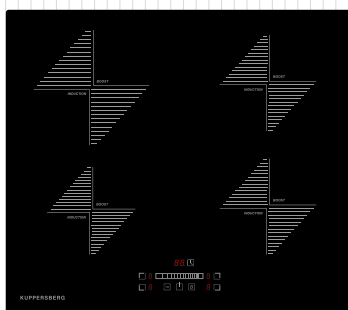


TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICS 606

DUNSTABZUGSHAUBE

INDUCTION HOB

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG

Induktionskochfeld



1. VORWORT	3
1.1 SICHERHEITSHINWEISE	3
1.2 INSTALLATION	3
1.2.1 STROMSCHLAGGEFAHR.	3
1.2.2 SCHNITTGEFAHR	3
1.2.3 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
1.3 BETRIEB UND WARTUNG	5
1.3.1 BETRIEB UND WARTUNG	5
1.3.2 SCHNITTGEFAHR	5
1.3.3 DIE GEFAHREN, DIE MIT DER ANWESENHEIT VON HEISSEN OBERFLÄCHEN	5
1.3.4 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ	6
1.3.5 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	6
2. GERÄTEBESCHREIBUNG	8
2.1 BLICK VON OBEN	8
2.2 BEDIENFELD	8
2.3 FUNKTIONSPRINZIP	8
2.4 VOR VERWENDUNG DES NEUEN INDUKTIONSFELDES	9
2.5 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	9
3. BENUTZUNG DES KOCHFELDES	9
3.1 TOUCHSCREEN-STEUERUNG	9
3.2 DIE AUSWAHL EINES GEEIGNETEN KOCHGESCHIRR	9
3.3 BENUTZUNG DES KOCHFELDES	10
3.3.1 BEGINN DES GARVORGANGS	11
3.3.2 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	11
3.3.3 VERWENDEN DER BOOST-FUNKTION	12
3.3.4 BEDIENFELD-TASTENSPERRE	13
3.3.5 TIMER-STEUERUNG	14
3.3.6 STANDARDARBEITSZEIT	18
4. KOCHANLEITUNG	19
4.1 KOCHTIPPS	19
4.1.1 SIMMERING, DAS KOCHEN VON REIS	19
4.1.2 STEAK BRATEN	19
5. LEISTUNGSPEGEL	20
6. PFLEGE UND REINIGUNG	21
7. TIPPS UND TRICKS	22
8. FEHLER/FEHLERCODES UND DIAGNOSE FEHLERSUCHE	25
9. INSTALLATION	29
9.1 DIE WAHL DER INSTALLATIONS-AUSRÜSTUNG	29
9.2 STELLEN SIE VOR DER INSTALLATION DES KOCHFELDS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN BEDINGUNGEN ERFÜLLT SIND	31
9.3 STELLEN SIE VOR DER INSTALLATION DES KOCHFELDS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN BEDINGUNGEN ERFÜLLT SIND	31
9.4 VOR DER INSTALLATION DER MONTAGEHALTERUNGEN	32
9.5 EINSTELLEN DER POSITION DER HALTERUNGEN	32
9.6 WARNUNGEN	32
9.7 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	33

1. VORWORT

1.1 Sicherheitshinweise

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

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Stromschlaggefahr.

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

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

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

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

1.2.2 Schnittgefahr

☞ Seien Sie vorsichtig! Kochfelder haben scharfe Kanten.

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

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

☞ Geben Sie diese Anweisungen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist. Dadurch werden Ihre Installationskosten gesenkt.

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

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

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

☞ Eine falsche Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Erlöschen der Haftung des Herstellers führen.

☞ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden erforderlichen Erfahrungen und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von ihnen in Bezug auf sichere Verfahren instruiert Verwendung des Geräts.

☞ Kinder müssen ständig überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Induktionskochfeld

☞ Im Schadensfall muss das Netzkabel von einem Fachmann des Herstellers, seiner autorisierten Servicestelle oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

☞ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, jedoch nur, wenn sie beaufsichtigt oder in sicherem Betrieb geschult sind das Gerät und sind sich der möglichen Gefahren bewusst, die mit seiner unsachgemäßen Verwendung verbunden sind.

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

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

☞ Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

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

☞ Verwenden Sie keine Dampfwaschmaschine zum Reinigen kontaminierter Kochfeldoberflächen.

☞ Nach dem Gebrauch muss das Kochfeld mit dem entsprechenden Bedienelement ausgeschaltet werden. Verlassen Sie sich dabei nicht nur auf den Pfannenerkennungssensor.

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

☞ Brandgefahr! Verwenden Sie keine Kochfelder, um Küchenutensilien oder andere Gegenstände aufzubewahren.

☞ **GEFAHR!** Der Garvorgang sollte immer unter Kontrolle sein. Unabhängig von seiner Dauer muss eine ständige Kontrolle über den Garvorgang gewährleistet sein.

☞ **WARNUNG:** Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann.

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

☞ Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

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

☞ **WARNUNG:** Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann.

☞ Sie können das Feuer NICHT mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Ge-

rät vom Stromnetz zu trennen und die Flamme anschließend mit z.B. einer Abdeckung oder einer Löschdecke abzudecken.

➔ **GEFAHR!** Der Garvorgang sollte immer unter Kontrolle sein. Der Garvorgang sollte unabhängig von seiner Dauer ständig überwacht werden.

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

➔ **WARNUNG:** Mit dem Kochfeld dürfen nur Schutzvorrichtungen verwendet werden, die vom Hersteller dieses Haushaltsgeräts entwickelt wurden, in der Anleitung als für die Verwendung mit diesem Gerät geeignet angegeben oder in das Gerät selbst eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Betrieb und Wartung

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

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

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

1.3.2 Schnittgefahr

➔ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsanforderungen.

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

➔ Andernfalls kann es zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

1.3.3 Die Gefahren, die mit der Anwesenheit von heißen Oberflächen

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

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

➔ Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern.

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

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

Induktionskochfeld**1.3.4 Опасность порезов**

➔ Nach dem Entfernen der Schutzabdeckung öffnet sich der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers für das Kochfeld. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer geschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

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

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.

➔ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät.

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

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht für die Raumheizung.

➔ Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Kochzonen und das Kochfeld selbst gemäß den in diesem

Handbuch beschriebenen Verfahren ausgeschaltet sind (z. B. mit Hilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht nur auf die Kochgeschirr-Erkennungsfunktion, die das Kochfeld ausschaltet, nachdem Sie das Kochgeschirr herausgenommen haben.

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

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

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

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

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

➔ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

➔ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

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

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

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

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

➔ Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

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

fältig durch, speichern Sie diese Installations- und Betriebsanweisungen und lesen Sie sie, sobald in Zukunft Fragen auftauchen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines neuen Kochfelds.

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

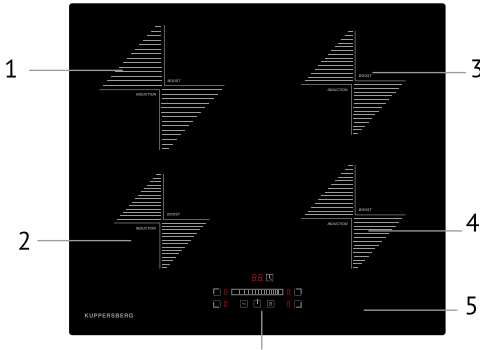
Lesen Sie vor der Installation des Geräts den Abschnitt, in dem die Installationsprozedur beschrieben wird.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Sicherheitshinweise sorg-

Induktionskochfeld

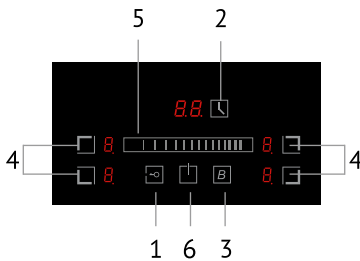
! 2. GERÄTEBESCHREIBUNG

2.1 Blick von oben



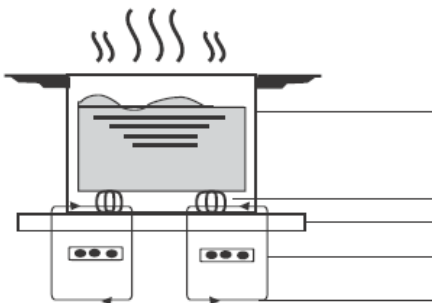
1. Kochzone max. 1400/1500 Watt
2. Kochzone max. 2400/2600 Watt
3. Kochzone max. 1800/2000 Watt
4. Kochzone max. 1800/2000 Watt
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

2.2 Bedienfeld



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

2.3 Funktionprinzip



1. Metallpfanne
2. Magnetkreis
3. Glaskeramikplatte
4. Induktionsspule
5. Induktionsströme

Die Induktionstechnologie ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Art zu kochen. Durch elektromagnetische Schwingungen erzeugt das Gerät Wärme direkt in der Pfanne, überträgt sie jedoch nicht durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird durch die Erwärmung der Pfanne heiß.

2.4 Vor verwendung des neuen induktionsfeldes

☞ Lesen Sie diese Anweisungen unter besonderer Berücksichtigung des Abschnitts „Sicherheitshinweise“.

☞ Entfernen Sie eventuelle Schutzfolien vom Induktionskochfeld.

2.5 Technische eigenschaften

Kochfeld	ICS 606
Anzahl Kochzonen (Brenner)	4 Zonen
Anschlussdaten	220–240V Wechselstrom, 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7.400 Watt
Außenabmessungen L × B × H (mm)	590 × 520 × 62
Maße zum Einbetten von A × B (mm)	560×490

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

3. BENUTZUNG DES KOCHFELDES

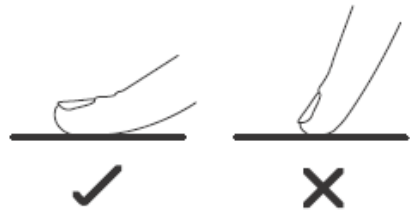
3.1 Touchscreen-Steuerung

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

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

☞ Bei jeder Berührung ertönt Signal.

☞ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder einem Tuch). Selbst eine sehr dünne Wasserschicht kann die Steuerung des Kochfelds erschweren.



3.2 Die Auswahl eines geeigneten Kochgeschirr

💡 **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das zum Kochen auf Induktionsplatten bestimmt ist.**

☞ Solches Kochgeschirr ist mit dem Induktionssymbol gekennzeichnet, das auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs angegeben ist.

☞ Die Eignung des Geschirrs kann auch mit einem Magneten überprüft werden.

Induktionskochfeld

☞ Bringen Sie den Magneten zum Boden des Topfes oder der Pfanne. Wenn es angezogen wird, ist dieses Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld geeignet.

☞ Wenn Sie keinen Magneten haben, dann:

1. Gießen Sie etwas Wasser in einen Topf oder eine Pfanne, die Sie auf ihre Eignung prüfen möchten.

2. Gießen Sie etwas Wasser in einen Topf oder eine Pfanne, die Sie auf ihre Eignung prüfen möchten. ☞

☞ Ungeeignetes Kochgeschirr: Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße. Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern und Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben.

💡 **Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Kanten oder gekrümmten**

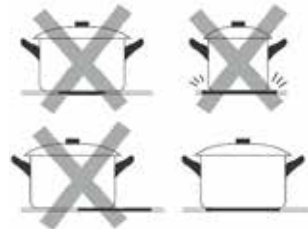


Böden.

Der Boden des Geschirrs sollte eine glatte Oberfläche haben und eng am Glas anliegen, und sein Durchmesser sollte dem Durchmesser der Kochzone

entsprechen. Verwenden Sie Kochgeschirr, das größer ist als das Grafikbild des ausgewählten Bereichs. Die Verwendung etwas breiterer Utensilien trägt zu maximaler Energieeffizienz bei. Die Verwendung von Geschirr, dessen Durchmesser kleiner als der Durchmesser der ausgewählten Heizzone ist, führt zu einer Abnahme der Effizienz dieser Zone. Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird vom Kochfeld möglicherweise nicht erkannt. Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in der Kochzone zu zentrieren.

Heben Sie immer Töpfe und Pfannen an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie das Kochgeschirr nicht direkt über die Oberfläche des Keramikochfelds,


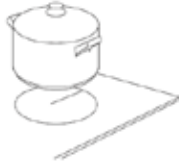

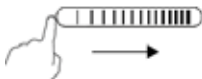
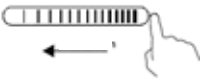


da Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen.

3.3 Benutzung des Kochfeldes



3.3.1 Beginn des Garvorgangs

<p>Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton und das Symbol „-“ oder „-“ wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Induktionsfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.</p>	
<p>Stellen Sie das für den Plattentyp geeignete Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <p>➔ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen. Die Anzeige neben dieser Schaltfläche blinkt</p>	
<p>Wählen Sie die Heizleistung mit dem Schieberegler.</p> <p>➔ Wenn Sie die Heizleistung 1 Minute lang nicht wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. In diesem Fall müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen.</p> <p>➔ Sie können die Leistungseinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern.</p>	<p>Leistungssteigerung</p>  <p>Reduktionskraft</p> 

Wenn das Symbol und der Leistungswert abwechselnd auf dem Display blinken

☹ :


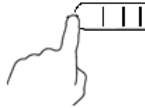


Dies bedeutet Folgendes:

- ➔ Sie haben das Geschirr nicht auf eine geeignete Kochzone gestellt oder
 - ➔ Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet
 - ➔ das Kochgeschirr ist zu klein oder falsch zur Mitte der Kochzone ausgerichtet.
- Die Heizung wird erst eingeschaltet, wenn geeignetes Kochgeschirr in die Kochzone gestellt wird.


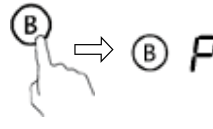


Wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, verschwindet das Symbol nach 1 Minute vom Display ☹.

Induktionskochfeld

3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die linke Seite des Schiebereglers «l» berühren. Stellen Sie sicher, dass «0» angezeigt wird.</p>	
<p>Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Taste aus.</p>	
<p>Seien Sie vorsichtig! Heiße Oberflächen! Das Symbol «H» zeigt an, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Nachdem die erhitzte Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird dieses Symbol nicht angezeigt. Diese Anzeigefunktion kann auch zum Energiesparen verwendet werden: Wenn Sie ein anderes Gericht erhitzen oder kochen müssen, können Sie das Geschirr auf einen Brenner stellen, der noch nicht abgekühlt ist.</p>	

3.3.3 Verwenden der Boost-Funktion

Boost aktivieren	
Berühren Sie die Heizzonen-Auswahltaste.	
Berühren Sie die Steuertaste für die Boost B-Funktion (B) . Auf der Zonenanzeige wird «P» angezeigt und die Leistung auf den Maximalpegel eingestellt. ,	
Boost abbrechen	
Berühren Sie die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen, für die Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten.	
Berühren Sie die Steuertaste für die Boost B-Funktion (B) , um diese Funktion abzubrechen. Danach kehrt die Kochzone zu den ursprünglichen Einstellungen zurück.	

- ➔ Diese Funktion kann für jede Kochzone verwendet werden.
- ➔ Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- ➔ Wenn die anfängliche Einstellung der Heizleistung „0“ war, kehren Sie in 5 Minuten zur Einstellung „9“ zurück.

3.3.4 Bedienfeld-Tastensperre

- ➔ Sie können das Bedienfeld sperren, um eine versehentliche Benutzung des Kochfelds zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- ➔ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, reagieren alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste nicht mehr auf Berührungen.

Systemsteuerung Tastensperre	
müssen Sie die Sperrtaste des Bedienfelds berühren.	Auf dem Timer-Display wird "Lo" angezeigt
Entsperren der Bedienfeldtasten	
Halten Sie die Sperrtaste des Bedienfelds eine Weile gedrückt.	

Induktionskochfeld

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, bleiben alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert ①. Notfall können Sie das Induktionskochfeld jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste ausschalten. Wenn Sie jedoch eine andere Operation am ① Kochfeld ausführen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entriegeln.

3.3.5 Timer-Steuerung



Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:


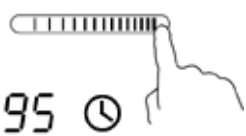
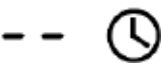
- 1) Als Erinnerungsfunktion. In diesem Fall werden die Kochzonen nach Ablauf der vom Timer eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.
- 2) Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden.

Die maximale Zeit zum Einstellen des Timers beträgt 99 Minuten.


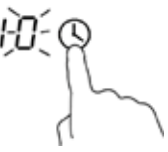
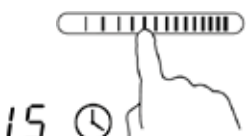
1) Verwendung eines Timers als Erinnerungsfunktion

Wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben


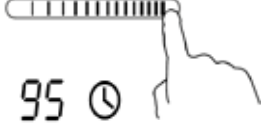


<p>Stellen Sie sicher, dass das Keramikochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Um den Timer als Erinnerungsfunktion zu verwenden, muss mindestens eine Zone aktiviert sein.</p>	
<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Auf dem Display wird „10“ angezeigt und die Zahl „0“ blinkt.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 5).</p>	

<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut. Auf dem Display blinkt „1“.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 9). Jetzt wird der Timer auf 95 Minuten eingestellt.</p>	
<p>Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.</p>	
<p>Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.</p>	

2) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Einstellen einer Kochzone	
<p>Berühren Sie die Auswahl Schaltfläche für die Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.</p>	
<p>Berühren Sie dann sofort die Timer-Steuertaste. Die Timer-Anzeige zeigt "10" an und die Zahl "0" beginnt zu blinken.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 5).</p>	



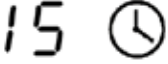

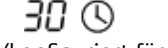
Induktionskochfeld

<p>Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut. Auf dem Display blinkt „1“.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die entsprechende Stelle im Schieberegler berühren (z. B. 9). Jetzt wird der Timer auf 95 Minuten eingestellt.</p>	
<p>Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. HINWEIS. Ein roter Punkt neben der Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass diese Zone ausgewählt ist</p>	
<p>Nach Ablauf der von der Zeitschaltuhr eingestellten Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.</p>	





Andere Kochzonen arbeiten weiter, wenn sie früher eingeschaltet wurden.

Die obigen Bilder dienen nur zur Veranschaulichung. Das Erscheinungsbild des Geräts kann geringfügig von dem gezeigten abweichen.

Einrichten mehrerer Zonen:	
<p>Das Verfahren zum Konfigurieren mehrerer Zonen ist das gleiche wie für eine Zone. Wenn Sie die Zeit für mehrere Garzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimalstellen der entsprechenden Kochzonen hervorgehoben. Das Display zeigt den Wert in Minuten für den Timer mit der kleinsten Einstellung an. Der Punkt auf der entsprechenden Kochzone blinkt. Konfigurationsbeispiele:</p>	
 konfiguriert für 15 Minuten)	
 konfiguriert für 45 Minuten)	
Nachdem der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet. Dann wird die Mindestzeit aus den verbleibenden Timer-Einstellungen angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. Konfigurationsbeispiele (siehe rechts):	  (konfiguriert für 30 Minuten)
Wenn Sie die Taste berühren, um die Heizzone auszuwählen, wird der Wert des entsprechenden Timers auf der Anzeige angezeigt.	

c) Abbruch der Timer-Einstellung

Berühren Sie die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen, für die Sie die Timer-Einstellung abbrechen möchten.	
Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Die Anzeige blinkt	
Berühren Sie die entsprechende Stelle auf dem Schieberegler, stellen Sie den Timer auf „00“ und die Timer-Einstellung wird abgebrochen.	

Induktionskochfeld

3.3.6 Standardarbeitszeit

Ihr Induktionskochfeld verfügt über eine integrierte Schutzfunktion, die aus Sicherheitsgründen eine automatische Abschaltung gewährleistet. Wenn Sie vergessen, einen Brenner auszuschalten, schaltet sich das Kochfeld nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. Die Standardlaufzeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

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

Nach dem Herausnehmen des Geschirrs stoppt das Induktionskochfeld sofort die Heizung und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen, die Herzschrittmacher tragen, sollten vor der Verwendung dieses Geräts einen Arzt konsultieren.

4. KOCHANLEITUNG

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

4.1 Kochtipps

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

➔ Decken Sie das Geschirr nach Möglichkeit mit einem Deckel ab. Dies verkürzt die Garzeit und spart Energie, indem die Wärme im Geschirr zurückgehalten wird.

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

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

4.1.1 Simmering, das Kochen von Reis

➔ Wir kochen Reis bei einer Temperatur unter dem Siedepunkt von Wasser, d.h. bei ungefähr 85°C, wobei Blasen nur gelegentlich die Oberfläche der Flüssigkeit erreichen. Mit dieser Methode können Sie köstliche Suppen und zarte Eintöpfe zubereiten, da in diesem Fall der Geschmack entsteht, ohne die

Produkte zu verdauen. Bei Temperaturen unter dem Siedepunkt von Wasser wird außerdem empfohlen, Eierspeisen und dicke Mehlsaucen zuzubereiten.

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

4.1.2 Steak braten

Für ein reichhaltiges, geschmackvolles Steak:

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

2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.

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

4. Während des Garens sollte das Steak nur einmal gewendet werden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Bratgrad ab. Die Wärmebehandlungszeit kann auf jeder Seite von 2 bis 8 Minuten betragen. Drücken Sie auf das Steak, um den Grad seiner Bereitschaft zu bestimmen: Je dichter es ist, desto stärker wird es gebratet.

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

Induktionskochfeld

4.1.3 Braten unter ständigem Rühren.

1. Wählen Sie eine Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine herkömmliche große Pfanne, die zur Induktionsplatte passt.

2. Bereiten Sie alle Zutaten und Küchenutensilien vor. Sie müssen braten und schnell umrühren. Wenn Sie eine große Menge an Essen kochen müssen, sollte es in kleinen Portionen zubereitet werden.

3. Die Pfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.

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

5. Braten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren an. Wenn das Gemüse bereits aufgewärmt, aber noch nicht weich genug ist, reduzieren Sie die Heizleistung und geben Sie dann das Fleisch und die Sauce in die Pfanne.

6. Rühren Sie die Zutaten um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig

7. Servieren Sie das fertige Essen sofort.

4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn das Kochgeschirr auf dem Kochfeld die falsche Größe aufweist oder einen nichtmagnetischen Boden (z. B. Aluminium) sowie andere kleine Gegenstände (Messer, Gabel, Schlüssel) aufweist, wechselt das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. In der nächsten Minute kühlt der Lüfter das Induktionskochfeld weiter.

5. LEISTUNGSPEGEL

EINSTELLUNG

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



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

6. PFLEGE UND REINIGUNG

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

Induktionskochfeld

	4. Führen Sie die Schritte 2–4 aus, die oben unter „Kontamination des Glases im Alltag“ beschrieben sind.	
Lebensmit- teltropfen auf dem Touch- Bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Speisereste mit saugfähigem Material entfernen. 3. Wischen Sie das Touchpanel mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. 4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch. 5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Befindet sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise selbst aus und gibt Tonsignale aus, und die Touch-Steuertasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist.

 **7. TIPPS UND TRICKS**

Fehler	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschläge
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Spannung im Netz.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikochfeld eingesteckt und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob an Ihrem Netzteil Spannung anliegt. Wenn Sie alle diese Prüfungen bereits durchgeführt haben, das Problem jedoch weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Touchpanel reagiert nicht auf Klicks.	Es ist möglich, dass das Bedienfeld gesperrt ist.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "BENUTZUNG DES KOCHFELDES".
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht jedes Mal falsch oder nicht auf Drücken von.	Möglicherweise befindet sich eine dünne Wasserschicht auf der Oberfläche des Bedienfelds, oder Sie berühren die Tasten mit den Fingerspitzen und nicht mit den F Fingerkuppen	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist. Berühren Sie die Tasten mit Ihrer Fingerspitze.

Induktionskochfeld

Das Glas ist verkratzt.	Beim Kochen wird Kochgeschirr mit rauen Kanten verwendet. Z. B. die Verwendung ungeeigneter Schleif- oder Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Geschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe den Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe den Abschnitt «Pflege und Reinigung».
Einige Kochgeschirr macht Knistern oder Klickgeräusche.	Dies kann an den Designmerkmalen der verwendeten Schalen liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich).	Dies ist ein normaler Vorgang bei Geschirr, der keine Fehlfunktion anzeigt.
Das Induktionsfeld macht ein leises Summen beim Kochen mit hoher Leistung.	Dies ist auf die Induktionskochtechnik zurückzuführen.	Dies ist normal. Das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie auf niedrige Leistung umschalten.
Lüftergeräusch ist zu hören.	Der im Kochfeld integrierte Lüfter ist eingeschaltet, um die elektronischen Komponenten vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und Sie müssen nichts unternehmen. Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose, während der Lüfter läuft.
Das Kochgeschirr heizt nicht auf und es erscheint keine entsprechende Anzeige auf dem Display.	Ein Induktionskochfeld kann Kochgeschirr nicht erkennen, da es für diese Art der Verwendung nicht geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr aufgrund seiner geringen Größe oder falschen Position auf dem Kochfeld nicht erkennen.	Verwenden Sie für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr. Siehe den Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und achten Sie darauf, dass seine Größe der Größe der Kochzone entspricht.

Induktionskochfeld

Das Induktionskochfeld oder das Kochfeld hat sich spontan ausgeschaltet, ein Piepton war zu hören, und auf dem Display wurde eine Meldung mit einem Störungs-/ Fehlercode angezeigt (in der Regel enthält sie eine oder zwei Ziffern, die auf dem Timer-Display angezeigt werden).

Technische Fehler/Ausfall.

Notieren Sie sich den angezeigten DTC, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8. FEHLER/FEHLERCODES UND DIAGNOSE

Das Induktionskochfeld ist mit einer Eigendiagnosefunktion ausgestattet. Mit ihm kann ein Techniker die Leistung mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld aus der Arbeitsplatte ausbauen oder entfernen zu müssen.

FEHLERSUCHE

1) Codes von Störungen/Fehlfunktionen, die während des Betriebs auftreten, und Abhilfemaßnahmen.

Fehler-/ Fehlercode	Fehler	Lösungsmethode
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Fehlfunktion des Temperatursensors der Glaskeramikplatte - Unterbrechung	Überprüfen Sie die Anschlüsse oder ersetzen Sie den Glaskeramik-Kochfeldtemperatursensor.
E2	Fehlfunktion des Glaskeramik-Temperatursensors - Kurzschluss	
Eb	Fehlfunktion des Temperatursensors der Glaskeramikplatte	
E3	Der Sensor hat eine hohe Temperatur der Glaskeramikplatte festgestellt.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Glaskeramikplatte normalisiert hat. Drücken Sie die ON / OFF-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E4	Fehlfunktion des IGBT-Temperatursensors. - Unterbrechung im Stromkreis.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
E5	Fehlfunktion des IGBT-Temperatursensors. - Unterbrechung im Stromkreis.	

Induktionskochfeld

E6	Hochtemperatur (IGBT).	Warten Sie, bis sich die IGBT-Temperatur normalisiert hat. Drücken Sie die ON / OFF-Taste, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie den Lüfterbetrieb. Wenn der Lüfter nicht richtig funktioniert, tauschen Sie ihn aus.
E7	Kommunikationsfehler.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung. Schalten Sie das Kochfeld ein, nachdem sich die Spannung wieder normalisiert hat.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
U1	Kommunikationsfehler.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung. Schalten Sie das Kochfeld ein, nachdem sich die Spannung wieder normalisiert hat.

2) Einige mögliche Störungen/Fehlfunktionen und deren Behebung

Störung/Ausfall	Fehler	Lösung A	Lösung B
Wenn das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die LED-Anzeige nicht auf.	Es gibt keine Spannung im Netz.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Fehler beim Anschließen der Zusatzstromversorgungsplatine und der Anzeigetafel.	Überprüfen Sie die Verbindungen.	
	Das Power Board ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Hilfsenergieplatine.	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Anzeigetafel ersetzen.	

Induktionskochfeld

Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist falsch.	Die Anzeigetafel ist beschädigt.	Anzeigetafel ersetzen.	
Die Kochmodusanzeige leuchtet auf, aber die Kochzone heizt nicht auf.	Die Kochmodusanzeige leuchtet auf, aber die Kochzone heizt nicht auf.	Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. Möglicherweise sind die Luft- oder Lüftungsöffnungen blockiert.	
	Fehlfunktion des Lüfters.	Überprüfen Sie den Lüfterbetrieb. Wenn der Lüfter nicht richtig funktioniert, tauschen Sie ihn aus.	
	Das Power Board ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatte aus.	
Während des Garvorgangs stoppt die Heizung spontan, das Symbol «u» blinkt im Display.	Ungeeignetes Geschirr.	Verwenden Sie geeignete Utensilien (siehe Bedienungsanleitung).	Der Geschirrerkennerkreis ist beschädigt, tauschen Sie die Stromversorgungsplatte aus.
	Der Durchmesser des Geschirrs ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Warten Sie, bis sich die Temperatur der Glaskeramikplatte normalisiert hat. Drücken Sie die ON / OFF-Taste, um das Gerät neu zu starten.	

Induktionskochfeld

Bei Heizzonen auf einer Seite (z. B. der ersten und zweiten Zone) wird das Symbol «u» angezeigt.	Stromversorgungsplatine und Anzeigetafel können nicht angeschlossen werden.	Überprüfen Sie die Verbindungen.	
	Die für die Datenübertragung verantwortliche Komponente ist auf der Anzeigetafel beschädigt.	Anzeigetafel ersetzen.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.	
Lüftergeräusch.	Beschädigter Lüftermotor.	Lüfter austauschen.	

Hier finden Sie eine Beschreibung der häufigsten Störungen und Funktionsstörungen, die während des Betriebs des Kochfelds auftreten können, sowie Möglichkeiten zu deren Behebung.

Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um gefährliche Situationen zu vermeiden und das Induktionskochfeld zu beschädigen.

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

⚠ 9. INSTALLATION

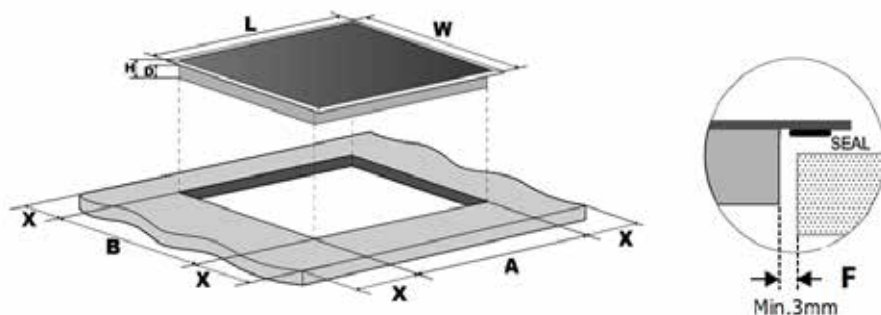
9.1 Die Wahl der Installationsausrüstung

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

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

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

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

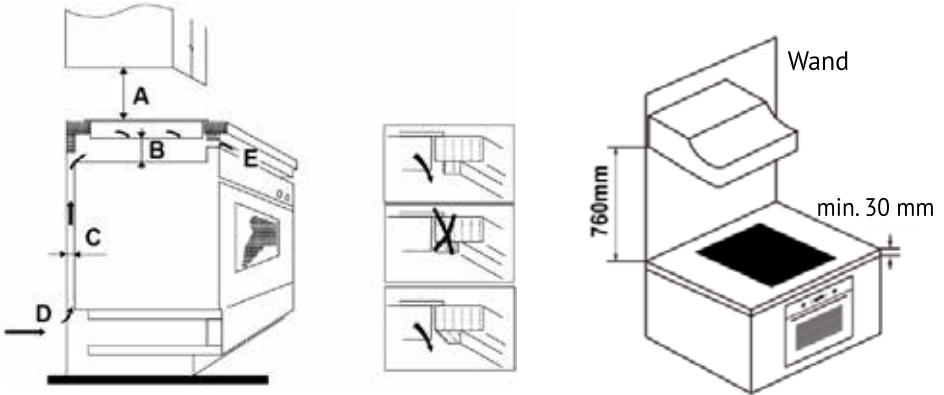


L (MM)	W (MM)	H (MM)	D (MM)	A (MM)	B (MM)	X (MM)	F (MM)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

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

Induktionskochfeld

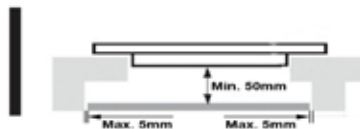
HINWEIS. Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber angeordneten unteren Platte der Küche mindestens 760 mm betragen.



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

⚠️ WARNUNG: Es ist notwendig, wirksame Belüftung zu gewährleisten

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





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



Bitte beachten Sie, dass der Klebstoff, mit dem Kunststoff- oder Holzelemente an der Möbeloberfläche befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst lösen können. Die Rückwand, angrenzende und umgebende Oberflächen müssen einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten können.

9.2 Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind

- Die Arbeitsfläche hat eine rechteckige, gleichmäßige Form und keine baulichen Elemente des Gebäudes verschlechtern den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche (Arbeitsplatte) besteht aus hitzebeständigem und wärmeisoliertem Material.
- Wenn das Kochfeld über dem Ofen montiert ist, muss dieser Ofen mit einem integrierten Lüfter ausgestattet sein.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen hinsichtlich der Verfügbarkeit von freiem Speicherplatz sowie

den geltenden Normen und Vorschriften.

➤ In die ortsfeste Elektroinstallation des Gebäudes ist ein Lasttrennschalter geeigneter Art und Größe eingebaut, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet. Er ist gemäß den Regeln der Elektroinstallation montiert und angeordnet.

➤ Der Lasttrennschalter entspricht dem zugelassenen Typ und gewährleistet die Trennung der Kontakte unter Einhaltung eines Luftspalts von 3 mm für alle Pole (oder für alle stromführenden (Phasen-) Leiter, wenn die Regeln der elektrischen Installation dies zulassen).

➤ Nach der Installation des Kochfelds befindet sich der Lasttrennschalter an einem für den Benutzer leicht zugänglichen Ort.

➤ Wenn Sie Fragen zum Installationsverfahren haben, wenden Sie sich an Vertreter der Bauaufsichtsbehörden und konsultieren Sie die entsprechenden behördlichen Dokumente.

➤ Die Wandflächen rund um das Kochfeld sind hitzebeständig und leicht zu reinigen (z. B. Keramikfliesen).

9.3 Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind

- Der Zugang zum Netzkabel erfolgt nicht über Schranktüren oder Schubladen.
- Von der Außenseite der Küche wird ausreichend Frischluft zum Boden des Kochfelds geleitet.

Induktionskochfeld

➔ Wenn das Kochfeld über der Schublade oder dem Schrank montiert ist, ist eine Wärmesperre unter dem Boden des Kochfelds installiert.

➔ Der Lasttrennschalter ist leicht zugänglich

9.4 Vor der Installation der Montagehalterungen

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

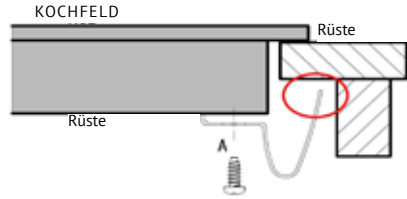
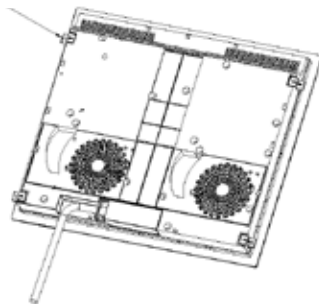
9.5 Einstellen der Position der Halterungen

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

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

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

Rüste



9.6 WARNUNGEN



1. Die Installation des Keramikochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Unsere Firma ist bereit, Ihnen solche Spezialisten zur Verfügung zu stellen. Installieren Sie nicht das Gerät selbst.

2. Das Kochfeld darf nicht direkt über der Spülmaschine, dem Kühlschrank, der Waschmaschine oder dem Wäschetrockner installiert werden, da hohe Luftfeuchtigkeit die elektronischen Komponenten des Kochfelds beschädigen kann.

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

4. Die Wand und der zu beheizende Bereich über der Oberfläche der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.

5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Materialien der mehrschichtigen Arbeitsplatten und des Klebstoffs eine ausreichende Wärmebeständigkeit aufweisen.

6. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

9.7 Elektrischer Anschluss

Alle Arbeiten am Anschluss dieses Kochfelds an die Stromversorgung dürfen nur von entsprechend qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Stellen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung Folgendes sicher:

1. Die elektrische Verkabelung im Gebäude ist für den Stromverbrauch des Kochfelds ausgelegt.

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

3. Der Querschnitt des Netzkabels ist für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt.

Verwenden Sie keine Adapter, oder Verlängerungskabel, wenn Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, da dies zu Überhitzung und Bränden führen kann.

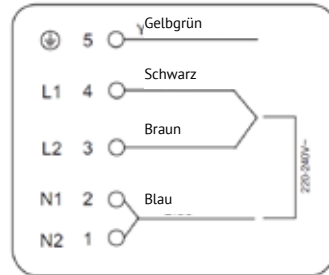
Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Oberflächen berührt und die Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C überschreitet.

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Elektrofachkraft, ob die Verkabelung für den Anschluss des Geräts geeignet ist und ob Änderungen an vorgenommen

Alle Änderungen müssen von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.



Wenn die Gesamtzahl der Heizelemente in dem von Ihnen erworbenen Gerät mindestens 4 beträgt, kann ein solches Gerät über eine einphasige elektrische Ver-



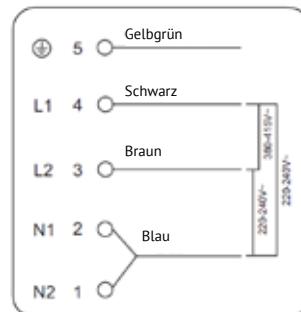
bindung direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.

➔ Um Unfälle zu vermeiden, muss das beschädigte Kabel von einem Service-Center-Spezialisten ausgetauscht werden, der bei seiner Arbeit die entsprechenden Werkzeuge verwendet.

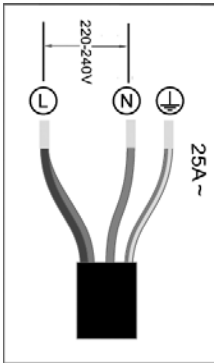
➔ Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein mehrpoliger Leistungsschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.

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

➔ Kabel nicht knicken oder einklemmen.



Induktionskochfeld



➡ Der Zustand des Kabels muss regelmäßig überwacht werden und der Austausch muss von autorisierten Technikern durchgeführt werden.

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

Entsorgungsverfahren



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf und zu einer geeigneten Sammelstelle für den Abfall von elektrischen und elektronischen Geräten zum Recycling gebracht werden muss. Indem Sie das Gerät gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften entsorgen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und die daraus resultierenden negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

SERIENNUMMER:

XX XX XX X XXXXX
┌ ┌
└ └
↓ ↓
Jahr Monat

Hersteller:

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

Importeure:

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

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

Induction Hob



1. FOREWORD	37
1.1 SAFETY WARNINGS	37
1.2 INSTALLATION	37
1.2.1 ELECTRICAL SHOCK HAZARD	37
1.2.2 CUT HAZARD	37
1.2.3 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	37
1.3 OPERATION AND MAINTENANCE	38
1.3.1 ELECTRICAL SHOCK HAZARD	38
1.3.2 HEALTH HAZARD	38
1.3.3 HOT SURFACE HAZARD	39
1.3.4 CUT HAZARD	39
1.3.5 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	39
2. PRODUCT INTRODUCTION	40
2.1 TOP VIEW	40
2.2 CONTROL PANEL	40
2.3 WORKING THEORY	41
2.4 BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB	42
2.5 TECHNICAL SPECIFICATION	42
3. OPERATION OF PRODUCT	42
3.1 TOUCH CONTROLS	42
3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	42
3.3 HOW TO USE	43
3.3.1 START COOKING	43
3.3.2 FINISH COOKING	45
3.3.3 USING THE BOOST FUNCTION	45
3.3.4 LOCKING THE CONTROLS	46
3.3.5 TIMER CONTROL	46
3.3.6 DEFAULT WORKING TIMES	50
4. COOKING GUIDELINES	51
4.1 COOKING TIPS	51
4.1.1 SIMMERING, COOKING RICE	51
4.1.2 SEARING STEAK	51
4.1.3 FOR STIR-FRYING	51
4.2 DETECTION OF SMALL ARTICLES	52
5. HEAT SETTINGS	52
6. CARE AND CLEANING	53
7. HINTS AND TIPS	54
8. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	56
9. INSTALLATION	59
9.1 SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT	59
9.2 BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT	61
9.3 AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT	61
9.4 BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS	62
9.5 ADJUSTING THE BRACKET POSITION	62
9.6 CAUTIONS	62
9.7 CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY	62

1. FOREWORD

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

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

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

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

1.2.2 Cut Hazard

➤ Take care - panel edges are sharp.

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

➤

1.2.3 Important safety instructions

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

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

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

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

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

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

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

➤ This appliance 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

Induction Hob

nance 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.

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

➤ **CAUTION:** 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

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

1.3.2 Health Hazard

➤ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

➤ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufac-

turer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

➔ Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

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

➔ Keep children away.

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

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

1.3.4 Cut Hazard

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

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

1.3.5 Important safety instructions

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

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

➔ Never leave any objects or utensils on the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

➔ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Induction Hob

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

➡ Do not stand on your cooktop.

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

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

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

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

➡ Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

Congratulations on the purchase of your new 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.

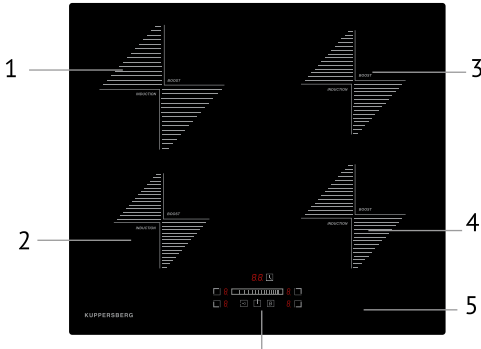
For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference



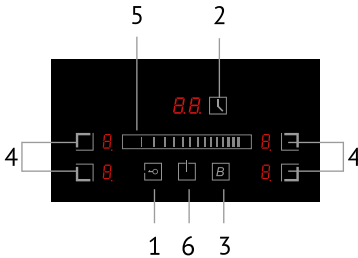
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

2.2 Control Panel

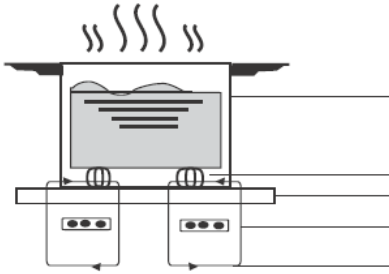


1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

Induction Hob

2.3 Working Theory

➤ Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electro-magnetic 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.



1. iron pot
2. magnetic circuit
3. ceramic glass plate
4. induction coil
5. induced currents

2.4 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.

2.5 Technical Specification

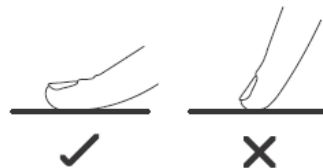
Cooking Hob	ICS 606
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

⚠ 3. OPERATION OF PRODUCT


3.1 Touch Controls

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



3.2 Choosing the right

Cookware

 **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.

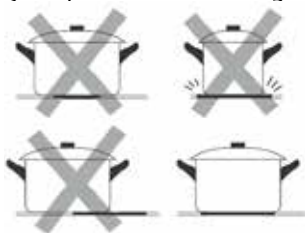
➤ Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



 **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.




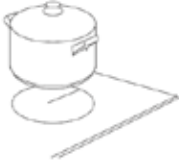

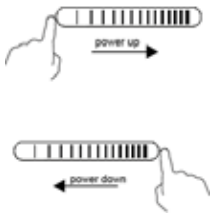
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Induction Hob

3.3 How to use

3.3.1 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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. 	

If the display flashes  alternately with the heat setting.


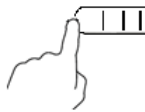


This means that:

- 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.


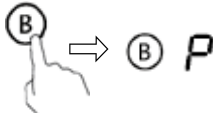
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.



3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the slider to "I". Make sure the displayshow "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
<p>Beware of hot surfaces</p> <p>He 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>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control B , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	

Induction Hob

Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.	
Touching the «Boost» control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- ☞ 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.

3.3.4 Locking the Controls

- ☞ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- ☞ When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF **(I)** , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF **(I)** control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.




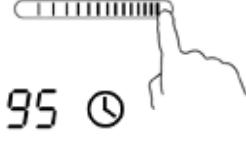
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

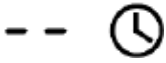
- 1) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- 2) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

1) Using the Timer as a Minute Minder



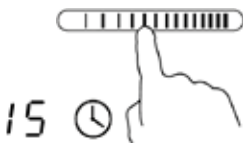


If you are not selecting any cooking zone



<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	

Induction Hob

<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

2) Setting the timer to turn one cooking zone off

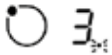


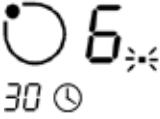
Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p>	
<p>In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the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

<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	





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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones:	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.</p> <p>The shown as below:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="176 884 516 938">  <p>(set to 15 minutes)</p> </div> <div data-bbox="176 963 516 1043">  <p>(set to 45 minutes)</p> </div> <div data-bbox="665 948 829 1011" style="text-align: center;"> <p>15</p>  </div> </div>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.</p> <p>The shown as right:</p>	 <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

Induction Hob

3) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Прикоснитесь к кнопке управления таймером, индикатор начнет мигать.	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

3.3.6 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.

4. COOKING GUIDELINES

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

4.1 Cooking Tips

➤ When food comes to the boil, reduce the 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.

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2. Heat up a heavy-based frying pan.

3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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.

Induction Hob

4.2 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.

5. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the 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

6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for 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.

Induction Hob

⚠ 7. 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.

Induction Hob

<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>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).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>

Induction Hob

 **8. 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
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

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

Heating stops suddenly during operation and the display flashes “u”.	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.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push “ON/OFF” button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display “u” .	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.

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

9. INSTALLATION

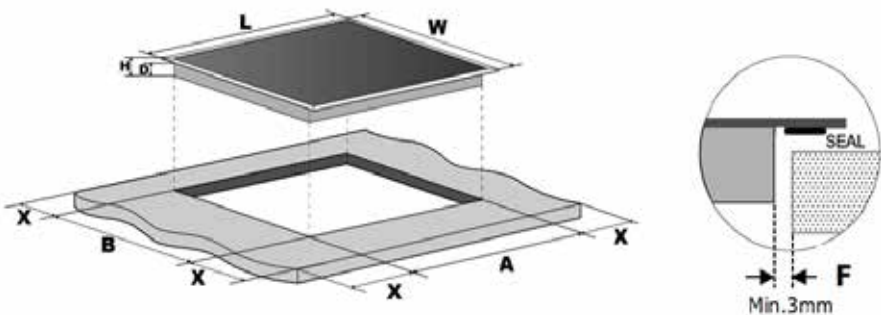
9.1 Selection of installation equipment

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

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 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.

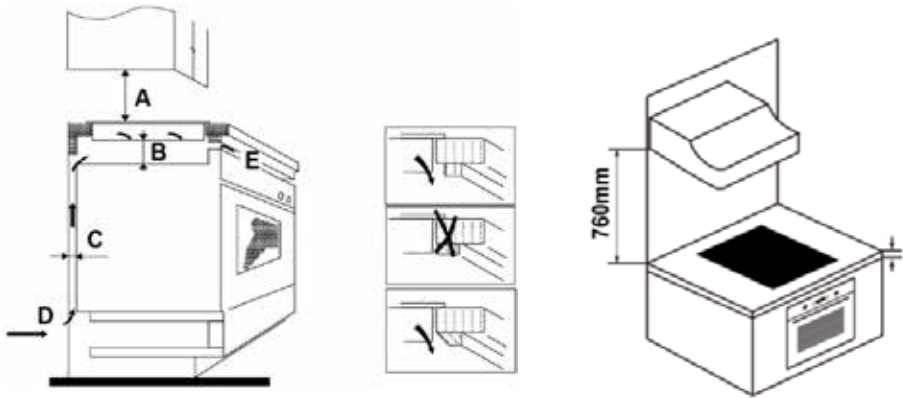


L (MM)	W (MM)	H (MM)	D (MM)	A (MM)	B (MM)	X (MM)	F (MM)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

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.

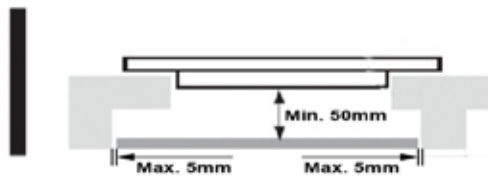
Induction Hob



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

⚠ 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.

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

9.2 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.

9.3 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.

Induction Hob

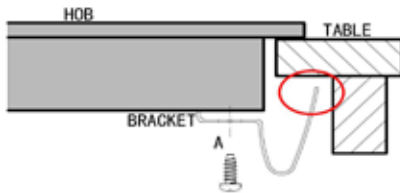
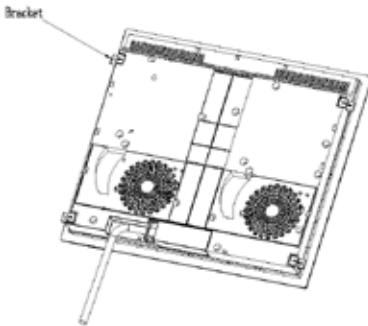
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 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).



9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



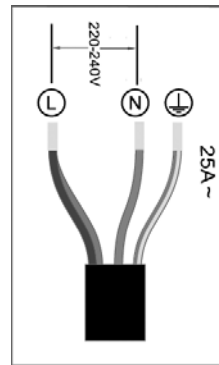
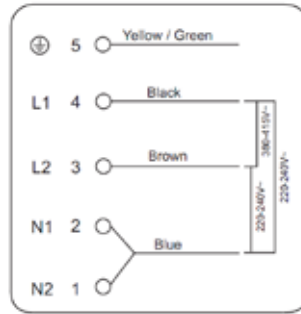
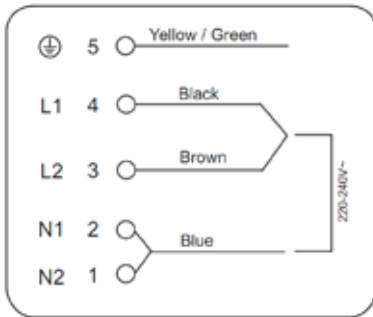
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person

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 total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.

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

Induction Hob

➡ 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.

Correct disposal of this product

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

SERIAL NUMBER:

XX XX XX X XXXXX
┌ ┌
└ └
↓ ↓
Year Month

MANUFACTURERS:

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

IMPORTERS:

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

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

Индукционная варочная панель



1. ПРЕДИСЛОВИЕ	67
1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	67
1.2 УСТАНОВКА	67
1.2.1 ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	67
1.2.2 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ	67
1.2.3 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	67
1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	69
1.3.1 ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	69
1.3.2 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ	69
1.3.3 ОПАСНОСТИ, СВЯЗАННЫЕ С НАЛИЧИЕМ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	70
1.3.4 ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ	70
1.3.5 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	70
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	72
2.1 ВИД СВЕРХУ	72
2.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	72
2.3 ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ ПРИБОРА	73
2.4 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ	73
2.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	73
3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	73
3.1 СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ	73
3.2 ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ	74
3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	75
3.3.1 НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	75
3.3.2 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	76
3.3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOST	77
3.3.4 БЛОКИРОВКА КНОПОК ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	77
3.3.5 УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ	78
3.3.6 ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ	82
4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	83
4.1 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	83
4.1.1 ТОМЛЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА	83
4.1.2 ЖАРКА СТЕЙКОВ	83
4.1.3 ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ	84
4.2 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ ПРЕДМЕТОВ	84
5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ	84
6. УХОД И ОЧИСТКА	85
7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	86
8. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ/СБОЕВ И ДИАГНОСТИКА	89
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	89
9. УСТАНОВКА	93
9.1 ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ	93
9.2 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ УКАЗАННЫХ НИЖЕ УСЛОВИЙ	95
9.3 ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ УКАЗАННЫХ НИЖЕ УСЛОВИЙ	95
9.4 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ	96
9.5 РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНОВ	96
9.6 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	96
9.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	97

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

1.1 Предупреждения по технике безопасности

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

1.2 Установка

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

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

1.2.2 Опасность порезов

☞ Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

☞ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.2.3 Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

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

☞ Данный прибор должен быть 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.

☞ Данный прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, за исключением тех случаев,

Индукционная варочная панель

когда они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или инструктируются им относительно порядка использования прибора.

☞ Необходимо постоянно следить за детьми, не допуская, чтобы они играли с прибором.

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

☞ Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только в том случае 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.

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

☞ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

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

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

☞ После использования конфорку варочной панели следует выключить с помощью соответствующего элемента управления. В данном вопросе не следует полагаться только на датчик обнаружения посуды.

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

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

☞ **ОПАСНО!** Процесс приготовления пищи должен всегда находиться под контролем. Постоянный контроль за процессом приготовления должен обеспечиваться вне зависимости от его длительности.

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

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и некоторые

Индукционная варочная панель

его доступные для прикосновения части становятся горячими.

☞ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

☞ Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

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

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

☞ **ОПАСНО!** Процесс приготовления пищи должен всегда находиться под контролем. Процесс приготовления должен находиться под постоянным контролем вне зависимости от его длительности.

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

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Вместе с варочной панелью допускается использовать только такие защитные приспособления, которые были разработаны компанией-изготовителем этого бытового прибора, указаны им в инструкциях в качестве пригодных для использования с данным прибором, либо встроены в сам прибор. Использо-

вание ненадлежащих защитных приспособлений может приводить к возникновению несчастных случаев.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

1.3.2 Опасность порезов

☞ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

☞ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного

Индукционная варочная панель

устройства по вопросам совместимости данных устройств с генерируемым прибором электромагнитным полем.

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

1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

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

⇒ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с поверхностью индукционной 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.

1.3.4 Опасность порезов

После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в за-

крытом виде в недоступном для детей месте.

⇒ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.3.5 Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

⇒ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

⇒ После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не следует полагаться в данном случае только на функцию об-

Индукционная варочная панель

наружения посуды, отключающую конфорку после снятия с нее посуды.

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

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

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

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

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

⇒ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

⇒ Запрещается вставлять на варочную панель.

⇒ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклянной поверхности индук-

ционной варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.

⇒ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклянной поверхности индукционной варочной панели могут образоваться царапины.

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

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

⇒ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

⇒ Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

Индукционная варочная панель

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели.

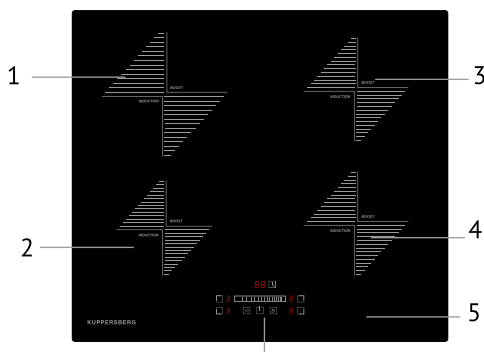
Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора.

Перед установкой прибора изучите раздел с описанием требований по установке.

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.

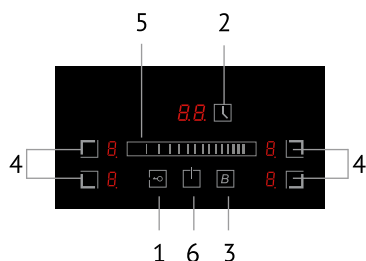
⚠ 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1 Вид сверху



1. Варочная зона макс. 1400/1500 Вт
2. Варочная зона макс. 2400/2600 Вт
3. Варочная зона макс. 1800/2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1800/2000 Вт
5. Стеклокерамическая пластина
6. Панель управления

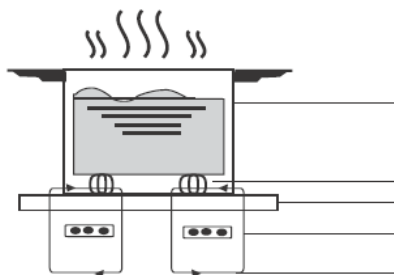
2.2 Панель управления



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

2.3 Принципы работы прибора

⇒ Индукционная технология является безопасным, передовым, эффективным и экономичным способом приготовления пищи. Посредством электромагнитных колебаний прибор генерирует тепло непосредственно в кастрюле, а не передает его за счет нагревания стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только из-за того, что кастрюля нагревает его.



1. Металлическая кастрюля
2. Магнитная цепь
3. Стеклокерамическая пластина
4. Индукционная катушка
5. Индукционные токи

2.4 Перед началом использования новой индукционной панели

⇒ Прочтите данную инструкцию, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите с индукционной варочной панели все имеющиеся на ней защитные пленки.

2.5 Технические характеристики

Варочная панель	ICS 606
Количество варочных зон (конфорок)	4 зоны
Параметры сети питания	220–240 В пер. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7 400 Вт
Размеры ШхГхВ (мм)	590 X 520 X 62
Размеры для встраивания ШхГ(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.

⚠ 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

3.1 Сенсорные элементы управления

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

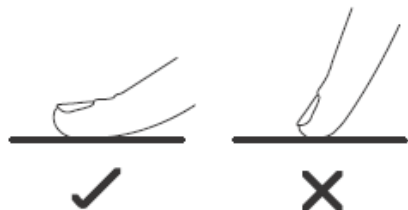
Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.

При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.

Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не за-

Индукционная варочная панель

кряивайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на ней даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.



3.2 Выбор подходящей посуды

💡 Пользуйтесь только такой посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях.


☞ Такая посуда маркируется символом индукции, указываемом на упаковке или дне посуды.

☞ Пригодность посуды также может быть проверена с помощью магнита.

☞ Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.

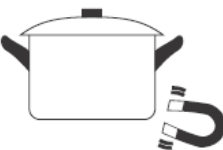
☞ Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю или сковороду, которую, вы хотите проверить на пригодность.

2. Если на дисплее не мигает символ , и вода начала нагреваться, то данная посуда подходит для вашей варочной панели.

3. Посуда, изготовленная из перечисленных далее материалов, для

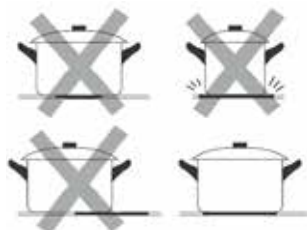
данного прибора не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного сплава на дне, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



💡 Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Дно посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Используйте посуду, диаметр которой превышает размеры графического изображения выбранной зоны. Использование чуть более широкой посуды будет способствовать максимальной энергоэффективности. Применение посуды, диаметр которой меньше диаметра выбранной зоны нагрева, приводит к снижению эффективности работы этой зоны. Посуда диаметром менее 140 мм может не обнаруживаться варочной панелью.



Индукционная варочная панель

Обязательно располагайте посуду по центру варочной зоны.

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




3.3 Использование варочной панели

3.3.1 Начало процесса приготовления

<p>Прикоснитесь к кнопке ВКЛ/ОТКЛ. После включения питания будет выдан звуковой сигнал и на дисплее будет отображаться значок «-» или «- -», указывая на то, что индукционная 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 кнопке выбора зоны нагрева, при этом начнет мигать расположенный рядом с этой кнопкой индикатор.</p>	
<p>Выберите мощность нагрева с помощью слайдера. ➔ Если вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1. ➔ Вы можете изменить настройку мощности в любое время в процессе приготовления пищи.</p>	<p>Увеличение мощности</p> <p>Уменьшение мощности</p>


Индукционная варочная панель

Если на дисплее попеременно мигает значок  и значение мощности:


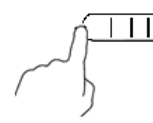


Это означает следующее:

- вы не поместили посуду на подходящую для нее варочную зону или
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной варочной панели или
- посуда имеет слишком маленький размер или неправильно выровнена относительно центра варочной зоны.



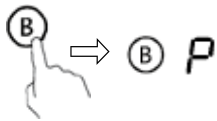



Нагрев не будет включен до тех пор, пока в варочной зоне не будет располагаться подходящая посуда.

Если на варочную панель не будет помещена подходящая посуда, то через 1 минуту значок  перестанет отображаться на дисплее.

3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите варочную зону, прикоснувшись к крайней левой части слайдера « ». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ.</p>	
<p>Будьте осторожны! Горячие поверхности! Значок «Н» указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данный символ отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.</p>	

3.3.3 Использование функции Boost

Активация функции Boost	
Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева.	
Прикоснитесь к кнопке управления функцией Boost  , на индикатор зоны будет выведено «Р» и мощность установится на максимальном уровне.	
Отмена функции Boost	
Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию Boost.	
Дотроньтесь до кнопки управления функцией Boost  , чтобы отменить эту функцию, после этого варочная зона возвратится к исходным настройкам.	

- Данная функция может использоваться для любой варочной зоны.
- Варочная зона возвращается к своей исходной настройке через 5 минут.
- Если исходная настройка мощности нагрева была «0», то возврат к настройке «9» произойдет через 5 минут.

3.3.4 Блокировка кнопок панели управления

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

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

Блокировка кнопок панели управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления.	На индикатор таймера будет выведено «Lo».
Разблокировка кнопок панели управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления некоторое время.	

Индукционная варочная панель

⚠ Если варочная панель находится в режиме блокировки, то отключенными остаются все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ ①. В случае возникновения чрезвычайной ситуации вы всегда можете отключить индукционную варочную панель нажатием кнопки ВКЛ/ОТКЛ ①, но если вы хотите выполнить с варочной панелью какую-либо иную операцию, вам сначала необходимо разблокировать панель управления.

3.3.5 Управление таймером



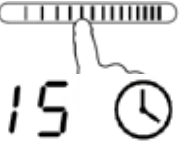
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- 1) В качестве функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производиться не будет.
- 2) Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.


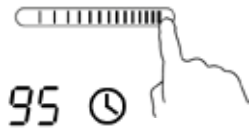
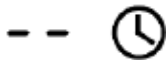
Максимальное время настройки таймера – 99 минут.

1) Использование таймера в качестве функции напоминания


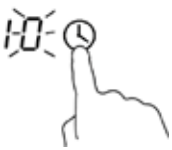
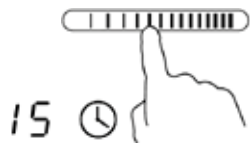
Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

<p>Убедитесь в том, что варочная панель включена. Примечание: для использования таймера в качестве функции напоминания должна быть активирована по крайней мере одна зона.</p>	
<p>Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	

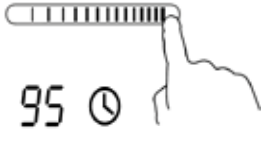

Индукционная варочная панель

<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.</p>	
<p>Обратный отсчет начинается сразу же после завершения настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.</p>	
<p>По истечении заданного времени в течение 30 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображаться символ «--».</p>	

2) Настройка таймера на отключение одной варочной зоны

Настройка одной зоны	
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите настроить таймер.</p>	
<p>Затем сразу же прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	

Индукционная варочная панель







<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.</p>	
<p>Обратный отсчет начинается сразу же после настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время. ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что эта зона выбрана.</p>	
<p>По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.</p>	





Остальные варочные зоны продолжат работать, если они были включены ранее.

Индукционная варочная панель

Приведенные выше изображения носят исключительно иллюстративный характер, внешний вид прибора может незначительно отличаться от представленного.

Настройка нескольких зон:	
<p>Порядок настройки нескольких зон аналогичен порядку настройки одной зоны.</p> <p>Если вы настраиваете время одновременно для нескольких варочных зон, подсвечиваются десятичные точки соответствующих варочных зон. На дисплее отображается значение в минутах для таймера, имеющего наименьшую настройку. Точка соответствующей варочной зоны мигает.</p> <p>Примеры настройки:</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>3. (настроена на 15 минут)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>6. (настроена на 45 минут)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>15</p>  </div> </div>	
<p>После того, как таймер завершит обратный отсчет, соответствующая зона выключится. Затем будет отображаться минимальное время из оставшихся настроек таймера и начнет мигать точка соответствующей зоны.</p> <p>Примеры настройки (см. справа):</p>	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">  <p>6. </p> <p>30 </p> <p>(настроена на 30 минут)</p> </div>
<p>Если вы дотронетесь до кнопки выбора зоны нагрева, на индикатор будет выведено значение соответствующего таймера.</p>	

с) Отмена настройки таймера

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить настройку таймера.</p>	 <p>6.</p>
<p>Прикоснитесь к кнопке управления таймером, индикатор начнет мигать.</p>	<p>30 </p>

Индукционная варочная панель

Прикоснувшись к соответствующему месту слайдера, задайте для таймера значение «00», при этом настройка таймера будет отменена.

3.3.6 Время работы по умолчанию

Ваша индукционная варочная панель имеет встроенную функцию защиты, обеспечивающую автоматическое отключение по соображениям безопасности. Если вы забудете выключить какую-либо конфорку, то варочная панель отключится автоматически по прошествии определенного времени. Значения времени работы по умолчанию, заданные для различных уровней мощности, указаны в таблице ниже:

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

После снятия посуды индукционная варочная панель немедленно прекращает нагрев и автоматически отключается через 2 минуты.



Лицам, носящим кардиостимуляторы, прежде чем использовать данный прибор следует предварительно проконсультироваться с врачом.

4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

4.1 Советы по приготовлению пищи

☞ Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите настройку температуры.

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

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

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

4.1.1 Томление, приготовление риса

☞ Томление производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85 °С, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку

ку 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.

4.1.2 Жарка стейков

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

5. Перед подачей блюда на стол оставьте стейк «отдохнуть» на теплой

Индукционная варочная панель

тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее.

4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для индукционной панели сковороду «вок» с плоским дном или обычную большую сковороду.

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

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

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

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

4.2 Обнаружение небольших предметов

Если на варочной панели будет оставлена посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), то через 1 минуту при-

бор автоматически перейдет в режим ожидания. В течение последующей минуты вентилятор будет продолжать охлаждение индукционной варочной панели.

5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Приведенные ниже значения уровня мощности носят ориентировочный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от типа используемой вами посуды и количества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

Настройка уровня мощности	Назначение
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный разогрев небольшого количества пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • нежное томление • медленное нагревание
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • активное тушение • 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

6. УХОД И ОЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Отключите варочную панель от сети электропитания. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее. Выполните очистку и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем. 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.
<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для индукционных стеклянных варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – варочные зоны могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> Отключите варочную панель от сети электропитания (извлеките вилку из розетки). Удерживая скребок под углом 30°, очистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели. 	<p>Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

Индукционная варочная панель

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Разлив пищи на сенсорную панель управления</p>	<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.

⚠ 7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
<p>Индукционная панель не включается.</p>	<p>Отсутствует напряжение в сети питания.</p>	<p>Убедитесь, что индукционная 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.</p>
<p>Сенсорная панель не реагирует на нажатия.</p>	<p>Панель управления заблокирована.</p>	<p>Разблокируйте панель управления. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование индукционной варочной панели».</p>

Индукционная варочная панель

Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия.	Возможно наличие тонкой пленки воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев.	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, 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 «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки.	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Индукционная панель издает тихий гул во время готовки на высокой мощности.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, шум должен становиться тише или исчезать полностью при переключении на низкую мощность.
Слышен шум вентилятора.	Включился встроенный в варочную панель вентилятор системы охлаждения, предназначенный для защиты электронных компонентов от перегрева. Вентилятор может продолжать работать даже после отключения варочной панели.	Это нормальное явление, никакие действия от вас не требуются. Не отключайте варочную панель от сети электропитания до тех пор, пока работает вентилятор.

Индукционная варочная панель

<p>Посуда не нагревается и отсутствует соответствующая индикация на дисплее.</p>	<p>Индукционная варочная панель не может распознать посуду, поскольку она не подходит для такого вида использования.</p> <p>Индукционная варочная панель не может распознать посуду из-за ее малого размера или неправильного положения на варочной зоне.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для индукционных варочных панелей. См. раздел «Выбор подходящей посуды».</p> <p>Расположите посуду по центру варочной зоны и убедитесь, что ее размер соответствует размеру варочной зоны.</p>
<p>Индукционная варочная панель или варочная зона самопроизвольно выключилась, раздался звуковой сигнал и на дисплее появилось сообщение с кодом неисправности/сбоя (как правило содержит одну или две цифры, выводимые на дисплей таймера).</p>	<p>Техническая неисправность/сбой.</p>	<p>Запишите выводимый код неисправности/сбоя, отключите индукционную варочную панель сети электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>

8. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ/СБОЕВ И ДИАГНОСТИКА

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью нее технический специалист может проверить работоспособность нескольких компонентов без разборки или извлечения варочной панели из столешницы.

Поиск и устранение неисправностей

1) Коды неисправностей/сбоев, возникающих в процессе эксплуатации, и способы устранения.

Код неисправности/сбоя	Нарушение в работе (неисправность)	Способ устранения
Без автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры стеклокерамической панели – обрыв цепи	Проверьте соединения или замените датчик температуры стеклокерамической панели.
E2	Неисправность датчика температуры стеклокерамической панели – короткое замыкание	
Eb	Неисправность датчика температуры стеклокерамической панели	
E3	Датчик зафиксировал высокую температуру стеклокерамической панели.	Подождите, пока температура стеклокерамической панели не восстановится до нормального уровня. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ для перезапуска прибора.
E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ (IGBT) – обрыв цепи.	Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры БТИЗ (IGBT) – короткое замыкание	

Индукционная варочная панель

E6	Высокая температура БТИЗ (IGBT).	Подождите, пока температура БТИЗ (IGBT) не восстановится до нормального уровня. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ для перезапуска прибора. Проверьте работу вентилятора. Если вентилятор не работает должным образом, замените его.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Проверьте напряжение в сети электропитания. Включите варочную панель, после того как напряжение восстановится до нормального уровня.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
U1	Ошибка связи.	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания и плату дисплея.

2) Некоторые возможные неисправности/сбои и способы их устранения

Неисправность/сбой	Нарушение в работе (неисправность)	Решение А	Решение В
При подключении варочной панели к сети электропитания не загорается светодиодный дисплей.	Отсутствует напряжение в сети электропитания.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и исправна ли розетка.	
	Сбой при подключении вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединения.	
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Повреждена плата дисплея.	Замените плату дисплея.	

Индукционная варочная панель

Не работают некоторые кнопки, или неправильная индикация светодиодного дисплея.	Повреждена плата дисплея.	Замените плату дисплея.	
Включается индикатор режима приготовления, но нагрев не производится.	Высокая температура варочной панели.	Возможно, слишком высокая температура воздуха в помещении. Возможно, перекрыты отверстия для входа воздуха или вентиляции.	
	Нарушение в работе вентилятора.	Проверьте работу вентилятора. Если вентилятор не работает должным образом, замените его.	
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	
В процессе приготовления пищи самопроизвольно прекращается нагрев, на дисплее мигает символ «и».	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации).	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Слишком малый диаметр посуды.		
	Варочная панель перегрелась.	Прибор перегрелся. Подождите, пока температура не восстановится до нормального уровня. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ для перезапуска прибора.	

Индукционная варочная панель

Для расположенных с одной стороны зон нагрева (например, первой и второй зоны) отображается символ «ц».	Сбой при подключении платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединения.	
	На плате дисплея поврежден компонент, ответственный за передачу данных.	Замените плату дисплея.	
	Повреждена главная плата.	Замените плату питания.	
Необычный шум при работе вентилятора.	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	

Выше приведено описание общих неисправностей и сбоев, которые могут возникнуть в процессе работы варочной панели, а также способов их устранения.

С целью предотвращения опасных ситуаций и повреждения индукционной варочной панели запрещается самостоятельно разбирать прибор.

Обратите Ваше внимание!

Неисправностями Изделия не являются:

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

⚠ 9. УСТАНОВКА

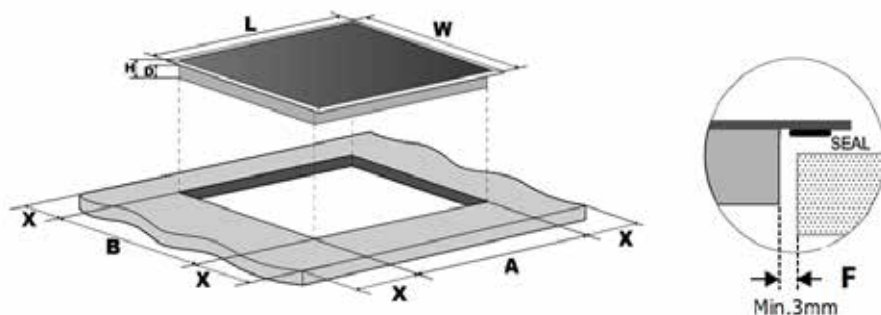
9.1 Выбор монтажного оборудования

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

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

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

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

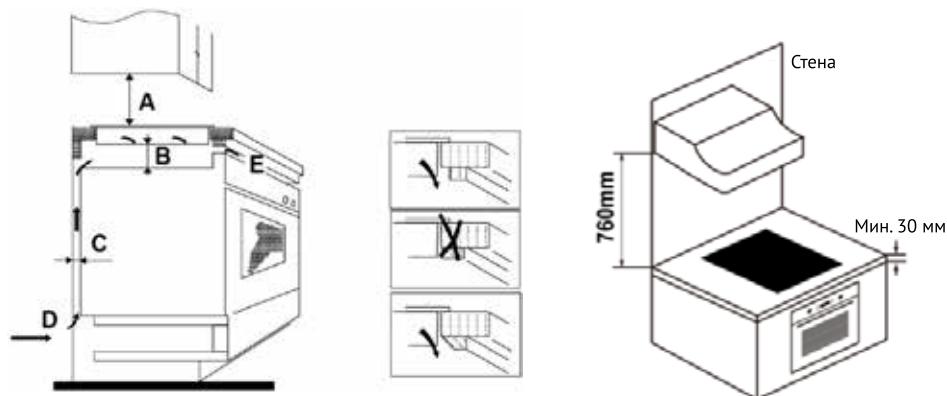


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

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

Индукционная варочная панель

⚠ 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	мин. 50	мин. 20	Входное отверстие для воздуха	Выходное отверстие для воздуха, 5 мм

☀ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию

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



Индукционная варочная панель



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



Принимайте во внимание, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно отклеивание этих элементов.

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

9.2 Перед установкой варочной панели убедитесь в выполнении указанных ниже условий

☞ Рабочая поверхность имеет прямоугольную ровную форму, и никакие конструктивные элементы здания не ухудшают требования к пространству.

☞ Рабочая поверхность (столешница) изготовлена из термостойкого и теплоизолированного материала.

☞ Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, этот духовой шкаф должен быть оснащен встроенным вентилятором системы охлаждения.

☞ Установка соответствует всем требованиям в отношении наличия свободного пространства, а также действующим стандартам и правилам.

☞ Выключатель-разъединитель подходящего типа и размера, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную электроустановку здания, смонтирован и расположен в соответствии с правилами устройства электроустановок (ПУЭ).

☞ Выключатель-разъединитель соответствует одобренному типу и обеспечивает разделение контактов с поддержанием воздушного зазора размером 3 мм для всех полюсов (или для всех токоведущих (фазных) проводников, если правила устройства электроустановок допускают такую ситуацию).

☞ После установки варочной панели выключатель-разъединитель располагается в легко доступном для пользователя месте.

☞ При возникновении у вас каких-либо вопросов в отношении порядка установки вам следует проконсультироваться с представителями органов строительного надзора и обратиться к соответствующей нормативной документации.

☞ Поверхности стен вокруг варочной панели имеют термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, покрыты керамической плиткой).

9.3 После установки варочной панели убедитесь в выполнении указанных ниже условий

Через двери шкафа или ящики не обеспечивается доступ к кабелю питания.

Индукционная варочная панель

Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха с наружной стороны кухонного гарнитура к основанию варочной панели.

Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, ниже основания варочной панели установлен теплозащитный барьер.

К выключателю-разъединителю обеспечивается простой доступ.

9.4 Перед установкой крепежных кронштейнов

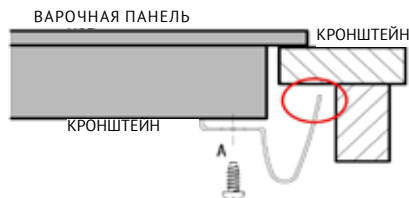
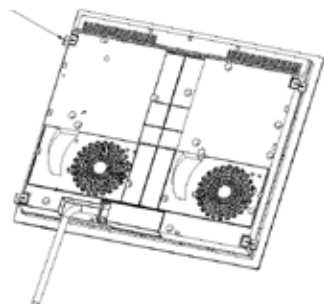
Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

9.5 Регулировка положения кронштейнов

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью 2 кронштейнов, фиксируемых винтами в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.

КРОНШТЕЙН



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



9.6 Предупреждения

1. Установка индукционной варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Наша компания готова предоставить вам таких специалистов. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку высокая влажность может привести к повреждению электронных узлов варочной панели.

3. Для повышения надежности работы индукционная 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 изготовлены из термостойких материалов.

5. Во избежание повреждений материалы многослойной столешницы

Индукционная варочная панель

и клей должны обладать достаточной термостойкостью.

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

9.7 Подключение варочной панели к сети электропитания

Все работы по подключению этой варочной панели к сети электропитания должны выполнять только имеющие соответствующую квалификацию специалисты.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь в том, что:

1. Электропроводка в здании рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Сечение кабеля питания рассчитано на нагрузку, указанную на заводской табличке.

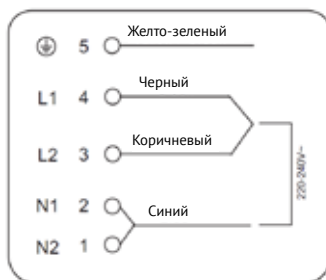
При подключении варочной панели к сети электропитания не допускается использовать адаптеры, переходники или удлинители, поскольку они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы исключалось его прикосновение к горячим поверхностям и чтобы ни в одной из точек его температура не превышала 75 °C.

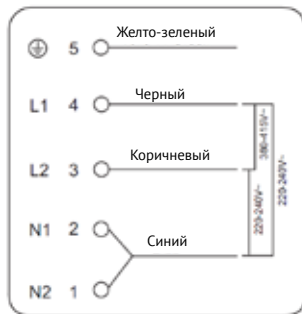
Проверьте вместе с электриком, подходит ли для подключения прибора имеющаяся электропроводка и не требуются ли какие-либо изменения в ней.



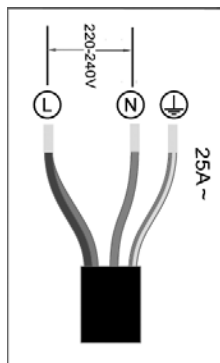
Все изменения должны вноситься только квалифицированным электриком.



Если общее количество нагревательных элементов в приобретенном вами приборе не менее 4, то такой прибор может быть подключен непосредственно к сети питания посредством однофазного электрического соединения, как показано на рисунке ниже.



Индукционная варочная панель



Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен специалистом сервисного центра, использующим в своей работе соответствующие инструменты.

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

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

Не допускается перегибать или пережимать кабель.

Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна проводиться уполномоченными техническими специалистами.

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

Порядок утилизации данного изделия



Наличие этого символа на изделии или его упаковке указывает на то, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами и должно быть доставлено в соответствующий пункт приема отходов электрического и электронного оборудования для последующей переработки. Помогая утилизировать прибор в соответствии с действующими нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и позволяете устранить последующее отрицательное воздействие на здоровье человека. За дополнительной информацией по вопросам утилизации данного изделия вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

XX XX XX X XXXXX
┌ ┌
└ └
↓ ↓
Год Месяц

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

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

ИМПОРТЕР:

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

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



ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

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

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

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 P50696-2006;
- 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 жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#1

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#2

М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

#3

М.П.
сервис-центра



ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppersberg
➔ www.kuppersberg.ru
➔ info@kuppersberg.ru