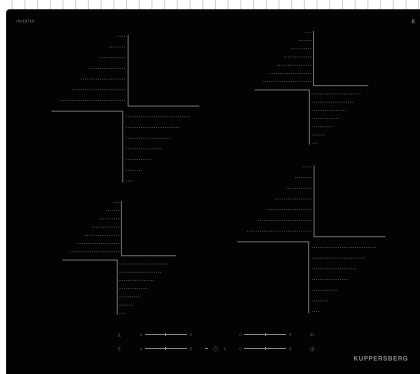


KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 606

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



INHALT

VORWORT	4
PRODUKTBESCHREIBUNG	8
PRODUKTBETRIEB.....	10
KOCHEMPFEHLUNGEN	20
HEIZPARAMETER.....	21
PFLEGE UND REINIGUNG	22
TIPPS UND TRICKS.....	23
FEHLER ANZEIGEN UND PRÜFEN	24
INSTALLATION.....	27



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfelds. Bitte lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit der Installation und Verwendung des Geräts vertraut. Bevor Sie das Gerät installieren, lesen Sie bitte den Abschnitt, der den Installationsvorgang beschreibt. Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie diese Installations- und Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Induktionskochfeld

**VORWORT****SICHERHEITSWARNUNGEN**

Die Gewährleistung Ihrer Sicherheit ist uns sehr wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

INSTALLATION**Stromschlaggefahr**

➔ Bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

➔ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der geltenden Vorschriften an ein Erdungssystem angeschlossen werden.

➔ Alle Änderungen an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

➔ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

Schnittgefahr

➔ Seid vorsichtig! Das Panel hat scharfe Kanten.

➔ Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann es zu Schnitten und anderen Verletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

➔ Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.

➔ Stellen Sie keine brennbaren Materialien und/oder Produkte auf dieses Gerät.

➔ Geben Sie diese Anweisungen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, um Ihre Installationskosten zu senken.

➔ Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Produkt gemäß den in diesem Dokument enthaltenen Installationsanweisungen installiert werden.

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

➔ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Trennung von der Stromquelle gewährleistet.

➔ Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust der Haftung des Herstellers führen.

➔ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

➔ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

➔ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autori-

sierten Servicecenter oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden. Andernfalls kann es zu gefährlichen Situationen kommen.

➔ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden. Betrieb des Gerätes und sind sich der möglichen Gefahren bei unsachgemäßer Verwendung bewusst.

➔ Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

➔ **⚠️ WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden (bei Glaskeramik-Kochfeldern oder ähnlichen Materialien, die spannungsführende Teile schützen).

➔ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

➔ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keinen Dampfreiniger.

➔ Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.

➔ Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder

ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

➔ Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf Kochflächen.

➔ **⚠️ ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Der Kurzzeitkochvorgang muss ständig überwacht werden.

➔ **⚠️ WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme anschließend ab, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

Stromschlaggefahr

➔ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn das Kochfeld Risse oder andere Schäden aufweist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

➔ Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz.

➔ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

Gesundheitsgefahr

➔ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

➔ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor

Induktionskochfeld

der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden.

➔ Die Nichtbeachtung dieser Empfehlung kann zum Tod führen.

Verbrennungsgefahr

➔ Während des Betriebs werden einige Teile des Geräts sehr heiß und können bei Berührung zu Verbrennungen führen.

➔ Lassen Sie Körperteile, Kleidung oder andere Gegenstände außer geeigneten Utensilien nicht in direkten Kontakt mit der Oberfläche des Kochfelds kommen, bis diese vollständig abgekühlt ist.

➔ Erlauben Sie Kindern nicht, sich dem Bediengerät zu nähern.

➔ Seid vorsichtig! Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe von Töpfen oder Pfannen sollten nicht über anderen eingeschalteten Brennern platziert werden. Achten Sie darauf, dass Kinder die Griffe der Utensilien nicht berühren.

➔ Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

➔ Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des Kochfeldschabers freigelegt. Benutzen Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

➔ Andernfalls kann es zu Schnitten oder anderen Verletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

➔ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Das Kochen von Flüssigkeiten und der Kontakt von Tropfen fetthaltiger Lebensmittel mit der Oberfläche des Geräts können zu Rauchentwicklung und einem Brand führen.

➔ Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeitstisch oder Ablagefläche.

➔ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät liegen.

➔ Legen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf der Oberfläche des Geräts, da dies zu Schäden am Gerät führen kann. Die Einwirkung des vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feldes kann zu Betriebsstörungen führen.

➔ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.

➔ Schalten Sie nach dem Gebrauch unbedingt alle Kochzonen (Brenner) und das Kochfeld selbst gemäß dem in dieser Anleitung beschriebenen Verfahren aus (z. B. mithilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). In diesem Fall sollten Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennungsfunktion verlassen, die die Kochstelle nach dem Entfernen des Topfes von der Herdplatte abschaltet.

Induktionskochfeld

↻ Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder darauf zu klettern.

↻ Bewahren Sie in den Schränken über dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Kinder können sich schwer verletzen, wenn sie auf das Kochfeld klettern.

↻ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird.

↻ Kinder und Menschen mit Behinderungen, denen der Umgang mit dem Gerät schwerfällt, sollten es nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person benutzen, die ihnen die notwendigen Anweisungen geben kann. Eine verantwortungsbewusste Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld benutzt, ohne sich selbst oder anderen Schaden zuzufügen.

↻ Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder Teile auszutauschen, es sei denn, Sie werden in diesem Handbuch dazu aufgefordert. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

↻ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und werfen Sie


auch keine schweren Gegenstände darauf.

↻ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

↻ Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten und bewegen Sie es nicht über die Glasoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.

↻ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallschwämme oder Scheuermittel, da dies zu Kratzern auf der Glasoberfläche des Kochfelds führen kann.

↻ Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt: im Essbereich von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Einrichtungen; in landwirtschaftlichen Wohngebäuden; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Unterkünften.

↻  **WARNUNG:** Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

↻ Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

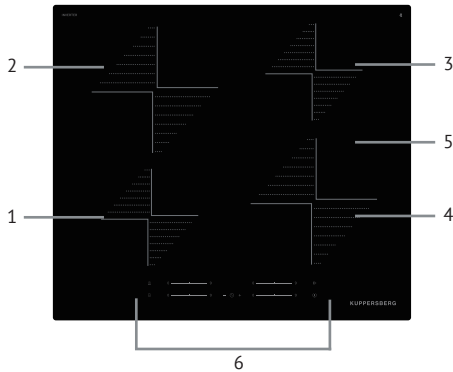
↻ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

Induktionskochfeld



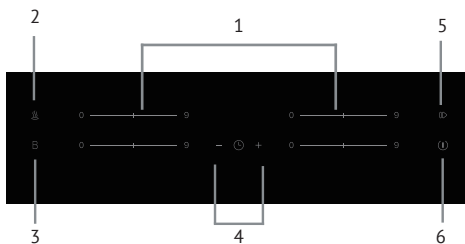
PRODUKTBESCHREIBUNG

BLICK VON OBEN



1. Kochzone max. 1200/1500 W
2. Kochzone max. 2400/2600 W
3. Kochzone max. 1200/1500 W
4. Kochzone max. 2400/2600 W
5. Glasoberfläche
6. Bedienfeld

BEDIENFELD

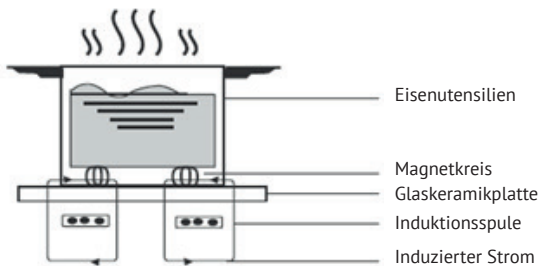


1. Steuerung zur Auswahl der Heizzone
2. Steuerung der Warmhaltefunktion
3. Boost funktion
4. Timer-Steuerung
5. Funktionssteuerung pausieren
6. Ein-/Aus-Taste (ON/OFF)

ERLÄUTERUNG DER FUNKTIONSPRINZIPIEN

Induktionskochen ist eine moderne, sichere, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt

die Glasoberfläche zu erhitzen. Die Glasoberfläche wird nur deshalb heiß, weil die Oberfläche mit der Zeit durch das darauf stehende Geschirr erhitzt wird.



BEVOR SIE IHR NEUES INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN

☞ Lesen Sie dieses Handbuch und achten Sie dabei besonders auf den Abschnitt mit den Sicherheitshinweisen.

☞ Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien vom Induktionskochfeld.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kochfeld	ICI 606
Anzahl Kochzonen (Brenner)	4
Stromversorgungsparameter	220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Energie	7200 W
Abmessungen L×B×H (mm)	590X520X60
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

Gewichte und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten,

behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an Spezifikationen und Designs vorzunehmen.

Induktionskochfeld

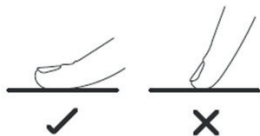
! PRODUKTBETRIEB**BERÜHRUNGSSTEUERUNG**

➔ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie nicht stark drücken müssen.

➔ Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.

➔ Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.

➔ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder Lappen). Schon ein dünner Wasserfilm auf der Platte kann die Bedienung des Kochfelds erschweren.

**DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN**

➔ Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionsherde geeignet ist.

Achten Sie auf das entsprechende Symbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.


➔ Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Test prüfen.

Platzieren Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. Wenn es klebt, ist das Kochgeschirr für das Kochen induktionsgeeignet.



➔ Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Gießen Sie etwas Wasser in die Schüssel, die Sie testen möchten.

2. Wenn  die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

➔ Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer. Ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Ton.

➔ Wenn der ferromagnetische Teil den Boden der Pfanne nur teilweise bedeckt, erwärmt sich nur der ferromagnetische Teil; der restliche Boden erreicht möglicherweise nicht die zum Kochen ausreichende Temperatur.

➔ Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist und andere Materialien, wie z. B. Aluminium, enthält, kann dies die Erwärmung und Erkennung der Pfanne durch das Gerät beeinträchtigen.

➔ Wenn der Boden des Kochgeschirrs wie in der Abbildung unten aussieht, wird das Kochgeschirr möglicherweise nicht erkannt.

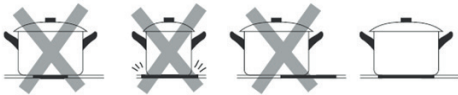


↻ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.



↻ Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eng am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochfläche hat.

↻ Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem von Ihnen gewählten Bereich entspricht. Bei der Verwendung einer Pfanne wird Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, ist die Effizienz möglicherweise geringer als erwartet. Das Kochfeld erkennt möglicherweise keine Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochbereichs.



↻ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie Kochgeschirr nicht direkt auf der Oberfläche des Cerankochfelds. Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen.



PFANNENGRÖSSE


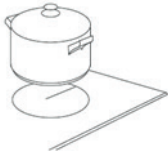
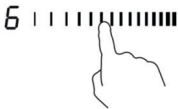
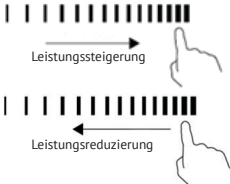
Die Kochzone ermittelt automatisch den Durchmesser des Topfes. Allerdings muss der Boden dieser Pfanne einen Mindestdurchmesser haben, der zum Brenner passt. Um die maximale Effizienz Ihres Kochfelds zu gewährleisten, stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Kochzone.


Kochzonen	Durchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximal (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210

Induktionskochfeld

WIE MAN ES BENUTZT

Beginn kochen

<p>Berühren Sie die Touch-Taste EIN/AUS. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton und auf allen Displays wird «-» oder «--» angezeigt, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist</p>	
<p>Stellen Sie für die Art des Kochfelds geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. ➔ Stellen Sie zunächst sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind</p>	
<p>Berühren Sie die Heizzonenauswahl und die Anzeige neben der Touch-Taste beginnt zu blinken</p>	
<p>Passen Sie die Hitzestufe mit dem Schieberegler an. ➔ Wenn Sie innerhalb einer Minute keinen Heizmodus auswählen, schaltet sich der Induktionsherd automatisch aus. Sie müssen noch einmal von vorne beginnen, vom ersten Schritt an ➔ Sie können die Kochstufe jederzeit während des Kochens ändern</p>	

Wenn das Display anzeigt  gleichzeitig mit der Auswahl der Heizzone.

Das könnte bedeuten:

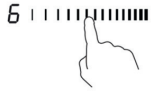



- ➔ Sie das Kochgeschirr auf den falschen Herd gestellt haben oder;
- ➔ Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr nicht für einen Induktionsherd geeignet ist oder;

➔ Das Kochgeschirr ist zu klein oder befindet sich nicht in der Mitte des Kochbereichs.

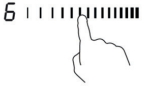

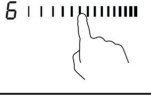

Wenn sich auf der Kochzone keine geeigneten Utensilien befinden, findet keine Erwärmung statt.

Das Display erlischt automatisch nach 1 Minuten, wenn keine geeigneten Utensilien darauf abgestellt werden.

Fertig kochen

Berühren Sie die Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten	
Schalten Sie die Kochzone mit dem Schieberegler auf «0» aus. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display «0» angezeigt wird	
Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-taste berühren	
Seien Sie vorsichtig! «H» zeigt an, welcher Brenner heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Kochplatte	


Nutzung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Heizzone aus	
Berührend «B», Die Zonenanzeige zeigt «b» an und die Leistung erreicht das Maximum	
Boost deaktivieren	
Wählen Sie die Zone aus, die Sie deaktivieren möchten	
Schalten Sie die Kochzone mit dem Schieberegler auf «0» aus. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display «0» angezeigt wird	

- Die Funktion kann auf jeder Kochzone angewendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf die ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die anfängliche Heizstufe 0 ist, steigt sie nach 5 Minuten auf 9.

Induktionskochfeld

Warmhaltefunktion

Funktion aktivieren	
Berühren Sie den Schieberegler zur Auswahl der Heizzone und die Anzeige neben der Touch-Taste beginnt zu blinken	
Tippen Sie auf das Funktions aktivierungs symbol  , Zonenanzeige zeigt « »	
Deaktivieren der Funktion	
Berühren Sie den Schieberegler zur Auswahl der Heizzone und die Anzeige neben der Touch-Taste beginnt zu blinken	
Durch Berühren des Schiebereglers wird die Kochzone auf die ausgewählte Einstellung zurückgesetzt	

HINWEIS:

- ➔ Diese Funktion kann auf allen Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
- ➔ Stellen Sie sicher, dass Sie einen Deckel auf der Pfanne verwenden, da dies das endgültige Garergebnis beeinträchtigen kann.
- ➔ Es ist besser, kein Kochgeschirr aus Gusseisen zu verwenden.

Pausenfunktion

➔ Sie können das Heizen unterbrechen, anstatt das Kochfeld vollständig auszuschalten.

➔ Beim Aufrufen des Pausenmodus sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

Funktion aktivieren	
Tippen Sie auf das Symbol «▷ »	Der Indikator wird angezeigt « »
Funktion ausschalten	
Tippen Sie auf das Symbol «▷ »	

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS deaktiviert ①. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ausschalten ①. Wenn Sie den Pausenmodus nicht verlassen, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Minuten aus.

Induktionskochfeld

Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten nutzen:

➔ Sie können es als Timer (Herunterzählen der Zeit) verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der

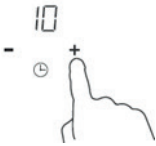
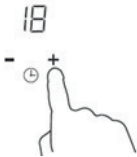
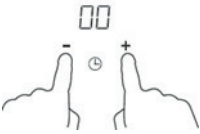
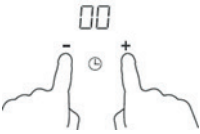


eingestellten Zeit keinen Brenner mehr aus.

➔ Sie können es so einstellen, dass ein oder mehrere Brenner nach einer festgelegten Zeit ausgeschaltet werden.

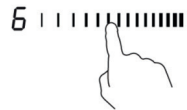

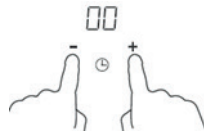

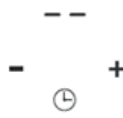
Die maximale Timerdauer beträgt 99 Minuten.

a) Verwenden eines Timers, um die Zeit im Auge zu behalten

Wenn Sie keine Kochzone auswählen.

<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. HINWEIS: Sie können den Timer auch dann nutzen, wenn Sie keine Kochzone auswählen</p>	
<p>Klicken Sie im Timer-Bedienfeld auf «+». Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und auf dem Timer-Display wird die Zahl «10» angezeigt</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Schaltfläche «-» oder «+» des Timers berühren. Tipp: Berühren Sie die Timer-Taste «-» oder «+» einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die Timer-Taste «-» oder «+» gedrückt, um die Zeit jeweils um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen</p>	
<p>Durch gleichzeitiges Drücken von «-» und «+» wird der Timer abgebrochen und die Minutenanzeige zeigt «00»</p>	
<p>Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt das Gerät sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt für weitere 5 Sekunden die verbleibende Zeit an</p>	
<p>Das Gerät piept 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt «--» an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist</p>	

b) Stellen Sie einen Timer ein, um einen Brenner auszuschalten

Für einen Brenner	
Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Kochzone aus	
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Schaltfläche «-» oder «+» des Timers berühren. Tipp: Berühren Sie die Timer-Taste «-» oder «+» einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die Timer-Taste «-» oder «+» gedrückt, um die Zeit jeweils um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen	
Durch gleichzeitiges Drücken von «-» und «+» wird der Timer abgebrochen und die Minutenanzeige zeigt «00»	
Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt das Gerät sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt für weitere 5 Sekunden die verbleibende Zeit an. HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige zeigt den von Ihnen ausgewählten Brenner an	
Nach Ablauf des Timers schaltet sich die entsprechende Kochstelle automatisch ab	

⚠ Andere Brenner laufen weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

Induktionskochfeld

Für mehrere Zonen	
<p>Die Schritte zum Einrichten weiterer Zonen sind dieselben wie zum Einrichten einer Zone. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Minutenanzeige zeigt den Minutentimer an. Die Anzeige der entsprechenden Zone blinkt. Wie nachfolgend dargestellt:</p>	
<p>3. (für 15 Minuten)</p> <p>6. (für 45 Minuten)</p>	<p>15 - 0 +</p>
<p>Nach Ablauf der Countdown-Zeit schaltet sich die entsprechende Kochstelle aus. Das Gerät zeigt dann einen weiteren Minutentimer an und die entsprechende Kochstelle blinkt. Gezeigt, wie man es richtig macht:</p>	<p>H 30 6. - 0 + (für 30 Minuten)</p>
<p>Durch Berühren der Heizzonenauswahl wird der entsprechende Timer auf der Timeranzeige angezeigt</p>	

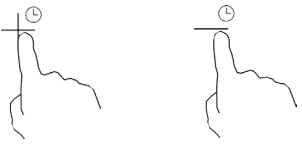
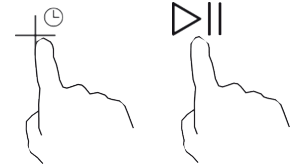
c) Deaktivieren des Timers

<p>Mit dem Schieberegler schalten Sie die Kochzone aus</p>	<p>6. </p>
<p>Durch gleichzeitiges Drücken von «-» und «+» wird der Timer abgebrochen und die Minutenanzeige zeigt «00»</p>	<p>00 </p>

Power-Limit-Modus

Bei einem Induktionskochfeld können Sie die maximale Leistungsaufnahme einstellen, indem Sie aus mehreren Leistungsbereichen die gewünschte Stufe auswählen. Induktionskochfelder begrenzen automatisch ihre Leistung, um das Risiko einer elektrischen Überlastung zu vermeiden.

Modusaktivierung	
<p>Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann eine Sekunde lang gleichzeitig die Tasten «Pause» und «Timer +». HINWEIS: Wenn Sie nach dem Einschalten des Kochfelds andere Tasten drücken, ist der Power-Limit-Modus nicht verfügbar</p>	<p></p>
<p>Der aktuelle Stromverbrauch wird auf der Timer-Anzeige angezeigt (z. B. P5)</p>	<p></p>

Umschalten der Stufen des Power-Limit-Modus	
Drücken Sie die Tasten «Timer +» oder «Timer -»	
<p>Es gibt 5 Leistungsstufen. Auf dem Timer-Display wird eines von beidem angezeigt. "P5": maximale Leistung ist 7.2 kW "P4": maximale Leistung ist 5.8 kW "P3": maximale Leistung ist 4.5 kW "P2": maximale Leistung ist 3.5 kW "P1": maximale Leistung ist 2.8 kW</p>	
Deaktivieren des Modus	
Nachdem Sie die gewünschte Stufe ausgewählt haben, drücken Sie gleichzeitig eine Sekunde lang die Tasten «Pause» und «Timer +», um die Einstellungen zu speichern und den Power-Limit-Modus zu verlassen	
Das Kochfeld schaltet sich aus	

Regelmäßige Arbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit dieses Kochfelds gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Wenn das Geschirr entnommen wird, stoppt das Gerät sofort den Heizvorgang und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

⚠ Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Regelarbeitszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Induktionskochfeld

**KOCHEMPFEHLUNGEN**

Seien Sie beim Frittieren von Speisen vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Wenn Öl und Fett auf eine zu hohe Temperatur erhitzt werden, können sie sich plötzlich entzünden und eine ernsthafte Brandgefahr darstellen.

KOCHTIPPS

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

➔ Um die Garzeit zu verkürzen, versuchen Sie, die Menge an Flüssigkeit und/oder Fett zu minimieren.

➔ Decken Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem Deckel ab, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen, indem die Wärme im Kochgeschirr eingeschlossen wird.

➔ Beginnen Sie mit dem Garen auf höchster Stufe und reduzieren Sie dann die Temperatureinstellung, während sich das Essen erwärmt.

Reis schmoren, kochen

➔ Das Löschen erfolgt bei einer Temperatur unterhalb des Siedepunkts von Wasser, d. h. bei etwa 85°C, wobei nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit gelangen. Mit dieser Methode entstehen köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sie den Geschmack entfaltet, ohne das Essen zu stark zu kochen. Darüber hinaus wird empfohlen, Eiergerichte und dickflüssige Mehlsaucen bei Tempe-

raturen unterhalb des Siedepunkts von Wasser zu kochen.

➔ In manchen Fällen, beispielsweise beim Garen von Reis mit der Absorptionmethode, kann es notwendig sein, die Leistungsstufe über die Mindesteinstellung hinaus einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit gegart wird.

Das Steak braten

So bereiten Sie ein saftiges Steak mit reichhaltigem Geschmack zu:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.

2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.

3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Pflanzenöl. Geben Sie eine kleine Menge Pflanzenöl direkt in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch hinein.

4. Steaks sollten während des Garens nur einmal gewendet werden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Garzeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite liegen. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu bestimmen: Je fester es ist, desto garer ist es.

5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es noch zarter wird.

Unter ständigem Rühren braten

1. Wählen Sie eine Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine normale große

Bratpfanne, die für das Cerankochfeld geeignet ist.

2. Bereiten Sie alle Zutaten und Küchenutensilien vor. Braten und schnell umrühren. Wenn Sie eine große Menge an Speisen zubereiten müssen, sollten Sie diese in kleinen Portionen zubereiten.

3. Eine Bratpfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.

4. Das Fleisch zuerst garen, beiseite stellen und warm halten.

5. Das Gemüse unter ständigem Rühren anbraten. Wenn das Gemüse warm, aber noch nicht weich genug ist, reduzieren Sie die Hitze und geben Sie dann das Fleisch und die Soße in die Pfanne.

6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.

7. Das fertige Gericht sofort servieren.

ERKENNUNG UNANGEMESSENER ARTIKEL

Wenn ein nicht magnetisches Kochgeschirr der falschen Größe (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wird, wechselt das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator läuft noch 1 Minute weiter.

HEIZPARAMETER

Die unten aufgeführten Leistungsstufen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von der Art des ver-

wendeten Kochgeschirrs und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Leistungspegel	Passend für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Erhitzen kleiner Mengen an Lebensmitteln ↻ Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen ↻ Schonendes Schmoren ↻ Langsames Erhitzen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Aufwärmen ↻ Unter kräftigem Rühren und Schmoren ↻ Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Pfannkuchen kochen, Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Anbraten ↻ Nudeln kochen (Nudeln)
9	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Frittieren unter ständigem Rühren ↻ Das Steak versiegeln (braten). ↻ Die Suppe zum Kochen bringen ↻ Kochendes Wasser

Induktionskochfeld

 **PFLEGE UND REINIGUNG**

Art der Verschmutzung	Eliminierungsmethode	Wichtige Informationen
<p>Alltägliche Flecken (Fingerabdrücke, Flecken, Essensflecken und Überlauf von herzhaften Zubereitungen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf das Glas auf, solange es noch warm, aber nicht heiß ist 3. Mit einem weichen Tuch oder Papiertuch abwischen und trocknen 4. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn das Kochfeld vom Stromnetz getrennt wird, erlischt die Restwärmeanzeige, die Kochzone ist jedoch möglicherweise noch heiß. Sei sehr vorsichtig! ➤ Harte Scheuermittel, einige Nylonbürsten und scharfe/ scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Scheuerschwämmen) sorgfältig durch ➤ Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück, da diese die Glasoberfläche verfärben können
<p>Beim Kochen Speisen über den Rand eines Gefäßes gießen, Speisen schmelzen lassen, heiße und süße Speisen auf eine Glasoberfläche verschütten</p>	<p>Entfernen Sie Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spatel oder einem Glaskeramik-Kochfeldschaber. Seien Sie bitte äußerst vorsichtig, da die Brenner heiß sein können:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Halten Sie den Schaber im 30°-Winkel und schaben Sie Schmutz auf dem vollständig abgekühlten Teil des Kochfelds ab 3. Schmutz und Speisereste mit einem Tuch oder Papiertuch entfernen 4. Befolgen Sie die unter «Alltägliche Umweltverschmutzung» beschriebenen Schritte 2–4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie Flecken, die durch schmelzende oder spritzende heiße und süße Speisen entstehen, so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen sind sie sehr schwer zu reinigen. In manchen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen ➤ Schnittgefahr: Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des Schabers freigelegt. Benutzen Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf
<p>Tropfen auf dem Touch-Bedienfeld</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz 2. Essensreste mit saugfähigem Material entfernen 3. Wischen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab 4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch trocken 5. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus und gibt einen Signalton aus, und die Touch-Control-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist



TIPPS UND TRICKS

Fehlfunktion	Mögliche Gründe	Heilmittel
Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Im Netzteil liegt keine Spannung an	Stellen Sie sicher, dass Ihr Cerankochfeld an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Stromversorgungsnetz Spannung anliegt. Wenn Sie alle oben genannten Prüfungen durchgeführt haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal
Das Touchpad reagiert nicht auf Berührungen	Das Bedienfeld ist gesperrt	Entsperren Sie das Bedienfeld. Weitere Informationen finden Sie unter Verwendung des Cerankochfelds
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht richtig oder nicht jedes Mal auf Berührung	Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf der Oberfläche des Bedienfelds oder Sie berühren die Tasten mit Ihren Fingerspitzen	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist, indem Sie die Tasten mit der Fingerkuppe berühren
Auf dem Glas sind Kratzer	Kochgeschirr mit rauen Kanten verwenden. Verwendung ungeeigneter Werkzeuge wie Scheuermittel oder Reinigungsmittel	Verwenden Sie Geschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt «Auswahl des richtigen Kochgeschirrs». Siehe Abschnitt Reinigung und Wartung
Manches Kochgeschirr macht Knack- oder Klickgeräusche	Dies kann an der Konstruktion des von Ihnen verwendeten Kochgeschirrs liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich)	Dies ist für das Kochgeschirr normal und stellt keine Fehlfunktion dar
Der Induktionsherd erzeugt bei hohen Temperaturen ein leises Brummen	Dies ist auf die Induktionskochtechnologie zurückzuführen	Das ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn die Heizleistung reduziert wird
Lüftergeräusch vom Induktionsherd	Der im Kochfeld eingebaute Kühlventilator hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Es funktioniert auch dann weiter, wenn Sie den Induktionsherd ausschalten	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie den Induktionsherd an der Wand nicht aus, während der Ventilator läuft

Induktionskochfeld

Fehlfunktion	Mögliche Gründe	Heilmittel
Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht	Der Induktionsherd kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht mittig auf der Platte steht	Verwenden Sie für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt «Das richtige Kochgeschirr auswählen». Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, piepst und zeigt einen Fehlercode an (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Zahlen auf dem Kochtimer-Display)	Ein technischer Fehler	Notieren Sie die Buchstaben und Nummern der Fehler, schalten Sie den Induktionsherd an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

 **FEHLER ANZEIGEN UND PRÜFEN**

Der Induktionsherd ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann ein Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder von der Arbeitsfläche zu entfernen.

Fehlerbehebung

1) Fehlercode, der während der Nutzung durch den Kunden aufgetreten ist, und wie man ihn beheben kann



Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist. Schalten Sie es wieder ein, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert
E2	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung	
E3	Hochtemperatur-Keramikbeschichtungssensor (1#)	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikbeschichtung sinkt. Drücken Sie die «ON/OFF»-Taste, um das Gerät neu zu starten
E4	Hochtemperatur-Keramikbeschichtungssensor (2#)	

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
E5	Hochtemperatur-IGBT (1#)	Warten Sie, bis die IGBT-Temperatur sinkt. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft; Wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus
E6	Hochtemperatur-IGBT (2#)	
Keine automatische Wiederherstellung		
F3/F6	Fehler am Temperatursensor der Keramikbeschichtung – Kurzschluss (F3 Für 1#, F6 Für 2#)	Überprüfen Sie die Verbindung oder tauschen Sie den Temperatursensor mit Keramikbeschichtung aus
F4/F7	Fehlfunktion des Temperatursensors der Keramikbeschichtung – offener Stromkreis (F4 Für 1#, F7 Für 2#)	
F5/F8	Fehlfunktion des Temperatursensors der Keramikbeschichtung. (F5 Für 1#, F8 Für 2#)	
F9/FA	Fehler am IGBT-Temperatursensor (Kurzschluss/Unterbrechung 1#)	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
FC /FD	Fehler am IGBT-Temperatursensor (Kurzschluss/Unterbrechung 2#)	

2) Spezifischer Fehler und Lösung

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist	Kein Essen serviert	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose steckt und ob die Steckdose funktioniert	
	Die Verbindung der optionalen Netzteilplatine und der Anzeigeplatine ist fehlerhaft	Überprüfen Sie die Verbindung	
	Die optionale Leistungsplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die optionale Stromversorgungsplatine	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigepatine	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist fehlerhaft	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigepatine	

Induktionskochfeld

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung A	Lösung B
Die Kochanzeige leuchtet, aber die Heizung schaltet sich nicht ein	Hohe Kochfeldtemperatur	Möglicherweise ist die Umgebungstemperatur zu hoch. Die Belüftungsöffnungen können blockiert sein	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht	Prüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus	
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und im Display blinkt 	Falsche Art von Kochgeschirr	Ersetzen Sie die Leistungsplatine. Geeignete Behälter verwenden (siehe Bedienungsanleitung)	Der Topferkennungsschaltkreis ist beschädigt. Tauschen Sie die Leistungsplatine aus
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten	
	Der Ofen ist überhitzt		
Die Kochzonen auf einer Seite (z. B. die erste und zweite Zone) weisen ein  auf	Fehlerhafte Verbindung der Leistungsplatine und der Anzeigeplatine	Überprüfen Sie die Verbindung	
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine	
	Die Hauptplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine	
Der Lüftermotor macht ein ungewöhnliches Geräusch	Der Lüftermotor ist beschädigt	Ersetzen Sie den Lüfter	

Bei den oben genannten Fehlern handelt es sich um typische Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um unnötige Gefahren und Schäden im Inneren des Induktionskochfelds zu vermeiden.

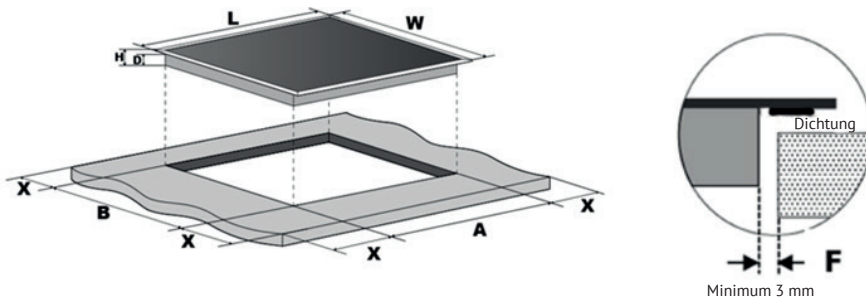
! INSTALLATION

AUSWAHL DER MONTAGEAUSRÜSTUNG

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Tischplatte) entsprechend den in der Abbildung gezeigten Maßen. Für die Installation und den Betrieb sollte um das Loch herum ein Freiraum von mindestens 5 cm gelassen werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Tischplatte) mindestens 30 mm beträgt. Um einen Stromschlag und eine starke Verformung der Arbeitsfläche durch die Wärmestrahlung des Kochfelds

zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien wählen (unbehandeltes Holz und ähnliche faserige oder saugfähige Materialien sollten nicht als Arbeitsfläche verwendet werden). Siehe Bild unten:

HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte mindestens 3 mm betragen.

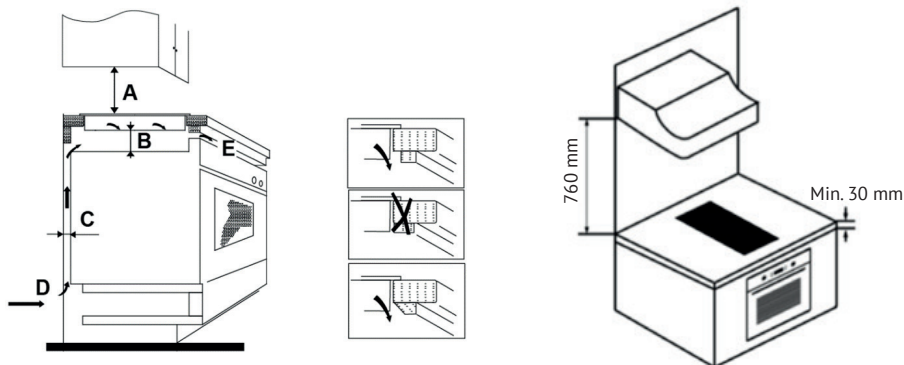


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	Mindestens 50	Mindestens 3

Induktionskochfeld

Auf eine ausreichende Belüftung des Cerankochfeldes muss in jedem Fall geachtet werden. Unter keinen Umständen dürfen die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld normale Betriebsbedingungen aufweist. Siehe Bilder unten.

HINWEIS: Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden unteren Blende der Küchenzeile mindestens 760 mm betragen.

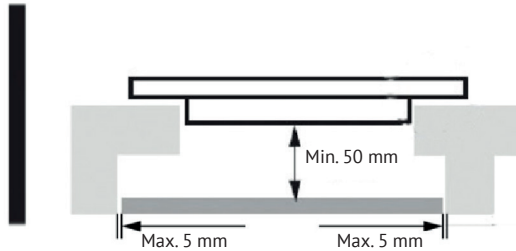


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mindestens 50	Mindestens 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

! WARNUNG: Für ausreichende Belüftung muss gesorgt werden

Stellen Sie sicher, dass das Cerankochfeld ordnungsgemäß belüftet ist und blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts. Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit der

heißen Unterseite des Kochfelds sowie einen elektrischen Schlag während des Betriebs des Kochfelds zu verhindern, muss eine Holztrennwand mindestens 50 mm vom Boden des Kochfelds entfernt angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die nachstehenden Anforderungen.



⚠ Entlang des Umfangs an der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungslöcher. Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

➡ Bitte beachten Sie, dass der Kleber, mit dem Kunststoff- oder Holzelemente an der Oberfläche des Headsets befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst lösen können.

➡ Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten.

STELLEN SIE VOR DER INSTALLATION DES KOCHFELDS SICHER, DASS DIES DER FALL IST

➡ Die Tischplatte ist quadratisch und eben, und keine Elemente des Headset-Designs beeinträchtigen den genutzten Raum.

➡ Die Tischplatte besteht aus hitzebeständigem und isoliertem Material.

➡ Wenn das Kochfeld über dem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen auch über ein eingebautes Kühlgebläse.

➡ Bei der Installation werden alle Abstandsanforderungen sowie die geltenden Normen und Vorschriften eingehalten.

➡ Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die Festverkabelung eingebaut und gemäß den örtlichen Elektrovorschriften und -vorschriften installiert und angebracht.

➡ Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen bieten (oder an allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn örtliche Verkabelungsvorschriften solche Abweichungen in den Anforderungen zulassen).

➡ Der Trennschalter ist für den Benutzer bei der Verwendung des Kochfelds leicht zugänglich.

➡ Wenn Sie Zweifel an der Installation haben, wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden und die Elektrosicherheitsbehörden.

Induktionskochfeld

➔ Sie verwenden eine hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberfläche (z. B. Keramikfliesen) auf den Wandflächen rund um das Kochfeld.

STELLEN SIE DIES NACH DER INSTALLATION DES KOCHFELDS SICHER

➔ Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.

➔ Gewährleistet eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Geräts zum Boden des Kochfelds.

➔ Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, ist unter dem Boden des Kochfelds eine Hitzebarriere angebracht.

➔ Der Trennschalter ist leicht zugänglich.

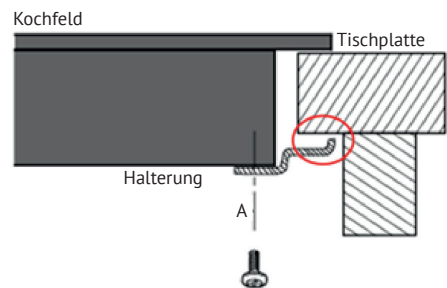
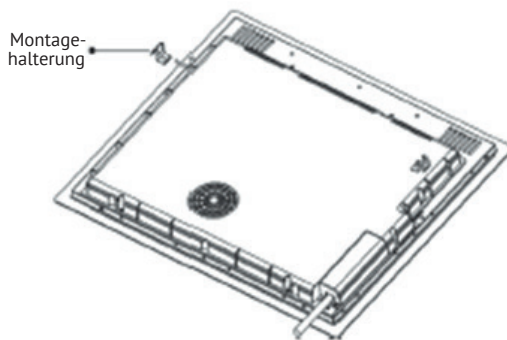
VOR DER MONTAGE DER MONTAGEHALTERUNGEN

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage (Verpackung verwenden).

Üben Sie keine Gewalt auf hervorstehende Kochfeld-Bedienelemente aus.

ANPASSEN DER POSITION DER MONTAGEHALTERUNGEN

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit den Halterungen an der Unterseite des Kochfelds auf der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).



⚠ Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenfläche der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Installation des Cerankochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Installieren Sie das Gerät nicht selbst.

2. Das Cerankochfeld darf nicht direkt über einem Kühlschrank, Geschirrspüler oder Trockner installiert werden.

3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, sollte das Cerankochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.

4. Die Wand und der beheizte Bereich über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.

5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Tischplattenmaterialien und Kleber eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen.

6. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

DAS KOCHFELD AN DIE STROMVERSORUNG ANSCHLIESSEN

Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:


1. Die elektrische Verkabelung im Haushalt entspricht der vom Kochfeld verbrauchten Leistung.

2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.

3. Die Stromkabelabschnitte halten der auf dem Typenschild angegebenen Belastung stand.

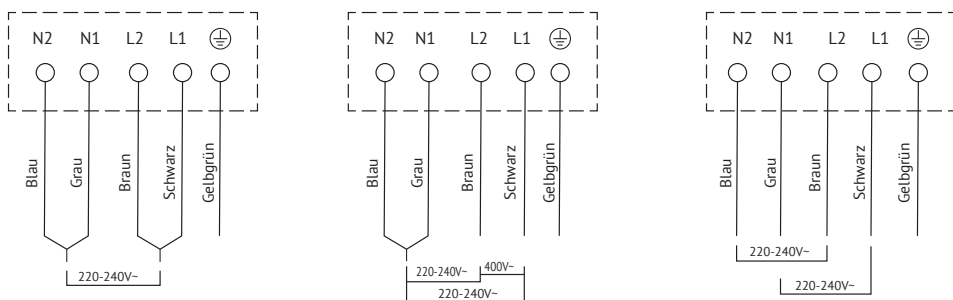
Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter oder Splitter, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.

 Erkundigen Sie sich bei einem Elektriker, ob das Verkabelungssystem Ihres Hauses geeignet ist, sodass Sie es nicht wiederholen müssen.

Eventuelle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Induktionskochfeld



➔ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dieser Vorgang von einem Kundendienst-techniker unter Verwendung von Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

➔ Wenn das Gerät direkt an das Netzwerk angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm installiert werden.

➔ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ord-

nungsgemäß und den Sicherheitsvorschriften entsprechend ausgeführt wird.

➔ Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.

➔ Das Kabel darf regelmäßig überprüft und nur durch autorisiertes Personal ausgetauscht werden.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds müssen nach der Installation unzugänglich sein.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht im unsortierten Hausmüll. Für die Sonderverarbeitung ist es erforderlich, diese Abfälle getrennt zu sortieren

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Dieses Gerät erfordert eine Sondermüllentsorgung. Weitere Informationen zur Handhabung, Aufarbeitung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

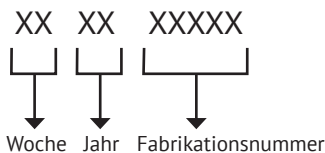
Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben

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

Induktionskochfeld

SERIENNUMMER:**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERÄTE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Hergestellt in der VR China





CONTENTS

FOREWORD	36
PRODUCT INTRODUCTION	39
OPERATION OF PRODUCT.....	41
COOKING GUIDELINES	50
HEAT SETTINGS.....	51
CARE AND CLEANING.....	52
HINTS AND TIPS.....	53
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	54
INSTALLATION	57



Congratulations on the purchase of your new Induction 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.
 Read all the safety instructions carefully before use and keep this
 Instruction/Installation Manual for future reference.

Induction Hob

**FOREWORD****SAFETY WARNINGS**

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

INSTALLATION**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.

Cut Hazard

➤ Take care - panel edges are sharp.

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

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

➤ 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.

➤ 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.

➤  **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.

- ➔ A steam cleaner is not to be used.
- ➔ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ➔ Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- ➔ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ➔ 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 a fire.
- ➔ **⚠ 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.
- ➔ **⚠ 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.

➔ **⚠ CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

➔ Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

➔ **⚠ WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

OPERATION AND MAINTENANCE

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.

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.

Induction Hob

➤ Failure to follow this advice may result in death.

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.

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.

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.

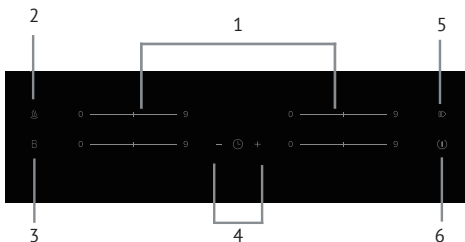
⚠ PRODUCT INTRODUCTION

TOP VIEW



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2400/2600 W zone
3. Max. 1200/1500 W zone
4. Max. 2400/2600 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

CONTROL PANEL



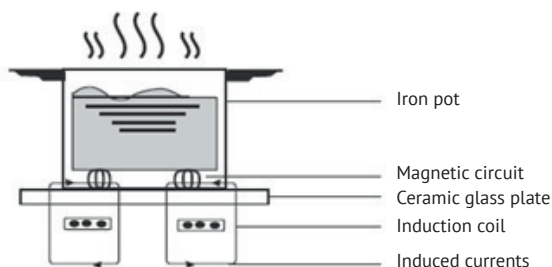
1. Heating zone power controls
2. Keep warm control
3. Booster control
4. Timer control
5. Pause control
6. ON/OFF control

Induction Hob

WORKING THEORY

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the

pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

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

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	ICI 606
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200 W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change

specifications and designs without prior notice.

OPERATION OF PRODUCT

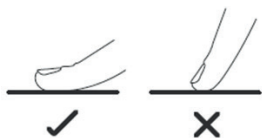
TOUCH CONTROLS

➔ 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.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

➔ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.


➔ You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



➔ If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

➔ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

➔ If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

➔ If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

➔ If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



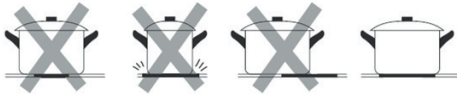
Induction Hob

➔ 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.

➔ Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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




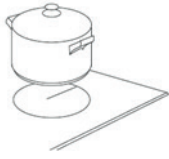
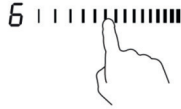
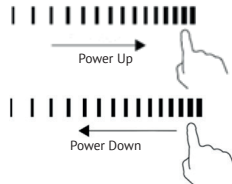
PAN DIMENSION


The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210

HOW TO USE

Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show «-» or «--», indicating that the induction hob has entered the state of standby mode</p>	
<p>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</p>	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control. ☞ If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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</p>	

If the display flashes  alternately with the heat setting.

This means that:

- ☞ you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- ☞ the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

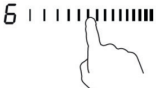



☞ the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

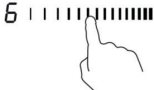



The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Induction Hob

Finish cooking


<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to «0». Make sure the display shows «0»</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control</p>	
<p>Beware of hot surfaces! «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</p>	

Using the Boost function

<p>Activate the boost function</p>	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Touching the boost control «B», the zone indicator show «b» and the power reach Max</p>	
<p>Cancel the Boost function</p>	
<p>Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to «0». Make sure the display shows «0»</p>	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Keep Warm

Activate the keep warm function	
Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash	
Touching the keep warm control  , the zone indicator show « »	
Cancel the keep warm function	
Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash	
Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select	



NOTE:


- This function may be used on all cooking zones at the same time.
- Be sure to use a lid, as this could affect the final result.
- Better not use cast iron cookware.

Pause Mode

➤ You can pause the heating instead of shutting the hob off.

➤ When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

⚠ When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control «▷ »	All the  indicator will show « »
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control «▷ »	

Induction Hob

Timer control

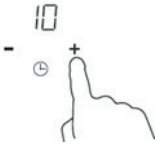
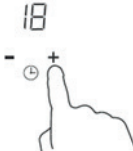
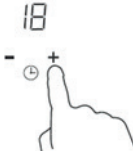
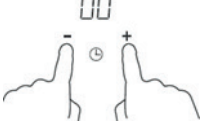


You can use the timer in two different ways:

➡ 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.

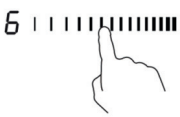

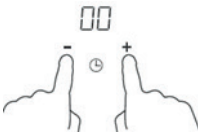


➡ You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone.

<p>Make sure the cooktop is turned on. NOTE: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone</p>	
<p>Touch «+» the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and «10» will show in the timer display</p>	
<p>Set the time by touching the «-» or «+» control of the timer Hint: Touch the «-» or «+» control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the «-» or «+» control of the timer to decrease or increase by 10 minutes</p>	
<p>Touching the «-» and «+» together, the timer is cancelled, and the «00» will show in the minute display</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows «--» when the setting time finished</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off


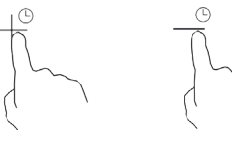
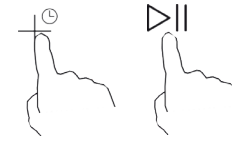
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the «-» or «+» control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the «-» or «+» control of the timer will decrease or increase by 10 minutes	
Touching the «-» and «+» together, the timer is cancelled, and the «00» will show in the minute display	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically	

 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then long press «Pause» and «Timer +» keys at the same time for one second. NOTE: If other Keys are operated after power on, the power management function cannot be entered	
The current maximum power mode will be displayed on the timer indicator (e.g. P5)	
To switch to another level	
Press the «Timer +» or «Timer -» key.	
There are 5 power levels, from «P5» to «P1». The timer indicator will show one of them. «P5»: the maximum power is 7.2kW «P4»: the maximum power is 5.8kW «P3»: the maximum power is 4.5kW «P2»: the maximum power is 3.5kW «P1»: the maximum power is 2.8kW	
Confirmation and Exit Power Management Function	
After the desired power setting mode is selected, long press «Pause» and «Timer +» keys at the same time for one second to save and exit power management function	
The hob will be turned off	

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Induction Hob

**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.

COOKING TIPS

➔ When food comes to the boil, reduce the temperature 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.

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.

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.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based 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.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go

on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.



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 induction hob to find the settings that best suit you.

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

Induction Hob

 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"> 1. Switch the power to the cooktop off 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel 4. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 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 ↻ 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 ↻ Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained
<p>Boil overs, 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 Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel 4. Follow steps 2 to 4 for «Everyday soiling on glass» above 	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 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 ↻ 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
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth 4. Wipe the area completely dry with a paper towel 5. Switch the power to the cooktop back on 	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 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



HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on	No power	Make sure the induction 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 induction 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
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting
Fan noise coming from the induction hob	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it	Use cookware suitable for induction cooking. See section «Choosing the right cookware». Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone

Induction Hob

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)	Technical fault	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician

 **FAILURE DISPLAY AND INSPECTION**

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution.



Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal
E2	Supply voltage is below the rated voltage	
E3	High temperature of ceramic plate sensor (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch «ON/OFF» button to restart unit
E4	High temperature of ceramic plate sensor (2#)	
E5	High temperature of IGBT (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch «ON/OFF» button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan
E6	High temperature of IGBT (2#)	

No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit (F3 for 1#, F6 for 2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure- -open circuit (F4 for 1#, F7 for 2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure- invalid (F5 for 1#, F8 for 2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in	No power supplied	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working	
	The accessorial power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The accessorial power board is damaged	Replace the accessorial power board	
	The display board is damaged	Replace the display board	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan	
	The power board is damaged	Replace the power board	

Induction Hob

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating stops suddenly during operation and the display flashes 	Pan Type is wrong	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board
	Pot diameter is too small	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	
	Cooker has overheated	Push «ON/OFF» button to restart unit	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display 	The power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The display board of communicate part is damaged	Replace the display board	
	The Main board is damaged	Replace the power board	
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace the fan	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

! INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

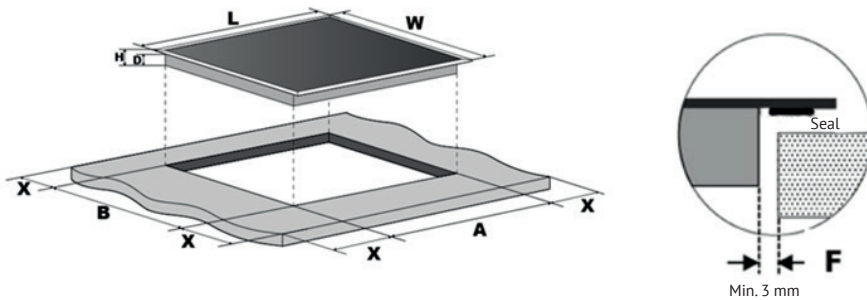
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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 30mm. 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.

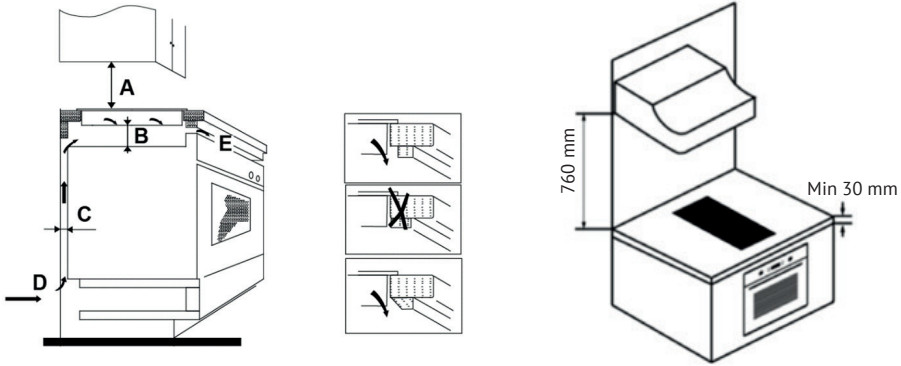


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Induction Hob

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction 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 760 mm.

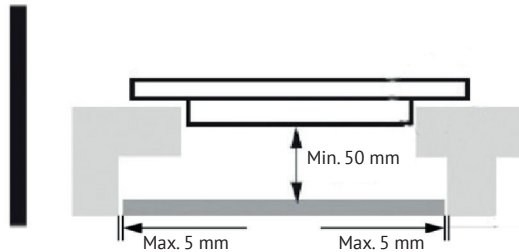


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation.

Make sure the induction cooker 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.

BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

➡ The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.

➡ The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.

➡ If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.

➡ The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

➡ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

➡ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

➡ The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.

➡ You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.

➡ You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

➡ The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.

➡ There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.

➡ If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

➡ The isolating switch is easily accessible by the customer.

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

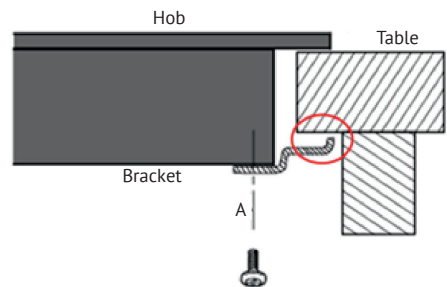
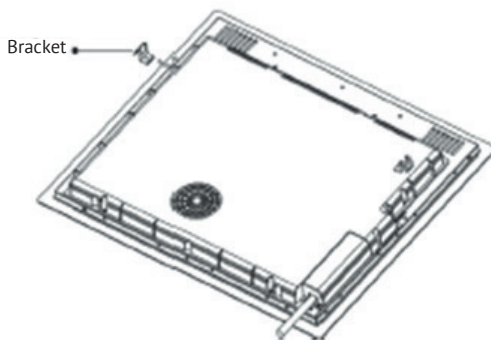
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Induction Hob

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table 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.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.

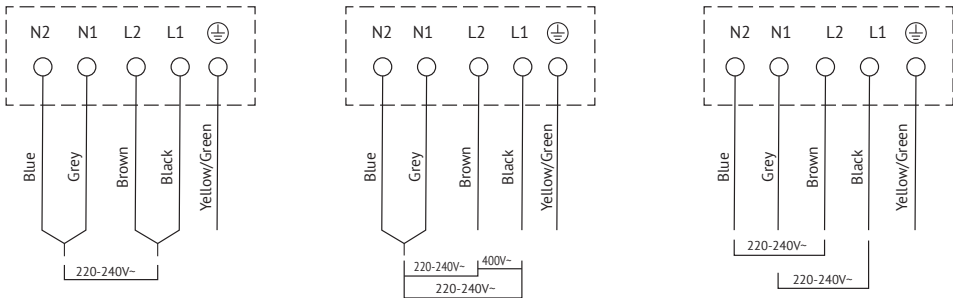
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



➔ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

➔ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

➔ The installer must ensure that the correct electrical connection has been

made and that it is compliant with safety regulations.

➔ The cable must not be bent or compressed.

➔ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

Induction 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.

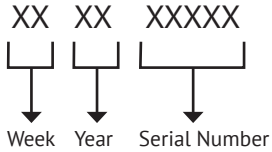
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@kuppersberg.ru

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

Made in PRC





СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	65
ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	70
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	72
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	83
ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА.....	85
УХОД И ЧИСТКА.....	86
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	87
ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	88
УСТАНОВКА.....	91



Поздравляем вас с приобретением новой 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.



ПРЕДИСЛОВИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

УСТАНОВКА

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.

Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Панель имеет острые края.

➔ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

➔ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы и/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 подключен 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.

➔ Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под при-

Индукционная варочная панель

смотром или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. За детьми следует следить, чтобы они не играли с прибором. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

➔ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, официальным сервисным центром или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

➔ 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 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.

➔ **⚡ ВНИМАНИЕ:** если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током (для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением).

➔ Запрещается использовать пароочиститель.

➔ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.

➔ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

➔ После использования выключите варочную панель и не полагайтесь на детектор посуды.

➔ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

➔ Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

➔ **⚡ ВНИМАНИЕ:** За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.

➔ **⚡ ВНИМАНИЕ:** Прибор и его открытые части во время эксплуатации нагреваются.

Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

➔ Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

➔ **⚡ ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя,

Индукционная варочная панель

например, крышкой или противопожарным полотном.

☞ **ВНИМАНИЕ:** Используйте только ограждения, разработанные производителями кухонных приборов, или ограждения, встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастным случаям.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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 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.

Опасно для здоровья

☞ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

☞ Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться

со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.

☞ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность ожогов

☞ 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 ошпариванию.

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.

Индукционная варочная панель

↻ Несоблюдение этого требования может приводить к порезам и другим травмам.

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 быть интересны для 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, для которых использовать сложно прибор, должны пользоваться им только под присмотром ответственного 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 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 вставать 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.

Индукционная варочная панель

⇒ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие 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, мотелях, хо-

стелах и других подобных местах проживания.

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

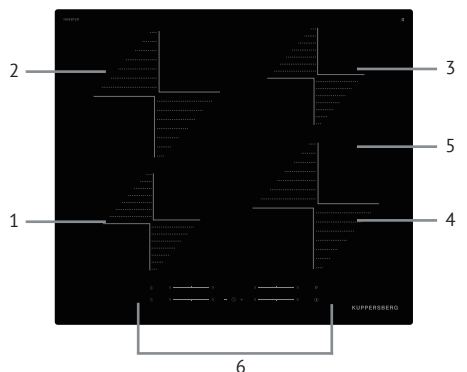
⇒ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

Индукционная варочная панель

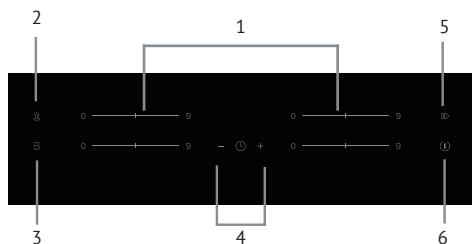
! ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

ВИД СВЕРХУ



1. Варочная зона макс. 1200/1500 Вт
2. Варочная зона макс. 2400/2600 Вт
3. Варочная зона макс. 1200/1500 Вт
4. Варочная зона макс. 2400/2600 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Функция «Поддержание тепла»
3. Функция повышенной мощности «Boost»
4. Функция «Таймер»
5. Функция «Stop & Go»
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Индукционная варочная панель

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Индукционное приготовление – это современная, безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления. Это работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не за

счет нагрева стеклянной поверхности. Стеклянная поверхность становится горячей только потому, что со временем поверхность нагревается от посуды, стоящей на ней.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

⇒ Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите всю защитную пленку, которая может оставаться на индукционной плите.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ICI 606
Количество варочных зон (конфорок)	4 зоны
Параметры сети питания	220-240В~ 50Гц или 60Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X490

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.

Индукционная варочная панель

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

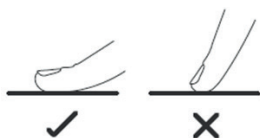
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

➔ 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 издается звуковой сигнал.

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



ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ

➔ Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты.

Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.


➔ Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест.

Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для индукционного приготовления.



➔ Если у вас нет магнита:

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

2. Если  на дисплее не мигает и вода греется, посуда подходит.

➔ Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика, глина.

➔ Если ферромагнитная часть закрывает дно посуды лишь частично, нагреваться будет только ферромагнитная часть, остальная часть дна может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления.

➔ Если ферромагнитная область неоднородна, а содержит другие материалы, например, алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение прибором посуды.

➔ Если дно посуды похоже на изображение ниже, посуда может быть не обнаружена.

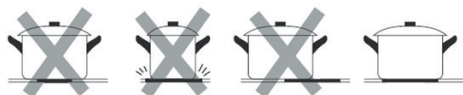


⇒ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



⇒ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления.

⇒ Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны. При использовании кастрюли энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете меньшую кастрюлю, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить кастрюлю диаметром менее 140 мм. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



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



РАЗМЕР ПОСУДЫ


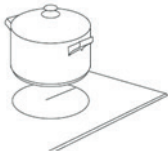
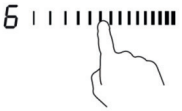
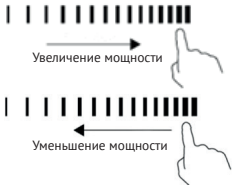
Зона приготовления автоматически определяет диаметр посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите посуду в центр варочной зоны.


Зона приготовления	Диаметр посуды индукционной варочной панели	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	120	160
210 мм	160	210

Индукционная варочная панель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

<p>Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. ➔ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие</p>	
<p>Прикоснитесь к выбору зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать</p>	
<p>Настройте уровень нагрева с помощью ползунка. ➔ Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать всё снова, с первого шага ➔ Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления</p>	

Если на дисплее горит  одновременно с выбором зоны нагрева.

Это может значить:

➔ вы поставили посуду не на ту конфорку;





➔ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты;

➔ посуда слишком мала или расположена не по центру зоны приготовления.

Нагрев не происходит, если на зоне приготовления нет подходящей посуды.

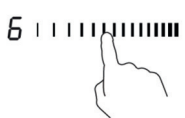

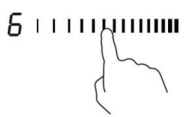

Дисплей автоматически погаснет через 1 минуту, если на него не будет помещена подходящая посуда.

Завершение приготовления

<p>Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить</p>	
<p>Выключите зону приготовления, с помощью ползунка. Убедитесь, что на дисплее отображается «0»</p>	
<p>Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ОТКЛ</p>	
<p>Будьте осторожны! Значок «Н» указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Данную функцию индикации также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вам необходимо разогреть блюдо, то используйте еще горячую конфорку</p>	

Индукционная варочная панель

Использование функции повышенной мощности «Boost»


Активация функции «Boost»	
Выберите нужную зону нагрева с помощью ползунка	
Прикоснувшись к кнопке «В», индикатор зоны покажет «b», а мощность достигнет максимума	
Отключение функции «Boost»	
Выберите зону, которую хотите отключить	
Выключите зону приготовления пищи, с помощью ползунка. Убедитесь, что на дисплее отображается «0»	

⇒ Функция может работать на любой варочной зоне.

⇒ Конфорка возвращается к исходной настройке через 5 минут.

⇒ Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до 9 через 5 минут.

Функция «Поддержание тепла»

Активация функции	
Прикоснитесь к ползунку выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать	
Коснитесь символа включения функции  , индикатор зоны показывает « »	
Отключение функции	
Прикоснитесь к ползунку выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с сенсорной кнопкой начнет мигать	
Прикоснувшись к ползунку, зона приготовления вернется к выбранной настройке	

ПРИМЕЧАНИЕ:

⇒ Эту функцию можно использовать на всех зонах приготовления одновременно.

⇒ Обязательно используйте крышку, так как это может повлиять на конечный результат приготовления.

⇒ Лучше не использовать чугунную посуду.

Индукционная варочная панель

Функция «Stop & Go»

➔ Вы можете приостановить нагрев вместо полного выключения варочной панели.

➔ При входе в режим паузы все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключаются.

Включить функцию	
Коснитесь символа «▷ »	Отобразится « »
Выключить функцию	
Коснитесь символа «▷ »	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме паузы, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ ①. В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ①. Если вы не выйдете из режима паузы, варочная панель выключится через 10 минут.

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

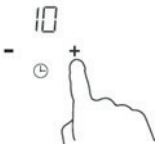
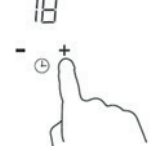
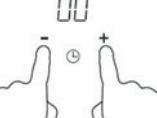



➔ Вы можете использовать его как таймер (отсчет времени). В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.

➔ Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени.

Максимальная длительность таймера составляет 99 минут.

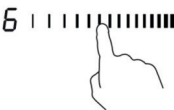

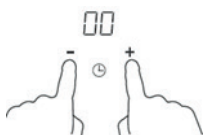


а) Использование таймера в качестве отсчета времени

Если вы не выбираете ни одну варочную зону.

<p>Убедитесь, что варочная панель включена.</p> <p>❗ ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете использовать таймер, даже если не выбираете ни одну зону приготовления</p>	
<p>Нажмите «+» на панели управления таймером. Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится цифра «10»</p>	
<p>Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+». Совет: коснитесь кнопки «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут</p>	
<p>Нажатие на «-» и «+» одновременно отменяет таймер, и на минутном дисплее отображается «00»</p>	
<p>Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время еще 5 секунд</p>	
<p>Прибор будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--», когда заданное время закончится</p>	

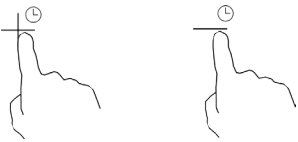
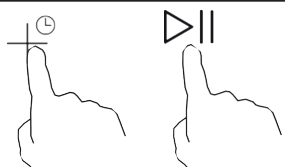
Индукционная варочная панель

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Для одной конфорки	
С помощью ползунка выберите необходимую зону приготовления	
Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+». Совет: коснитесь кнопки «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут	
Нажатие на «-» и «+» одновременно отменяет таймер, и на минутном дисплее отображается «00»	
Когда время будет установлено, прибор сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время еще 5 секунд. ❗ ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности указывает на выбранную вами конфорку	
По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически выключается	

⚠ Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

Индукционная варочная панель


Переключение уровней режима ограничения потребляемой мощности	
Нажмите кнопки «Таймер +» или «Таймер -».	
<p>Существует 5 уровней мощности. Индикация таймера будет показывать один из них.</p> <p>«P5»: максимальная мощность составляет 7.2 кВт «P4»: максимальная мощность составляет 5.8 кВт «P3»: максимальная мощность составляет 4.5 кВт «P2»: максимальная мощность составляет 3.5 кВт «P1»: максимальная мощность составляет 2.8 кВт</p>	
Деактивация режима	
После выбора нужного уровня зажмите одновременно кнопки «Пауза» и «Таймер +» и удерживайте их в течение одной секунды, чтобы сохранить настройки и выйти из режима ограничения потребляемой мощности	
Варочная панель выключится	

Стандартное рабочее время

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 справа:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное рабочее время (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда посуда убрана, прибор немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

 Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

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

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

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

Тушение, варка риса

☞ Тушение 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.

Обжарка стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

Индукционная варочная панель

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

Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для керамической панели сковороду типа «ВОК» с плоским дном или обычную большую сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.

5. Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели осталась немагнитная посуда неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать еще 1 минуту.

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

Приведенные ниже значения уровня мощности носят показательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой вами посуды и ко-

личества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Уровень мощности	Подходит для
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ разогрев небольшого количества пищи ⇒ растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают ⇒ тушение ⇒ медленное нагревание
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ разогрев ⇒ при интенсивном помешивании и тушении ⇒ приготовление риса
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ приготовление блинов, оладий
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ пассерование ⇒ приготовление макаронных изделий (пасты)
9	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ обжаривание при непрерывном помешивании ⇒ запечатывание (обжаривание) стейка ⇒ доведение супа до кипения ⇒ кипячение воды

Индукционная варочная панель

 УХОД И ЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее 3. Протрите и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! ☞ Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок) ☞ Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности
Переливание блюда через край посуды во время кипения, расплавление пищи, разлив горячих и сладких блюд на стеклянную поверхность	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – конфорки могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения» 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания горячих и сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются чистке. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности ☞ 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
Попадание капель на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от сети электропитания 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем 5. Подключите варочную панель к сети электропитания 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая

Индукционная варочная панель


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 из воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасаетесь 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 «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход»
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
Индукционная плита издает тихий гудящий звук при использовании на высокой температуре	Это обусловлено технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту на стене во время работы вентилятора

Индукционная варочная панель

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Посуда не нагревается	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного способа приготовления. Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или не отцентрирована на панели	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Правильный выбор посуды». Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая ошибка	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите индукционную плиту и обратитесь к квалифицированному специалисту

⚠ ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Индукционная плита оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

Устранение неисправностей

1) Коды неисправности, возникшие во время использования клиентом, и способы их решения

Код неисправности	Неисправность	Решение
Автоматическое восстановление		
E1	Напряжение питания выше номинального напряжения	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите снова после того, как убедитесь в исправности источника питания
E2	Напряжение питания ниже номинального напряжения	
E3	Высокая температура датчика керамического покрытия (1#)	Подождите, пока температура керамического покрытия не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство
E4	Высокая температура датчика керамического покрытия (2#)	

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение
E5	Высокая температура БТИЗа (1#)	Подождите, пока температура БТИЗ не упадет. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство. Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор
E6	Высокая температура БТИЗа (2#)	
Нет автоматического восстановления		
F3/F6	Неисправность датчика температуры керамического покрытия – короткое замыкание (F3 для 1#, F6 для 2#)	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамического покрытия
F4/F7	Неисправность датчика температуры керамического покрытия – обрыв цепи (F4 для 1#, F7 для 2#)	
F5/F8	Неисправность датчика температуры керамического покрытия (F5 для 1#, F8 для 2#)	
F9/FA	Датчик температуры неисправности БТИЗ (короткое замыкание / обрыв цепи 1#)	Замените плату питания
FC /FD	Датчик температуры неисправности БТИЗ (короткое замыкание / обрыв цепи 2#)	

2) Конкретная неисправность и решение

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка	
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы	
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство	
	Плита перегрелась		
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают 	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор	

Вышеизложенное представляют собой типичные неисправности.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать лишних опасностей и повреждений внутри индукционной варочной панели.

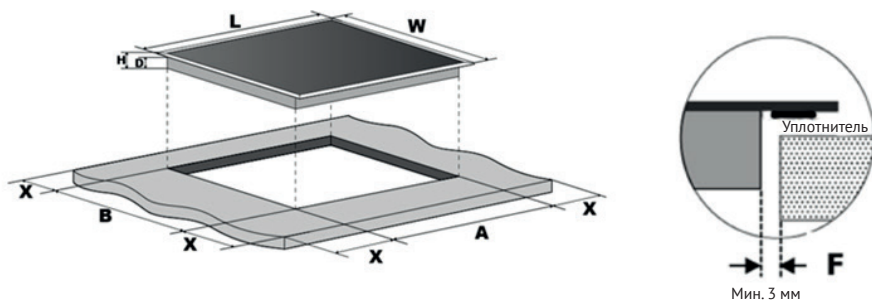
⚠ УСТАНОВКА

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.

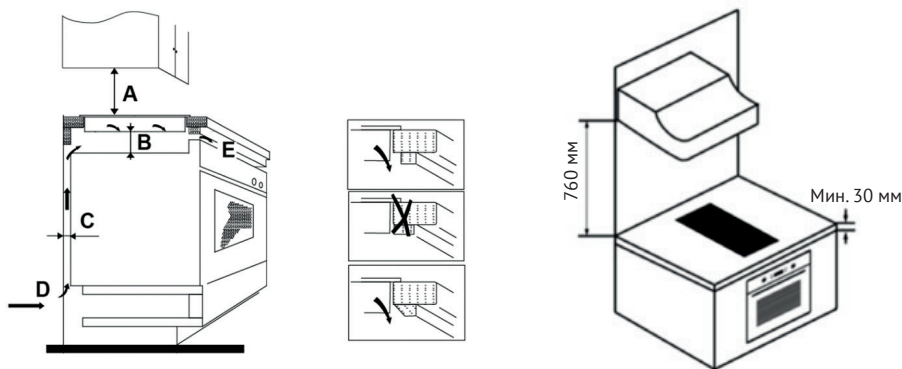


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	не менее 50	не менее 3

Индукционная 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 забора 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.

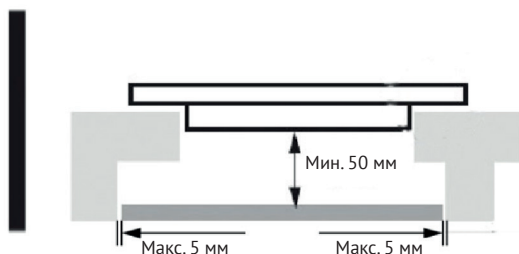


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Не менее 50	Не менее 20	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию

Обеспечьте надлежащую вентиляцию керамической варочной панели и не допускайте перекрытия вентиляционных отверстий прибора, предназначенных для забора 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.

➡ Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно эти элементы отклеятся.

➡ Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

➡ Столешница квадратная и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.

➡ Столешница изготовлена из термостойкого и утепленного материала.

➡ Если варочная панель установлена над духовкой, духовка также осна-

щена встроенным охлаждающим вентилятором.

➡ Установка соответствует всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.

➡ Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу.

➡ Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

➡ Разъединитель будет легко доступен пользователю при использовании варочной панели.

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

Индукционная варочная панель

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

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

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

➔ Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.

➔ Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитура к основанию варочной панели.

➔ Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под осно-

ванием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

➔ Разъединитель легко доступен.

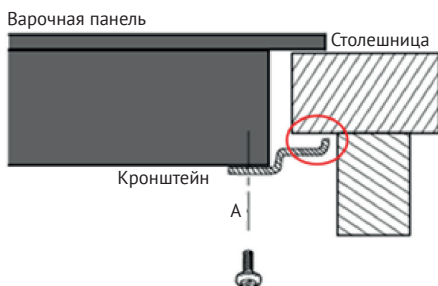
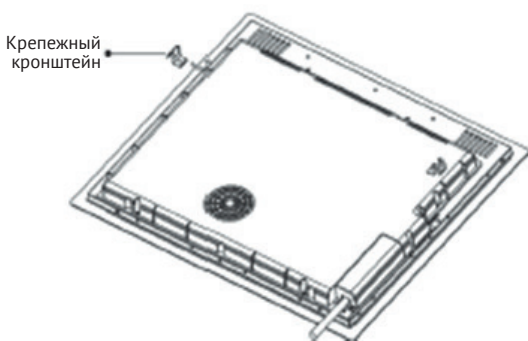
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку).

Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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



⚠ Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы (см. рисунок).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Установка керамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Керамическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.

3. Для повышения надежности работы керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.

4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть термостойкими.

5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны обладать достаточной термостойкостью.

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

Прежде чем подключать варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

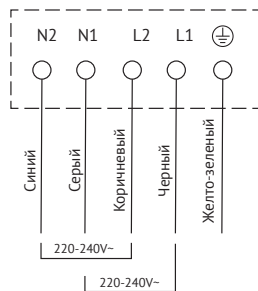
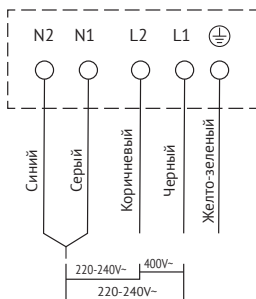
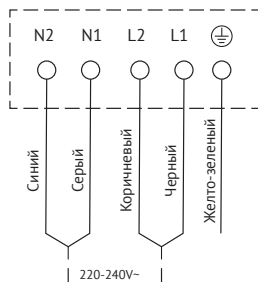
Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

⚠ Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводная система.

Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Индукционная варочная панель



➔ Если кабель поврежден или под-
лежит замене, во избежание несчастных
случаев операцию должен выполнить
специалист послепродажного обслужи-
вания с использованием специальных
инструментов.

➔ Если прибор подключается непо-
средственно к сети, необходимо уста-
новить всеполюсный автоматический
выключатель с зазором между контак-
тами минимум 3 мм.

➔ Установщик должен убедиться,
что электрическое соединение выпол-


нено правильно и соответствует прави-
лам техники безопасности.



➔ Кабель не должен быть согнут
или пережат.

➔ Кабель должен регулярно про-
веряться и заменяться только авторизо-
ванными специалистами.

⚠ Нижняя поверхность и шнур пи-
тания варочной панели после установ-
ки должны быть недоступны.

Индукционная варочная панель

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходимо сортировать такие отходы отдельно для специальной переработки</p>	<p>Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы его неверно утилизировали.</p> <p>Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.</p> <p>Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.</p> <p>Для получения более подробной информации о переработки этого продукта, пожалуйста, обратитесь к региональным властям, службе утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели товар</p>
--	--

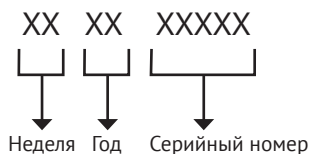
 <p>Предупреждение</p>	<p>Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором</p>
	<p>При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал</p>
	<p>Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)</p>
 <p>Внимание!</p>	<p>Детали прибора могут нагреваться во время работы</p>
<p>Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°С до плюс 40°С, относительной влажности не более 75%.</p>	

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

Индукционная варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п. 2 ст. 19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

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

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

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

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.

На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами.

Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.

Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.

Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.

На шум и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как: лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.

Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.

Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.

Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т. д.)

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.

На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т. д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.

Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.

В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.

Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.

По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя: www.kuppersberg.ru

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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

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

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 KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте 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 получен 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 неквалифицированным 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

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

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