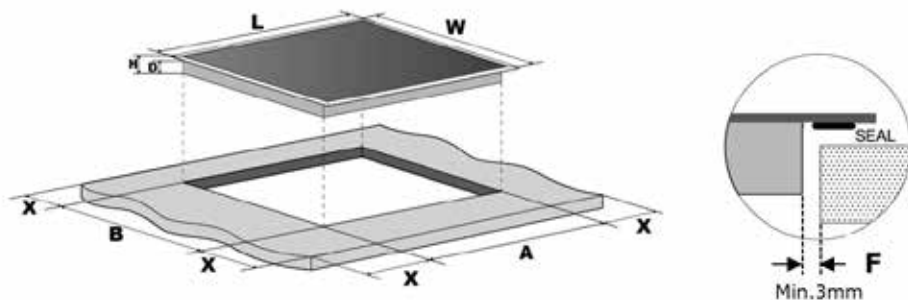
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Abmessungen.

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Arbeitsplatte) gemäß den in der Abbildung gezeigten Maßen.

Lassen Sie für die Installation und den Betrieb rund um das Loch mindestens 5 cm Freiraum.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Arbeitsplatten) mindestens 30 mm beträgt. Um einen elektrischen Schlag und das Auftreten einer erheblichen Verformung der Arbeitsfläche aufgrund der Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien wählen (nicht imprägniertes Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsfläche verwendet werden). Siehe das Bild unten:

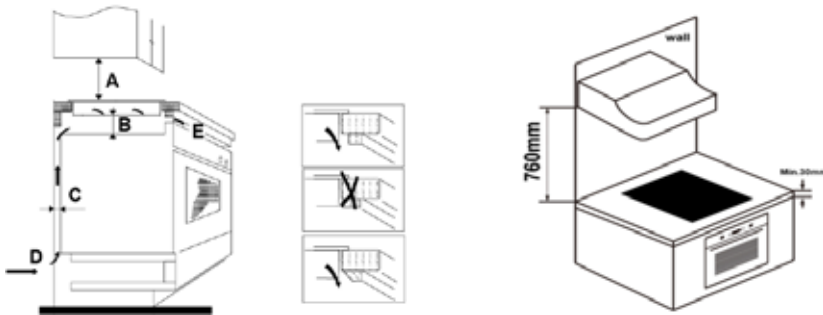
**Hinweis. Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsplatte mindestens 3 mm betragen.**



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	mindestens 50	mindestens 3

In jedem Fall muss die Belüftung des Keramikfeldes gewährleistet sein. Unter keinen Umständen dürfen die Lüftungsöffnungen des Geräts, die für den Lufteintritt oder -Austritt vorgesehen sind, blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikfeld unter normalen Betriebsbedingungen aufbewahrt wird. Siehe die Bilder unten:

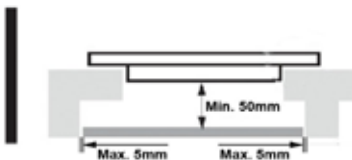
**HINWEIS.** Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber angeordneten unteren Platte der Küche mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	mindestens 50	mindestens 20	Lufteinlass	Luftaustritt 5 mm

**WARNUNG:** Es ist notwendig, wirksame Belüftung zu gewährleisten

Stellen Sie sicher, dass das Keramikfeld ordnungsgemäß belüftet ist, und blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Geräts für den Luftein- und -austritt. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem heißen Boden des Kochfelds sowie einen elektrischen Schlag während des Betriebs des Panels zu vermeiden, muss mindestens 50 mm vom Boden des Kochfelds eine Holztrennwand angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.



Glaskeramikkochfeld



Entlang des Umfangs von der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass diese Löcher nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden.



☞ Bitte beachten Sie, dass der Kleber zur Befestigung von Kunststoff- oder Holzelementen auf der Möbeloberfläche Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst ablösen können.

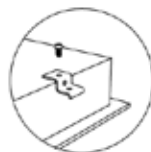


☞ Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen Temperaturen von mindestens 90°C standhalten.

**8.2 VOR DER INSTALLATION DER MONTAGEHALTERUNGEN**

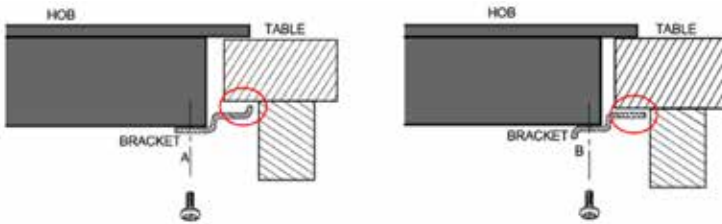
Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche (verwenden Sie eine Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt auf die hervorstehenden Bedienelemente des Kochfelds an.

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit den vier Halterungen, die mit Schrauben an der Unterseite des Kochfelds befestigt sind, an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Rüster	Schraubenloch	основание

Passen Sie die Position der Rüsten an die Dicke der Arbeitsplatte an.



**Auf keinen Fall dürfen die Rüsten nach der Installation die Innenseite der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).**

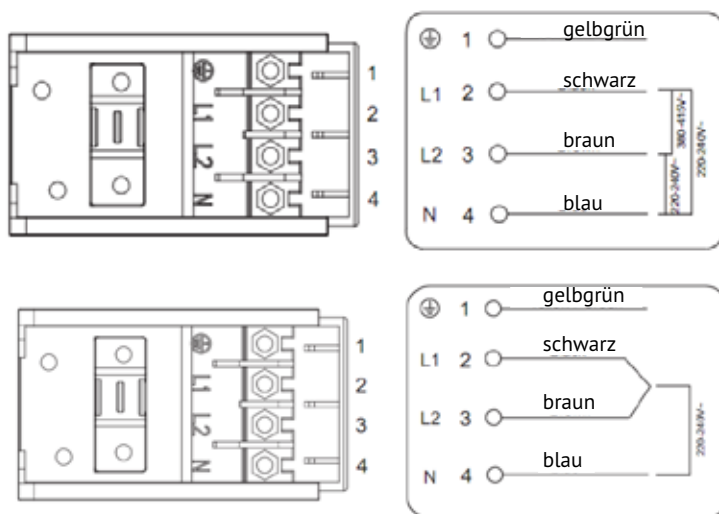
### 8.3 Warnungen

1. Die Installation des Keramikkochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Unsere Firma ist bereit, Ihnen solche Spezialisten zur Verfügung zu stellen. Installieren Sie nicht das Gerät selbst.
2. Das Keramikkochfeld darf nicht direkt über dem Kühlgerät, der Spülmaschine oder dem Wäschetrockner installiert werden.
3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, muss das Keramikkochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.
4. Die Wand und der zu beheizende Bereich über der Oberfläche der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Materialien der mehrschichtigen Arbeitsplatten und des Klebstoffs eine ausreichende Wärmebeständigkeit aufweisen.
6. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

### 8.4 Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz.

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Normen und Vorschriften erfolgen, z. B. mit einem einpoligen Leistungsschalter. Die Verbindungsmethode ist in der folgenden Abbildung dargestellt.

## Glaskeramikkochfeld



1. Um Unfälle zu vermeiden, muss ein beschädigtes Kabel von einem Servicetechniker mit den dafür vorgesehenen Werkzeugen ausgetauscht werden.

2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein mehrpoliger Leistungsschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.

3. Der elektrische Anschluss muss ordnungsgemäß und gemäß den Sicherheitsbestimmungen erfolgen.

4. Kabel nicht knicken oder einklemmen.

5. Der Zustand des Kabels sollte regelmäßig überwacht werden und der Austausch sollte nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

6. Für den Anschluss muss ein Stromkabel vom Typ H05GG-F verwendet werden.



**Nach der Installation darf der Benutzer keinen Zugang zur Unterseite des Kochfelds und zum Netzkabel haben.**



EAC



**ENTSORGUNG:** Dieses Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung dieses Geräts erfordert eine Sortierung und die Verwendung geeigneter Recyclingmethoden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19 / EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Geräts beitragen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und gefährliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Das Vorhandensein dieses Symbols auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann. Das Gerät sollte an ein spezielles Sammel- und Recyclingzentrum für Elektro- und Elektronikgeräte geliefert werden. Dieses Gerät muss von spezialisierten Organisationen entsorgt werden. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

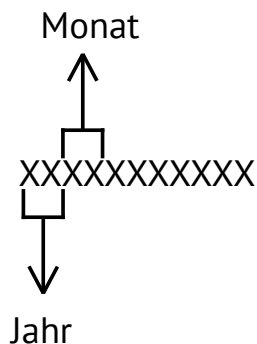
Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

### Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

## Glaskeramikkochfeld

**SERIENNUMMER:****Hersteller:**

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.  
No. 19, East Sanle Straße Beijiao Stadt Shunde Bezirk Foshan Guangdong  
528311 China

**Importeure:**

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, .Butakovo, 4

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Konfiguration und Design von Geräten vorzunehmen.**

**FÜR NOTIZEN**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Ceramic hob

**CONTENT**

1. FOREWORD.....	30
2. PRODUCT INTRODUCTION.....	33
3. OPERATION OF PRODUCT.....	34
4. COOKING GUIDELINES.....	38
5. HEAT SETTINGS.....	39
6. CARE AND CLEANING.....	40
7. CHINTS AND TIPS.....	41
8. INSTALLATION.....	42



## 1. FOREWORD

### 1.1 SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

### 1.2 INSTALLATION

#### 1.2.1 Electrical Shock Hazard

☞ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

☞ Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

☞ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

☞ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### 1.2.2 Cut Hazard

☞ Take care - panel edges are sharp.

☞ Failure to use caution could result in injury or cuts.

#### 1.2.3 Important safety instructions

☞ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

☞ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

☞ Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

☞ In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

☞ This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

☞ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

☞ Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

☞ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

☞ Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

☞ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

☞ **WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts**

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

## Ceramic hob

- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

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

➤ **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**

### 1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

#### 1.3.1 Electrical Shock Hazard

➤ Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

➤ Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

➤ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### 1.3.2 Health Hazard

➤ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

➤ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps)

must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

➤ Failure to follow this advice may result in death.

#### 1.3.3 Hot Surface Hazard

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

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

➤ Keep children away.

➤ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

➤ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

#### 1.3.4 Cut Hazard

➤ The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

➤ Failure to use caution could result in injury or cuts.

#### 1.3.5 Important safety instructions

➤ Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

➤ Never use your appliance as a work or storage surface.

➤ Never leave any objects or utensils on the appliance.

➤ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

➤ Never use your appliance for warming or heating the room.

➤ After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

➤ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

➤ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

➤ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

➤ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

➤ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other

servicing should be done by a qualified technician.

➤ Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

➤ Do not stand on your cooktop.

➤ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

➤ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

➤ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments

➤ **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.**

➤ Care should be taken to avoid touching heating elements.

➤ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

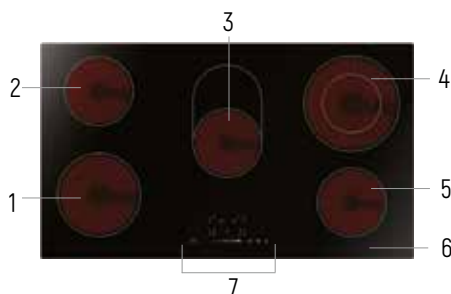
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. future reference. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction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

## Ceramic hob



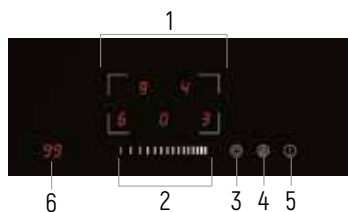
## 2. PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1 TOP VIEW



1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Max. 1100/ 2000 W zone
4. Max. 1000/ 2200 W zone
5. Max. 1200 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

### 2.2 CONTROL PANEL



1. Heating zone selection controls
2. Power/Timer slider touch control
3. Dual zone control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Timer control

## 2.3 PRODUCT INFORMATION

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

## 2.4 WORKING PRINCIPLE

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

## 2.5 BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB

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



## 2.6 TECHNICAL SPECIFICATION



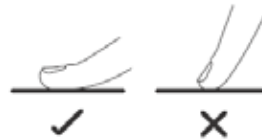
Cooking Hob	EMS 901
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V ~50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7600-9200W
Product Size LxWxH(mm)	900x520x55
Building-in Dimensions AxB (mm)	875x495

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

## 3. OPERATION OF PRODUCT

### 3.1 TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



### 3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking



**Ceramic hob**






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







**3.3 HOW TO USE**

**3.3.1 Start cooking**

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

Touch the ON/OFF  , control.all the indicators show "0".	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry	
Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.	
Adjust heat setting by touching the slider control. • If you don't heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • You can modify the power level from 0 to 9 by the slide control.	

**3.3.2 Finish cooking**

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to "1". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control..	



**Beware of hot surfaces**

**H** "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

**3.3.3 Locking the Controls**

➤ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

➤ When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock 	The timer indicator will show "Lo"
<b>To unlock the controls</b>	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

### 3.3.4 USING THE DOUBLE ZONE FUNCTION

➔ The function only works in 3# and 4# cooking zone

➔ The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once



Activate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. 6.)	
The power level indicator flash, then press ①; after 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" и "=" alternately.	
Deactivate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash.	
Press ①, the double loop function will be cancelled, and power level return to "6".	

#### Note:

1. The double loop is available only in 3# and 4# cooking zones
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can activate the Dual zone only when the 3# or 4# cooking zone is selected.

### 3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

2) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.




➔ The timer of maximum is 99 minutes.

#### 1) Using the Timer as a Minute Minder






If you are not selecting any cooking zone


Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone. Touch the timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	

Ceramic hob

Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

2) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot.	
--	---

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

a) If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5").

**NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.**

05 5. (set to 15 minutes)  
 05 6. (set to 5 minutes)

b) Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

10 5.  
 H

c) When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

H

**Note:**

a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



b) you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

### 3.3.6 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

### 3.3.7 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

### 3.3.8 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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



## 4. COOKING GUIDELINES

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

### 4.1 COOKING TIPS

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

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

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

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

#### 4.1.1 Simmering, cooking rice

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

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

Ceramic hob

**4.1.2 Searing steak**

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

**4.1.3 For stir-frying**

1. Choose an ceramic compatible flatbased wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

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



**5. HEAT SETTINGS**

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sauteing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>



## 6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

Ceramic hob



7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power..	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.





**8. INSTALLATION**

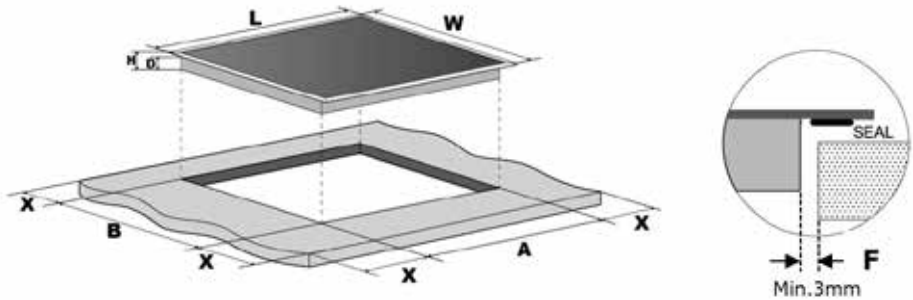
**8.1 SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT**

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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

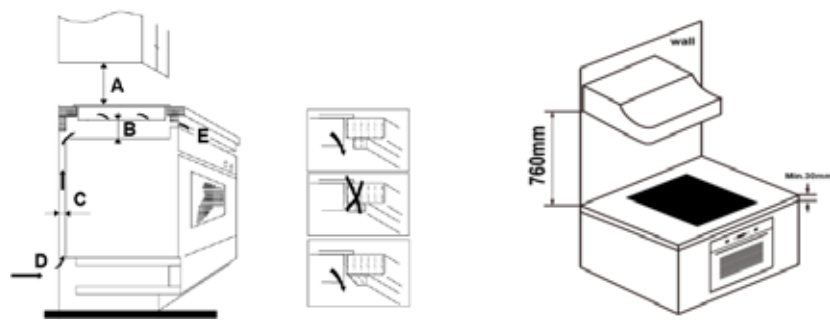


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	50 mini	3 mini

**Ceramic hob**

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

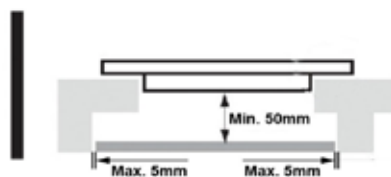
**Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.**



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

**⚠ WARNING: Ensuring Adequate Ventilation**

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





⇒ There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



⇒ Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

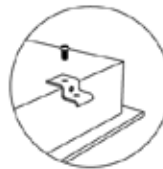


⇒ The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

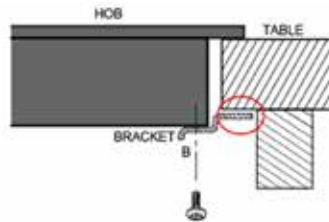
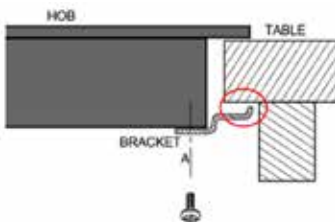
## 8.2 BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

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



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base



Ceramic hob



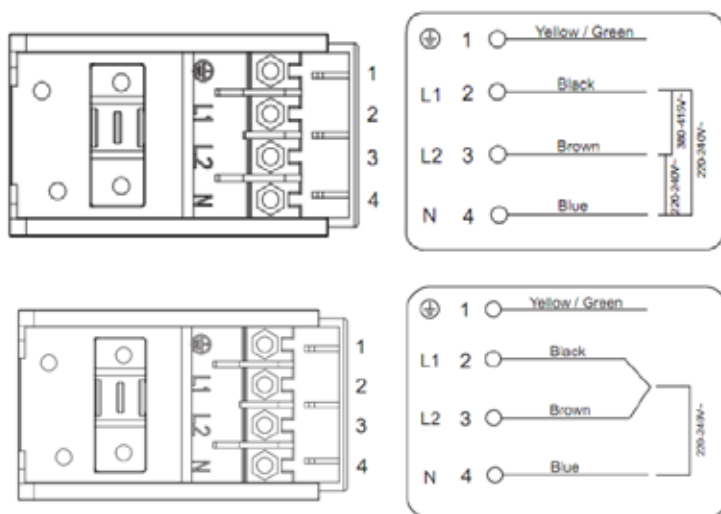
**Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture)..**

**8.3 Cautions**

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

**8.4 Connecting the hob to the mains power supply**

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
6. The installer must use the H05GG-F power cord.



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

Ceramic hob



**DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

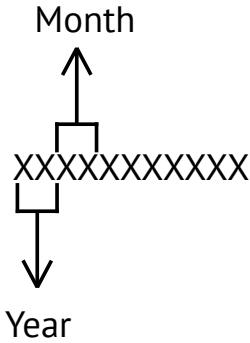
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

**SERIAL NUMBER CHART:****Manufacturers:**

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd.  
No.19, East Sanle Road Beijiao Town Shunde District Foshan Guangdong  
528311 China

**Importers:**

LLC "MG Rusland", 141400  
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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







**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПРЕДИСЛОВИЕ.....	52
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	26
3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	57
4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	58
5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ.....	66
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	67
7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	69
8. УСТАНОВКА.....	70

## 1. ПРЕДИСЛОВИЕ

### 1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

#### 1.2 УСТАНОВКА

##### 1.2.1 Опасность поражения электрическим током

☞ Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техническим обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.

☞ Прибор должен быть обязательно подключен к системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм.

☞ Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком.

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

##### 1.2.2 Опасность порезов

☞ Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

☞ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

##### 1.2.3 Важные указания по технике безопасности

☞ Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.

☞ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы или продукты.

☞ Предоставьте данную инструкцию лицу, ответственному за установку прибора это позволит сократить ваши затраты на установку.

☞ Для предотвращения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.

☞ Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.

☞ Данный прибор должен быть отключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.

☞ Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

☞ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний

## Варочная панель

для работы с ним, но только если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием.

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

☞ В случае повреждения кабеля питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** При появлении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током, это связано с тем, что стеклокерамика или другой аналогичный материал варочной поверхности также выполняет функцию защиты от прикосновения к токоведущим частям.

☞ Не оставляйте на варочной панели металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться до высокой температуры.

☞ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

☞ Не используйте для очистки загрязненных поверхностей варочной панели паровую моечную установку.

☞ Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара! Запрещается использовать варочные поверхности для хранения кухонных принадлежностей или других предметов.

☞ Процесс приготовления пищи должен всегда находиться под контролем.

☞ Процесс приготовления должен находиться под постоянным контролем вне зависимости от его длительности.

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию.

☞ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

## 1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 1.3.1 Опасность поражения электрическим током

☞ Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей варочной панели.

☞ Если на варочной поверхности появилась трещина или иное повреждение, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста.

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

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

### 1.3.2 Опасность порезов

☞ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

☞ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам совместимости данных устройств с генерируемым прибором электромагнитным полем.

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода.

### 1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

☞ Во время работы прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.

☞ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с поверхностью варочной панели до тех пор, пока она не остынет полностью.

☞ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

☞ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковород могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковород не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ожариванию.

### 1.3.4 Опасность порезов

☞ После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.

☞ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

## Варочная панель

**1.3.5 Важные указания по технике безопасности**

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

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

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

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

☞ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

☞ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

☞ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.

☞ Дети и лица с ограниченными возможностями, которые затрудняют им использование прибора, должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

☞ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если это явно не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

☞ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

☞ Запрещается вставлять на варочную панель.

☞ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклянной поверхности варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.

☞ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чи-

стящие средства, так как при этом на стеклянной поверхности варочной панели могут образоваться царапины.

⇒ Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для аналогичного применения: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.

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

⇒ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

**Поздравляем вас** с приобретением новой индукционной варочной панели.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора.

⇒ Перед установкой прибора изучите раздел с описанием порядка установки.

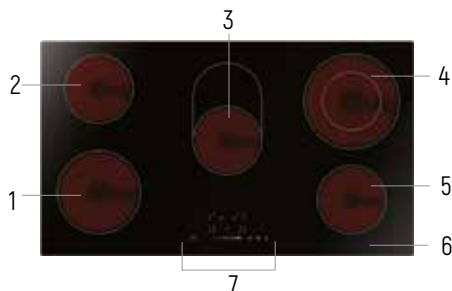
⇒ Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данную инструкцию по установке и эксплуатации и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.

## Варочная панель



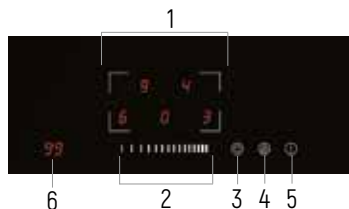
## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 2.1 ВИД СВЕРХУ



1. Варочная зона макс. 1800 Вт
2. Варочная зона макс. 1200 Вт
3. Варочная зона макс. 1100/2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1000/2200 Вт
5. Варочная зона макс. 1200 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления

## 2.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Сенсорный элемент управления (слайдер) для настройки мощности / таймера
3. Кнопка управления двойной зоной
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка включения/отключения (ВКЛ/ОТКЛ)
6. Кнопка управления таймером

## 2.3 ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

Керамическая варочная панель, оснащенная электрическими нагревательными элементами, системой управления на базе микрокомпьютера и регулятором мощности, удовлетворяет различным требованиям, предъявляемым к кухонным приборам, и представляет собой оптимальный выбор для современной семьи.

Керамические варочные панели очень удобны в использовании и позволяют подобрать дизайн в точном соответствии с вашими запросами. Данный прибор отличается повышенной безопасностью и высокой надежностью, и мы надеемся, что он сделает вашу жизнь более комфортной и позволит вам в полной мере получать удовольствие от жизни.

## 2.4 ПРИНЦИП РАБОТЫ

Данная керамическая панель вырабатывает тепло непосредственно с помощью электрических нагревательных элементов, при этом выходная мощность настраивается с помощью регуляторов, расположенных на сенсорной панели управления.



## 2.5 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ

☞ Прочтите данную инструкцию, обращая особое внимание на раздел "Предупреждения по технике безопасности".

☞ Удалите с керамической варочной панели все имеющиеся на ней защитные пленки.

## 2.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	EMS 901
Количество варочных зон (конфорок)	5
Параметры сети питания	220-240 В пер. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7600-9200 Вт
Размеры ШхГхВ (мм)	900x520x55
Размеры для встраивания ШхГ (мм)	875x495

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



## 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

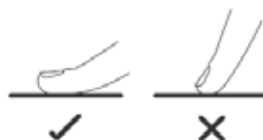
### 3.1 СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

☞ При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.

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



### 3.2 ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



**Варочная панель**

Дно посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Обязательно располагайте посуду по центру варочной зоны.



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





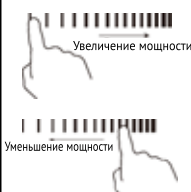


**3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

**ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

**3.3.1 Начало процесса приготовления**

После включения питания выдается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что керамическая панель перешла в режим ожидания.

<p>Прикоснитесь к кнопке ВКЛ/ОТКЛ , на всех индикаторах будет выведено "0".</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</li> </ul>	
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, при этом начнет мигать расположенный рядом с этой кнопкой индикатор.</p>	
<p>Отрегулируйте мощность нагрева, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вы не выберите мощность нагрева в течение 1 минуты, то керамическая варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1.</li> <li>• Вы можете изменить настройку мощности в любое время в процессе приготовления пищи.</li> <li>• С помощью слайдера вы можете изменить уровень мощности в диапазоне от 0 до 9.</li> </ul>	



### 3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите варочную зону, прикоснувшись к крайней левой части слайдера "L". Проверьте: на дисплее должно отображаться "0".</p>	
<p>Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ .</p>	

### 3.3.3 Блокировка кнопок панели управления



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

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

Блокировка кнопок панели управления	
<p>Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления .</p>	<p>На индикаторе таймера будет выведено "Lo".</p>
Разблокировка кнопок панели управления	
<p>Убедитесь в том, что керамическая варочная панель включена. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки панели управления .</p>	

 **Будьте осторожны! Горячие поверхности!**

**H** Символ "H" указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данный символ отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла

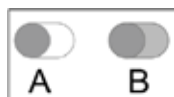
Если варочная панель находится в режиме блокировки, то отключенными остаются все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ . В случае возникновения чрезвычайной ситуации вы всегда можете отключить керамическую варочную панель нажатием кнопки ВКЛ/ОТКЛ , но если вы хотите выполнить с варочной панелью какую-либо иную операцию, вам сначала необходимо разблокировать панель управления.

Варочная панель

### 3.3.4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ

➤ Данная функция используется только для варочных зон № 3 и 4.

➤ Двойная варочная зона имеет две зоны для приготовления пищи, т.е. вы можете использовать центральную и наружную секции. Вы можете использовать отдельно центральную секцию (А), либо одновременно ее и секцию (В).



Зона № 3




Зона № 4

Отключение двойной зоны	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, имеющей два контура нагрева, начнет мигать индикатор уровня мощности.	
Нажмите кнопку  , функция двухконтурного нагрева будет отменена, и произойдет возврат к уровню мощности "6".	

**☛ ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. Функция двухконтурного нагрева доступна только для варочных зон № 3 и 4.
2. Для функции вы можете выбрать уровень мощности от 1 до 9.
3. Вы можете активировать двойную зону только в том случае, если выбрана варочная зона № 3 или 4.

Активация двойной зоны	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, имеющей два контура нагрева (например, 4).	
Начнет мигать индикатор уровня мощности. Затем нажмите кнопку  , Через 5 секунд индикатор прекратит мигать и функция двухконтурного нагрева будет активирована, при этом на индикаторе уровня мощности будет попеременно отображаться "6" и "=".	

### 3.3.5 Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

1) В качестве функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон произойдет не будет.

2) Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.

➤ Максимальное время настройки таймера составляет 99 минут.

### 1) Использование таймера в качестве функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

<p>Убедитесь в том, что варочная панель включена.</p> <p>Примечание: вы можете использовать таймер в качестве функции напоминания, даже если не выбрана ни одна из варочных зон.</p> <p>Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено "10" и начнет мигать цифра "0".</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	
<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать "1".</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.</p> <p>Обратный отсчет начнется сразу же после завершения настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.</p>	
<p>По истечении заданного времени в течение 30 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображаться символ "--".</p>	

### 2) Настройка таймера на отключение одной или нескольких варочных зон

Настройка одной зоны	
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите настроить таймер.</p>	
<p>Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено "10" и начнет мигать цифра "0".</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	
<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать "1".</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.</p>	

## Варочная панель

<p>Обратный отсчет начинается сразу же после завершения настройки времени.</p> <p>На дисплее будет отображаться оставшееся время.</p> <p>По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.</p> <p>На дисплее будет отображаться символ "Н", указывающий на то, что варочная зона еще горячая.</p>	
---	---

### Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

а) Если эта функция настроена для более чем одной зоны нагрева, то на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее время (например, если для зоны № 1 задано время 5 минут, а для зоны № 2 – время 15 минут, то на индикаторе таймера будет выведено "5".)

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

05 5. (настроена на 15 минут)  
 05 6. (настроена на 5 минут)

б) После того, как таймер завершит обратный отсчет, соответствующая зона выключится. Затем будет отображаться минимальное время из остав-

шихся настроек таймера и начнет мигать точка соответствующей зоны.

10 5.  
 Н

с) По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.

#### Примечание.

а) Красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что эта зона выбрана.

6. 

б) Если вам необходимо изменить время после того, как таймер уже был настроен, вы должны начать с шага 1.

### 3.3.6 Защита от перегрева

Температура внутри керамической варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. Если обнаруживается чрезмерная температура, происходит автоматическая остановка работы керамической варочной панели.

### 3.3.7 Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, то после ее отключения сохраняется остаточное тепло. При этом на дисплее отображается символ "Н", предупреждающий о том, что поверхность горячая и поэтому необходимо проявлять осторожность при обращении с ней.

### 3.3.8 Время работы по умолчанию

Автоматическое отключение — одна из функций, обеспечивающих безопасность при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Значения времени по умолчанию, по истечении которого производится отключение, указаны в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2



## 4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

### 4.1 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

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

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

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

#### 4.1.1 Томление, приготовление риса

➔ Томление производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

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

**Варочная панель****4.1.2 Жарка стейков**

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.
4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Перед подачей блюда на стол оставьте стейк "отдохнуть" на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее.

**4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании**

1. Выберите подходящую для керамической панели сковороду "вок" с плоским дном или обычную большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте готовое блюдо.





## 5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ

### МОЩНОСТИ

Приведенные ниже значения уровня мощности носят ориентировочный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой вами посуды и количества пищи, которую вы готовите.

Поэкспериментируйте с керамической варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Настройка уровня мощности	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деликатный разогрев небольшого количества пищи</li> <li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают</li> <li>• нежное томление</li> <li>• медленное нагревание</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разогрев</li> <li>• активное тушение</li> <li>• приготовление риса</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление блинов, оладий</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассерование</li> <li>• приготовление макаронных изделий (пасты)</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обжаривание при непрерывном помешивании</li> <li>• запечатывание (обжаривание) стейка</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>

## Варочная панель



## 6. УХОД И ОЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель от сети электропитания.</li> <li>Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее.</li> <li>Выполните очистку и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>Подключите варочную панель к сети электропитания.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны!</li> <li>Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок).</li> <li>Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности.</li> </ul>
<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребок для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – варочные зоны могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель от сети электропитания (извлеките вилку из розетки).</li> <li>Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели.</li> <li>Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца.</li> <li>Выполните шаги 2–4, описанные в пункте "Повседневные загрязнения на стекле" выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности.</li> <li>Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.</li> </ul>

## Варочная панель

<p>Разлив пищи на сенсорную панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите варочную панель от сети электропитания.</li><li>2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала.</li><li>3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой.</li><li>4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем.</li><li>5. Подключите варочную панель к сети электропитания.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управление могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая</li></ul>
---	---	--

## Варочная панель



## 7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует напряжение в сети питания.	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Для получения дополнительной информации см. раздел "Использование керамической варочной панели".
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия.	Возможно наличие тонкой пленки воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев.	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикоснитесь к кнопкам подушечкой пальца.
На стекле имеются царапины.	Использование посуды с шероховатыми краями.  Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел "Выбор подходящей посуды".  См. раздел "Уход и очистка".
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки.	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности.



## 8. УСТАНОВКА

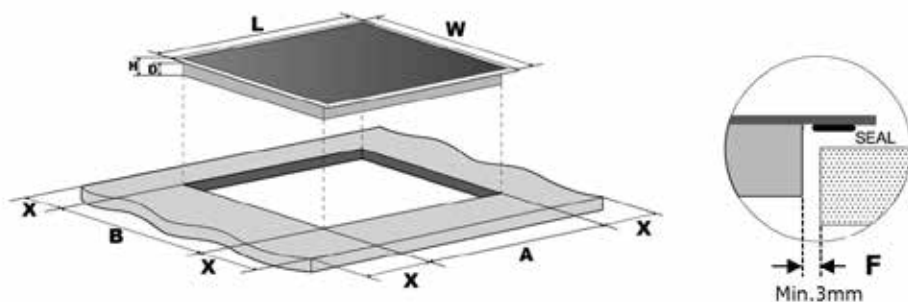
### 8.1 ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см.

Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели, следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (непропитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности). См. рисунок ниже:

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

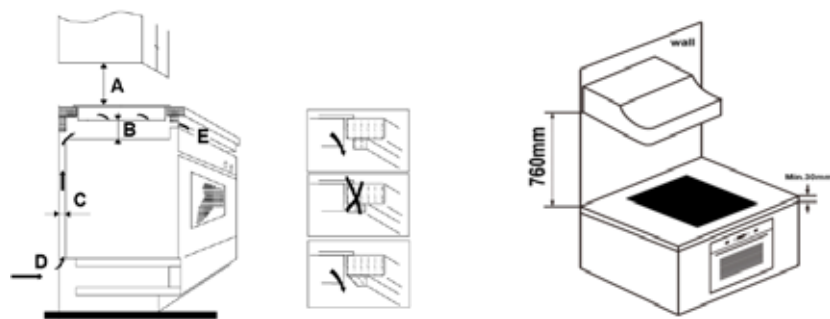


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	не менее 50	не менее 3

**Варочная панель**

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

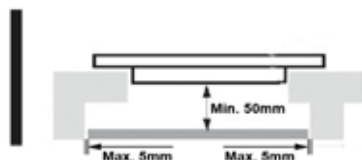
**Примечание.** По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Входное отверстие для воздуха	Выходное отверстие для воздуха, 5 мм

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию**

Обеспечьте надлежащую вентиляцию керамической варочной панели и не допускайте перекрытия вентиляционных отверстий прибора, предназначенных для входа и выхода воздуха. Чтобы предотвратить случайное прикосновение к горячей нижней части варочной панели, а также получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям.





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



⇒ Необходимо учитывать, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности мебели, должен выдерживать температуру не ниже  $150^{\circ}\text{C}$ , иначе возможно отклеивание этих элементов.

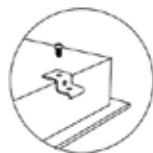


⇒ Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее  $90^{\circ}\text{C}$ .

## 8.2 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

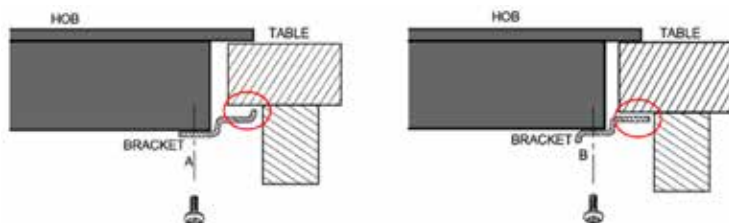
После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов, фиксируемых винтами в нижней части варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	основание

## Варочная панель

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



**Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы (см. рисунок).**

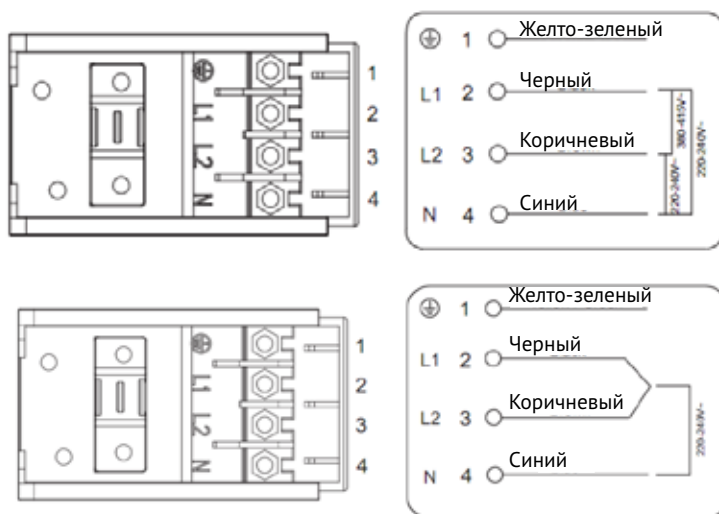
### 8.3 Предупреждения

1. Установка керамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Наша компания готова предоставить вам таких специалистов. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.
2. Керамическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушильным барабаном.
3. Для повышения надежности работы керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.
4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.
5. Во избежание повреждений материалы многослойной столешницы и клей должны обладать достаточной термостойкостью.
6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

### 8.4 Подключение варочной панели к сети электропитания

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилами, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан на рисунке ниже.





1. Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

3. Электрическое подключение должно быть выполнено надлежащим образом и в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.

5. Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна осуществляться только имеющими соответствующую квалификацию специалистами.

6. Для подключения должен использоваться кабель питания типа H05GG-F.



**После установки не должен обеспечиваться доступ пользователя к нижней поверхности варочной панели и кабелю питания.**

## Варочная панель

**Обратите Ваше внимание!**

Неисправностями Изделия не являются:

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

EAC



**УТИЛИЗАЦИЯ:** Не допускается утилизировать данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами.

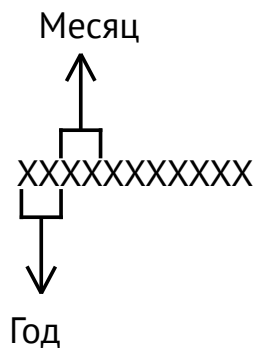
Для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.

На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и опасного воздействия на здоровье человека.

Наличие данного символа на изделии указывает на то, что оно не допускает утилизации вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация данного прибора должна осуществляться специализированными организациями. Для получения дополнительной информации о переработке и утилизации данного изделия обращайтесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

За дополнительной информацией по вопросам переработки и утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:****Производители:**

Гуангдонг Мидеа Консумер Электрик Мануфактуринг Ко.,Лтд.  
№.19,Ист Санле Роад Бейджиао Тоун Шунде Дистрикт Фошан Гуангдонг  
528311 Китай

**Импортер:**

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

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









# KUPPERSBERG

## СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

### **Уважаемый Покупатель !**

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

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

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

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

### Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

### Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть



# KUPPERSBERG

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

KUPPERSBERG

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

KUPPERSBERG

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

### СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

**Внимание:** KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с некачественным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

**#1**

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

**#2**

М.П.  
сервис-центра

**KUPPERSBERG**

Сервис-центр \_\_\_\_\_

Инженер, Ф.И.О.,  
подпись \_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

**#3**

М.П.  
сервис-центра





**ВНИМАНИЕ!**

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ  
ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ  
РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА  
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.**

➔ Kuppersberg  
➔ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)  
➔ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)