

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ECO 301, ICO 301
ECO 601, ECO 601 C, ECO 601 GR
ECS 603, ECS 603 C, ECS 603 GR, ECS 622 C
ICS 604, ICS 604 C, ICS 604 GR, ICS 402
ECS 402, ECS 402 C, ECS 402 GR
ECS 623, ECS 623 C, ECS 623 GR, ECS 632 F
ECO 601 W, ECS 603 W, ICS 604 W
ECS 402 W, ECS 623 W, ICS 614, ICS 614 C,
ICS 614 GR, ICS 624, ICS 624 C, ICS 624 GR,
ICS 614 W, ICS 624 W, ECO 302, ICO 302,
ICO 402, ICS 608, ICS 606 C

TISCHKOCHPLATTE

BUILT - IN COOKER

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG

Tischkochplatte



INHALT

TEIL 1. WARNUNGEN FÜR SICHERHEITSTECHNIK.....	3
TEIL 2. AUFSTELLUNG.....	7
TEIL 3. ANLEITUNGEN FÜR DEN BETRIEB.....	12
TEIL 4. REINIGUNG UND WARTUNG	35



Wir gratulieren Ihnen

zur Anschaffung Ihres neuen Kochpanels und danken Ihnen dafür, dass Sie ein Produkt unserer Gesellschaft ausgewählt haben!

Vor Benutzung des Gerätes machen Sie sich mit allen Warnungen für Sicherheitstechnik bekannt, bewahren Sie vorliegende Anleitung und benutzen sie diese Anleitung in der Zukunft, wenn bei Ihnen noch einige Fragen entstehen.



TEIL 1. WARNUNGEN FÜR SICHERHEITSTECHNIK

Warnungen für Sicherheitstechnik

Es ist für uns sehr wichtig, Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Vor der Aufstellung und Benutzung Ihres Kochpanels lesen Sie bitte die unten aufgeführten Informationen sorgfältig durch.



AUFSTELLUNG

Gefahr der Stromschädigung!

➔ Vor der Ausführung jeder Art von Aufstellungs- und Wartungsarbeiten schalten Sie das Gerät vom Speisennetz ab.

➔ Das Gerät muss an eine Erdungsanlage gemäß geltenden Normen der Sicherheitstechnik angeschlossen werden.

➔ Alle Arbeiten für Eintragung der Änderungen in die Innenverdrahtung des Gebäudes soll nur vom qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

➔ Die Nichtbeachtung dieser Forderung kann zur Stromschädigung mit schweren Körperverletzungen bzw. bis zum tödlichen Ausgang führen.

Gefahr der Schnittwunden

➔ Seien Sie vorsichtig! Die Panele haben scharfe Kanten.

➔ Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Schnittwunden und anderen Körperverletzungen führen.

Wichtige Anweisungen für Sicherheitstechnik

➔ Vor der Aufstellung und Benutzung des vorliegenden Gerätes lernen Sie untenangeführte Anweisungen sorgfältig.

➔ Es ist nicht zulässig auf dieses Gerät brennbare Stoffe und Lebensmittel aufzustellen.

➔ Stellen Sie diese Bedienungsanleitung der für die Aufstellung des Kochpanels verantwortlichen Person zur Verfügung – dies kann Ihre Kosten für die Aufstellung des Gerätes verringern.

➔ Zur Vermeidung von gefährlichen Situationen muss dieses Gerät in der Übereinstimmung mit der in diesem Dokument aufgeführten Montageanleitung aufgestellt werden.

Tischkochplatte

- ➔ Das vorliegende Gerät soll sachgemäß aufgestellt und geerdet werden, dabei müssen alle Arbeiten nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.
- ➔ Dieses Gerät muss an das mit einem Trennschalter ausgerüstete Stromnetz angeschlossen werden, wobei dieser Trennschalter eine vollständige Trennung des Gerätes von der Energiequelle gewährleisten soll.
- ➔ Falsche Aufstellung des Gerätes kann zum Erlöschen der Garantieverpflichtungen oder Verantwortung der Herstellerfirma führen.

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr der Stromschädigung!

- ➔ Kochen Sie nicht auf dem beschädigten oder geplatzten Kochpanel. Wenn das Kochpanel beschädigt oder geplatzt ist, schalten Sie das Gerät vom Speisestromnetz (mit einem Wandschalter) unverzüglich ab und lassen Sie den qualifizierten Fachmann kommen.
- ➔ Vor der Reinigung oder Wartung trennen Sie das Kochpanel vom Stromnetz vollständig ab.
- ➔ Die Nichtbeachtung dieser Forderung kann zur Stromschädigung mit schweren Körperverletzungen bzw. bis zum tödlichen Ausgang führen.

Gefahr für die Gesundheit

- ➔ Das vorliegende Gerät entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Sicherheit.
- ➔ Nichtdestoweniger müssen sich die Leute mit Herzschrittmachern oder anderen implantierten Elektroeinrichtungen (zum Beispiel, Insulinpumpe) vor der Benutzung des vorliegenden Gerätes bei ihrem Arzt oder der Herstellerfirma über die Sicherheit des vom Kochpanel generierten elektromagnetischen Feld für den Betrieb der implantierten Einrichtungen beraten lassen.
- ➔ Die Nichtbeachtung dieser Forderung kann zu schweren Körperverletzungen bzw. bis zum tödlichen Ausgang führen.

Gefahren, die mit dem Vorhandensein der heißen Flächen verbunden sind

- ➔ Bei der Benutzung des Gerätes werden einige dessen Teile sehr heiß und können zu Verbrennungen bei der Berührung herbeiführen.
- ➔ Lassen Sie keine Direktkontakte des Kochpanels mit Körperteilen, Kleidungsstücken und anderen Gegenständen zu – mit Ausnahme des passenden Geschirrs – solange, bis dieses vollständig gekühlt wird.
- ➔ Vorsicht! Lassen Sie metallische Gegenstände, z. B. Messer, Gabel, Löffel und Deckel auf dem Kochpanel nicht liegen, weil diese sehr heiß werden können.
- ➔ Erlauben Sie den Kindern nicht ans eingeschaltete Gerät heranzutreten.

➔ Seien Sie vorsichtig! Die Griffe der Kochtöpfe oder Pfannen können sehr heiss werden. Die Griffe der Kochtöpfe oder Pfannen müssen sich nicht über den anderen eingeschalteten Herdringen befinden. Achten Sie auch darauf, dass die Kinder die Griffe vom Geschirr nicht berühren können.

➔ Die Nichtbeachtung dieser Forderung kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.

Gefahr der Schnittwunden

➔ Nach Entfernung des Schutzdeckels wird der freie Zugriff auf scharfe Klinge des Abstreifers vom Kochpanel geöffnet. Benutzen Sie den Abstreifer mit höchster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer im geschlossenen Zustand an der für Kinder unzugänglichen Stelle.

➔ Die Nichtbeachtung dieser Forderung kann zu Schnittwunden und anderen Körperverletzungen führen.

Wichtige Anweisungen für Sicherheitstechnik

➔ Es ist verboten das eingeschaltete Gerät ohne Aufsicht zu lassen. Ein Auskochen der Flüssigkeit und ein Tropfenfall von flüssigen Produkten auf die Obefläche des Kochpanels können zur Verrauchung und Entzündung führen.

➔ Es ist verboten das Gerät als Arbeitstisch oder Lagerplatz für Sachen bzw. Kleidungsstücke zu benutzen.

➔ Es ist verboten auf dem Gerät irgendwelche Gegenstände oder Küchenzubehör liegen zu lassen.

➔ Legen Sie auf die Gerätoberfläche und lassen Sie in dessen Nähe keine magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Einrichtungen (z.B. Computer, MP3-Player) liegen, weil das vom Gerät erzeugtes elektromagnetisches Feld einen schädlichen Einfluss auf diese Einrichtungen ausüben kann.

➔ Es ist verboten das Gerät für die Heizung des Raumes zu benutzen.

➔ Nach Gebrauch schalten Sie unbedingt alle Herdringe und das Kochpanel selbst ab, wie es in der vorliegenden Anleitung beschrieben ist. In diesem Falle verlassen Sie sich nicht nur auf die Funktion der Geschirrererkennung, welche das Herdring nach der Geschirrentfernung automatisch abschaltet.

➔ Erlauben Sie den Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen, auf dem Gerät zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät hinaufzuklettern.

➔ Bewahren Sie in Schränken über dem Kochpanel keine Gegenstände, die für die Kinder interessant sein können. Die Kinder können schwere Körperverletzungen bekommen, indem Sie auf das Kochpanel hinaufsteigen.

➔ Lassen Sie die Kinder nicht allein oder ohne Aufsicht in einem Raum, in dem das Kochpanel betrieben wird.

Tischkochplatte

➤ Die Kinder und Personen mit begrenzten Möglichkeiten, welche die Benutzung dieses Gerätes erschweren, müssen das Gerät nur unter Aufsicht einer erfahrenen und verantwortlichen Person betreiben, welche denen die erforderlichen Anweisungen geben kann. Die verantwortliche Person soll diese Leute überwachen, damit sie die Oberfläche des Kochpanels ohne Schadenszufügung sich selbst und den umstehenden Personen benutzen können.

➤ Machen Sie keine Reparatur oder Austausch irgendwelcher Teile des Gerätes selbstständig, wenn diese Arbeiten in der vorliegenden Anleitung eindeutig nicht angegeben sind. Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.

➤ Für die Reinigung des Kochpanels verwenden Sie keine Dampfspülanlagen.

➤ Platzieren Sie keine schwere Gegenstände auf dem Kochpanel und werfen diese nicht ans Kochpanel.

➤ Steigen Sie nicht auf das Kochpanel.

➤ Benutzen Sie kein Geschirr mit gezackten Rändern und bewegen Sie es auf der Glaskeramikoberfläche nicht, da dies zur Beschädigung der Oberfläche führen kann.

➤ Für die Reinigung des Kochpanels verwenden Sie keine metallische Bastwische oder abrasive Reinigungsmittel, weil sich die Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche dabei bilden können.

➤ Der Austausch des beschädigten Speisekabels muss nur vom qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.

➤ Das vorliegende Gerät ist für Haushaltsbenutzung oder für ähnliche Zwecke bestimmt: in Essbereichen der Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Institutionen; in Wohnhäusern bei kleinen Landwirtschaftsbetrieben; bei Gästen in Hotels, Motels, Jugendherbergen und in anderen ähnlichen Aufenthaltsstellen.

➤ Das vorliegende Gerät darf von Kindern im Alter über 8 Jahre und von Personen mit begrenzten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, sowie von Personen ohne erforderliche Erfahrungen und Kenntnisse benutzt werden, wenn sie sich unter Aufsicht befinden oder in Fragen der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und wenn sie auch bestehende Gefahren gut verstehen. Erlauben Sie den Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen. Die Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und betreiben.

➤ **WARNUNG!** Es ist nicht zulässig, das Kochpanel beim Kochen der Speisen mit Verwendung von Fett oder Öl ohne Aufsicht zu lassen, weil es zu gefährlichen Situationen und Entflammungen führen kann. ES IST VERBOTEN den Brand mit Wasser zu löschen. Im Brandfall ist es erforderlich das Gerät vom Stromnetz abzuschalten und dann die Flamme mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke abzudecken.

➔ Das Gerät ist nicht geeignet für zur Verwendung unter der Kontrolle von externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung Fernsteuerung.

TEIL 2. AUFSTELLUNG

Anleitung für die Aufstellung

Die Aufstellung und der Anschluss des Gerätes müssen in der Übereinstimmung mit den Normen und Regeln erfolgen, die in Bezug auf diese Ausrüstung gelten. Nach dem Auspacken des Gerätes überzeugen Sie sich davon, dass keine sichtbaren Beschädigungen am Gerät vorhanden sind. Falls das Gerät beim Transport beschädigt wurde, **BENUTZEN SIE ES NICHT** und setzen Sie sich unverzüglich mit dem Vertreter des Unternehmens in Verbindung, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

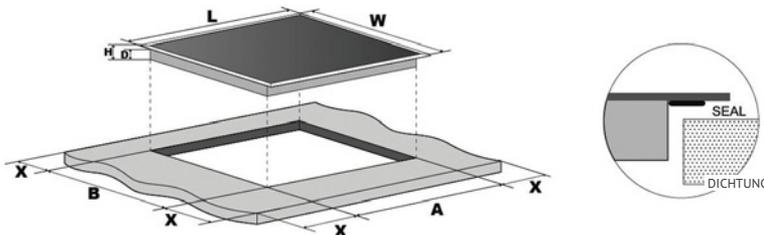
Auswahl der Montageausrüstung

⇒ Schneiden Sie eine Öffnung auf der Arbeitsplatte gemäß den in der Abbildung angegebenen Abmessungen aus.

⇒ Für die Aufstellung und den Betrieb des Kochpanels muss man einen freien Raum um die Öffnung herum mit der Breite von mindestens 5 mm lassen.

⇒ Überzeugen Sie sich davon, dass die Stärke der Tischplatte (Arbeitsplatte) mindestens 30 mm beträgt. Die Tischplatte muss aus einem thermostabilen Material ausgeführt werden, um die wesentliche Deformation der Arbeitsplatte wegen starker thermischen Strahlung des Kochpanels zu vermeiden.

Detaillierte Angaben sind unten aufgeführt:



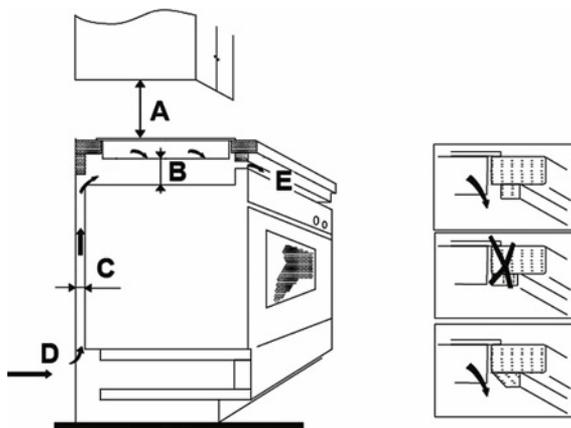
Modell	L	W	H	D	A	B	X
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm ceramic hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min

Tischkochplatte

60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm ceramic hob	770	520	52	48	745+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm induction hob	770	520	56	52	745+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm ceramic hob	900	520	52	48	875+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm induction hob	900	520	56	52	875+5 -0	495+5 -0	50 min

Im jeden Fall muss eine ordnungsgemäße Lüftung des Gerätes gewährleistet werden. Auf keinen Fall ist zulässig, die Lüftungsöffnungen des Gerätes abzudecken, die für den freien Ein- und Ausgang der Kühlluft bestimmt sind. Achten Sie bitte darauf, dass die normalen Betriebsbedingungen für das Kochpanel gewährleistet werden können. (S. Abbildung unten):

! ANMERKUNG. Aus Sicherheitsgründen muss den Abstand zwischen dem Kochpanel und der unteren Platte des Küchenoberschrankes mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mm	mindestens 50 mm	mindestens 20 mm	Eingangsöffnung für die Luft	Asgangsöffnung für die Luft, 5 mm

Wie die Schaumdichtung installieren

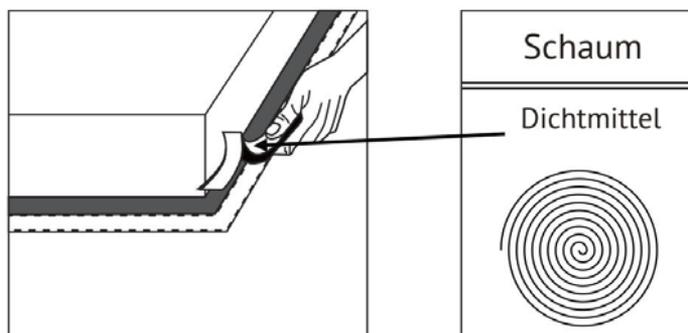
Bevor Sie das Kochfeld in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte einsetzen, müssen Sie die mitgelieferte Schaumdichtung (in einer Plastiktüte) an der Unterseite des Keramikglases anbringen.

⚠ Installieren Sie das Kochfeld nicht ohne Schaumdichtung! Die Dichtung sollte wie folgt am Kochfeld angebracht werden:

Befestigen Sie dann die Dichtung an der Unterseite des Glases nahe der Kante.

Die Dichtung muss über die gesamte Länge der Glaskante angebracht sein und darf sich in den Ecken nicht überlappen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.



Vor der Montage von Befestigung

Setzen Sie das Gerät auf eine glatte und stabile Oberfläche (benutzen Sie die Verpackung). Setzen Sie keine Kräfte auf ausragende Bedienungsorgane des Kochpanels ein.

Sätze für einfache Befestigung (Easy Fit)

Jedes Kochpanel wird mit einem Satz für einfache Befestigung (Easy Fit) geliefert. Zu diesem Satz gehören Fixationsklammern und Schrauben (je 2 Klammern und 2 Schrauben für ein Keramikkochpanel und je 4 Klammern und 4 Schrauben für ein Induktionskochpanel). Zuerst finden Sie ein Paket mit der Befestigung (Easy Fit).

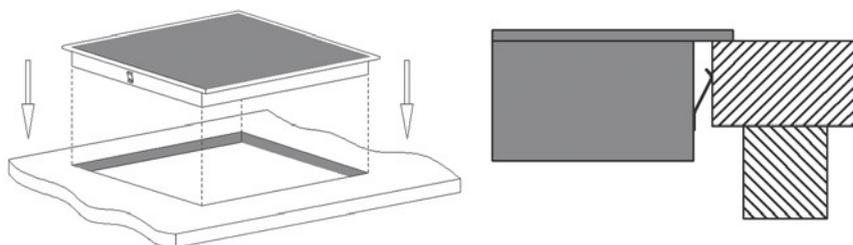
Befestigung der Klammern auf dem Kochpanel: Stecken Sie die Fixationsklammern in die Befestigungsbohrungen, die sich auf den Seiten des Körpers befinden, ein;

Tischkochplatte

befestigen Sie die Klammern auf dem Körper mit Schrauben und dann setzen Sie das Kochpanel ins Küchenmodul / in die Arbeitsplatte ein.



Befestigung des Kochpanels auf dem Küchenmodul: Stecken Sie das Kochpanel ins Küchenmodul / in die Arbeitsplatte ein, wie es in Abbildungen unten gezeigt ist; dabei wird das Kochpanel mit den seitlichen Klammern fest fixiert.



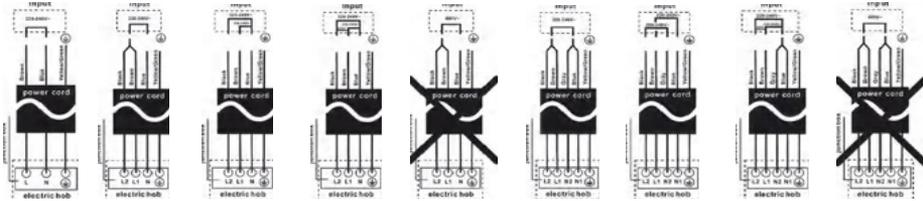
Anschluss des Kochpanels ans Stromnetz

Der Anschluss des Gerätes ans Stromnetz muss in Übereinstimmung mit geltenden Normen und Regeln erfolgen, z. B. mit der Verwendung eines automatischen Einzelschalters. Das Kochpanel ist ein Gerät mit erhöhter Leistung, deswegen muss dessen Anschluss ans Stromnetz nur von einem qualifizierten Elektriker erfolgen.

ANWEISUNGEN:

1. Zur Vermeidung der Unfälle muss das beschädigte Kabel von einem qualifizierten Fachmann des Wartungsdienstes mit der Verwendung von speziell dafür bestimmten Werkzeugen ausgetauscht werden.
2. Wenn das Gerät direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, dann ist es erforderlich einen automatischen mehrpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm einzusetzen.
3. Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit Regeln der Sicherheitstechnik ordnungsgemäß ausgeführt werden.
4. Es ist nicht zulässig das Kabel einzubiegen oder abzuklemmen.
5. Der Zustand des Kabels muss regelmäßig geprüft werden und dessen Austausch soll nur von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden.

The method of connections shown below.



1. Die Aufstellung des Kochpanels muss von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden. Führen Sie keine Aufstellungsarbeiten selbstständig durch.
2. Es ist verboten das Kochpanel direkt über dem Kühlmöbel, den Geschirrspülmaschinen oder der Trocknungstrommel aufzustellen.
3. Zur besseren Betriebssicherheit muss man das elektrische Kochpanel so aufstellen, dass eine höchstmögliche Wärmeabführung vom Kochpanel gewährleistet werden kann.
4. Die Wand und der erwärmte Bereich über der Tischplatte müssen wärmebeständig sein.
5. Zur Vermeidung der Beschädigungen müssen die Werkstoffe der mehrschichtigen Tischplatte und der Klebstoff über genügende Wärmebeständigkeit verfügen.
6. Es ist nicht zulässig eine Dampfspülanlage für die Reinigung zu verwenden.
7. Das vorliegende elektrische Kochpanel kann nur an die Energiequelle mit dem Gesamtwiderstand von max. 0,427 Ohm angeschlossen werden. Notfalls können Sie die Information über den Gesamtwiderstand der Anlage bei Ihrer Stromversorgungsorganisation erfahren.

Anmerkung. Einige Modelle können mit einem Netzkabel mit Stecker ausgestattet sein. Stecken Sie in diesen Fällen den Stecker direkt in die Steckdose, um das Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Nach Ziehen Sie das Netzkabel ab (bei Modellen, die nicht mit einem Stecker ausgestattet sind).

Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung - nur für Modelle ECO 302 und ICO 302

- ➔ Dieses Kochfeld wird mit einem Kabel und einem 16-A-Stecker geliefert VDE-konform. Sie müssen nur diesen Stecker einstecken in die nächste 230 V Standardsteckdose und Sie können sofort beginnen bereiten.
- ➔ Um Unfälle zu vermeiden, muss das Kabel beschädigt sein ersetzt durch einen Servicetechniker mit Werkzeuge für diesen Zweck.
- ➔ Der Zustand des Kabels sollte regelmäßig überprüft und ersetzt werden sollte nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden stami.

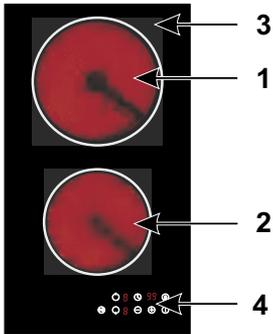
Tischkochplatte



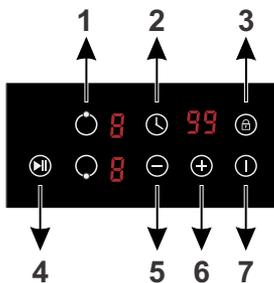
TEIL 3. ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB

Beschreibung des Gerätes

(1) Modell: ECO 301



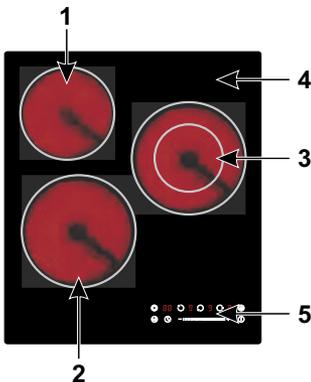
Bedienfeld



1. Kochzone mit der Leistung von 1800 W
2. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

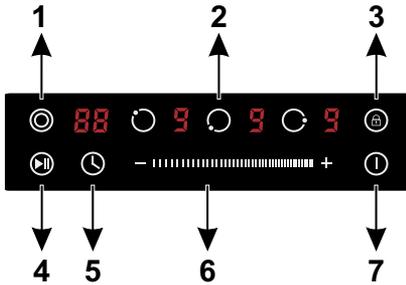
1. Auswahltaste der Kochzone
2. Steuertaste der Schaltuhr
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («-», wird zur Verkleinerung der Leistung verwendet)
6. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («+», wird zur Vergrößerung der Leistung verwendet)
7. Taste „Ein / Aus“

(2) Modelle: ECS 402/ECS 402 C/ECS 402 Gr/ECS 402 W



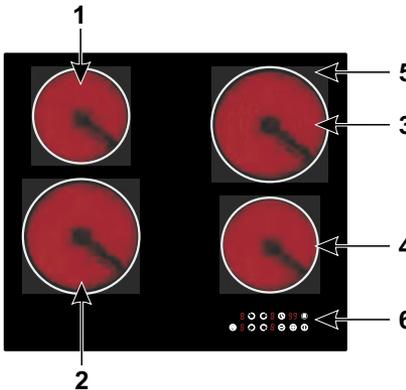
1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit der Leistung von 1800 W
3. Kochzone mit zwei Erwärmungskreisen für die Leistung von 2000 W / 1000 W
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

Bedienfeld



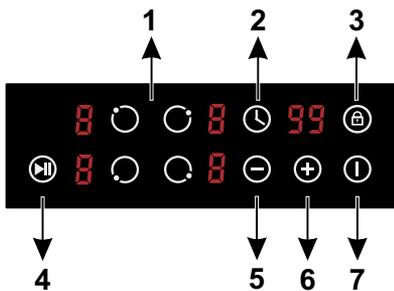
1. Steuertaste für Erweiterung der Erwärmungszone
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

(3) Modell: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr/ECO 601W



1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit der Leistung von 1800 W
3. Kochzone mit der Leistung von 1800 W
4. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

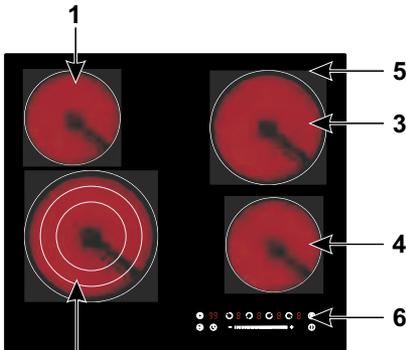
Bedienfeld



1. Auswahltaste der Kochzone
2. Steuertaste der Schaltuhr
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («-», wird zur Verkleinerung der Leistung verwendet)
6. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («+», wird zur Vergrößerung der Leistung verwendet)
7. Taste „Ein / Aus“

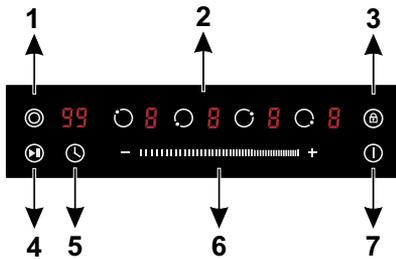
Tischkochplatte

(4) Modelle: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr/ ECS 603 W



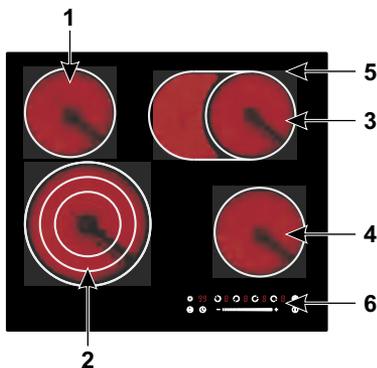
1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit drei Erwärmungskreisen für die Leistung von 2300 W / 1500 W / 700 W
3. Kochzone mit der Leistung von 1800 W
4. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

2
Bedienfeld



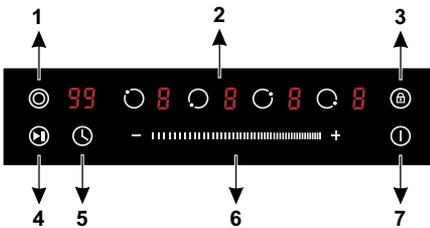
1. Steuertaste für Erweiterung der Erwärmungszone
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

(5) Modelle: ECS 623/ECS 623 C/ECS 623 Gr/ECS 623 W



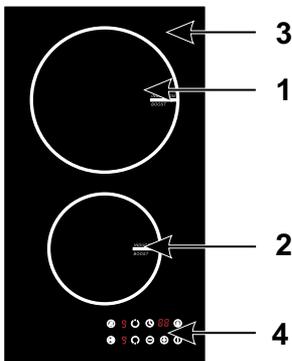
1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit drei Erwärmungskreisen für die Leistung von 2300 W / 1500 W / 700 W
3. Ovale Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 1100 W
4. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

Bedienfeld



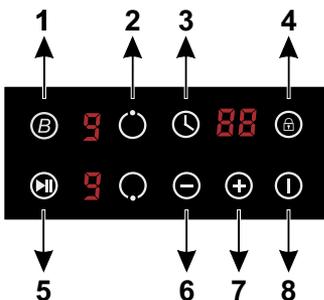
1. Steuertaste für Erweiterung der Erwärmungszone
2. Auswahl-taste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

(6) Modell: ICO 301



1. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 2600 W (in der Betriebsart „Booster“)
2. Kochzone mit der Leistung von 1500 W / 2000 W (in der Betriebsart „Booster“)
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

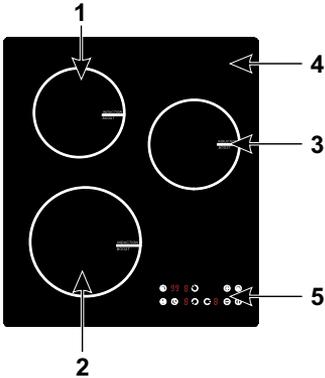
Bedienfeld



1. Steuertaste der Funktion „Booster“
2. Auswahl-taste der Kochzone
3. Steuertaste der Schaltuhr
4. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
5. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
6. Auswahl-taste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («-», wird zur Verkleinerung der Leistung verwendet)
7. Auswahl-taste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («+», wird zur Vergrößerung der Leistung verwendet)
8. Taste „Ein / Aus“

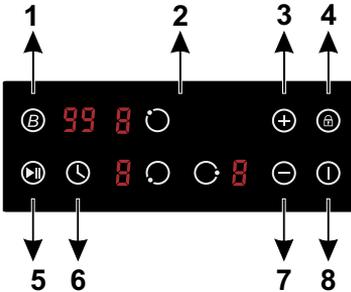
Tischkochplatte

(7) Modell: ICO 402



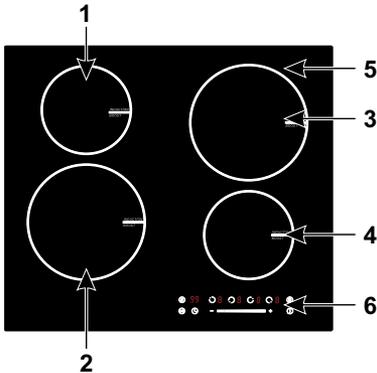
1. Kochzone mit der Leistung von 1300 W / 1500 W (in der Betriebsart „Booster“)
2. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 2200 W (in der Betriebsart „Booster“)
3. Kochzone mit der Leistung von 1300 W / 1500 W (in der Betriebsart „Booster“)
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

Bedienfeld



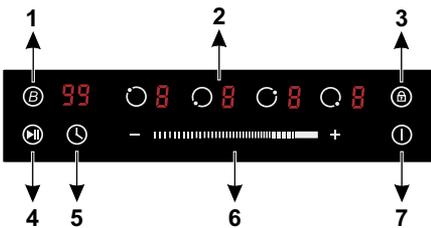
1. Steuertaste der Funktion „Booster“
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («+», wird zur Vergrößerung der Leistung verwendet)
4. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
5. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
6. Steuertaste der Schaltuhr
7. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr («-», wird zur Verkleinerung der Leistung verwendet)
8. Taste „Ein / Aus“

(8) Modell: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr/ ICS 604 W



- 1. Kochzone mit der Leistung von 1500 W / 2000 W (in der Betriebsart „Booster“)
- 2. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 3000 W (in der Betriebsart „Booster“)
- 3. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 3000 W (in der Betriebsart „Booster“)
- 4. Kochzone mit der Leistung von 1500 W / 2000 W (in der Betriebsart „Booster“)
- 5. Glaspanel
- 6. Bedienfeld

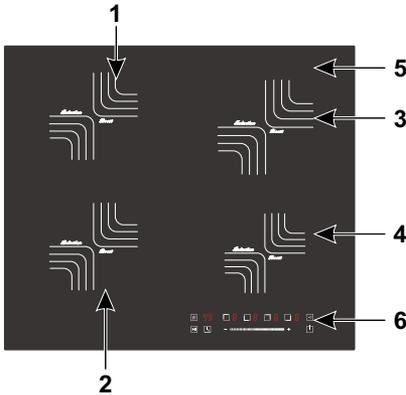
Bedienfeld



- 1. Steuertaste der Funktion „Booster“
- 2. Auswahltaste der Kochzone
- 3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
- 4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
- 5. Steuertaste der Schaltuhr
- 6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
- 7. Taste „Ein / Aus“

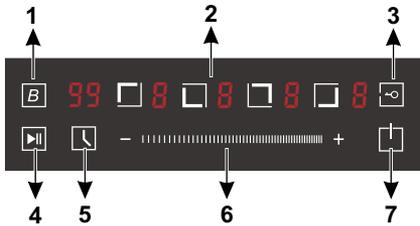
Tischkochplatte

Modell: ICS 606 C



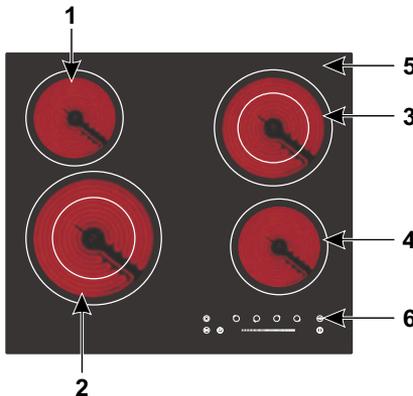
1. Kochzone mit der Leistung von 1500 W / 2000 W (in der Betriebsart „Booster“)
2. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 2600 W (in der Betriebsart „Booster“)
3. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 3000 W (in der Betriebsart „Booster“)
4. Kochzone mit der Leistung von 1500 W / 2000 W (in der Betriebsart „Booster“)
5. Glaspanel
6. Bedienfeld

Bedienfeld



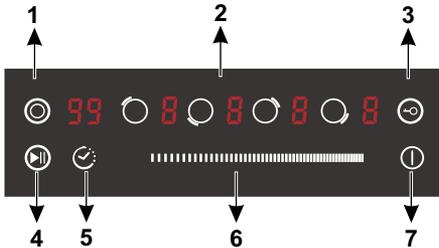
1. Steuertaste der Funktion „Booster“
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

Modell:ECS 622 C



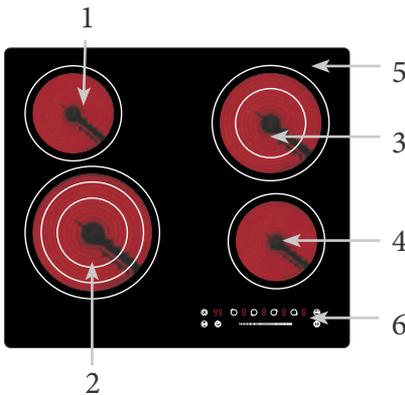
1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 1100 W
3. Kochzone mit der Leistung von 2000 W / 1100 W
4. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
5. Glaspanel
6. Bedienfeld

Bedienfeld



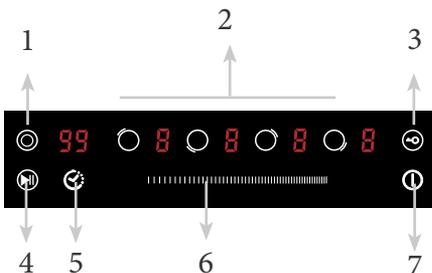
1. Erweiterte Zonensteuerungstaste
2. Taste zur Auswahl der Kochzone
3. Taste zur Steuerung der Kindersicherung
4. Stop & Go-Steuerungstaste
5. Timer-Steuertaste
6. Heizstufe / Timer-Schieberegler
7. Taste „Ein / Aus“

Modell: ECS 632 F



1. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit der Leistung von 2300W/1500W/700W
3. Kochzone mit der Leistung von 2000W/1100W
4. Kochzone mit der Leistung von 1200 W
5. Glaspanel
6. Bedienfeld

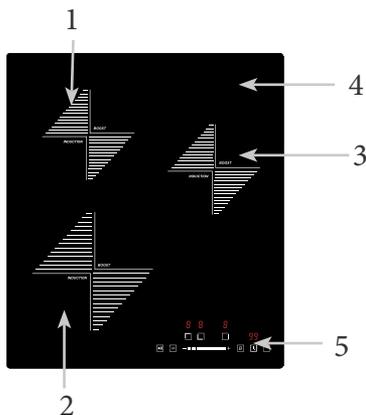
Bedienfeld



1. Erweiterte Zonensteuerungstaste
2. Taste zur Auswahl der Kochzone
3. Taste zur Steuerung der Kindersicherung
4. Stop & Go-Steuerungstaste
5. Timer-Steuertaste
6. Heizstufe / Timer-Schieberegler
7. EIN / AUS-Taste

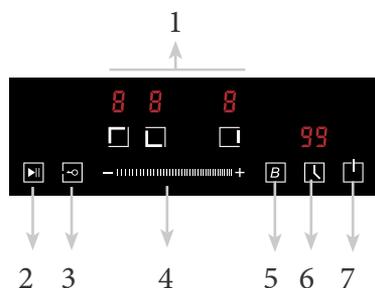
Tischkochplatte

Modell: ICS 402



1. Kochzone mit der Leistung von 1300 W
2. Kochzone mit der Leistung von 2000 W
3. Kochzone mit der Leistung von 3000 W
4. Glaspanel
5. Bedienfeld

Bedienfeld

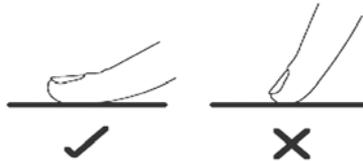


1. Taste zur Auswahl der Kochzone
2. Stop & Go-Steuerungstaste
3. Taste zur Steuerung der Kindersicherung
4. Heizstufe / Timer-Schieberegler
5. Taste zur Steuerung der Booster-Funktion
6. Timer-Steuertaste
7. EIN / AUS-Taste

Anmerkungen: Die in dieser Anleitung aufgezeichneten Abbildungen der Küchentechnik tragen ausschließlich illustrativen Charakter. Im Zusammenhang mit kontinuierlichen Konstruktionsverbesserungen sind unwesentliche Unterschiede von konkreten erworbenen Erzeugnissen möglich.

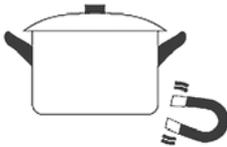
Benutzung des Sensorbedienfeldes

- ➔ Die Steuerelemente reagieren auf die Berührung, so dass keine Druckkräfte erforderlich sind.
- ➔ Die Steuerelemente muss man mit der Fingerbeere und nicht mit der Fingerspitze berühren.
- ➔ Bei jeder Berührung ertönt ein Tonsignal.
- ➔ Halten Sie das Kochpanel rein und trocken, decken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z.B. Küchenzubehör oder Stoffe). Das Vohandensein eines sogar sehr dünnen Wasserfilmes kann die Steuerung des Kochpanels erschweren.



AUSWAHL DES PASSENDEN GESCHIRRES

- ➔ Verwenden Sie nur das Geschirr, welches zum Kochen der Speisen auf den Induktionspanelen bestimmt ist. Suchen Sie ein Induktionssymbol, das sich auf der Verpackung oder am Boden des Geschirres befindet.
- ➔ Die Tauglichkeit des Geschirres kann auch mit einem Magnet geprüft werden. Führen Sie einen Magnet zum Boden des Topfes oder der Pfanne. Wenn der Magnet angezogen wird, passt dieses Geschirr zum Induktionskochpanel.



- ➔ Wenn Sie keinen Magnet haben:
 1. Gießen Sie ein bißchen Wasser in einen Topf oder eine Pfanne ein, welche Sie auf die Tauglichkeit prüfen möchten.
 2. Wenn das Symbol  auf dem Bildschirm nicht blinkt und das Wasser beginnt sich zu erwärmen, dann passt dieses Geschirr zu Ihrem Kochpanel.
- ➔ Das Geschirr, welches aus nachfolgenden Werkstoffen hergestellt ist, taugt nicht zum Kochen der Speisen auf den Induktionskochpanelen: reiner rostfreier Stahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetlegierung auf dem Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Fayence.
- ➔ Das Induktioinskochpanel ist aus glattem Keramikglas hergestellt, unter dem Panel befindet sich eine Induktionsmagnetspule, welche ein elektrmagnetisches

Tischkochplatte

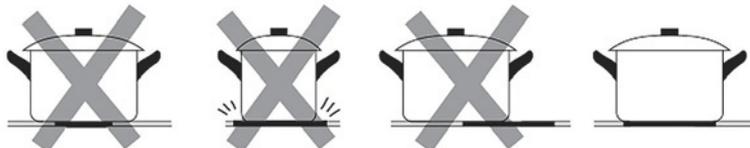
Wechselmagnetfeld erzeugt, welches das Geschirr, aber nicht die Kochfläche des Panels erwärmt. Die Wärme vom Küchengeschirr wird zu Speisen übertragen. Man muss nur metallische Töpfe unbedingt benutzen, welche für die Verwendung auf den Induktionskochpaneelen entwickelt und/oder dafür zugelassen sind. Vermeiden Sie die Kontakte mit Erwärmungszonen für die Container aus Melamin oder Kunststoff.

➔ Die Induktionskochpanel sorgt für sichere Erkennung des Vorhandenseins vom Geschirr, welches unebene Ränder oder den Durchmesser über 140 mm hat.

Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Rändern oder mit gebogenem Boden.



Der Boden des verwendeten Geschirrs muss über eine glatte Oberfläche verfügen und ans Glas satt anliegen, der Bodendurchmesser des Geschirres soll dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Die Verwendung des Geschirres mit kleinerem Bodendurchmesser führt zur Effizienzverminderung des ausgewählten Erwärmungszone. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe und Pfannen immer hoch, um diese zu verschieben. Verschieben Sie das Geschirr direkt auf der Oberfläche des elektrischen Kochpanels nicht, weil dies zur Bildung der Kratzer auf dem Glas führen kann.



Anmerkungen: Für keramisches Panel können Sie beliebige Typen der Töpfe oder Pfannen benutzen. Der Boden des verwendeten Topfes oder der Pfanne soll glatt sein und an die glaskeramische Oberfläche satt anliegen; für die Gewährleistung der maximalen Effizienz beim Kochen der Speisen muss der Geschirrbodendurchmesser dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.

BENUTZUNG DES KOCHPANELS

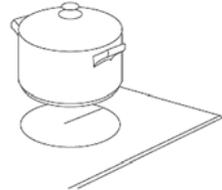
Vorbereitung zum Kochen der Speisen

1. Nach dem Anschluss des Kochpanels ans Stromnetz und nach der Einschaltung der Einspeisespannung: Drücken Sie die Taste „Ein / Aus“  und halten sie gedrückt innerhalb von ca. 3 Sekunden bis ein einmaliges Tonsignal ertönt; es bedeutet, dass die Kochfläche eingeschaltet ist. Das Kochpanel schaltet in den „Stand By“-Betrieb um, alle Anzeiger für die Einstellung der Leistung und Schaltuhr zeigen das Symbol «-».



2. Stellen Sie das für den vorliegenden Typ des Kochpanels passende Geschirr auf die ausgewählte Kochzone.

➔ Vorher überzeugen Sie sich davon, dass der Geschirrboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Auswahlstaste der Erwärmunzone, um die von Ihnen gewünschte Kochzone auszuwählen und zu aktivieren.

Bei der Aktivierung beginnt der zur ausgewählten Zone gehörende Anzeiger zu blinken.



4. Jetzt stellen Sie die erforderliche Leistungsstufe für die Kochzone ein.

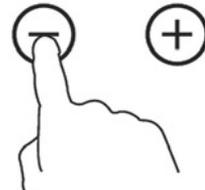
1) Modelle mit Sensorsteuertasten:

➔ Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie die Taste  oder  benutzen.

➔ Wenn Sie eine von diesen zwei Tasten drücken oder gedrückt halten, werden die Werte im zyklischen Betrieb vom 0 bis 9 sich schnell verkleinern oder vergrößern.

2) Modelle mit Sensorsteuerelement – Gleitwiderstand:

➔ Bei Modellen mit dem Gleitwiderstand stellen Sie erforderliche Leistung ein, indem Sie einfach nötige Stelle des Gleitwiderstandes berühren.



Tischkochplatte

Anmerkungen:

1. Nach dem Anschluss ans Stromnetz und nach der Einschaltung der Speisespannung ertönt ein einmaliges Tonsignal, alle Anzeiger brennen für 1 Sekunde an und dann erlöschen.
2. Wenn das Kochpanel sich in der Betriebsart „Stand By“ befindet und innerhalb 1 Minute keine Handlungen auf dem Bedienfeld erfolgen, wird das elektrische Kochpanel automatisch ausgeschaltet und ertönt ein einmaliges Tonsignal.
3. Um das Kochpanel einzuschalten, drücken Sie die Taste „Ein / Aus“ und halten Sie innerhalb von ca. 3 Sekunden gedrückt; um das Panel auszuschalten, drücken Sie einfach die Taste „Ein / Aus“ noch einmal.
4. Sie können die Einstellung der Leistung beim Kochen von Speisen jederzeit ändern.
5. Standardmäßig wird die Leistungsstufe 5 eingestellt, bei Bedarf kann die Leistungsstufe im Bereich von 0 bis 9 eingestellt werden. Auf der Leistungsstufe 0 schaltet das Heizelement aus, dabei wird das Symbol «-» gezeigt.
6. Während der Einstellung blinkt der Leistungsanzeiger, welcher zur ausgewählten Zone gehört.

Nach Beendigung der Einstellung blinkt die Zahl auf dem Anzeiger innerhalb von weiteren 5 Sekunden, dann hört das Blinken auf und die Einstellung wird bestätigt.

Ausschalten des Kochpanels

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Erwärmungszone, dann schalten Sie die Kochzone, indem Sie die Leistungsstufe 0 einstellen; zur Anzeige wird das Symbol «-» ausgegeben.
2. Sie können auch das ganze Kochpanel ausschalten, indem Sie die Taste „Ein / Aus“  berühren.



Anmerkung. Nach der Ausschaltung des Kochpanels werden die Einstellungen der Schaltuhr und Erinnerungsfunktion aufgehoben.

Anmerkung. Falls ein Stromausfall im Laufe des Kochens geschieht, werden alle Programmeinstellungen aufgehoben und Sie müssen dann ein Reset der Steuerung ausführen.

Anmerkung. Nach der Abschaltung des Induktionskochpanels läuft der Ventilator des Kühlsystems noch ca. 1 Minute weiter.

Seien Sie vorsichtig! Heisse Oberflächen!

Nach der Abschaltung wird das Symbol „H“, auf dem Anzeiger der Leistungsstufe dargestellt; es zeigt, welche Kochzone noch heiss ist und nicht angerührt werden darf. Nachdem heisse Fläche bis zur gefahrlosen Temperatur gekühlt wird, erlischt die Anzeige. Diese Anzeigefunktion kann auch zwecks der

Energieeinsparung benutzt werden: wenn Sie noch eine Speise erwärmen oder kochen möchten, können Sie das Geschirr auf noch heisses Herdring aufstellen.

Falls das Kochpanel sich in der Betriebsart „Stand By“ befindet und die Oberfläche der Kochzone noch heiss ist, werden die Symbole «H» und «->» abwechselnd zur Anzeige ausgegeben.

BENUTZUNG DER ERWEITERTEN KOCHZONEN (KERAMISCHES KOCHPANEL)

Einige Modelle von Keramikochpanelen können eine oder mehrere erweiterten Kochzonen (ovale / zweifache / dreifache Zone) haben, welche eine größere Erwärmungszone zum Kochen der Speisen und zusätzliche Wärmeleistung gewährleisten. Für die Aktivierung der erweiterten Zone führen Sie folgende Operationen aus:

1. Schalten Sie das Kochpanel, indem Sie die Taste „Ein / Aus“  berühren.

2. Wählen Sie eine Kochzone, die über zusätzliche Erwärmungskreise (erweiterte Erwärmungszone) verfügt, indem Sie die Auswahl-taste der Erwärmungszone berühren. Dann stellen Sie die Leistungsstufe ein, dabei wird zentrale Zone eingeschaltet.

3. Berühren Sie die Steuertaste der erweiterten Zone , um das zusätzliche Heizelement zu aktivieren und die Erwärmungszone zu vergrößern.



Anerkungen:

1. Bei längerer Berührung der Steuertaste wird die Betriebsart der erweiterten Zone in der unten angegebenen Reihenfolge umgeschaltet:

- Ovale Zone: zentrale-ovale-zentrale-ovale-zentrale Kontur der Zone...

- Zweifache Zone: zentrale-zweifache-zentrale-zweifache-zentrale Kontur der Zone...

- Dreifache Zone: zentrale-zweifache-dreifache-zentrale-zweifache-dreifache-zentrale Kontur der Zone...

2. Falls ovale oder zweifache Zone aktiviert ist, gibt deren LED-Anzeiger die aktuelle Einstellung der Leistungsstufe und das Symbol «  » abwechselnd zur Anzeige aus; bei Aktivierung der dreifachen Zone gibt deren LED-Anzeiger die aktuelle Einstellung der Leistungsstufe und das Symbol «  » abwechselnd zur Anzeige aus.



Tischkochplatte

Benutzung der Funktion „Booster“ (Induktionskochpanel)

Einige Modelle der Induktionskochpanele verfügen über eine oder mehrere Kochzonen mit der Booster-Funktion. Sie können die Booster-Funktion zur Leistungssteigerung der entsprechenden Kochzone bis zur höchsten Stufe für 5 Minuten benutzen. Diese Funktion hilft die Gesamtkochzeit zu reduzieren und kann nützlich sein, besonders wenn Sie sich sehr beeilen.

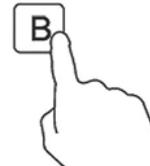
Um die Booster-Funktion beim Betrieb des Induktionskochpanel zu benutzen, müssen Sie folgende Operationen ausführen:

1. Aktivieren Sie die Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion verwenden möchten:



2. Berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die Booster-Funktion verwenden möchten.

Berühren Sie den Booster-Drehknopf, um das Symbol **B** auf der Kochzonen-Kontrollleuchte anzuzeigen, das 5 Sekunden lang blinkt. Wenn sie nicht mehr blinkt, ist die Booster-Funktion aktiviert.



Anmerkung.

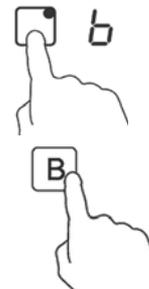
1. Falls beim Einschalten der Booster-Funktion wird auch eine andere Kochzone benutzt, die sich in der senkrechter Richtung bezüglich dieser Zone befindet, und für die die Leistung über Stufe 2 vorgegeben ist, wird deren Leistung auf die Stufe 2 von der Programmsteuerung automatisch geändert.

2. Nach dem Ablauf der Booster-Funktion wird die Kochzone zur Ausgangseinstellung zurückgestellt.

Abbruch der Booster-Funktion

1. Berühren Sie die Auswahl-taste der Erwärmungszone, für die Sie die Booster-Funktion aufheben möchten.

2. Berühren Sie die Steuertaste der Booster-Funktion **B**, um diese Funktion aufzuheben; danach wird die Kochzone zur Ausgangseinstellung zurückgestellt.



STEUERUNG DER KINDERSICHERUNGSFUNKTION

☞ Sie können das Bedienfeld zwecks Verhinderung deren unbeabsichtigten Benutzung (z.B. zufällige Einschaltung der Kochzonen von Kindern) verriegeln, indem Sie die Funktion der Kindersicherungseinrichtung aktivieren.

☞ Bei Verriegelung des Bedienfeldes werden alle Tasten der Sensorsteuerung mit Ausnahme von Taste „Ein / Aus“ und Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung deaktiviert.

Für Verriegelung der Tasten des Bedienfeldes

Berühren Sie die Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung  einmal. Zur Anzeige werden die Symbole «Lo» ausgegeben und die Kindersicherungsfunktion wird aktiviert.

Zur Entriegelung der Tasten des Bedienfeldes

1. Überzeugen Sie sich davon, dass elektrisches Kochpanel eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Steuertase der Kindersicherungsfunktion  und lassen sie im Laufe von 3 Sekunden nicht los bis ein einmaliges Tonsignal ertönt und die Symbole «Lo» auf dem Anzeiger der Schaltuhr verschwinden; dabei wird die Kindersicherungsfunktion ausgeschaltet.
3. Jetzt können Sie das elektrische Kochpanel in normaler Betriebsart benutzen.



Bei eingeschalteter Kindersicherungsfunktion sind alle Steuertasten mit Ausnahme von Taste „Ein / Aus“  und Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung  deaktiviert.

Falls eine Notsituation vorkommt, können Sie das Kochpanel jederzeit mit der Taste „Ein / Aus“  ausschalten, aber für weitere Benutzung des Kochpanels muss man es entriegeln.

Anmerkung. Wenn das Ausschalten des Kochpanels bei aktivierter Kindersicherungsfunktion erfolgt, bleibt die Wirkung der Kindersicherungsfunktion auch bei nächster Einschaltung des Kochpanels erhalten.

Funktion Stop & Go

☞ Kochen Sie einfacher! Sie kochen in der Küche, in dieser Zeit klingelt die Türglocke, jemand ruft an oder das Kind ruft zu Hilfe aus anderem Zimmer. Und Sie müssen die Küche unbedingt verlassen? Wenn Sie alles ausschalten und weggehen, können Ihre Speisen anbrennen oder das Kochen nimmt mehr Zeit in Anspruch, als Sie geplant haben.

Tischkochplatte

➔ Die Funktion Stop & Go erlaubt es alle Erwärmungszonen abzuschalten. Nachdem Sie in die Küche wiederkommen, genügt es Ihnen nur einmal die Taste



zu berühren, damit das Kochpanel wieder zur vorher eingestellten Betriebsart zurückkehren kann und Sie Ihre Kocharbeit fortsetzen können.

1. Aktivieren der Funktion Stop & Go

Um die Funktion **Stop & Go** zu aktivieren, müssen Sie die Steuertaste der Funktion **Stop & Go** einmal berühren. Dabei werden alle Einstellungen der Programmsteuerung gespeichert, das Kochpanel hört den Erwärmungsprozess auf und das Symbol «P» erscheint auf allen Anzeigern der Leistungsstufen.

2. Abschalten der Funktion Stop & Go

Um die Funktion **Stop & Go** aufzuheben, muss man die Steuertaste der Funktion **Stop & Go** nach Ihrer Rückkehr in die Küche noch einmal berühren. Dabei werden alle Einstellungen der Programmsteuerung wiederhergestellt und entsprechen dem Zeitpunkt, an dem Sie den Kochprozess abgebrochen haben; das Aktivierungssymbol der Betriebsart Stop & Go («P») verschwindet von allen Anzeigern.



Nach Aktivierung der Funktion Stop & Go hören alle Steuertasten auf zu arbeiten (mit Ausnahme von Taste „Ein / Aus“ und Steuertaste der Funktion Stop & Go.

Anmerkung. Falls die Wirkung der Funktion Stop & Go mehr als 10 Minuten dauert, schaltet das Kochpanel automatisch aus.

BENUTZUNG DER SCHALTUHR

Sie können die Schaltuhr mit zwei verschiedenen Verfahren benutzen:

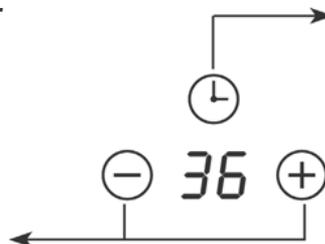
➔ In der Erinnerungsfunktion. In diesem Fall erfolgt keine Abschaltung der Kochzonen nach dem Ablauf der mit der Schaltuhr eingestellten Zeit.

➔ In direkter Schaltuhrfunktion. In diesem Fall kann die Schaltuhr für die Abschaltung einer oder mehrerer Kochzonen nach dem Ablauf der vorgegebenen Zeit benutzt werden.

➔ Die Einstellungszeit der Erinnerungsfunktion / Schaltuhrfunktion kann bis 99 Minuten betragen.

Aussehen der Schaltuhr

Steuertasten
der Schaltuhr



Auf dem Anzeiger
wird die Anzahl der
Minuten abgebildet

Benutzung der Schaltuhr in der Erinnerungsfunktion

1. Überzeugen Sie sich davon, dass das Kochpanel eingeschaltet ist.

2. Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr , die Zahl auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt zu blinken.

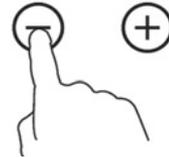
3. Jetzt können Sie die Zeit für die Erinnerungsfunktion einzustellen.



1) Modelle mit den Sensorsteuertasten:

➔ Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste  oder  benutzen.

➔ Wenn Sie eine von diesen Tasten berühren und nicht loslassen, wird der Wert schnell kleiner oder größer in einer zyklischen Betriebsart.



Anmerkung. Wenn der Schaltuhranzeiger blinkt, dann muss man die Steuertaste der Schaltuhr für schnelle Bestätigung der Einstellung noch einmal berühren.

2) Modelle mit dem Sensorsteuerelement – Gleitwiderstand:

➔ Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr  einmal, auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt die Zahl zu blinken, welche den Minuteneinern der Erinnerungsfunktion entsprechen; dann geben Sie die Anzahl der Minuteneiner für die Erinnerungsfunktion mit dem Gleitwiderstand vor.

➔ – Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr noch einmal, auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt die Zahl zu blinken, welche den Minutenzehnern der Erinnerungsfunktion entsprechen; dann geben Sie die Anzahl der Minutenzehner für die Erinnerungsfunktion mit dem Gleitwiderstand vor.



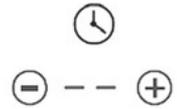
Anmerkung. Bei längerer Berührung der Schaltuhrsteuertaste wird die Betriebsart des Gleitwiderstandes in der unten angegebenen Reihenfolge umgeschaltet: „Einstellung der Minuteneiner – Einstellung der Minutenzehner – Bestätigung der Einstellung – Einstellung der Minuteneiner -...“

Anmerkung. Nach Beendigung der Einstellung blinkt der auf dem Anzeiger vorgegebene Wert noch 5 Sekunden lang, dann hört das Blinken auf und die Einstellung wird gespeichert.

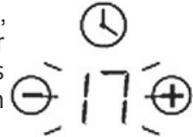
Anmerkung. Die Einstellung der Erinnerungsfunktion als Standard beträgt 30 Minuten.

Tischkochplatte

4. Nachdem die Einstellung der Erinnerungsfunktion vorgegeben ist, sofort beginnt ein Countdown mit Darstellung von der Restzeit auf dem Anzeiger.



5. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein Summertone, welcher ca. 30 Sekunden dauert, und auf dem Anzeiger der Schaltuhr wird das Symbol «- -» dargestellt. Man muss beliebige Taste des Bedienfeldes berühren, um den Summertone auszuschalten.

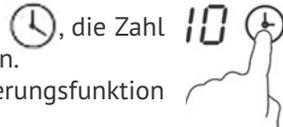


Einstellung der Schaltuhr auf die Abschaltung der Kochzone

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Erwärmungszone, für welche Sie die Schaltuhr einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr, die Zahl auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt zu blinken.

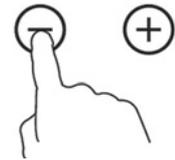


3. Jetzt können Sie die Zeit für die Erinnerungsfunktion einstellen.

1) Modelle mit den Sensorsteuertasten:

➔ Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste oder benutzen.

➔ Wenn Sie eine von diesen Tasten berühren und nicht loslassen, wird der Wert in der zyklischen Betriebsart schnell verkleinert oder vergrößert.



Anmerkung. Wenn der Schaltuhranzeiger blinkt, muss man die Steuertaste der Schaltuhr noch einmal berühren, um Ihre Einstellungen schnell zu bestätigen.

2) Modelle mit dem Sensorsteuerelement – Gleitwiderstand:

➔ Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr einmal, auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt die Zahl zu blinken, welche den Minuteneinern der Erinnerungsfunktion entsprechen; dann geben Sie die Anzahl der Minuteneiner für die Erinnerungsfunktion mit dem Gleitwiderstand vor.

➔ Berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr noch einmal, auf dem Anzeiger der Schaltuhr beginnt die Zahl zu blinken, welche den Minutenzehnern der Erinnerungsfunktion entsprechen; dann geben Sie die Anzahl der Minutenzehner für die Erinnerungsfunktion mit dem Gleitwiderstand vor.



Anmerkung. Bei längerer Berührung der Schaltuhrsteuertaste wird die Betriebsart des Gleitwiderstandes in der unten angegebenen Reihenfolge umgeschaltet: „Einstellung der Minuteneiner – Einstellung der Minutenzehner – Bestätigung der Einstellung – Einstellung der Minuteneiner -..“

Anmerkung. Nach Beendigung der Einstellung blinkt der auf dem Anzeiger vorgegebene Wert noch 5 Sekunden lang, dann hört das Blinken auf und die Einstellung wird gespeichert.

Anmerkung. Die Einstellung der Erinnerungsfunktion als Standard beträgt 30 Minuten.

4. Nachdem die Einstellung der Erinnerungsfunktion vorgegeben ist, sofort beginnt ein Countdown mit Darstellung von der Restzeit auf dem Anzeiger.

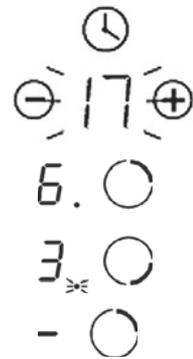
Anmerkung. Rote Punkte neben dem Anzeiger der Leistungsstufe bedeuten, dass die Schaltuhr für diese Zonen eingestellt ist. Sie können die Einstellungen der Schaltuhr für jede Kochzone prüfen, indem Sie entsprechende Auswahl-taste der Kochzone berühren.

Anmerkung. Wenn die Schaltuhr für mehr als eine Erwärmungszone eingestellt ist, wird die kleinste Zeit auf dem Schaltuhranzeiger dargestellt. Roter Punkt neben dem Anzeiger der Leistungsstufe wird blinken.

5. Nach dem Ablauf einer mit der Schaltuhr vorgegebenen Kochzeit wird entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Anmerkung. Die Erinnerungsfunktion und die Schaltuhr können gleichzeitig benutzt werden, dabei wird kleinster Wert der Zeiteinstellung auf dem Schaltuhranzeiger dargestellt. Wenn die Schaltuhr kleinste Einstellung hat, blinkt der rote Punkt neben dem entsprechenden Leistungsstufenzeiger der Kochzone.

Anmerkung. Wenn der Anzeiger die Einstellung der Schaltuhr für die Kochzone zeigt: Für die Prüfung der Einstellung von Erinnerungsfunktion berühren Sie die Steuertaste der Schaltuhr , zur Anzeige wird die Einstellung der Erinnerungsfunktion ausgegeben.



ERKENNUNG DES GESCHIRRS UND KLEINER GEGENSTÄNDE

Wenn Sie das Induktionskochpanel benutzen und auf dem Anzeiger die Symbole  und die Einstellung der Leistungsstufe abwechselnd blinken, bedeutet dies, dass:

➔ Sie haben das Geschirr auf unpassende Kochzone plaziert oder

Tischkochplatte

- ☞ das Geschirr, welches Sie benutzen, passt diesem Induktionskochpanel nicht oder
- ☞ das Geschirr ist zu klein oder falsch ausgerichtet bezüglich des Zentrums der Kochzone.

Anmerkungen:

1. Die Erwärmung kann solange nicht eingeschaltet werden, bis in der Kochzone ein passendes Geschirr erscheint.
2. Wenn kein passendes Geschirr in die Kochzone untergebracht wird, schaltet der Anzeiger in 2 Minuten automatisch aus.
3. Wenn auf dem Kochpanel das Geschirr mit unpassender Größe oder mit unmagnetischem Boden (z.B. mit dem Aluminiumboden), sowie jeder andere Gegenstand (Messer, Gabel, Schlüssel) liegen bleibt, wird das Gerät automatisch auf den „Stand By“-Betrieb umgeschaltet. Dabei wird der Ventilator die Kühlung des Kochpanels noch eine Minute lang fortsetzen.

Warnung über das Vorhandensein der restlichen Wärme

Falls das Kochpanel in Laufe einiger Zeit gearbeitet hat, bleibt nach dessen Abschalten restliche Wärme noch erhalten. Dabei warnt das Symbol «H» auf dem Anzeiger davor, dass die Heizfläche noch heiss ist und man mit dem Panel vorsichtig umgehen muss.



Automatische Abschaltung

Automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, welche die Sicherheit beim Betrieb des vorliegenden Kochpanels gewährleistet. Das Ansprechen dieser Funktion erfolgt, wenn Sie vergessen haben die Kochzone auszuschalten. Die als Standard eingestellte Betriebsdauer bis zur Abschaltung ist in der nachfolgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardmäßig eingestellte Betriebsdauer, Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Schutz vor Überhitzung

Die Temperatur innerhalb der Kochpanels wird mit einem eingebauten Temperaturregler überwacht. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Kochpanel automatisch aus.

Schutz vor Überlauf

Aus Sicherheitsgründen wird die Einspeisespannung des Kochpanels durch die Programmsteuerung automatisch ausgeschaltet, wenn auf die Sensorbedienfeld eine aus dem Geschirr überlaufende Flüssigkeit oder feuchtes Gewebe anfällt.

Dabei werden alle Steuertasten mit Ausnahme von Taste „Ein /Aus“ und Steuertaste der Kindersicherungsfunktion solange deaktiviert, bis Sie die Oberfläche des Bedienpanels ganz trocken auswischen.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN DER SPEISEN

Ratschläge zum Kochen

- ➔ Wenn die Flüssigkeit im Innern des Geschirres beginnt zu kochen, machen Sie die Wärmeleistung kleiner.
- ➔ Nach Möglichkeit legen Sie den Deckel auf das Geschirr; dies erlaubt die Kochzeit zu verkürzen und die Energie durch Benutzung der Restwärme einzusparen.
- ➔ Zur Verkürzung der Kochzeit bemühen Sie sich die Menge von verwendeten Flüssigkeiten und/oder Fetten zu minimieren.
- ➔ Beginnen Sie das Kochen mit einer höheren Leistungsstufe und dann je nach dem Erwärmungsgrad wählen Sie kleinere Leistungsstufen.

Schmoren, Reis kochen

- ➔ Das Schmoren erfolgt bei der Temperatur unter dem Wassersiedepunkt (ca. 85 °C), dabei erreichen die Luftbläschen die Flüssigkeitsoberfläche nur selten. Mit diesem Verfahren kann man leckere Suppen und zartes gedämpftes Fleisch kochen, weil der Geschmack von Speisen in diesem Fall ohne Zerkochen der Produkte formiert wird. Außerdem ist es zu empfehlen, die Speisen auf Eierbasis und dickflüssige Mehlsoußen bei der Temperatur unter dem Wassersiedepunkt zu kochen
- ➔ In einigen Fällen, z.B. beim Kochen von Reis nach dem Absorbionsverfahren, kann es erforderlich sein die Leistungsstufe ein bisschen höher als Mindestwert einzustellen; dies erlaubt das Kochen der Speise im Laufe der empfohlenen Zeit zu gewährleisten.

Siegeln (Rösten) von Steak

Für Zubereitung des saftigen Steaks mit einem gesättigten Geschmack:

1. Lagern Sie das Fleisch bei der Zimmertemperatur ca. 20 Minuten lang bis zum Beginn der Zubereitung ab.
2. Wärmen Sie die Pfanne mit einem dicken Boden auf.
3. Schmieren Sie beide Seiten des Steaks mit dem Pflanzenöl ein. Gießen Sie kleine Menge von Pflanzenöl direkt auf die heiße Pfanne ein und dann legen Sie das Fleisch in die Pfanne.
4. Im Laufe der Zubereitung muss man das Steak nur einmal umwenden. Genaue Dauer der Zubereitung hängt von der Steakdicke und vom gewünschten Grad des Durchbratens ab. Die Zeit der Wärmebehandlung kann von 2 bis 8 Minuten für jede Seite betragen. Drücken Sie auf das Steak, um dessen Bereitschaftszustand zu prüfen: je fester das Steak ist, desto tiefer ist es durchgebraten.
5. Vor dem Servieren der Speise lassen Sie das Steak auf einem warmen Teller einige Minuten „ausruhen“, damit es noch zarter werden kann.

Tischkochplatte

Rösten bei kontinuierlichem Umrühren

1. Wählen Sie die fürs Keramikpanel eine passende Pfanne „Vok“ mit flachem Boden oder eine gewöhnliche große Pfanne
2. Bereiten Sie alle Ingredienzien und Küchenzubehör. Rösten und umrühren muss man schnell. Wenn Sie eine große Menge von Speisen zubereiten möchten, dann müssen Sie die Speisen mit kleinen Portionen rösten.
3. Vorher wärmen Sie die Pfanne vor und gießen Sie zwei Eßlöffel Öl in die Pfanne ein.
4. Zuerst braten Sie Fleisch, dann legen Sie es beiseite und lassen es sich abkühlen.
5. Rösten Sie die Gemüse bei kontinuierlichem Umrühren. Wenn die Gemüse sich erwärmen, aber noch nicht weich genug werden, machen Sie die Leistungsstufe kleiner und dann fügen Sie Fleisch und Soße in die Pfanne hinzu.
6. Rühren Sie die Ingredienzien sorgfältig, um deren gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
7. Servieren Sie die fertige Speise sofort.

Einstellung der Leistungsstufe

Die unten angegebene Einstellungen der Leistungsstufen sind die nur empfohlene Werte fürs Induktionskochpanel. Dgenaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich des von Ihnen benutzten Geschirrs und der Speisemenge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochpanel, um die für Sie passenden Einstellungen zu bestimmen.

Einstellung der Leistungsstufe	Zweckbestimmung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Zartfühlende Erwärmung kleiner Speisemenge ☞ Einschmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen ☞ langsame Simmern ☞ langsame Erwärmung
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Erwärmung ☞ Aktives Schmoren (Abdunsten) ☞ Zubereitung von Reis
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Zubereitung von flachen Pfannkuchen, Fladen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Rösten von Fleisch und Gemüsen ☞ Zubereitung von Teigwaren (Pasta)
9	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Rösten bei kontinuierlichem Umrühren ☞ Siegeln (Rösten) des Steaks ☞ Ankochen der Suppe ☞ Kochen von Wasser



TEIL 4. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung und Wartung

Achtung! Vor Durchführung beliebiger Warungs- oder Reinigungsarbeiten schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und überzeugen Sie sich davon, dass es sich vollständig abgekühlt hat.

Reinigung der Oberfläche des Kochpanels

Reinigen Sie die Oberflächen des Kochpanels von verschütteten Resten der Speisen so schnell wie möglich. Vor Reinigung überzeugen Sie sich unbedingt davon, dass sich die Oberfläche genügend abgekühlt hat.

Für Reinigung der Oberfläche benutzen Sie weiches Gewebe oder Küchenpapier. Für Entfernung der eingetrockneten Speisenreste von der Oberfläche können spezielle Reinigungsmittel für Keramikglasoberflächen, die im Angebot der meisten Supermärkte vorhanden sind.

Für die Reinigung des Kochpanels verwenden Sie keine metallische Bastwische oder abrasive Reinigungsmittel, weil sich die Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche dabei bilden können.

Beschädigung durch verschütteten Zucker oder geschmolzenen Kunststoff

Bei der Entfernung heißer Substanzen muss besonders darauf geachtet werden, **dass keine irreparablen Schäden an der Glasoberfläche.**

Zuckerhaltige Produkte (z. B. Gelee, Fudge, Zuckerhaltige Lebensmittel (z. B. Gelee, Sirup) oder geschmolzener Kunststoff auf der Oberfläche können bei der anschließenden Reinigung (**die nicht von der Garantie abgedeckt ist**) zu Abplatzungen führen und sollten daher entfernt werden, solange die Oberfläche noch heiß ist. Besondere Vorsicht ist geboten beim Entfernen von heißen Stoffe müssen mit besonderer Sorgfalt entfernt werden.

Tischkochplatte

Art der Verschmutzung	Abhilfe	Wichtige Information
<p>Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Finger abdrücke, Flecke von Speisen und überlaufende Reste beim Kochen von nicht süßlichen Speisen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung aus. Tragen Sie ein Reinigungsmittel für Glaskeramikfl ächen auf warmes, aber noch nicht heißes Glas auf. Reinigen Sie die Oberfl äche und wischen mit einem weichen Gewebe oder Papierküchentuch. Schließen Sie das Kochpanel ans Stromnetz an. 	<ul style="list-style-type: none"> Beim Ausschalten der Stromversorgung erlischt der Restwärmeanzeiger, aber die Kochzone kann noch heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig! Harte Bastwische, einige Nylonbürsten und aggressive / abrasive Reinigungsmittel können das Glas kratzen. Machen Sie sich mit den Anweisungen für die Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Bastwischen) aufmerksam bekannt. Lassen Sie die Reste der Reinigungsmittel auf dem Glaskochpanel niemals, dies kann zur Fleckenbildung auf der Glasfl äche führen.
<p>Auskochen und Überfließen der Speisen, Einschmelzen der Speisen, Verlaufen der heißen süßlichen Speisen auf die Glasfläche</p>	<p>So schnell wie möglich entfernen Sie die Speisenreste mit einer Schaufel, einem Spachtel oder Abstreifer für Induktionskochpanele. Aber seien Sie sehr vorsichtig mit heißen Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung aus. Reinigen Sie den vollständig abgekühlten Teil des Kochpanels, indem Sie den Abstreifer inter dem Winkel von 30° halten. Entfernen Sie die Verschmutzungen und Speisenreste mit einem Gewebetuch oder Papierküchentuch. Führen Sie die Schritte 2–4, die im oberen Punkt „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ beschrieben sind. 	<ul style="list-style-type: none"> So schnell wie möglich entfernen Sie die Flecken, die infolge dem Einschmelzen oder Ausspritzen der süßlichen Speisen gebildet sind. Nach der Abkühlung ist es sehr schwierig diese Flecken zu entfernen. In einigen Fällen können solche Flecken zur Beschädigung des Glasoberfläche führen. Gefahr der Schrittwunden: bei der Entfernung des Schutzdeckels wird der Zugriff auf scharfe Klinge des Abstreifers geöffnet. Benutzen Sieden Abstreifer mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer im geschlossenen Zustand an einer für Kinder unzugänglichen Stelle.
<p>Überfließen der Speisen auf die Sensorbedienfeld</p>	<ol style="list-style-type: none"> Schalten Sie die Stromversorgung aus. Entfernen Sie die Speisenreste mit einem einsaugenden Stoff. Wischen Sie das Sensorbedienfeld mit einem sauberen feuchten Gewebe oder einem Schwamm aus. Wichen Sie das Sensorbedienfeld mit einem Papierküchentuch ganz trocken aus. Schließen Sie das Kochpanel ans Stromnetz an. 	<ul style="list-style-type: none"> Solange sich die Flüssigkeit auf dem Bedienfeld noch befindet, kann das Kochpanel ausgeschaltet werden und Tonsignale erzeugen, die Sensortasten können unsachgemäß arbeiten. Vor dem Einschalten des Kochpanels überzeugen Sie sich davon, dass die Oberfläche des Bedienfeldes trocken ist.

Wartung des Kochpanels

Wenn Sie irgendwelche Abweichungen vom Normalbetrieb Ihres Kochpanels festgestellt haben, führen Sie zuerst die unten angegebenen Prüfungen aus, bevor Sie sich an ein Service-Zentrum oder an Ihren Verkäufer wenden:

1. Die Speisespannung ist nicht vorhanden:
 - ⇒ Prüfen Sie, ob die Stromversorgung wegen Stromausfall im Stromnetz ausgeschaltet ist.
 - ⇒ Prüfen Sie, ob das Gerät ans Stromnetz richtig angeschlossen ist.
 - ⇒ Es ist möglich, dass die Schaltuhr das Gerät ausgeschaltet hat.
 - ⇒ Es ist möglich, dass die maximal zulässige Kochzeit erreicht ist und das Gerät automatisch ausgeschaltet wurde.
 - ⇒ Es ist möglich, dass eine Flüssigkeit aufs Sensorbedienfeld überflossen war und die Überlaufschutzeinrichtung das Gerät automatisch ausgeschaltet hat.
2. Das Sensorbedienfeld reagiert nicht auf die Berührung:
 - ⇒ Es kann sein, dass die Kindersicherungsfunktion aktiviert ist; in diesem Fall werden die Symbole „Lo“ auf dem Anzeiger der Schaltuhr dargestellt.
 - ⇒ Es kann sein, dass wegen der Flüssigkeit oder feuchtes Gewebes auf dem Sensorbedienfeld die Überlaufschutzeinrichtung angesprochen hat.
3. Nach Beendigung des Prozesses der Speisenzubereitung wird das Symbol „H“ zur Anzeige ausgegeben:
 - ⇒ Das ist eine normale Erscheinung. Das Kochpanel warnt vor das Vorhandensein der restlichen Wärme. Diese Anzeige bleibt solange, bis die Oberfläche sich zu so einem Zustand abkühlt, dass man sie mit einem Hand gefahrlos berühren kann.
4. Nachdem das Induktionskochfeld ausgeschaltet wird, läuft der Ventilator noch einige Zeit weiter:
 - ⇒ Das ist eine normale Erscheinung, der Ventilator sorgt für vollständige Abkühlung des Gerätes.
5. Im Laufe der Speisenzubereitung sind Knacken oder Knallen hörbar:
 - ⇒ Das ist eine normale Erscheinung, diese Töne werden von Induktionsspulen beim Betrieb erzeugt, sie können sich je nach Konstruktion des verwendeten Geschirrs ein bisschen unterscheiden.
6. Auf dem Glas werden die Kratzer gebildet:
 - ⇒ Es kann sein, das Sie ein unpassendes Geschirr verwenden, welche zum Beispiel die groben oder rauhen Ränder hat.
 - ⇒ Es kann sein, das Sie unpassende, zum Beispiel abrasive Vorrichtungen oder Reinigungsmittel verwenden.

Tischkochplatte

Fehleranzeige und Prüfung des Induktionskochpanels

Beim Entstehen irgendwelcher Störungen oder Ausfälle im Betrieb des Induktionskochpanels spricht die automatische Schutzfunktion an, und ein entsprechender Fehlercode wird zur Anzeige ausgegeben:

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E1/E2	Unzulässig hohe Einspeisespannung	Prüfen Sie die Parameter des Stromnetzes; wenn die Parameter in Ordnung sind, schalten Sie das Gerät wieder ein.
E3	Der Meßgeber hat sehr hohe Temperatur des Geschirrs festgestellt	Es kann sein, dass im Geschirr keine Flüssigkeit vorhanden ist. Gießen Sie die Flüssigkeit ins Geschirr und schalten das Kochpanel wieder ein.
E5	Der Temperaturmeßgeber IGBT hat hohe Temperatur festgestellt	Warten Sie auf vollständige Abkühlung des Induktionskochpanels und dann führen Sie dessen Restart aus.

Falls ein anderer Fehlercode zu Anzeige ausgegeben wird, schalten Sie das Kochpanel aus und wenden Sie sich an ein Service-Zentrum.

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

Wichtige Anweisungen:



VERWERTUNG: Es ist nicht zulässig dieses Erzeugnis zusammen mit unsortierten Haushaltsabfällen zu verwerten. Für Verwertung dieses Gerätes ist die Sortierung und Verwendung der ordnungsgemäßen Verfahren vom Recycling erforderlich.

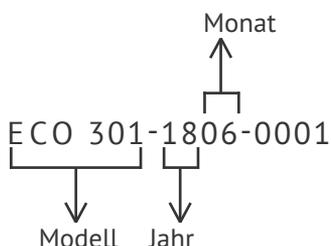
Auf diesem Gerät ist eine Markierung gemäß europäischer Richtlinie 2002/96/EC für die Verwertung der Abfälle von elektrischen und elektronischen Ausrüstungen (WEEE) aufgetragen. Mit der Verwertung des vorliegenden Gerätes gemäß geltenden Normen und Regeln tragen Sie zur Verhinderung von Umweltverschmutzung mit Abfällen und von gefährlicher Einwirkung dieser Abfälle auf die Gesundheit des Menschen bei.

Das Vorhandensein dieses Symbols bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen verwertet werden kann. Das Gerät soll zur Spezi­alsammel­stelle für Sammlung und Verarbeitung der elektrischen und elektronischen Ausrüstungen zugestellt werden.

Die Verwertung des vorliegenden Gerätes muss von Fachinstitutionen durchgeführt werden. Für zusätzliche Informationen über die Verarbeitung und Verwertung dieses Gerätes wenden Sie sich an örtliche Stadtbehörde, Dienststelle für Verwertung der Haushaltsabfälle oder Ihren Verläufer.

Tischkochplatte

BESTIMMUNG DES HERSTELLUNGSDATUMS DER WARE NACH DER SERIENNUMMER:



Hersteller:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.
74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China

Importeur:

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

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



CONTENTS

PART 1. SAFETY WARNINGS.....	42
PART 2. INSTALLATION	45
PART 3. OPERATION INSTRUCTIONS.....	50
PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE.....	73

Built -in cooker



Congratulations

on the purchase of your new hob and thank you for choosing us!

Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.



PART 1. SAFETY WARNINGS

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.



INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

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

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

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

Cut Hazard

⇒ Take care - panel edges are sharp.

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

Important safety instructions

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

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

⇒ Please make this information available to the person responsible for installing the hob 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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over 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.

Built -in cooker

➤ 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 hob as described in this manual. 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 hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.

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

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

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

➤ Do not use steam cleaner to clean hob.

➤ Do not place or drop heavy objects on hob.

➤ Do not stand on your hob.

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

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

➤ If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.

➤ 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.

➤ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

➤ **WARNING:** 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.

➡ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



PART 2. INSTALLATION

Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

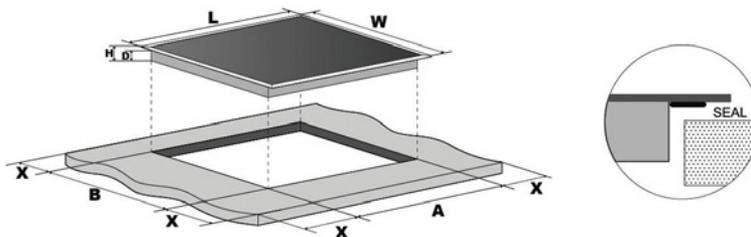
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

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 work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

Detail as shown below:



Model	L	W	H	D	A	B	X
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm ceramic hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min

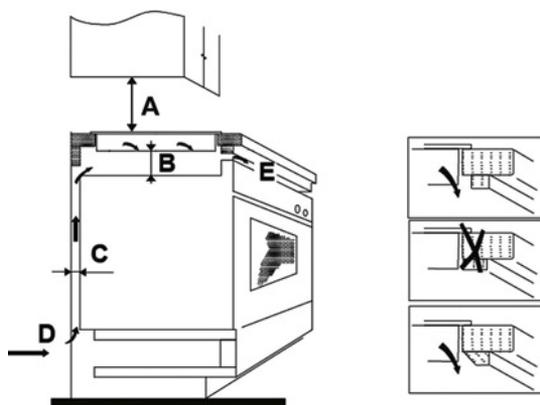
Built -in cooker

60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm ceramic hob	770	520	52	48	745+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm induction hob	770	520	56	52	745+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm ceramic hob	900	520	52	48	875+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm induction hob	900	520	56	52	875+5 -0	495+5 -0	50 min

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



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



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

Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.



Do not install the hob without the foam gasket!

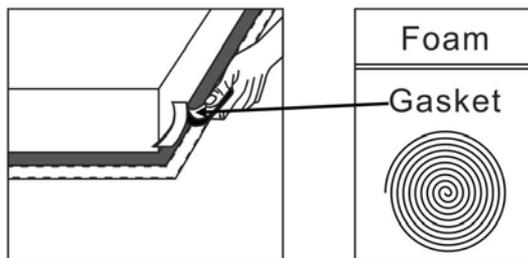
The gasket should be attached to the hob in the following method:

Remove the protective film from the gasket.

Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.

The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.

When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



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.

Easy Fit kits

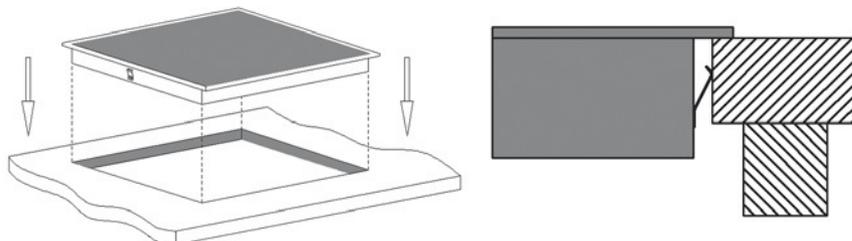
There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (for ceramic hob there are total 2pcs clip and 2pcs screw, for induction hob there are total 4pcs clip and 4pcs screw). Find the easy fit kit package first.

Fix clips to hob: Insert the fixing clip into fixing hole reserved on sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



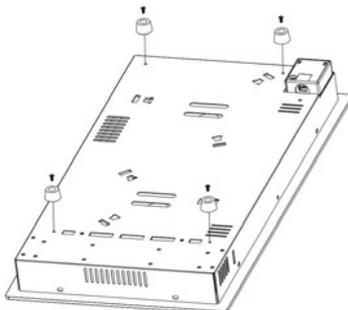
Built -in cooker

Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



Assemble the Feet – Only in model ECO 302 and ICO 302

Your hob has 4pc feet, be packed as accessories, please assemble the feet to the hob by yourselves if need it. Find the 4pcs feet first, then screw up the feet into the 4 holes reserve in 4 corners of metal base.



Connecting the hob to the mains power supply

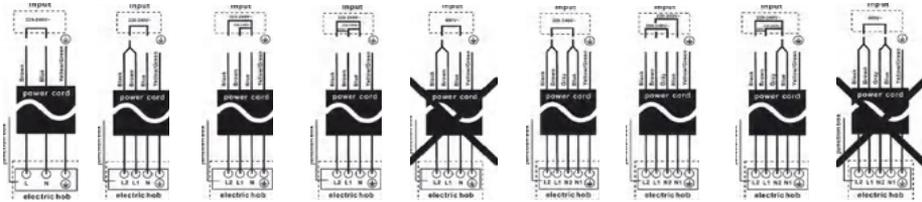
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance have a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**



NOTES:

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

The method of connections shown below.



1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

➔ **Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use, for those model power cord without plug.**

Connecting the hob to electricity

– Only in model ECO 302 and ICO 302

- ➔ This hob is assembled with a 16A VDE plug power code, you can find the nearest standard 230V socket, plug in and start cooking.
- ➔ If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- ➔ The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

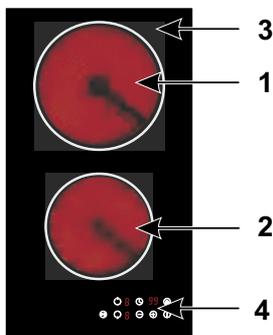
Built -in cooker



PART 3. OPERATION INSTRUCTIONS

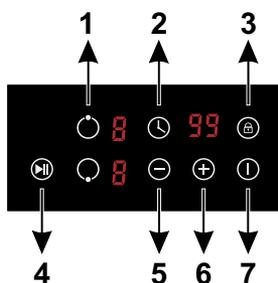
Product Overview

(1) Model: ECO 301/ECO 302



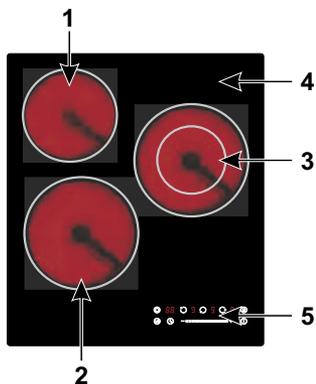
- 1. 1800W Cooking Zone
- 2. 1200W Cooking Zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

Control Panel



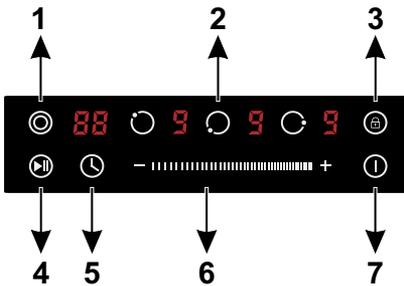
- 1. Cooking Zone selection button
- 2. Timer control button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Heating level/Timer “-” button
- 6. Heating level/Timer “+” button
- 7. ON/OFF button

(2) Model: ECS 402/ECS 402 C/ECS 402 Gr/ECS 402 W



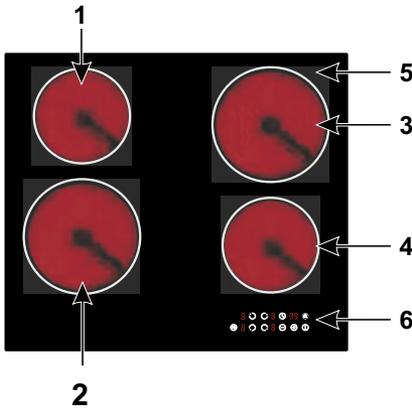
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 1800W Cooking Zone
- 3. 2000W/1000W Dual Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



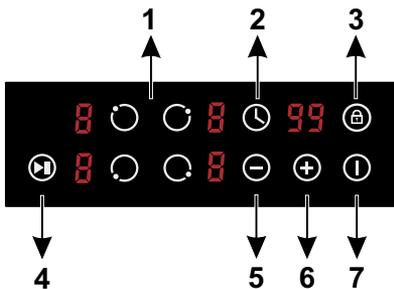
1. Extended zone control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

(3) Model: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr/ECO 601W



1. 1200W Cooking Zone
2. 1800W Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

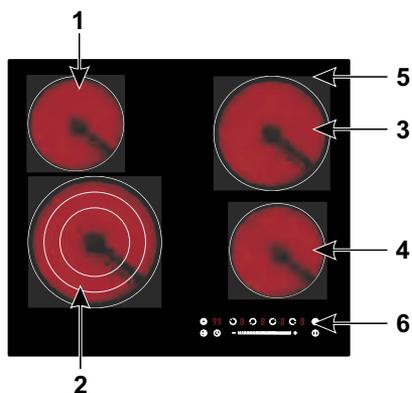
Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Timer control button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Heating level/Timer "-" button
6. Heating level/Timer "+" button
7. ON/OFF button

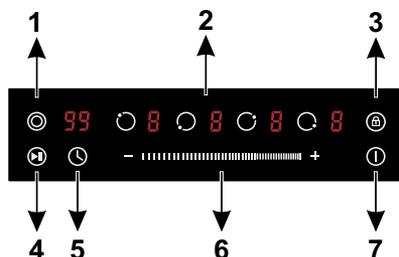
Built -in cooker

(4) Model: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr/ECS 603 W



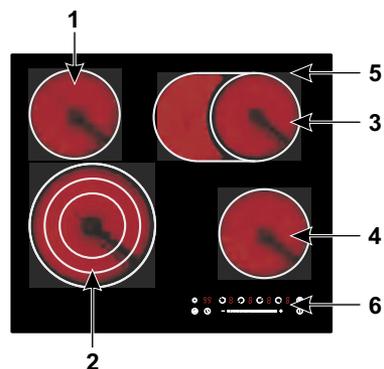
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
- 3. 1800W Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



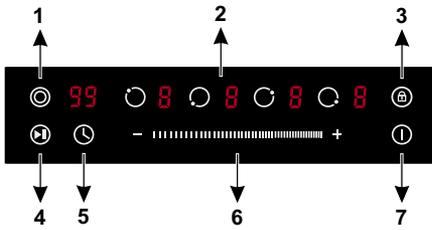
- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Timer control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. ON/OFF button

(5) Model: ECS 623/ECS 623 C/ECS 623 Gr/ECS 623 W



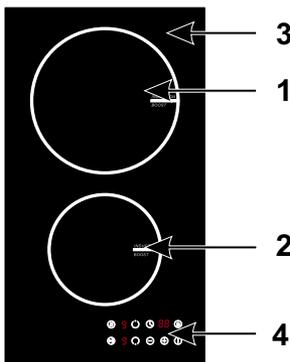
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
- 3. 2000W/1100W Oval Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



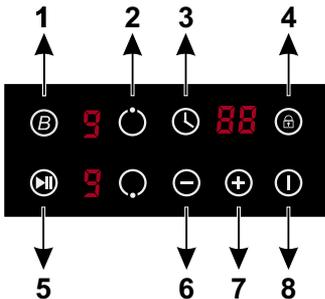
1. Extended zone control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

(6) Model: ICO 301/ ICO 302



1. 2000W booster 2600W Cooking Zone
2. 1500W booster 2000W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

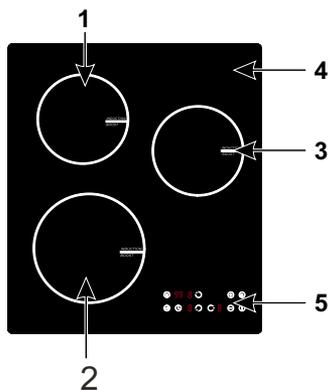
Control Panel



1. Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3. Timer control button
4. Child Lock control button
5. Stop & Go control button
6. Heating level/Timer "-" button
7. Heating level/Timer "+" button
8. ON/OFF button

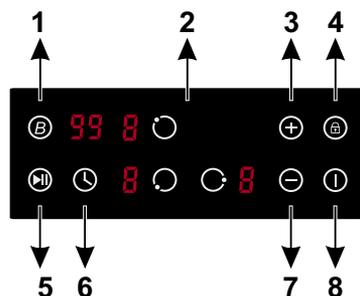
Built -in cooker

(7) Model: ICO 402



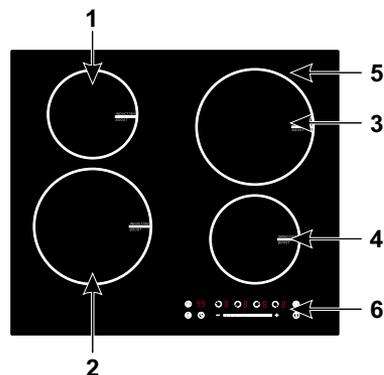
- 1. 1300W booster 1500W Cooking Zone
- 2. 2000W booster 2200W Cooking Zone
- 3. 1300W booster 1500W Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control Panel



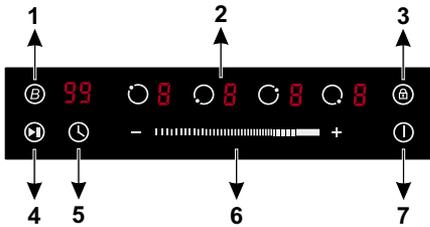
- 1. Booster function control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Heating level/Timer "+" button
- 4. Child Lock control button
- 5. Stop & Go control button
- 6. Timer control button
- 7. Heating level/Timer "-" button
- 8. ON/OFF button

(8) Model: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr/ICS 604 W/ ICS 608



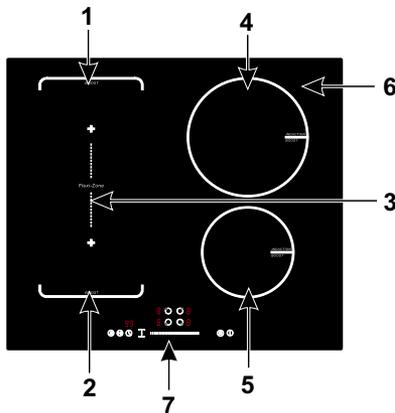
- 1. 1500W booster 2000W Cooking Zone
- 2. 2000W booster 3000W Cooking Zone
- 3. 2000W booster 3000W Cooking Zone
- 4. 1500W booster 2000W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



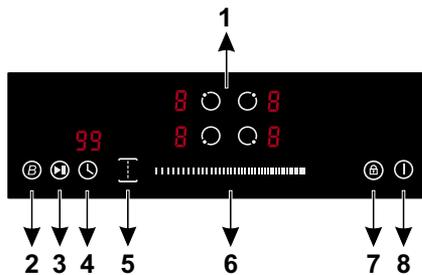
1. Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

(9) Model: ICS 614/ICS 614 C/ICS 614 Gr/ICS 614 W



1. 1500W booster 2000W Cooking Zone
2. 2000W booster 2600W Cooking Zone
3. 3000W booster 3600W Flexi area-Left
4. 2000W booster 3000W Cooking Zone
5. 1500W booster 2000W Cooking Zone
6. Glass plate
7. Control panel

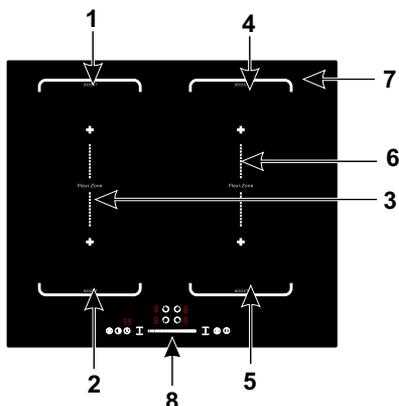
Control Panel



1. Cooking Zone selection button
2. Booster function control button
3. Stop & Go control button
4. Timer control button
5. Left Flexi zone control button
6. Heating level/Timer slider control
7. Child Lock control button
8. ON/OFF button

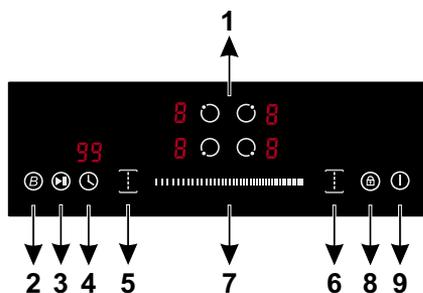
Built -in cooker

(10) Model: ICS 624/ICS 624 C/ICS 624 Gr/ICS 624 W



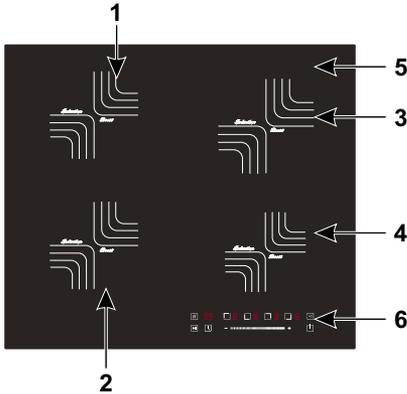
- 1. 1500W booster 2000W Cooking Zone
- 2. 2000W booster 2600W Cooking Zone
- 3. 3000W booster 3600W Flexi area-Left
- 4. 2000W booster 2600W Cooking Zone
- 5. 1500W booster 2000W Cooking Zone
- 6. 3000W booster 3600W Flexi area-Right
- 7. Glass plate
- 8. Control panel

Control Panel



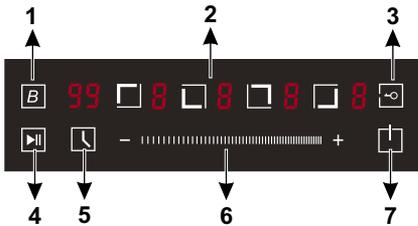
- 1. Cooking Zone selection button
- 2. Booster function control button
- 3. Stop & Go control button
- 4. Timer control button
- 5. Left Flexi zone control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. Child Lock control button
- 8. ON/OFF button
- 9. ON/OFF button

Model: ICS 606 C



1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2600W Cooking Zone
3. 2000W boost 3000W Cooking Zone
4. 1500W boost 2000W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control panel

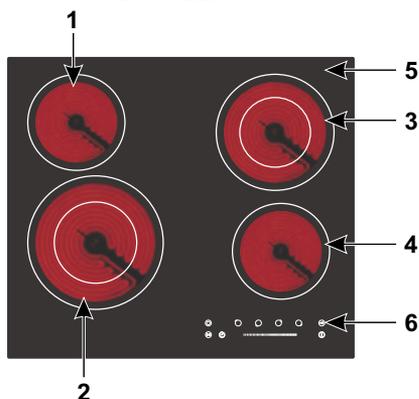


1. Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

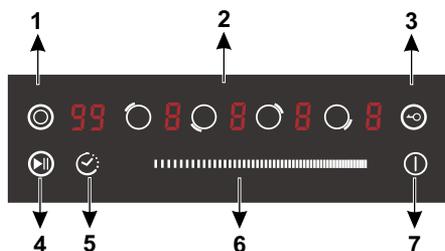
Built -in cooker

Model: ECS 622 C



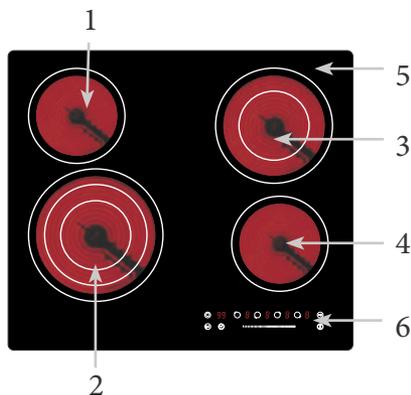
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2200W/1100W Dual Cooking Zone
- 3. 2000W/1100W Dual Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control panel



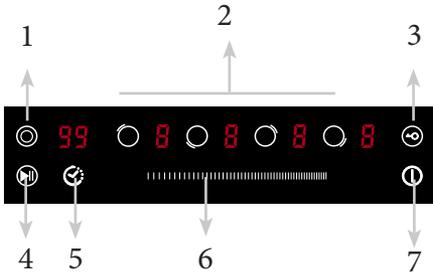
- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Timer control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. ON/OFF button

Model: ECS 632 F



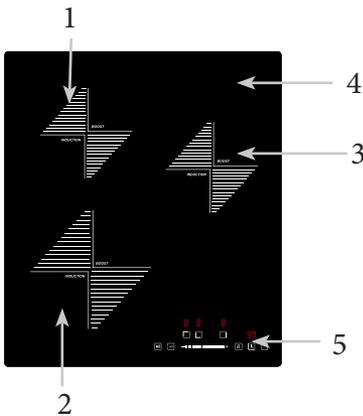
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
- 3. 2000W/1100W Dual Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control panel



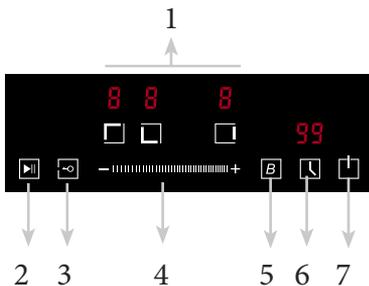
- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Timer control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. ON/OFF button

Model: ICS 402



- 1. 1300W boost 1500W Cooking Zone
- 2. 2000W boost 2200W Cooking Zone
- 3. 1300W boost 1500W Cooking Zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

Control panel



- 1. Cooking Zone selection button
- 2. Stop & Go control button
- 3. Child Lock control button
- 4. Heating level/Timer slider control
- 5. Booster function control button
- 6. Timer control button
- 7. ON/OFF button

Built -in cooker

Notes: Product diagrams in this instruction manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

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

Using the 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.



CHOOSE 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 hob.



- 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 for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

⇒ Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

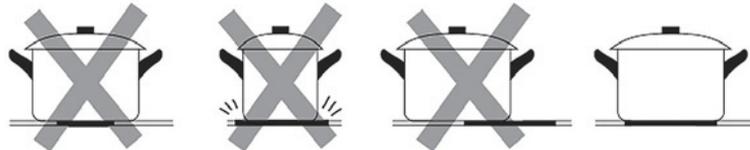
⇒ It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

⇒ A pan which diameter less than 140mm in diameter may not be detected by induction hob.

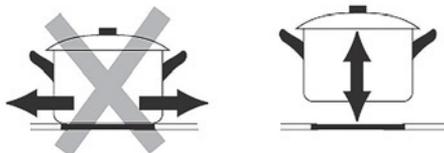
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob. Make sure that base of your pot or pan is smooth, sits flat against the ceramic glass, and same size as the cooking zone for better cooking performance.

Suggested Pan dimensions for induction hob

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

Built -in cooker

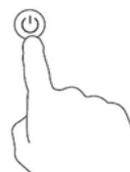
Base diameter of the pots

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280
Flexible zones	200	400 x 200

USING YOUR HOB

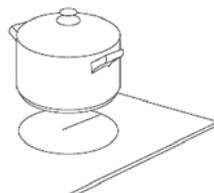
To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on. Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”

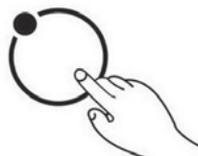


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

➔ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone will flash when be active.



4. Then set heating level of cooking zone

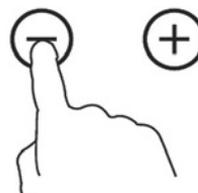
1) Touch control models:

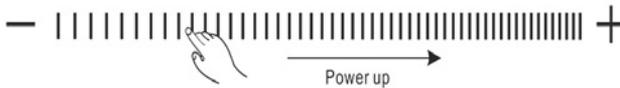
➔ Set heat setting by touching the  or  button.

➔ If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

2) Slider Touch control models:

➔ For the model with a touch slider control, you can adjust heat setting by touching the slider control.





Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. You can modify the heat setting at any time during cooking.
5. The default setting of power level is 5, and power level can be adjusted from 0 to 9. The heating element will turn off under power level 0, with indicator shows “-”
6. The heat setting indicator of the selected zone will flash when adjusting. After adjusting, the number in indicator will flash for 5 seconds and then stop flash, then the setting be confirmed.

To turn off hob

1. Touch heating zone selection control button, then turn the cooking zone off by adjust heat setting to 0 level, which indicator shows“-”.
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.



Note: The Timer/Minute Reminder setting will be canceled if hob be turn off.

Note: If there is power cut off during cooking, all programmer setting will be cancelled, you need to reset the programmer again.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Beware of hot surfaces

After turn off, the letter “H” will show in the power setting indicator which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to

Built -in cooker

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.

When in Standby mode, if the surface of cooking zone is hot to touch, the letter “H” and “-” will show in its heat setting indicator alternately.

USING LARGE HEATING AREA-CERAMIC HOB

Some of ceramic hob models might have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat. To active the extended zone, please follows below:

1. Turn on the hob by touch ON/OFF  control button.
2. Select the cooking zone which has extended zones, by touch the heating zone selection button of it. Then adjust the heat setting of it, the central zone will switch on.
3. Touch the extended zone control button  to active extended heating element to get a large heating area.



Notes:

1. By continuous touch the control button, the extended zone work at below consequence:
 - Oval zone: “Central-Oval-Central-Oval-Central zone...”
 - Dual zone: “Central-Dual-Central-Dual-Central zone...”
 - Triple zone: “Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone...”



2. When Oval Zone or Dual Zone active, the LED indicator of it will show heat setting and “” alternately ; When Triple Zone active, the LED indicator of it will show power setting and “” alternately.

Using Booster Function-Induction Hob

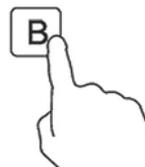
Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when induction hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function.



Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.



2. Touch the Booster function control button **B** , the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated

Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other cooking zone to level 2.

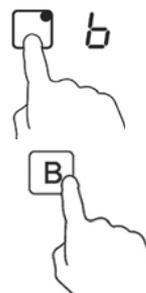
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the booster function

2. Touching the «Booster» control **B** to cancel the Booster function, then the cooking zone will revert to its original setting.

-You can also cancel Booster function by turn off the cooking zone.



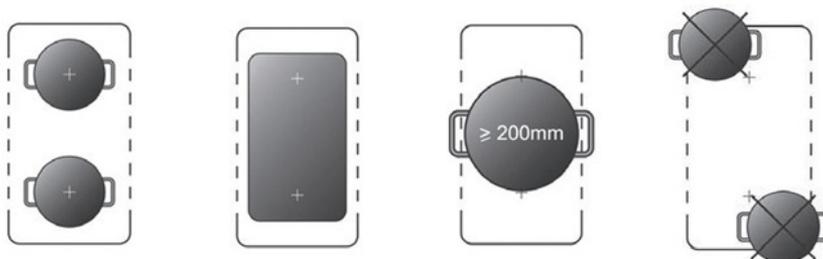
FLEXIBLE AREAS-INDUCTION HOB

Some of models might have one or several Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered

Built -in cooker

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.



Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

Inactive the flexible induction area

To in active the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactive it.

CHILD LOCK SAFETY CONTROL

➔ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.

➔ When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once . The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.

3. You can now start using your electric hob.

Under the child lock mode, all controls button are disable except the ON/OFF  and child lock .

You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Stop & Go function

➔ **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.

➔ The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show “P”.

2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator “P” disappear from all indicators.

When Stop & Go function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

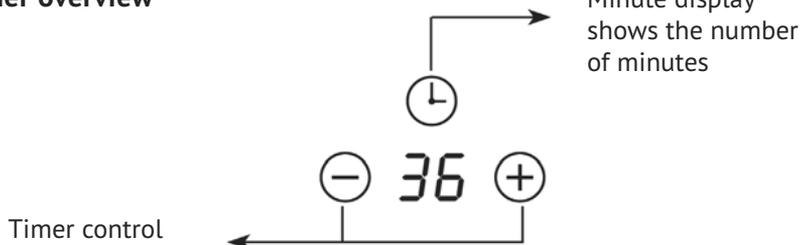
USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

- ➔ You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- ➔ You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- ➔ You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Built -in cooker

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

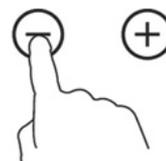
If you have not selected any cooking zones

1. Make sure the hob is turned on
2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
3. Then adjust Minute Minder setting



1) Touch control models:

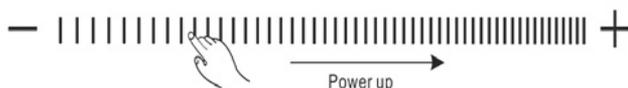
- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.



Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

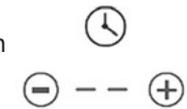


Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-..."

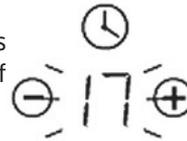
Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The default setting of Minute Reminder is 30 minutes.

4. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows " - " when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.



Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.



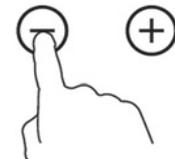
2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.



3. Then adjust Minute Minder setting

1) Touch control models:

- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

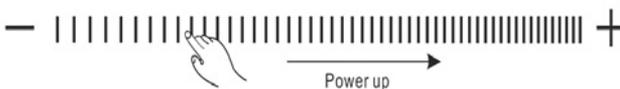


Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

➤ Touch the timer control button , once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.

➤ Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Built -in cooker

Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: “Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-...”

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The default setting of timer is 30 minutes.

4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

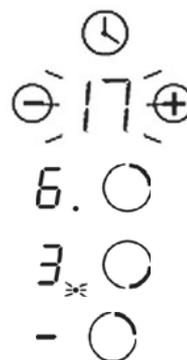
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by press corresponding cooking zone select button.

NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

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

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, the timer indicator will show the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

**DETECTION OF PAN AND SMALL ARTICLES**

For induction hob, if the display flashes “” alternately with heat setting.

- ➔ 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.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Residual Heat Warning

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



Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as 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

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

COOKING GUIDELINES

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Built -in cooker

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 flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose a ceramic 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.

Heat Settings

The settings below for **induction hob** are guidelines only. The exact setting will depend on 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

PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface.**

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Built -in cooker

Hints and Tips

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 off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ When turn off the power supply of hob, 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 hob glass surface: the glass may become stained.
<p>Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 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 off the power supply. 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 on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ The hob 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 hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
 - ⇒ Check whether there is a power cut of your department;
 - ⇒ Check whether the appliance be connected to electricity properly;
 - ⇒ Has the timer setting elapsed;
 - ⇒ Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
 - ⇒ Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;
2. The touch control panel buttons can't be active:
 - ⇒ Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer display;
 - ⇒ Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;
3. After cooking there is "H" shows on display:
 - ⇒ This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.
4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
 - ⇒ This is normal, this is to help appliances completely cool down.
5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:
 - ⇒ This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.
6. The glass is being scratched:
 - ⇒ Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
 - ⇒ Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.
7. The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working:

This is normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could control the hob work at set power level and avoid overheat by heating element work on/off alternately.

If working at highest power level, heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately.

If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.

Built -in cooker

Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

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

Important Note:



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

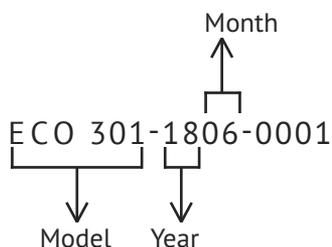
This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER



Manufacturers:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Factories-branches of the manufacturer:

GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.
74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China

Importers:

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

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



СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	80
ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА.....	83
ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	89
ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	116



Поздравляем вас

с приобретением новой варочной панели и благодарим вас за то, что выбрали продукцию нашей компании!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данное руководство и обращайтесь к нему по мере возникновения вопросов в будущем.



ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения по технике безопасности

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



УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током!

- Перед выполнением любых работ по установке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети электропитания.
- Прибор должен быть обязательно подключен к соответствующей действующим нормам системе заземления.
- Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны! Панели имеют острые края.
- Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.
- На данный прибор не допускается помещать горючие материалы и продукты.
- Предоставьте данное руководство лицу, ответственному за установку варочной панели – это позволит сократить ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.

Варочная поверхность

⇒ 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

⇒ Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если варочная поверхность повредилась или треснула, 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.

Опасность для здоровья

⇒ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

⇒ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам безопасности для данных устройств генерируемого прибором электромагнитного поля.

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

Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

⇒ Во время использования 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 варочной поверхностью до тех пор, пока она не остынет полностью.

Варочная поверхность

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

⇒ 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 к ручкам не могли прикоснуться дети.

⇒ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

⇒ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

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

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

⇒ Не кладите на поверхность прибор и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. на них может оказать воздействие создаваемое прибором электромагнитное поле.

⇒ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

⇒ После использования обязательно отключайте все конфорки и саму варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

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

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

Варочная поверхность

➤ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.

➤ 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 контролировать, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

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

➤ Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки.

➤ Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.

➤ Не вставляйте на варочную панель.

➤ Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к повреждению поверхности.

➤ Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.

➤ Замена поврежденного кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.

➤ Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования: 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.

➤ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под 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.

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

ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА

Инструкция по установке

Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с нормами и правилами, действующими в отношении данного оборудования.

После распаковки прибора убедитесь в отсутствии в нем видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его. Немедленно свяжитесь с представителем организации, в которой вы его приобрели.

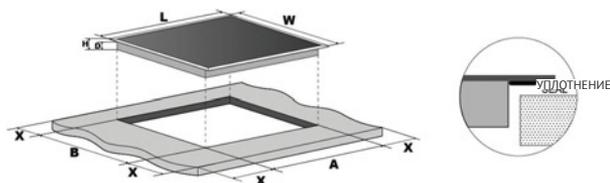
Выбор монтажного оборудования

⇒ Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

⇒ Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено свободное пространство шириной не менее 5 см.

⇒ Убедитесь в том, что толщина столешницы (рабочей поверхности) составляет не менее 30 мм. Во избежание значительной деформации рабочей поверхности из-за теплового излучения варочной панели столешница должна быть выполнена из термостойкого материала.

Подробные данные приведены ниже:



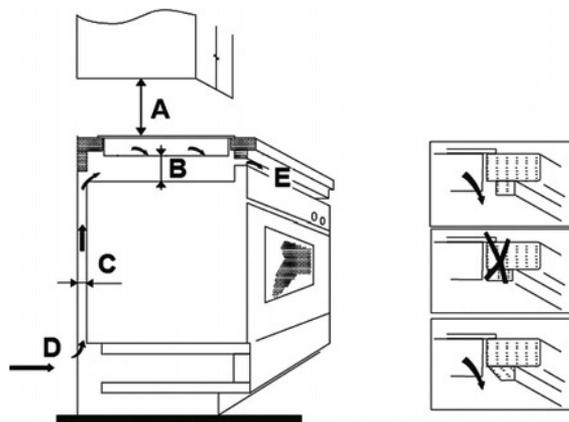
Модель	L	W	H	D	A	B	X
30 см керамическая варочная панель	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30 см индукционная варочная панель	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45 см керамическая варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45 см индукционная варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min

Варочная поверхность

60 см керамическая варочная панель	590	520	52	48	555+5	495+5	50 min
60 см индукционная варочная панель	590	520	56	52	555+5	495+5	50 min
77 см керамическая варочная панель	770	520	52	48	745+5	495+5	50 min
77 см индукционная варочная панель	770	520	56	52	745+5	495+5	50 min
90 см керамическая варочная панель	900	520	52	48	875+5	495+5	50 min
90см индукционная варочная панель	900	520	56	52	875+5	495+5	50 min

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

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



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

Установка уплотнителя из пеноматериала

Перед тем, как вставить варочную панель в проем на кухонной столешнице, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель из пенопласта (в полиэтиленовом пакете) к нижней стороне керамического стекла.

⚠ Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя из пеноматериала!

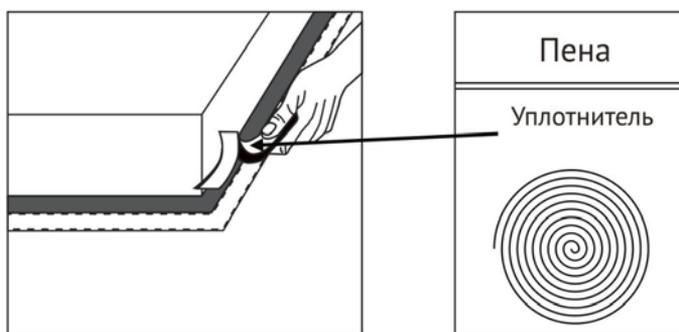
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

Снимите защитную пленку с уплотнителя.

Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.

Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине кромки стекла и не должен заходить внахлест по углам.

При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



Перед установкой крепления

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

Комплекты для простого крепления (Easy Fit)

Каждая варочная панель поставляется с одним комплектом для простого крепления (Easy Fit), в состав которого входят фиксирующие зажимы и винты (по 2 зажима и 2 винта для керамической варочной панели и по 4 зажима и 4 винта для индукционной варочной панели). Сначала найдите пакет с креплением (Easy Fit).

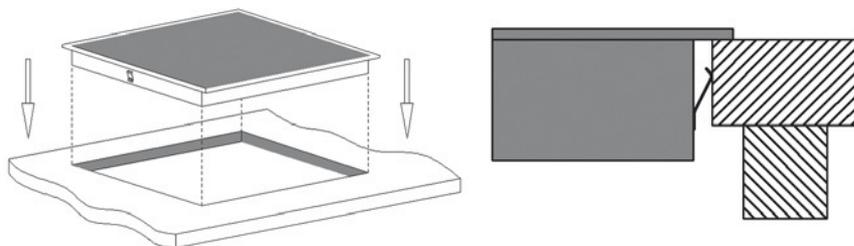
Закрепление зажимов на варочной панели: Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные на боковых сторонах корпуса, прикре-

Варочная поверхность

пите их на корпусе винтом, затем вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность.

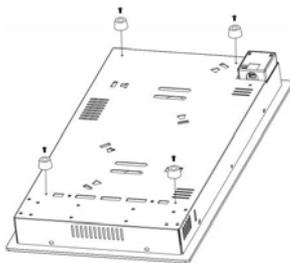


Крепление варочной панели к кухонному модулю: Вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже, при этом варочная панель прочно зафиксируется установленными на боковых сторонах зажимами.



Установка ножек – только для моделей ECO 302 и ICO 302

Приобретенная вами варочная панель комплектуется 4 ножками (поставляются в виде дополнительных принадлежностей). Если вам необходимо, вы можете установить эти ножки самостоятельно. Эти ножки следует вкрутить в 4 отверстия, расположенные по 4 углам металлического основания варочной панели.



Подключение варочной панели к сети электропитания

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилам, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Варочная панель является прибором повышенной мощности, поэтому ее подключение к сети электропитания должно проводиться только квалифицированным электриком.

УКАЗАНИЯ:

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

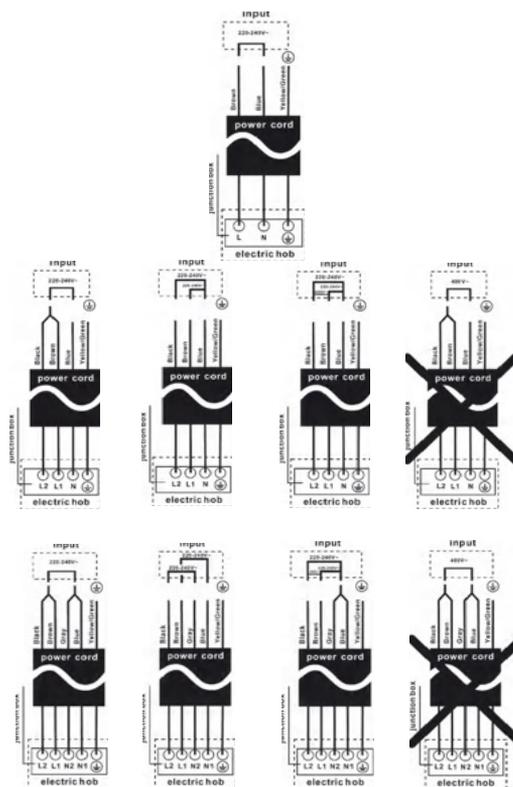
2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

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

4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.

5. Состояние кабеля должно проводиться регулярно, а его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

Варианты подключения показаны на рисунках ниже.



Варочная поверхность

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

2. Электрическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или шульным барабаном.

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

4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.

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

6. Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.

7. Данная электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости информацию о полном сопротивлении системы вы можете получить, обратившись к своему поставщику электроэнергии.

⇒ **Примечание. Некоторые модели могут комплектоваться кабелем питания с вилкой. В таких случаях для подключения к источнику питания следует вставить вилку непосредственно в розетку. После использования отсоедините кабель питания (для моделей, в которых кабель питания не комплектуется вилкой).**

Подключение варочной панели к сети электропитания

– Только для моделей ECO 302 и ICO 302

⇒ Данная варочная панель комплектуется шнуром и вилкой на 16 А, соответствующей требованиям VDE. Вам необходимо только вставить эту вилку в ближайшую стандартную розетку на 230 В и вы можете сразу же начать готовить.

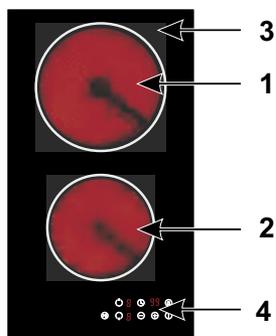
⇒ Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

⇒ Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна проводиться только квалифицированными техническими специалистами.



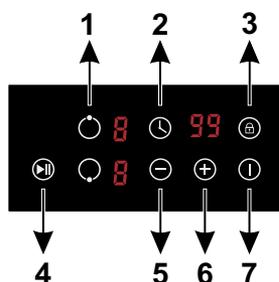
ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание прибора. (1) Модель: E301/E302



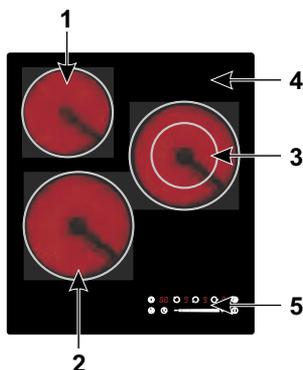
1. Варочная зона мощностью 1800 Вт
2. Варочная зона мощностью 1200 Вт
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
7. Кнопка включения/отключения

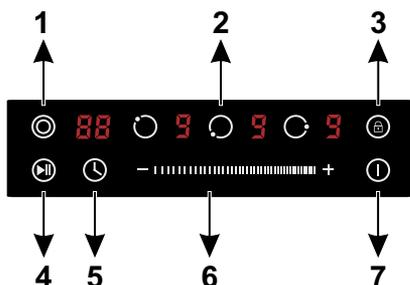
(2) Модели: ECS 402/ECS 402 C/ECS 402 Gr/ECS 402 W



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 1800 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт / 1000 Вт
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

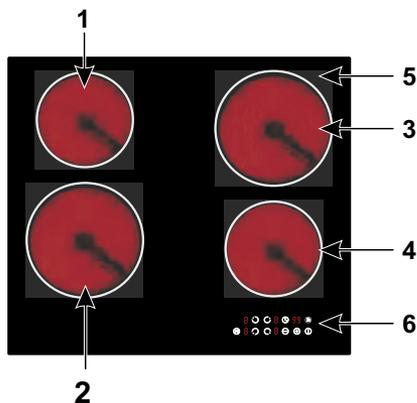
Варочная поверхность

Панель управления



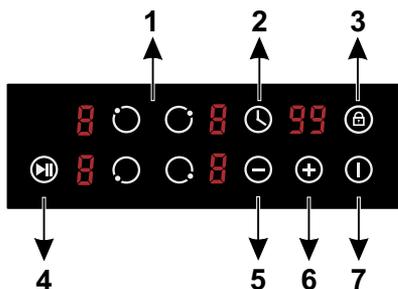
1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

(3) Модели: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr/ECO 601W



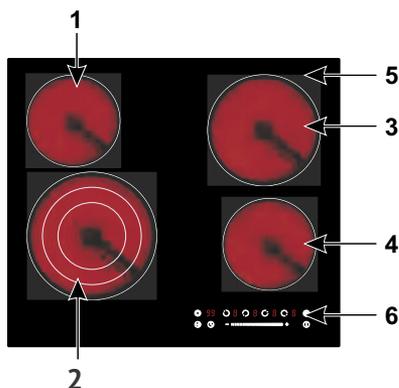
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 1800 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



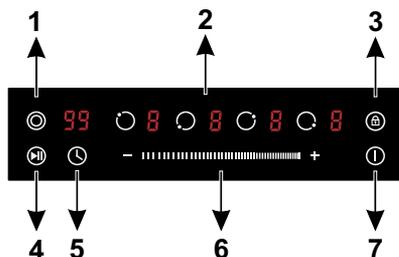
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
7. Кнопка включения/отключения

(4) Модели: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr/ ECS 603 W



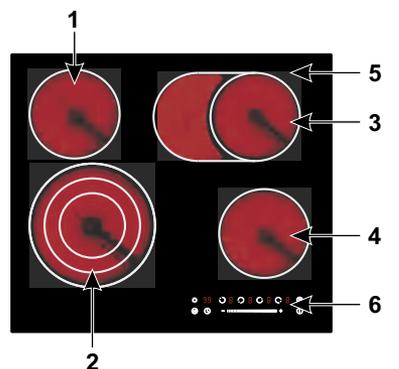
- 1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
- 2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт / 1500 Вт / 700 Вт
- 3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
- 4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
- 5. Стеклопанель
- 6. Панель управления

панель управления



- 1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
- 2. Кнопка выбора варочной зоны
- 3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
- 4. Кнопка управления функцией Stop & Go
- 5. Кнопка управления таймером
- 6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
- 7. Кнопка включения/отключения

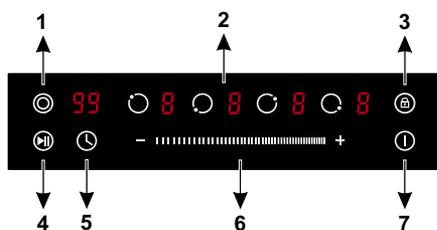
(5) Модели: ECS 623/ECS 623 C/ECS 623 Gr/ECS 623 W



- 1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
- 2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт / 1500 Вт / 700 Вт
- 3. Овальная варочная зона мощностью 2000 Вт / 1100 Вт
- 4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
- 5. Стеклопанель
- 6. Панель управления

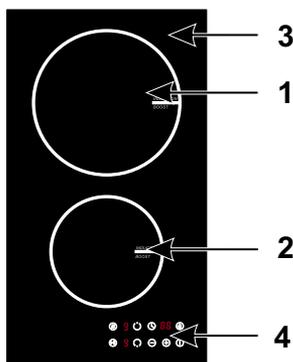
Варочная поверхность

Панель управления



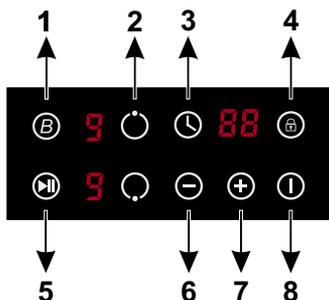
1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

(6) Модель: ICO 301/ ICO 302



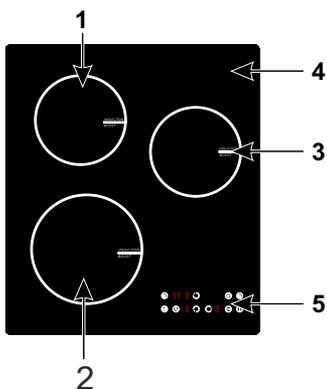
1. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2600 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



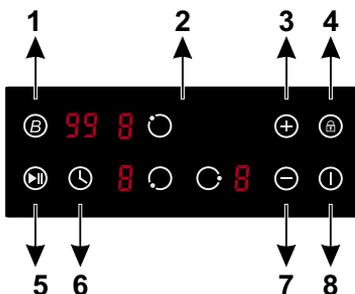
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления таймером
4. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
5. Кнопка управления функцией Stop & Go
6. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
7. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
8. Кнопка включения/отключения

(7) Модель: ICO 402



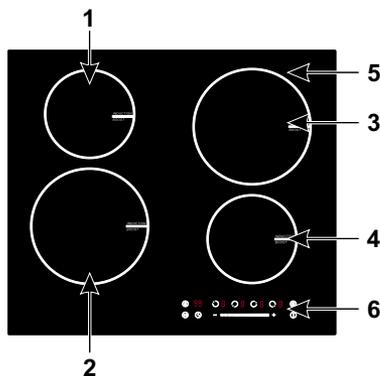
- 1. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
- 2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2200 Вт (в режиме Booster)
- 3. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
- 4. Стеклопанель
- 5. Панель управления

панель управления



- 1. Кнопка управления функцией Booster
- 2. Кнопка выбора варочной зоны
- 3. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения значения)
- 4. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
- 5. Кнопка управления функцией Stop & Go
- 6. Кнопка управления таймером
- 7. Кнопка управления таймером
- 8. Кнопка включения/отключения

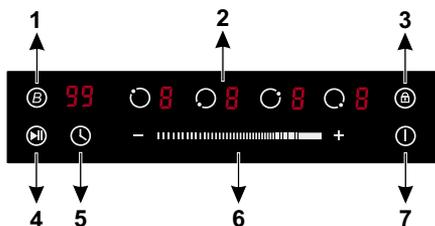
(8) Модель: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr/ICS 604 W/ ICS 608



- 1. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
- 2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 3000 Вт (в режиме Booster)
- 3. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 3000 Вт (в режиме Booster)
- 4. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
- 5. Стеклопанель
- 6. Панель управления

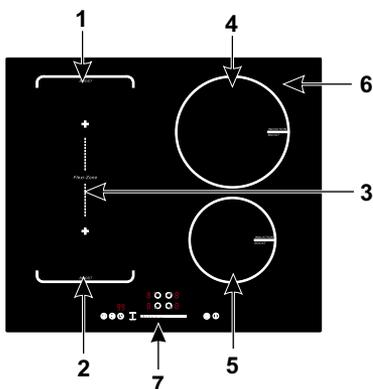
Варочная поверхность

Панель управления



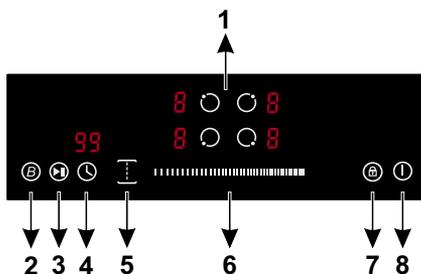
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

(9) Модели: ICS 614/ICS 614 C/ICS 614 Gr/ICS 614 W



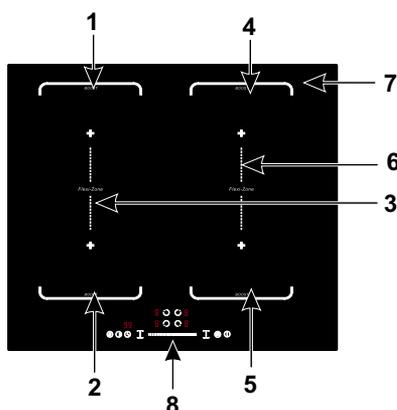
1. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2600 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 3000 Вт / 3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible, левая
4. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 3000 Вт (в режиме Booster)
5. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
6. Стеклопанель
7. Панель управления

Панель управления



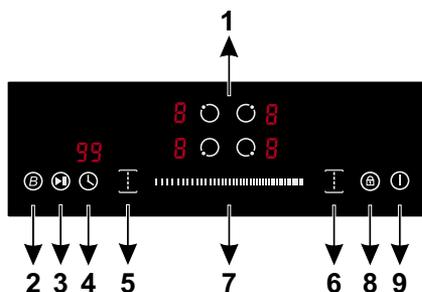
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Booster
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
5. Кнопка управления левой/правой зоной Flexible (с изменяемой площадью нагрева)
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
8. Кнопка включения/отключения

(10) Модели: ICS 624/ICS 624 C/ICS 624 Gr/ICS 624 W



1. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2600 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 3000 Вт / 3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible (с изменяемой площадью нагрева), левая
4. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 3000 Вт (в режиме Booster)
5. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Booster)
6. Варочная зона мощностью 3000 Вт / 3600 Вт (в режиме Booster), зона Flexible (с изменяемой площадью нагрева), правая
7. Стеклопанель
8. Панель управления

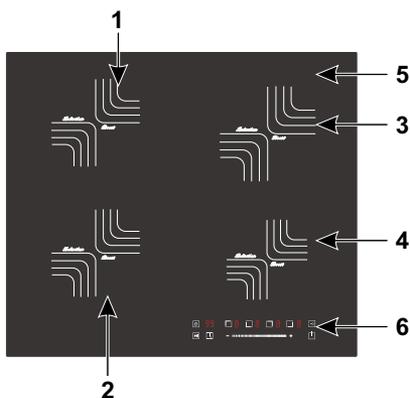
Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Booster
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
- 5/6. Кнопка управления левой/правой зоной Flexible (с изменяемой площадью нагрева)
7. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
8. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
9. Кнопка включения/отключения

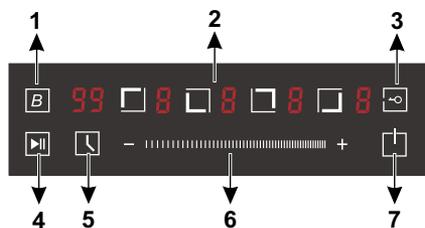
Варочная поверхность

Модель: ICS 606 C



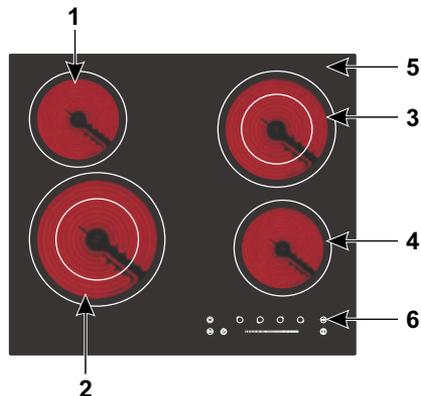
1. Варочная зона мощностью 1500 Вт / Boost 2000 Вт
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / Boost 2600 Вт
3. Варочная зона мощностью 2000 Вт / Boost 3000 Вт
4. Варочная зона мощностью 1500 Вт / Boost 2000 Вт
5. Варочная зона мощностью 1500 Вт / Boost 2000 Вт
6. Варочная зона мощностью 1500 Вт / Boost 2000 Вт
7. Варочная зона мощностью 1500 Вт / Boost 2000 Вт
8. Стеклокерамическая поверхность
9. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка выбора функции Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

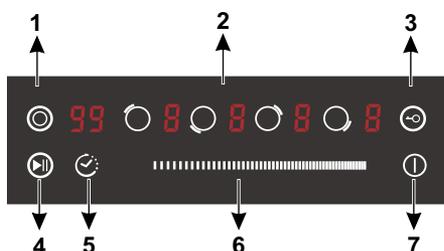
Модель: ECS 622 C



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт / 1000 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт / 1000 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

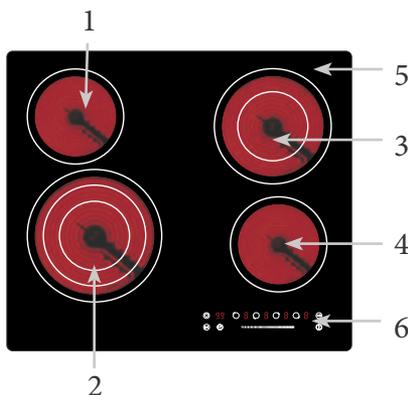
Варочная поверхность

Панель управления



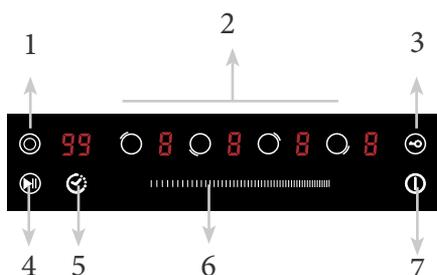
1. Кнопка управления расширенной зоной
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: ECS 632 F



1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт / 1500 Вт / 700 Вт
3. Варочная зона с двумя контурами нагрева мощностью 2000 Вт / 1000 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

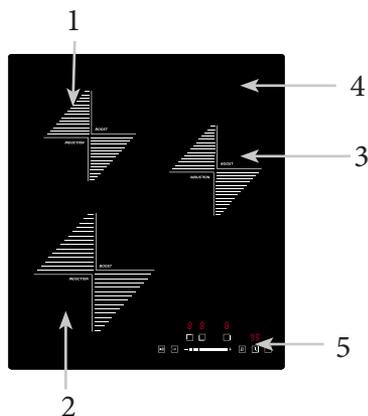
Панель управления



1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

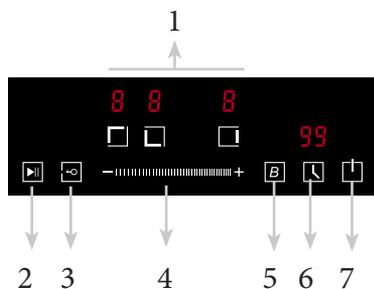
Варочная поверхность

Модель: ICS 402



1. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2200 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
4. Стелянная поверхность
5. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией Stop & Go
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
5. Кнопка выбора функции Booster
6. Кнопка управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Примечание. Представленные в данном руководстве изображения кухонной техники носят исключительно иллюстративный характер. В связи с непрерывно проводимой работой по совершенствованию возможны некоторые незначительные отличия от приобретенной вами продукции.

Перед использованием новой варочной панели

⇒ Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

⇒ Удалите с электрической варочной панели всю имеющуюся на ней защитную пленку.

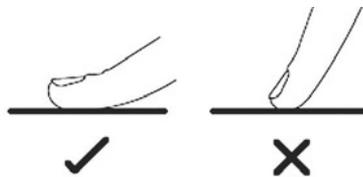
Использование сенсорной панели управления

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

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

⇒ Каждое прикосновение сопровождается звуковым сигналом.

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



ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

⇒ Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный 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.

Варочная поверхность

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

➤ Посуда, произведенная из перечисленных далее материалов, не пригодна для приготовления пищи на индукционных варочных панелях: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного сплава на дне, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

➤ Индукционная варочная панель изготовлена из гладкого керамического стекла, под ней размещена магнитная индукционная катушка, генерирующая переменное электромагнитное поле, которое нагревает посуду, но не саму варочную поверхность. Тепло от кухонной посуды передается пище.

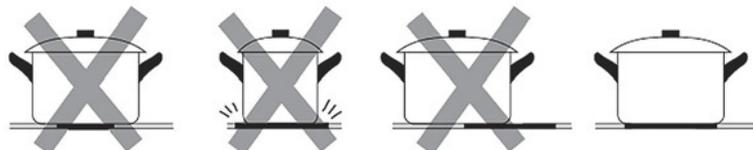
➤ Обязательно следует использовать только металлические кастрюли, специально разработанные и/или одобренные для применения на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с зонами нагрева контейнеров из меламина или пластика.

➤ Индукционная варочная панель обеспечивает уверенное распознавание наличия посуды, имеющей диаметр более 140 мм.

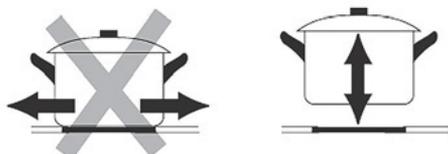
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Дно используемой посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Использование посуды, диаметр которой меньше диаметра выбранной зоны нагрева, приводит к снижению эффективности работы зоны. Ставьте посуду по центру варочной зоны.



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



Примечания: Для керамической панели вы можете использовать любые типы кастрюль или сковород. Дно используемой кастрюли или сковороды должно быть гладким и плотно прилегать к стеклокерамической поверхности, а для обеспечения максимальной эффективности при приготовлении пищи его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны.

Рекомендуемые размеры посуды для индукционной варочной панели

Варочные зоны приготовления пищи автоматически адаптируются к диаметру посуды, вплоть до максимального размера этой зоны. Кроме того, предъявляются требования к наименьшему размеру дна посуды – диаметр дна посуды должен быть не менее минимального диаметра, который зависит от используемой варочной зоны. Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели посуду следует размещать строго по центру варочной зоны.

Диаметр дна посуды

Варочная зона	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зоны с изменяемой площадью нагрева (Flexible)	200	400 x 200

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы приступить к приготовлению пищи

1. После подключения варочной панели к сети электропитания и включения питания:

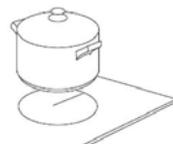
Нажмите кнопку ВКЛ/ОТК  и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд, пока не раздастся однократный звуковой сигнал, означающий, что варочная поверхность включена. Варочная панель переходит в режим ожидания, на всех индикаторах настройки мощности и индикаторах настройки таймера выводится символ «-»



Варочная поверхность

2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на выбранную варочную зону.

➤ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать варочную зону, которую вы хотите использовать.

При активации начнет мигать индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне.

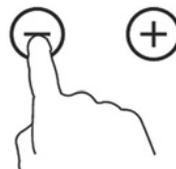


4. Теперь настройте уровень мощности нагрева для варочной зоны.

1) Модели с сенсорными кнопками управления:

➤ Настройте мощность, используя кнопку  или .

➤ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, то значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме от 0 до 9.



2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдер:

➤ В моделях с сенсорным слайдером вы можете отрегулировать настройку мощности просто дотронувшись до нужного места слайдера.



Примечания:

1. После подключения к сети электропитания и включения питания раздается однократный звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и затем гаснут.

2. Если варочная панель находится в режиме ожидания, и если в течение 1 минуты с панелью управления не будут производиться никакие действия, то произойдет автоматическое отключение электрической варочной панели, и однократно звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ и удерживайте ее примерно 3 секунды; чтобы отключить ее просто нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ еще раз.

4. Вы можете изменить настройку мощности в любое время во время приготовления пищи.

5. По умолчанию устанавливается уровень мощности – 5, при необходимости уровень мощности может быть настроен в диапазоне от 0 до 9. При установке уровня мощности равным 0 нагревательный элемент отключается, при этом на индикаторе выводится символ «-».

6. Во время регулировки индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне, мигает.

После окончания регулировки число на индикаторе продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет подтверждена.

Отключение варочной панели

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, затем отключите варочную зону, задав уровень мощности равным 0, при этом на индикаторе будет выведен символ «-».

2. Вы также можете отключить всю варочную панель, дотронувшись до кнопки ВКЛ/ОТКЛ 



Примечание. После отключения варочной панели настройки таймера и функции напоминания отменяются.

Примечание. Если в процессе приготовления происходит отключение питания, то все настройки программ отменяются, и вам необходимо будет выполнить сброс системы управления.

Примечание. После отключения индукционной варочной панели вентилятор системы охлаждения продолжает работать еще примерно 1 минуту.

Будьте осторожны! Горячие поверхности!

После отключения на индикаторе уровня мощности отображается символ «Н», указывающий на то, какая варочная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данная индикация отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.

Если варочная панель находится в режиме ожидания и при этом поверхность варочной зоны еще горячая, то на индикаторе мощности будут попеременно выводиться символы «Н» и «-».

Варочная поверхность

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСШИРЕННЫХ ЗОН НАГРЕВА (КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ)

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширенных варочных зон (овальная / двойная / тройная зона), которые позволяют обеспечить большую площадь для приготовления пищи и дополнительную тепловую мощность. Чтобы активировать расширенную зону, выполните следующие действия:

1. Включите варочную панель, дотронувшись до кнопки ВКЛ/ОТКЛ .

2. Выберите варочную зону, в которой есть дополнительные контуры нагрева (расширенную зону), прикоснувшись к кнопке выбора зоны нагрева. Затем отрегулируйте настройку уровня мощности, при этом произойдет включение центральной зоны.

3. Дотроньтесь до кнопки управления расширенной зоной , чтобы активировать дополнительный нагревательный элемент и увеличить зону нагрева.



Примечания:

1. При длительном прикосновении к кнопке управления режим работы расширенной зоны будет переключаться в указанной ниже последовательности:

– Овальная зона: центральный-овальный-центральный-овальный-центральный контур зоны...

– Двойная зона: центральный-двойной-центральный-двойной-центральный контур зоны...

– Тройная зона: центральный-двойной-тройной-центральный-двойной-тройной-центральный контур зоны...

2. Если активирована овальная или двойная зона, то ее светодиодный индикатор будет попеременно выводить настройку уровня мощности и символ «»; при активации тройной зоны на ее светодиодном индикаторе будет попеременно выводиться настройка уровня мощности и символ «».



Использование функции Booster (индукционная варочная панель)

В некоторых моделях индукционных варочных панелей могут иметься одна или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster для повышения мощности соответствующей варочной зоны до максимального уровня на 5 минут. Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления пищи и может быть полезна, например, в тех случаях, когда вы очень спешите.

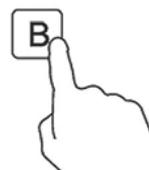
Чтобы использовать функцию Booster, во время работы индукционной варочной панели выполните следующие действия:

1. Активируйте варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности Booster.



Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности.

2. Прикоснитесь к кнопке управления функцией Booster **B**, на индикатор зоны нагрева будет выведен символ «b», который будет мигать в течение 5 секунд. После того как он перестанет мигать, функция Booster будет активирована.



Примечание.

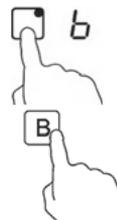
1. Если при включении функции Booster также используется и другая варочная зона, расположенная в вертикальном направлении относительно этой зоны, и для нее задана настройка мощности выше 2-го уровня, то устройство программного управления автоматически изменит настройку ее мощности на уровень 2.

2. После завершения функции Booster варочная зона возвратится к исходной настройке.

Отмена функции Booster

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию Booster.

2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Booster **B** чтобы отменить эту функцию, после этого варочная зона возвратится к исходным настройкам.



– Вы также можете отменить функцию Booster, выключив соответствующую варочную зону.

Индукционная варочная панель с зонами с изменяемой площадью нагрева (Flexible)

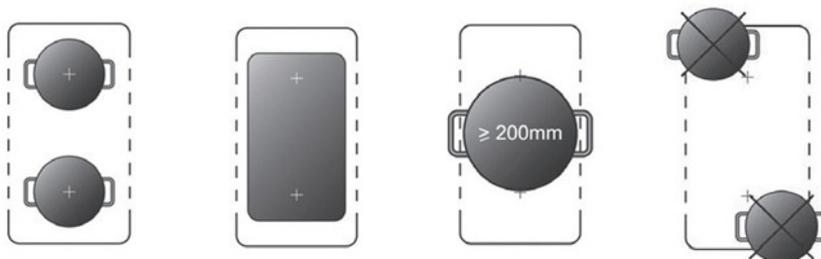
В некоторых моделях может иметься одна или несколько варочных зон с изменяемой площадью нагрева (Flexible). Эти зоны могут использоваться в любое время либо как одна единая, либо как две независимые зоны в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.

Каждая зона Flexible состоит из двух независимых индукционных катушек, управление которыми может осуществляться отдельно. Если эта варочная зона используется в качестве одной единой зоны, то при перемещение посуды из

Варочная поверхность

одной ее части в другую в пределах зоны flexible сохраняется один и тот же уровень мощности, который был настроен в той части зоны, в которой посуда была первоначально размещена, а часть, из которой посуда была убрана, автоматически выключается.

Внимание! Следите за тем, чтобы посуда всегда размещалась по центру отдельной варочной зоны. В случае использования больших кастрюль, овальных, прямоугольных или вытянутых сковород обязательно располагайте и выравнивайте посуду таким образом, чтобы своим дном она закрывала оба креста, нанесенных на варочные зоны.



Включение индукционной варочной зоны Flexible

Чтобы включить варочную зону Flexible как одну единую большую зону, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible, затем нажать кнопку управления зоной Flexible. Если зона Flexible работает, загорается индикатор над соответствующей кнопкой управления этой зоны, а индикатор уровня мощности начинает мигать, при этом вы можете отрегулировать уровень мощности зоны Flexible, переместив ползунок в пределах слайдера.

Отключение индукционной варочной зоны Flexible

Чтобы выключить работающую варочную зону Flexible, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible, и затем, пока мигает индикатор уровня мощности, еще раз нажать кнопку управления зоной Flexible. После того как зона будет отключена, индикатор погаснет.

УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

☞ Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми) путем активации функции защиты от доступа детей.

⇒ При блокировке панели управления деактивируются все кнопки сенсорного управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей.

Для блокировки кнопок панели управления

Однократно прикоснитесь к кнопке управления функцией защиты от доступа детей . На индикатор таймера будут выведены символы «Lo», и функция защиты от доступа детей станет активной.

Для разблокировки кнопок панели управления

1. Убедитесь в том, что электрическая варочная панель включена.

2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией защиты от доступа детей  и не отпускайте ее в течение 3 секунд, до тех пор пока не прозвучит однократный звуковой сигнал и с индикатора таймера не исчезнут символы «Lo», при этом функция защиты от доступа детей будет отключена.

3. Теперь вы можете начать использовать электрическую варочную панель в обычном режиме.

При включенном режиме защиты от доступа детей деактивированы все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ  и кнопки управления функцией защиты от доступа детей .

В случае возникновения аварийной ситуации вы можете в любой момент отключить варочную панель кнопкой ВКЛ/ОТКЛ , но для последующего использования варочной панели необходимо будет выполнить ее разблокировку.

Примечание. Если отключение варочной панели производится при активной функции защиты от доступа детей, то при последующем включении варочной панели функция защиты от доступа детей продолжает действовать.

Функция Stop & Go

⇒ Готовьте проще! Вы готовите на кухне, и в это время кто-то позвонил в дверной звонок, зазвонил телефон или вас срочно позвал ребенок из другой комнаты. И вам обязательно нужно выйти из кухни. Если вы выключите все и уйдете, в таком случае ваша еда может подгореть или готовка может занять больше времени, чем вы планировали.

⇒ Функция **Stop & Go** позволяет отключить все зоны нагрева. После того как вы вернетесь на кухню вам достаточно будет лишь одного прикосновения к кнопке , чтобы варочная панель снова перешла в тот режим, на котором вы остановились ранее, и вы можете продолжить готовку.

1. Активация функции Stop & Go

Варочная поверхность

Чтобы активировать функцию **Stop & Go**, вам необходимо нажать один раз кнопку управления функцией **Stop & Go**. При этом все настройки устройства программного управления будут сохранены в памяти, варочная панель прекратит процесс нагрева и на все индикаторы настройки уровня мощности будет выведен символ «P».

2. Отключение функции Stop & Go

Чтобы отменить функцию **Stop & Go**, вам необходимо после возвращения на кухню еще раз нажать кнопку управления функцией **Stop & Go**. При этом все настройки устройства программного управления будут восстановлены и соответствовать тому моменту, когда вы прервали процесс готовки, а со всех индикаторов исчезнет символ активации режима Stop & Go – «P».

После активации функции Stop & Go перестают работать все управляющие кнопки, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией Stop & Go.

Примечание. Если действие функции Stop & Go продолжается более 10 минут, то варочная панель автоматически отключается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

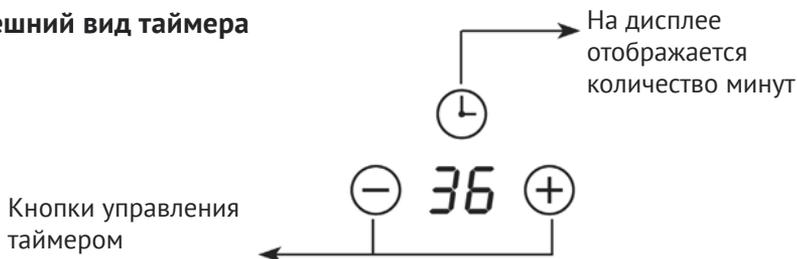
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

➔ В функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производиться не будет.

➔ В функции непосредственно таймера. В этом случае он может использоваться для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.

➔ Время настройки функции напоминания / таймера может составлять до 99 минут.

Внешний вид таймера



Использование таймера в функции напоминания

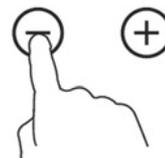
Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером , число на индикаторе таймера начнет мигать.
3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.



1) Модели с сенсорными кнопками управления:

- ➔ Настройте уровень мощности, используя кнопку  или 
- ➔ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме.



Примечание. Если индикатор таймера мигает, то для быстрого подтверждения настройки таймера следует еще раз прикоснуться к кнопке управления таймером.

2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдер:

- ➔ Дотроньтесь один раз до кнопки управления таймером , на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее единицам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество единиц минут для функции напоминания.
- ➔ Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее десяткам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество десятков минут для функции напоминания.



Примечание. При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...”

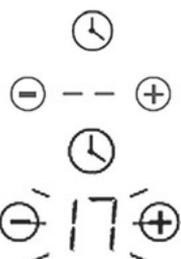
Примечание. После окончания настройки указанное на индикаторе таймера значение продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет сохранена.

Примечание. Настройка функции напоминания по умолчанию составляет 30 минут.

Варочная поверхность

4. После того как настройка функции напоминания будет задана, сразу же начинается обратный отсчет с отображением на дисплее оставшегося времени.

5. По истечении заданного времени зуммер в течение 30 секунд выдает звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображается символ «- -». Для отключения выдаваемого зуммером звукового сигнала необходимо прикоснуться к любой из кнопок панели управления.



Настройка таймера на отключение варочной зоны

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите настроить таймер.



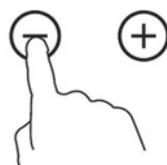
2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером , число на индикаторе таймера начнет мигать.



3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.

1) Модели с сенсорными кнопками управления:

- Настройте уровень мощность, используя кнопку  или 
- Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме.



Примечание. Если индикатор таймера мигает, то для быстрого подтверждения настройки таймера следует еще раз прикоснуться к кнопке управления таймером.

2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдер:

➤ Дотроньтесь один раз до кнопки управления таймером , на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее единицам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество единиц минут для функции напоминания.

➤ Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее десяткам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество десятков минут для функции напоминания.



Примечание. При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...”

Примечание. После окончания настройки указанное на индикаторе таймера значение продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет сохранена.

Примечание. Настройка таймера по умолчанию составляет 30 минут.

4. После того как настройка таймера будет задана, сразу же начинается обратный отсчет с отображением на дисплее оставшегося времени.

ПРИМЕЧАНИЕ. Красные точки рядом с индикатором уровня мощности означают, что для этих зон настроен таймер. Вы можете проверить настройки таймера для каждой варочной зоны, для которой они заданы, нажав соответствующую кнопку выбора варочной зоны.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если таймер настроен для более чем одной зоны нагрева, то на индикаторе таймера отображается наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

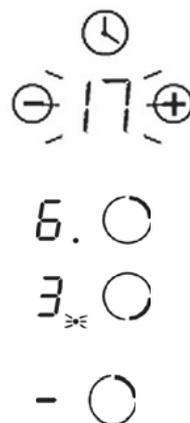
5. По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.

Примечание. Функция напоминания и таймер могут использоваться одновременно, при этом на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее значение настройки времени. Если наименьшая настройка у функции напоминания, то красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если наименьшая настройка у таймера, то будет мигать красная точка рядом с соответствующим индикатором уровня мощности варочной зоны.

Примечание. Если индикатор отображает настройку таймера для варочной зоны: чтобы проверить настройку функции напоминания, нажмите кнопку управления таймером , на индикатор будет выведена настройка функции напоминания.

ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если вы используете индукционную варочную панель и на дисплее попеременно мигает символ «» и настройка уровня мощности нагрева, это означает, что:



Варочная поверхность

- ⇒ 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.

Примечания:

1. Нагрев не будет включен до тех пор, пока в варочной зоне не будет располагаться подходящая посуда.
2. Если подходящая посуда не будет помещена, то через 2 минуты произойдет автоматическое отключение дисплея.
3. 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 прибор автоматически перейдет в режим ожидания. В течение последующей минуты вентилятор будет продолжать охлаждение варочной панели.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

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



Автоматическое отключение

Автоматическое отключение – одна из функций, обеспечивающих безопасность при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Настроенная по умолчанию длительность работы до отключения указана 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

Защита от перегрева

Температура внутри варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. Если обнаруживается чрезмерная температура, происходит автоматическое отключение варочной панели.

Защита от перелива

По соображениям безопасности устройство программного управления производит автоматическое отключение питания, если на сенсорную панель управ-

ления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на ней размещается влажная ткань. При этом деактивируются все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей, до тех пор, пока вы не протрете насухо поверхность сенсорной панели управления.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Советы по приготовлению

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

⇒ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет использования остаточного тепла.

⇒ 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 ее.

Томление, приготовление риса

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

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

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

Варочная поверхность

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

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

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

Обжаривание при непрерывном помешивании

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

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

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

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не давайте охлаждаться.

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.

Настройка уровня мощности

Приведенные ниже значения уровня мощности являются лишь рекомендуемыми для индукционной варочной панели. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от 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



ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка и техническое обслуживание

Внимание! Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания и убедитесь в том, что он полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Как можно быстрее очищайте поверхности варочной панели от остатков пролившейся на нее пищи. Перед чисткой обязательно убеждайтесь в том, что поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или кухонную бумагу. Для удаления засохших остатков пищи с поверхности вам может потребоваться использование специального средства для очистки стеклокерамических поверхностей, доступное в продаже в большинстве супермаркетов.

Не используйте для этой цели другие абразивные чистящие средства и/или металлические мочалки, так как это может привести к образованию царапин на стеклокерамической поверхности варочной панели.

Повреждения из-за просыпания сахара или расплавления пластика

При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность, **чтобы не допустить необратимого повреждения поверхности стекла.**

Попадание содержащих сахар продуктов (например, желе, помадки, конфет, сиропа) или расплавленного пластика на поверхность может привести к образованию сколов на варочной панели при ее последующей чистке (**на такие случаи гарантия не распространяется**), по этой причине такие вещества следует удалять, пока поверхность еще горячая. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность.

Советы и рекомендации

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"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за стеклокерамическими поверхностями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите варочную панель к сети электропитания. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении электропитания от варочной панели 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 стеклянной варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на 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 варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими варочными зонами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Разлив пищи на сенсорную</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или 	<ul style="list-style-type: none"> • Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управление

Варочная поверхность

Разлив пищи на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите подачу 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">• Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность панели управления сухая.
--	--	--

Техническое обслуживание варочной панели

Если вы обнаружили какие-либо отклонения в работе своей варочной панели, прежде чем обращаться в сервисный центр или магазин, в котором вы ее приобрели, пожалуйста, выполните указанные ниже проверки:

1. К прибору не подается питание:

⇒ Проверьте, не отключена ли подача электричества из-за аварии в электросети.

⇒ Проверьте, правильно ли подключен прибор к сети электропитания.

⇒ Возможно, произошло отключение прибора таймером.

⇒ Возможно, достигнута максимально допустимая длительность приготовления пищи и произошло автоматическое отключение прибора.

⇒ Возможно, произошло выкипание жидкости на сенсорную панель управления, и устройство защиты от перелива произвело автоматическое отключение прибора.

2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения:

⇒ Возможно, активирована функция защиты от доступа детей, в этом случае на дисплее таймера отображаются символы «Lo».

⇒ Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на сенсорной панели управления сработало устройство защиты от перелива.

3. После окончания процесса приготовления пищи на индикатор выводится символ «H»:

⇒ Это нормальное явление. Варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Данная индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не охладится до такого состояния, когда к ней можно будет безопасно прикасаться рукой.

4. После отключения индукционной варочной панели некоторое время продолжает работать вентилятор:

⇒ Это нормальное явление, вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.

5. В процессе приготовления с использованием некоторой посуды слышен треск или щелчки:

⇒ Это нормальное явление, эти звуки издают индукционные катушки во время работы, звуки могут немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.

6. На стекле появляются царапины:

⇒ Возможно, вы используете неподходящую посуду, которая, например, имеет грубые или шероховатые края.

⇒ Возможно, вы используете неподходящие, например, абразивные приспособления или средства для чистки.

7. При работе керамической варочной панели происходит периодическое включение и выключение нагревательного элемента:

– Это особенность и нормальный режим работы керамической варочной панели. Программируемая система управления керамической варочной панелью, совместно с термостатом или термопарой, которые установлены в нагревательном элементе, контролируют работу варочной панели при заданном уровне мощности, не допуская ее перегрева путем периодического включения/выключения нагревательного элемента.

– При работе на максимальной мощности нагревательный элемент в течение определенного времени будет находиться во включенном состоянии, а затем будут происходить периодические включения/выключения.

– При работе на другом более низком уровне мощности нагревательный элемент будет периодически включаться/выключаться с определенной частотой с самого начала в зависимости от настройки мощности варочной зоны.

Индикация неисправностей и проверка индукционной варочной панели

При возникновении каких-либо нарушений или сбоев в работе индукционной варочной панели срабатывает функция автоматической защиты и на дисплей выводится соответствующий код неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
E1/E2	Недопустимо высокое напряжение питания	Проверьте параметры сети электропитания; если параметры в норме снова включите прибор.
E3	Датчиком температуры посуды зафиксирована высокая температура	Возможно, в посуде отсутствует жидкость, залейте жидкость в посуду, а затем снова включите варочную панель.
E5	Датчиком температуры IGBT зафиксирована высокая температура	Дождитесь охлаждения индукционной варочной панели, а затем выполните ее перезапуск.

Если будет выдан любой другой код неисправности, отключите варочную панель и обратитесь в сервисный центр.

Варочная поверхность

Обратите Ваше внимание!

Также, 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

Важные указания:



УТИЛИЗАЦИЯ: не допускается утилизировать данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.



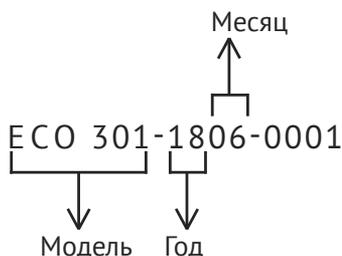
На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и опасного воздействия на здоровье человека.

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

Утилизация данного прибора должна производиться специализированными организациями. Для получения дополнительной информации о переработке и утилизации данного прибора обратитесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели этот прибор.

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:



Изготовитель:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

ГЕТРОМ Китчен Апплианцес Со., Лтд.
74 Донг фу Норс Роад, Нантоу Товн, Жонгшан, Гуангдонг, 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.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

Посудомоечная машина

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

- сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
 8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
 9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
 10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
 11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
 12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
 13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
 14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
 15. Длительных термических воздействий и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
 16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
 17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Посудомоечная машина

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : www.kuppersberg.ru

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что 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 Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильдe) 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 неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществившее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____





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