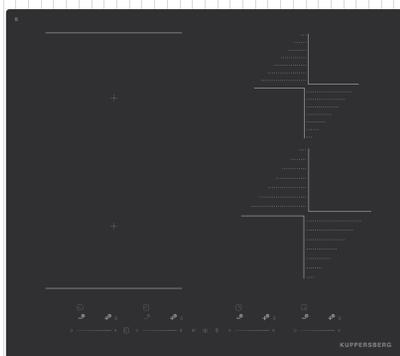


KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 616

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	4
PRODUKTBESCHREIBUNG	8
PRODUKTBETRIEB	10
KOCHEMPFEHLUNGEN	19
PFLEGE UND REINIGUNG	22
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	23
INSTALLATION	27
ERWERTUNG UND RECYCLING	33



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

Induktionskochfeld

 **SICHERHEITSHINWEISE**

SICHERHEITSWARNUNGEN

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

INSTALLATION

Stromschlaggefahr

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

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

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

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

Schnittgefahr

➔ Seid vorsichtig! Das Panel hat scharfe Kanten.

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

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

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

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

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

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

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

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

➔ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

➔ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicecenter oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person er-

setzt werden. Andernfalls kann es zu gefährlichen Situationen kommen.

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

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

☞ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

☞ Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

☞ Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf Kochflächen.

☞ Der Garvorgang muss überwacht werden. Der Kurzzeitkochvorgang muss ständig überwacht werden.

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

BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

Stromschlaggefahr

☞ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn das Kochfeld Risse oder andere

Schäden aufweist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie einen qualifizierten Techniker.

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

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

Gesundheitsgefahr

☞ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

☞ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden.

☞ Die Nichtbeachtung dieser Empfehlung kann zum Tod führen.

Verbrennungsgefahr

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

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

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

☞ Seid vorsichtig! Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe von Töpfen oder Pfannen sollten nicht über anderen eingeschalteten

Induktionskochfeld

Brennern platziert werden. Achten Sie darauf, dass Kinder die Griffe der Utensilien nicht berühren.

➔ Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

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

➔ Andernfalls kann es zu Schnitten oder anderen Verletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

➔ Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeitstisch oder Ablagefläche.

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

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

➔ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.

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

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

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

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

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

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

von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

➔ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und werfen Sie auch keine schweren Gegenstände darauf.

➔ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

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

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

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen

bestimmt: im Essbereich von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Einrichtungen; in landwirtschaftlichen Wohngebäuden; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Unterkünften.

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

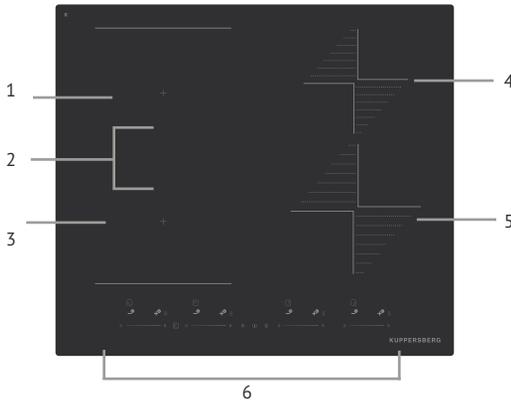
➔ Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

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

➔ Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit den Tasten aus, verlassen Sie sich nicht auf den Tellerdetektor.

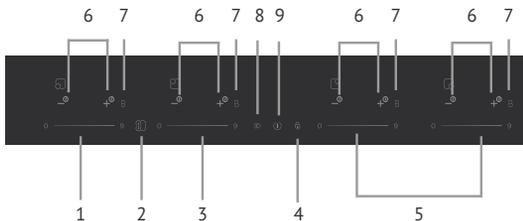
Induktionskochfeld

 **PRODUKTBESCHREIBUNG**



1. Kochzone max. 2200/ 3300 W
2. Variable Heizzone «Bridge» 3300/3700 W
3. Kochzone max. 2200/ 3300 W
4. Kochzone max.1400/2000 W
5. Kochzone max. 2300/3300 W
6. Bedienfeld

BEDIENFELD



1. Touch-Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung
2. Flex-Zone steuerung
3. Touch-Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung
4. Sperrtaste des Bedienfelds
5. Touch-Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung
6. Timer-Steuerung
7. Boost-Funktion
8. Stop&Go

 **HINWEIS:** Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung. Bitte beziehen Sie sich auf das Gerät, das Sie gekauft haben.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kochfeld	ICI 616
Anzahl Kochzonen (Brenner)	4 kochzonen
Stromversorgungsparameter	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Energie	7400 W
Abmessungen L×B×H (mm)	590X520X53
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

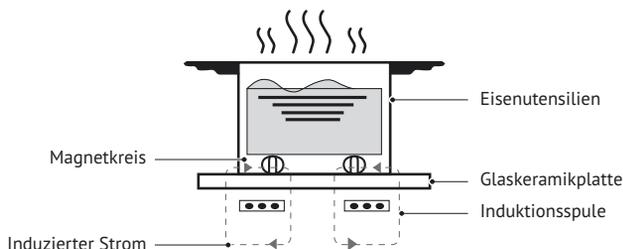
Gewichte und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten,

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

ERLÄUTERUNG DER FUNKTIONSPRINZIPIEN

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

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



BEVOR SIE IHR NEUES INDUKTIONSKOCHFELD VERWENDEN

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

☞ Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien vom Induktionskochfeld.

Induktionskochfeld

! PRODUKT BETRIEB

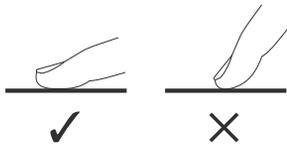
BERÜHRUNGSSTEUERUNG

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

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

➔ Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.

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



DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN

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

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

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

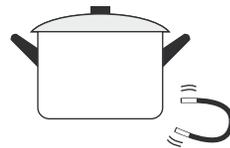
Platzieren Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. Wenn es klebt, ist das Kochgeschirr für das Kochen induktionsgeeignet.

➔ Wenn Sie keinen Magneten haben:

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

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

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



➔ Kochgeschirrböden aus Aluminium.

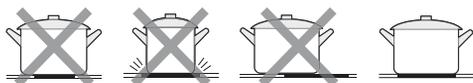
➔ Wenn der ferromagnetische Bereich inhomogen ist und andere Materialien wie Aluminium enthält, kann dies die Erhitzung und Erkennung des Kochgeschirrs durch das Gerät beeinträchtigen.



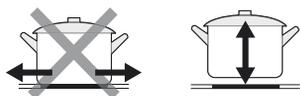
➔ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.



➔ Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eng am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochfläche hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem von Ihnen gewählten Bereich entspricht. Bei der Verwendung einer Pfanne wird Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, ist die Effizienz möglicherweise geringer als erwartet. Das Kochfeld erkennt möglicherweise keine Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochbereichs.



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



PFANNENGRÖSSE

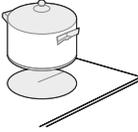
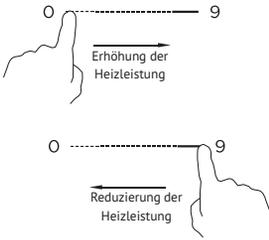
Die Kochzone ermittelt automatisch den Durchmesser des Topfes. Allerdings muss der Boden dieser Pfanne einen zum Brenner passenden Mindestdurchmesser haben. Um die maximale Effizienz Ihres Kochfelds zu gewährleisten, stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Kochzone.

Kochzonen	Durchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	100	220
3	100	150
4	140	210
Flex zone	210	220x380

Induktionskochfeld

WIE BENUTZT MAN

Wie man es benutzt

<p>1. Berühren Sie die Touch-Taste EIN/AUS. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton und auf allen Displays wird «-» oder «--» angezeigt, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.</p>	
<p>2. Stellen Sie für die Art des Kochfelds geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. ➤ Stellen Sie zunächst sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>3. Jeder Brenner verfügt über einen eigenen Leistungseinstellschieber, eine Taste zur Erhöhung der Heizleistung und eine Timer-Steuertaste, mit der die Leistungsstufe und der Timer unabhängig gesteuert werden können.</p>	
<p>4. Passen Sie die Hitzestufe mit dem Schieberegler an. ➤ Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden pro Minute einen Heizmodus auswählen, schaltet sich der Induktionsherd automatisch aus. Sie müssen noch einmal von vorne beginnen, vom ersten Schritt an. ➤ Sie können die Kochstufe jederzeit während des Kochens ändern.</p>	

Wenn das Display anzeigt  gleichzeitig mit der Auswahl der Heizzone.

Das könnte bedeuten:

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

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

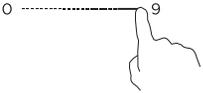
Wenn sich auf der Kochzone keine geeigneten Utensilien befinden, findet keine Erwärmung statt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn keine geeigneten Utensilien darauf abgelegt werden.

Fertig kochen

<p>1. Berühren Sie den Schieberegler des entsprechenden Brenners und bewegen Sie ihn ganz nach links. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display «0» angezeigt wird. Nach 3 Sekunden schaltet sich das Kochfeld aus. Auf dem Display wird «-» angezeigt.</p>	
<p>2. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-taste berühren.</p>	
<p>3. Seid vorsichtig: «H» oder «h» zeigt an, welcher Brenner heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Kochplatte.</p>	

Nutzung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
<p>1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton und auf den Bedienelementen zur Auswahl der Heizzone wird «-» angezeigt, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.</p>	
<p>2. Durch Berühren der Boost-Funktionssteuertaste zeigt die Zonenanzeige die entsprechende Anzeige an und die Leistung erreicht das Maximum.</p>	
Boost deaktivieren	
<p>1. Wenn Sie im Boost-Mode den Schieberegler berühren, verlässt das Bedienfeld den Boost-Modus und die Leistungsstufe wird auf dem Display angezeigt.</p>	
<p>2. Der Boost-Modus kann bis zu 10 Minuten lang ununterbrochen laufen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet er sich automatisch ab und kehrt zu der Stufe zurück, die vor der Aktivierung des Modus eingestellt war. Wenn der Pegel vor der Aktivierung des Boost-Mode 0 war, wird er zu Pegel 9.</p>	

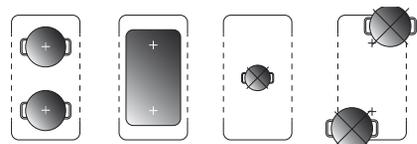
Induktionskochfeld

HINWEIS:

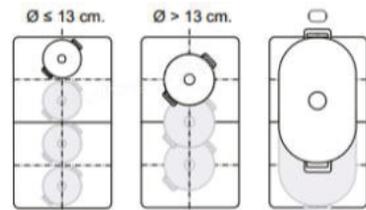
- Die Funktion kann auf jeder Kochzone angewendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten auf die ursprüngliche Einstellung zurück.
- Der Brenner mit eingeschalteter «Flex»-Funktion kehrt nach 10 Minuten in die ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, starten Sie die 2. Kochzone und die 1. Kochzone schaltet automatisch auf Stufe 9 und umgekehrt.
- Wenn die anfängliche Heizstufe 0 ist, wird sie auf 9 erhöht, sobald die «Boost»-Funktion ausgeschaltet wird.

FLEX-ZONE FUNKTION

- Diese Zone kann je nach Ihren Kochbedürfnissen jederzeit als eine Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
 - Die Freizone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Beim Betrieb als separate Kochzone schaltet sich der Teil, auf dem sich kein Geschirr befindet, nach 8 Sekunden automatisch ab.
 - Um die richtige Formgebung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig angeordnet werden:
 - Auf der Ober- oder Unterseite der Flex-Zone, wenn der Boden des Kochgeschirrs kleiner als 21 cm ist.
 - Wenn der Durchmesser des Bodens der Schale größer als 21 cm ist.
- Beispiele für die richtige und falsche Platzierung des Geschirrs.



Geschirr nach Größe anordnen:



SPERRSTEUERUNG

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung des Kochfelds zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).

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

Zum Sperren der Bedienfeldtasten	
Berühren Sie die Sperrtaste des Bedienfelds	Die Anzeige «Lo» erscheint
Zum Entsperren der Bedienfeldtasten	
Halten Sie die Sperrtaste des Bedienfelds eine Weile gedrückt	

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS deaktiviert ①. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld jederzeit über die EIN/AUS-Taste ausschalten ①, Beim nächsten Vorgang müssen Sie jedoch zuerst das Kochfeld entriegeln.

TIMER

➔ Jede Heizzone verfügt über unabhängige Tasten zur Erhöhung und Verringerung der Zeit.

➔ Drücken Sie die Taste kurz, um den Wert um 1 zu erhöhen oder zu verringern, und drücken Sie die Taste, um die Zeitwertänderung zu erhöhen oder zu beschleunigen (um 10 Minuten auf einmal).

➔ Im Flexzonenmodus können die Zeitsteuerungstasten die Zeit der Flexzone steuern.

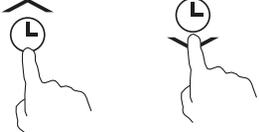
➔ Im Flexzonenmodus kann die Flexzonenfunktion ausgeschaltet werden, wenn die Zeit vorhanden ist, und die Zeit wird bis zum vorderen Kochfeld beibehalten.

➔ Wenn Sie den Flex-Modus aufrufen, wird die Standardzeiteinstellung ausgeschaltet.

➔ Die maximal einstellbare Zeit beträgt 8:00.

➔ Die maximal einstellbare Zeit ist die Standardbetriebszeit. Weitere Informationen finden Sie unter Standardbetriebszeit.

➔ Sobald die Zeit eingegeben wurde, zeigt das Display nur noch die aktuelle Zeit an. Drücken Sie den Schieberegler, um die aktuelle Einstellungsebene anzuzeigen, und bewegen Sie den Schieberegler, um die Ebene anzupassen.

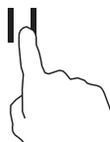
1. Wenn der Zeitwert auf 0 eingestellt ist, wird der Timer-Einstellmodus innerhalb von 3 Sekunden beendet.	
2. Zeitverlängerungstaste, funktioniert sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken.	
3. Zeitverkürzungstaste, funktioniert sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken.	
4. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten zum Erhöhen und Verringern der Zeit wird die Timerfunktion abgebrochen.	

Induktionskochfeld

PAUSE

1. Wenn die Kochzonen aktiv sind, berühren Sie die Taste «II», auf allen Displays wird angezeigt «I I» geht die Heizung auf Stufe 2. Danach funktionieren nur noch die Tasten «II» «II» «I».

2. Berühren Sie erneut die Taste «II», das Display zeigt die Anfangseinstellungen an und die Kochzonen heizen auf der zuvor eingestellten Stufe weiter auf.



UMLAGERUNG VON GESCHIRR

Die Funktion zur Übertragung der Speisen ist standardmäßig deaktiviert und kann durch die folgenden Aktionen aktiviert werden:

➔ Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, halten Sie die Einschalttaste gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten, und halten Sie nach 10 Sekunden die obere linke Brennerzeitverkürzungstaste für 3 s gedrückt;

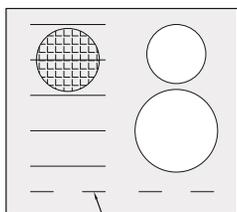
➔ Wenn die untere linke Anzeige «On» anzeigt, bedeutet dies, dass die Geschirrverschiebefunktion eingeschaltet ist.

➔ Wenn die untere linke Anzeige «Of» anzeigt, bedeutet dies, dass die Geschirrverschiebungsfunktion ausgeschaltet ist.

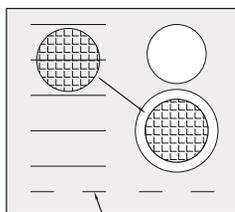
1. Die Schlüsselverschiebungsfunktion ist im Boost-Modus standardmäßig nicht verfügbar.

2. Die Zeit und die Heizleistung werden automatisch übertragen, nachdem die Gerichte neu positioniert wurden.

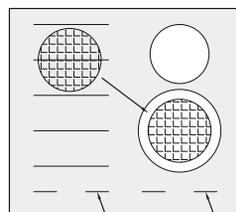
Induktionskochfeld



Schalten Sie den unteren linken Brenner ein. Der Brenner ist auf Stufe 9 in Betrieb.

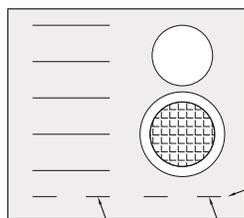


Wenn der Brenner heiß ist, bewegen Sie das Kochgeschirr herum.



Anzeige der Positionierung des Kochgeschirrs in der unteren linken Brennerzone. Anzeige mit Ton.

Konfirmation

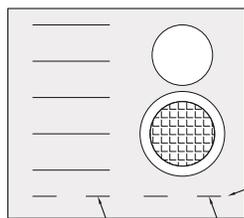


9

9

Anzeige mit Ton.

Um die Neuordnung des Geschirrs zu bestätigen, drücken Sie die entsprechende Taste.

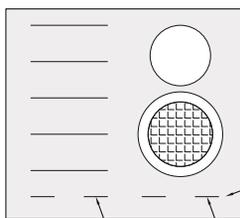


-

9

Der untere rechte Brenner heizt auf die gleiche Stufe wie der obere linke Brenner.

Stornieren

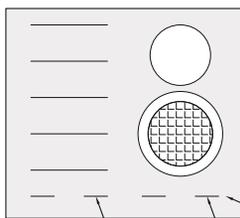


9

9

Anzeige mit Ton.

1. Auf dem Display werden 6 Sekunden lang keine Gerichte angezeigt.
2. Nach 10 Sekunden ertönen das Tonsignal und die Anzeige.



-

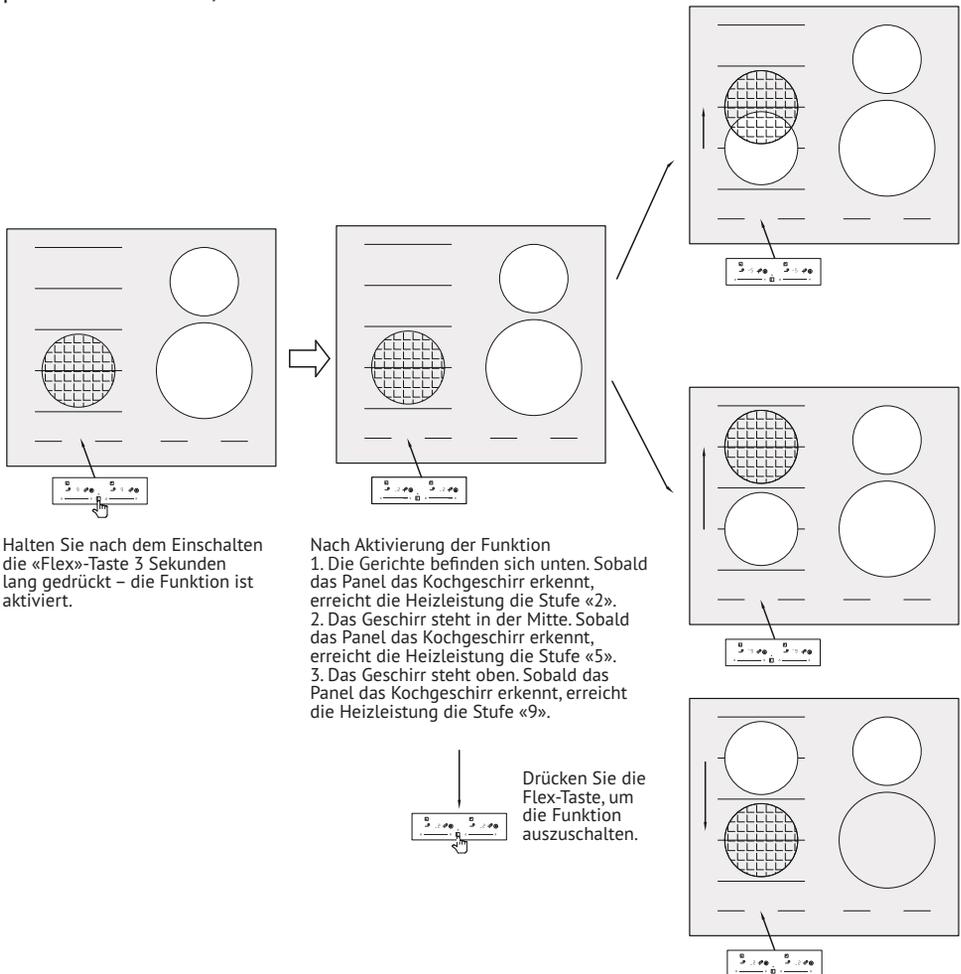
9

Mit dem Schieberegler am unteren rechten Brenner können Sie den Topfwechsel abbrechen und die gewünschte Leistung am ausgewählten Brenner einstellen.

Induktionskochfeld

REGELUNG DER HEIZLEISTUNG

Die Heizleistung ändert sich automatisch je nach Standort. Es gibt drei Heizleistungsstufen: 2-5-9 und drei Pfannenpositionen – unten, in der Mitte und oben.



REGELMÄSSIGE ARBEITSZEITEN

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

Leistungspegel	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Regelarbeitszeit (Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Wenn das Geschirr entnommen wird, stoppt das Gerät sofort den Heizvorgang und schaltet sich nach 1 Minuten automatisch ab.

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

⚠ KOCEMPFEHLUNGEN

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

KOCHTIPPS

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

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

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

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

Reis schmoren, kochen

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

➡ In manchen Fällen, beispielsweise beim Garen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann es notwendig sein, die Leistungsstufe über die Mindesteinstellung hi-

Induktionskochfeld

naus einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit gegart wird.

Das Steak braten

So bereiten Sie ein saftiges Steak mit reichhaltigem Geschmack zu:

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

2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.

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

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

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

Unter ständigem Rühren braten

1. Wählen Sie eine Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine normale große Bratpfanne, die für das Cerankochfeld geeignet ist.

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

3. Eine Bratpfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.

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

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

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

7. Das fertige Gericht sofort servieren.

ERKENNUNG VON UNPASSENDEM KOCHGESCHIRR

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

HEIZPARAMETER

Die unten aufgeführten Leistungsstufen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von der Art des verwendeten Kochgeschirrs und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

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

Induktionskochfeld

 **PFLEGE UND REINIGUNG**

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Gerätes kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die folgenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die möglicherweise für den Anruf beim Servicecenter anfallen.

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

Induktionskochfeld

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

FEHLER ANZEIGEN UND PRÜFEN

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

1) Fehlerbehebung

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
E1, E2, E7	Fehlfunktion des Temperatursensors	↻ Kontakt mit dem Lieferanten
E3, E4	Störung Temperaturfühler IGBT	↻ Kontakt mit dem Lieferanten
EU	Fehlerhafte Verbindung zwischen der Displayplatine und der Hauptplatine oder fehlerhafte Kommunikation mit dem Touch-Chip	↻ Kontakt mit dem Lieferanten
EL/EH	Abnormale Versorgungsspannung	↻ Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist ↻ Schalten Sie den Strom ein, nachdem die Stromversorgung wieder normal ist

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
C1	Hohe Temperatur des Sensors mit Glaskeramikbeschichtung	➡ Bitte starten Sie das Induktionskochfeld nach dem Abkühlen wieder
C2	IGBT Hochtemperatur	➡ Bitte starten Sie das Induktionskochfeld erneut, nachdem es abgekühlt ist
F5, F6	Störung des Lüfters	➡ Kontakt mit dem Lieferanten
EF	Zwei oder mehr Tasten werden gleichzeitig betätigt	➡ Reinigen Sie die Arbeitsfläche

2) Spezifischer Fehler und Lösung

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist	Kein Essen serviert	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose steckt und ob die Steckdose funktioniert	
	Die Verbindung der optionalen Netzteilplatine und der Anzeigeplatine ist fehlerhaft	Überprüfen Sie die Verbindung	
	Die optionale Leistungsplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die optionale Stromversorgungsplatine	
	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist fehlerhaft	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine	
Die Kochanzeige leuchtet, aber die Heizung schaltet sich nicht ein	Hohe Kochfeldtemperatur	Möglicherweise ist die Umgebungstemperatur zu hoch. Die Belüftungsöffnungen können blockiert sein	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht	Prüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus	

Induktionskochfeld

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung A	Lösung B
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und im Display blinkt 	Falsche Art von Kochgeschirr	Ersetzen Sie die Leistungsplatine. Geeignete Behälter verwenden (siehe Bedienungsanleitung). Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist	Der Topferkennungsschaltkreis ist beschädigt. Tauschen Sie die Leistungsplatine aus
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein	Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten	
	Der Ofen ist überhitzt		
Die Kochzonen auf einer Seite (z. B. die erste und zweite Zone) weisen ein  auf	Fehlerhafte Verbindung der Leistungsplatine und der Anzeigeplatine	Überprüfen Sie die Verbindung	
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine	
	Die Hauptplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine	
Der Lüftermotor macht ein ungewöhnliches Geräusch	Der Lüftermotor ist beschädigt	Ersetzen Sie den Lüfter	

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

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

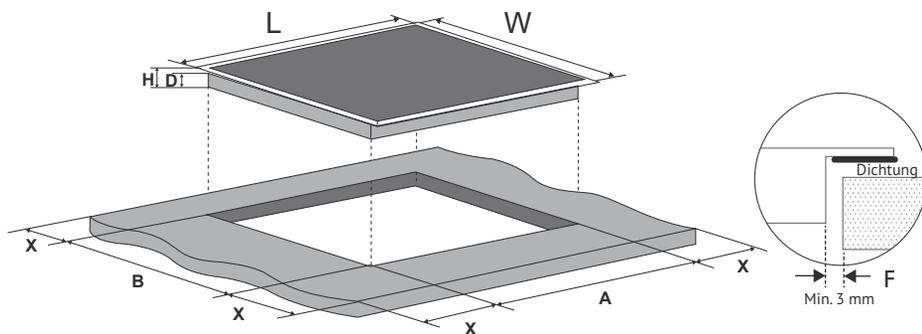
! INSTALLATION

AUSWAHL DER MONTAGEAUSRÜSTUNG

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

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

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

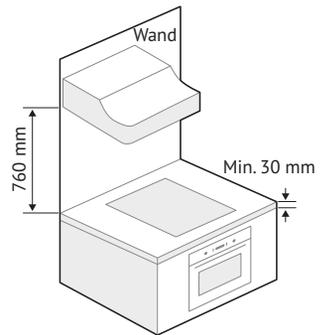
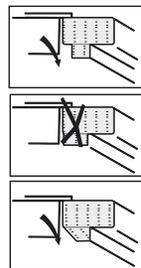
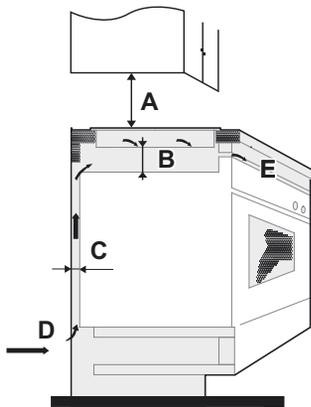


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	Mindestens 50	Mindestens 3

Induktionskochfeld

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

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

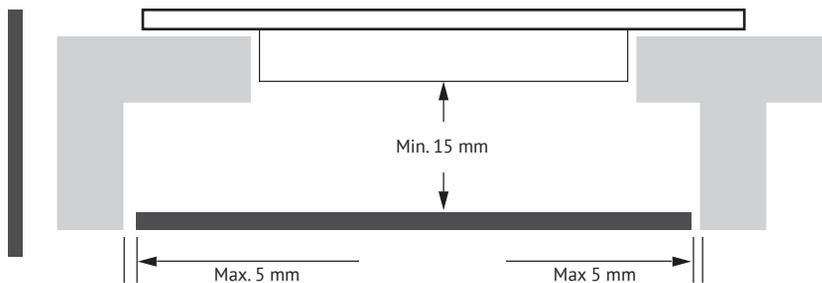


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 Mindestens	15 Mindestens	20 Mindestens	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

⚠️ WARNUNG: Für ausreichende Belüftung muss gesorgt werden.

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

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



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

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

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

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

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

➡ Die Tischplatte besteht aus hitzebeständigem und isoliertem Material.

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

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

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

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

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

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

➡ Sie verwenden eine hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberfläche (z.

Induktionskochfeld

B. Keramikfliesen) auf den Wandflächen rund um das Kochfeld.

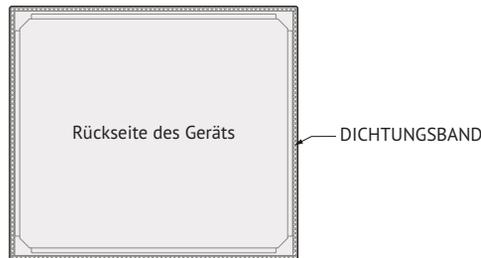
Die Rückseite der Steinzeugplatte muss vor dem Einbau in die Arbeitsplatte mit Dichtungsband versehen werden:

➔ Drehen Sie das Gerät auf die Rückseite der Glaskeramikplatte um.;

➔ Nehmen Sie den Dichtungsstreifen aus dem versiegelten Beutel und entfernen Sie die Schutzfolie vom doppelseitigen Klebeband;

➔ Dichtungsband um den Umfang des Geräts kleben;

➔ Das Band darf nicht über den Rand der Steinzeugplatte hinausragen.



STELLEN SIE DIES NACH DER INSTALLATION DES KOCHFELDS SICHER

➔ Das Netzkabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.

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

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

➔ Der Trennschalter ist leicht zugänglich.

VOR DER MONTAGE DER MONTAGEHALTERUNGEN

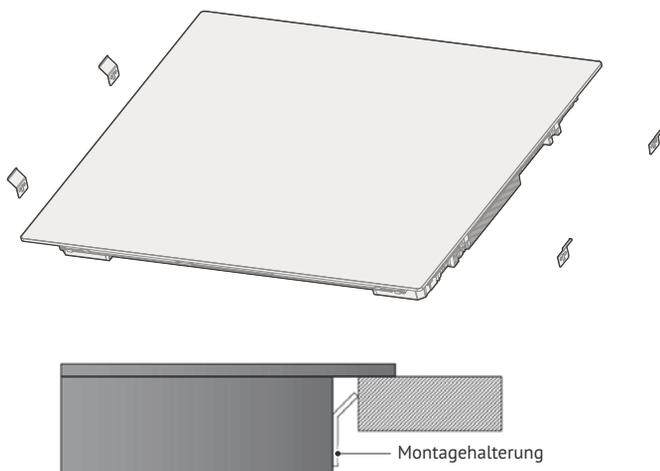
Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage (Verpackung verwenden).

Üben Sie keine Gewalt auf hervorstechende Kochfeld-Bedienelemente aus.

ANPASSEN DER POSITION DER MONTAGEHALTERUNGEN

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

Passen Sie die Position der Halterungen je nach Dicke der Tischplatte an.



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

VORSICHTSMASSNAHMEN

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

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

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

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

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

6. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

DAS KOCHFELD AN DIE STROMVERSORGUNG ANSCHLIESSEN

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

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

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

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

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

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

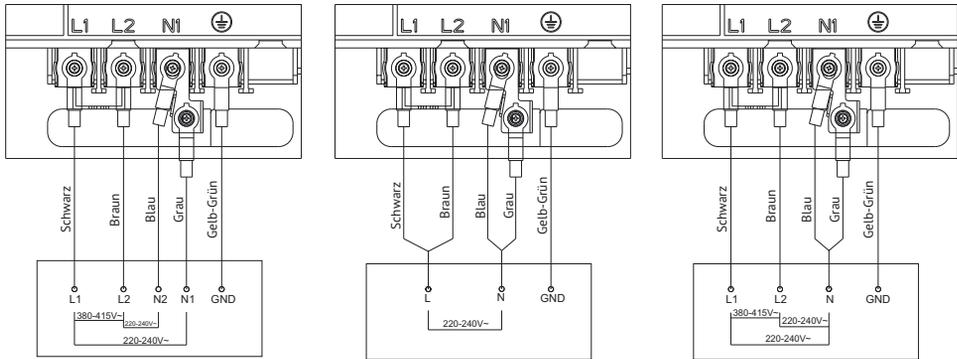
Induktionskochfeld

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

⚠ Erkundigen Sie sich bei einem Elektriker, ob das Verkabelungssystem

Ihres Hauses geeignet ist, sodass Sie es nicht wiederholen müssen.

Eventuelle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.



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

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

➔ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und den Sicherheitsvorschriften entsprechend ausgeführt wird.

➔ Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.

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

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

ERWERTUNG UND RECYCLING

WICHTIGE HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Abfallprodukten:



Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit dem Symbol für die Klassifizierung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Das gebrauchte Produkt sollte zu Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Um solche Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Einzelne spielt eine wichtige Rolle bei der Verwertung und Entsorgung von Altgeräten.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

ROHS-KONFORMITÄT

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen und verbotenen Materialien.

VERPACKUNGSINFORMATIONEN



Das Verpackungsmaterial des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien, die den nationalen Umweltvorschriften entsprechen. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

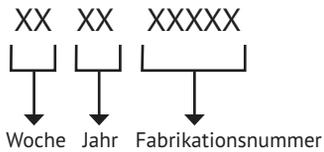
Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

Induktionskochfeld

SERIENNUMMER:



HERSTELLER:

M&G HAUSGERÄTE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

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

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

Hergestellt in der VR China





CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	36
PRODUCT OVERVIEW.....	39
OPERATION INSTRUCTIONS	41
QUICK START GUIDE.....	50
CLEANING AND MAINTENANCE	52
TROUBLESHOOTING.....	53
PRODUCT INSTALLATION.....	56
DISPOSAL AND RECYCLING	62



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

Induction Hob



SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

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

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

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

Cut Hazard

➔ Take care - panel edges are sharp.

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

Important Safety Instructions

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

➔ A steam cleaner is not to be used.

➔ Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

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

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

↻ The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has.

↻ ⚠ **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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

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

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

Health Hazard

↻ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

↻ However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

↻ Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

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

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

↻ Keep children away.

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

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

Cut Hazard

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

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

Important safety instructions

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

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

↻ Never leave any objects or utensils on the appliance.

↻ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as

Induction Hob

they may be affected by its electromagnetic field.

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

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

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

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

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

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

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

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

➔ Do not stand on your cooktop.

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

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

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

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

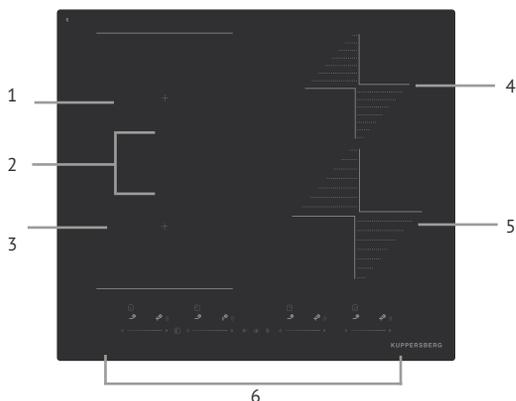
➔ Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

➔ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

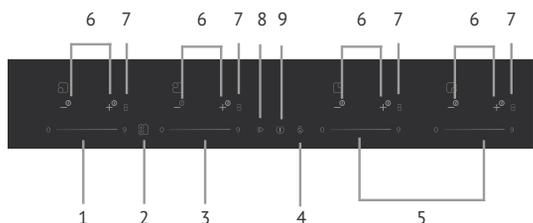


PRODUCT OVERVIEW



- 1. Max. 2200/3300 W zone
- 2. Free induction zone.
3300/3700 W
- 3. Max. 2200/3300 W zone
- 4. Max. 1400/2000 W zone
- 5. Max. 2300/3300 W zone
- 6. Control panel

CONTROL PANEL



- 1. Power slider touch control
- 2. Flex control
- 3. Power slider touch control
- 4. Keylock control
- 5. Power slider touch control
- 6. Timer control
- 7. Boost control
- 8. Pause control
- 9. ON/OFF control

NOTE: All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Induction Hob

SPECIFICATIONS

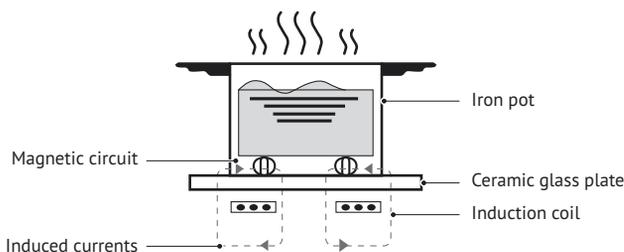
Cooking Hob	ICI 616
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400 W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

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

WORKING THEORY

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

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



BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

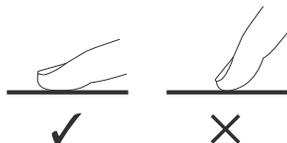
➡ Read this guide, taking special note of the «Safety Warnings» section.

➡ Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

⚠ OPERATION INSTRUCTIONS

TOUCH CONTROLS

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



CHOOSING

- ➔ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- ➔ You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

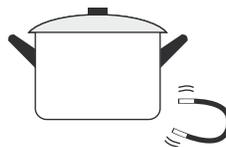
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- ➔ If you do not have a magnet:

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

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

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



- ➔ Cookware bases with aluminium content.

➔ These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the Cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.

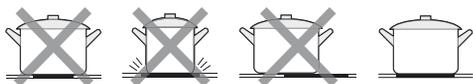


- ➔ Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

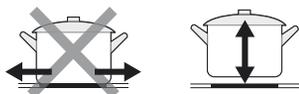


Induction Hob

➡ Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



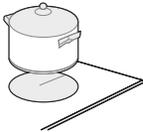
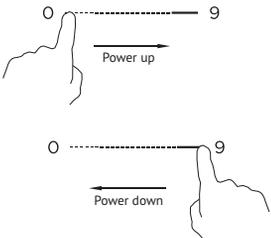
PAN DIMENSION

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

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2	100	220
3	100	150
4	140	210
Flex induction	210	220x380

HOW TO USE

Start Cooking

<p>1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show «-», indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>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.</p>	
<p>3. Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.</p>	
<p>4. Adjust heat setting by touching the slider control. ➤ If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. ➤ You can modify the heat setting at any time during cooking.</p>	

If the display flashes  alternately with the heat setting.

This means that:

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

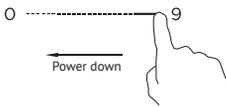
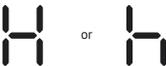
➤ the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

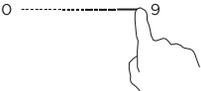
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Induction Hob

Finish Cooking

<p>1. Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows «0», after 3s the cooking area is turned off, and the display shows «-».</p>	
<p>2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>3. Beware of hot surfaces. H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

Using the Boost Function

<p>Activate the boost function</p>	
<p>1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show «-», indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>2. Touching the boost control «B», the zone indicator show "Marquee" and the power reach Max.</p>	
<p>Cancel the Boost function</p>	
<p>1. In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.</p>	
<p>2. After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode. If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.</p>	

NOTE:

➤ The function can work in all cooking zones

➤ The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.

➤ The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

➤ As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.

➤ If the original heat setting equals 0, it will return to 9 when boost ends.

FLEXIBLE AREA

➤ This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

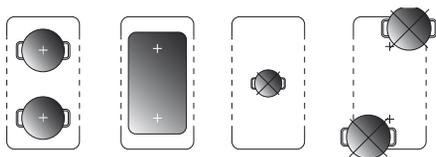
➤ Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds.

➤ To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

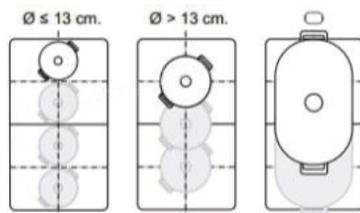
- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 21 cm.

- Anywhere with bigger cookware.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Position the cookware depending on the size:



LOCKING THE CONTROLS

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

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The digital will show «LO»
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

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

Induction Hob

TIMER CONTROL

➤ Each heatzone has independent time increase and decrease buttons.

➤ Press the key for a short time to increase or decrease the key time by 1 min, and press the key for a long time to increase or decrease by 10 min.

➤ In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.

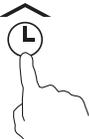
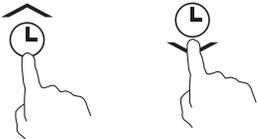
➤ In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain until the front hob.

➤ Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.

➤ The maximum settable timing time is 8:00.

➤ The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.

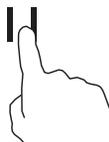
➤ After entering the timing, the display will only display the current timing time. click the slider bar to view the current level and slide the slider bar to adjust the level.

<p>1. When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.</p>	
<p>2. Time increase button, long press and short press are effective.</p>	
<p>3. Time decrease button, long press and short press are effective.</p>	
<p>4. At the same time, press the timing plus or minus button for 1s to cancel the timing.</p>	

PAUSE

1. When the cooking zones are running, touch the «II» control, all the displays will show «I I» and heating by level 2. At this moment only «II» «🔒» «🕒» control can be operated.

2. Touch «II» again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.



PAN TRANSFER

The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by the following operations:

➡ In the off state, long press the open key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key 3s;

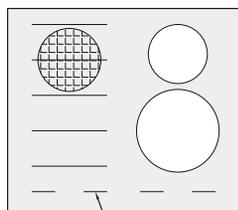
➡ If LF digital tube display On, it means open pan transfer function;

➡ If LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.

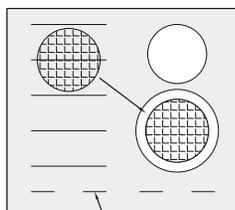
1. The pan transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.

2. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.

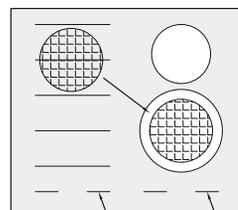
Induction Hob



Start LR hob, LR burner running at 9 level.

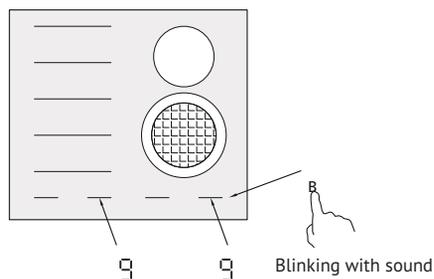


When the power is stable, transfer the LR cooker to RF.

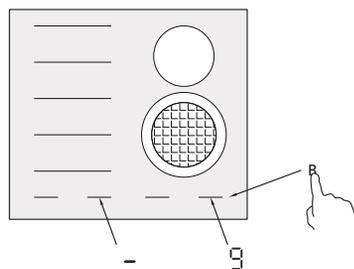


RF burner nib flashing LR burner gear. Blinking with sound

Confirmation

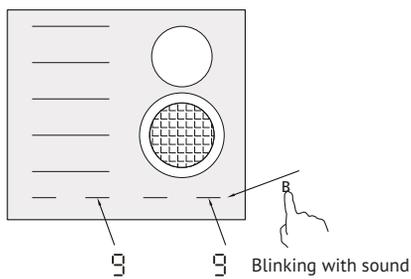


Press the flashing burner's boost key to confirm the transfer.

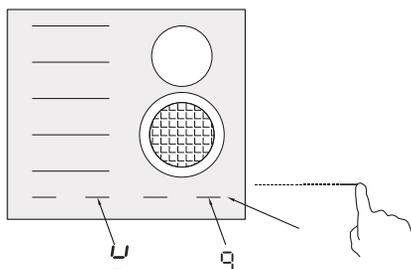


RF burner is heated at LR burner level.

Disconfirmation



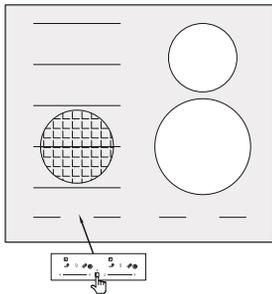
1. No pot is displayed after 6 seconds.
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound.



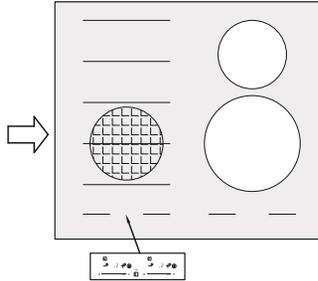
Operate the RF slide cancel the transfer and heat in the set gear.

PAN CONTROL WORK

According to different positions, the current heating gear is automatically changed. There are three levels of gear, respectively 2-5-9, and the position of the pot is front, center and rear.

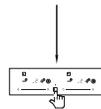
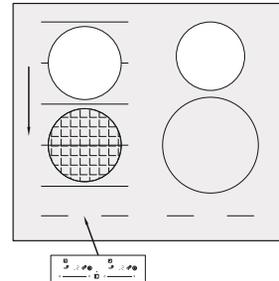
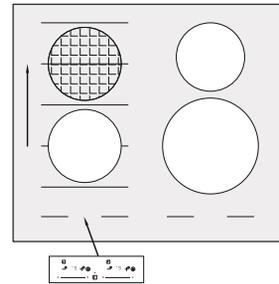
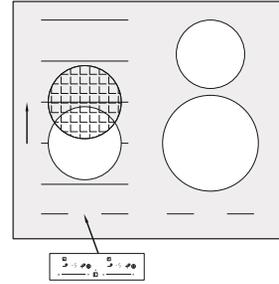


After power on, long press the flex key 3s to access the function.



After entering the pan control function.

1. The pot is in the front. After the pot is tested, the gear will change to second gear for heating.
2. The pot is in the middle. After the pot is tested, the gear will change to 5th gear to heating.
3. The pot is in the rear. After the pot is tested, the gear will be changed to 9th gear for heating.



Press the flex key to exit.

Induction Hob

DEFAULT WORKING TIMES

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

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.

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

 **QUICK START GUIDE**

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

COOKING TIPS

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

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

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

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

Simmering, Cooking rice

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

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the

hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

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

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

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

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

7. Serve immediately.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

HEAT SETTINGS

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

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

Induction Hob



CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on	No power	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician
The touch controls are unresponsive	The controls are locked	Unlock the controls. See section «Using your ceramic cooktop» for instructions
The touch controls are difficult to operate	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls
The glass is being scratched	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used	Use cookware with flat and smooth bases. See «Choosing the right cookware». See «Care and cleaning»
Some pans make crackling or clicking noises	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently)	This is normal for cookware and does not indicate a fault
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting
Fan noise coming from the induction hob	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running

Induction Hob

Problem	Possible causes	What to do
Pans do not become hot and appears in the display	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it	Use cookware suitable for induction cooking. See section «Choosing the right cookware». Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)	Technical fault	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

1) Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do!
E1, E2, E7	Temperature sensor failure	↻ Please contact the supplier
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure	↻ Please contact the supplier
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication fail	↻ Please contact the supplier
EL/EH	Abnormal supply voltage	↻ Please inspect whether power supply is normal ↻ Power on after the power supply is normal
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	↻ Please restart after the induction hob cools down
C2	Temperature sensor of the IGBT is high	↻ Please restart after the induction hob cools down
F5, F6	Fan abnormality	↻ Please contact the supplier
EF	Two or more keys are triggered for a long time	↻ Cleaning the operation area

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in	No power supplied	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working	
	The accessorial power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The accessorial power board is damaged	Replace the accessorial power board	
	The display board is damaged	Replace the display board	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked	
	There is something wrong with the fan	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan	
	The power board is damaged	Replace the power board	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes 	Pan Type is wrong	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board
	Pot diameter is too small	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	
	Cooker has overheated	Push «ON/OFF» button to restart unit	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display 	The power board and the display board connected failure	Check the connection	
	The display board of communicate part is damaged	Replace the display board	
	The Main board is damaged	Replace the power board	
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace the fan	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Induction Hob

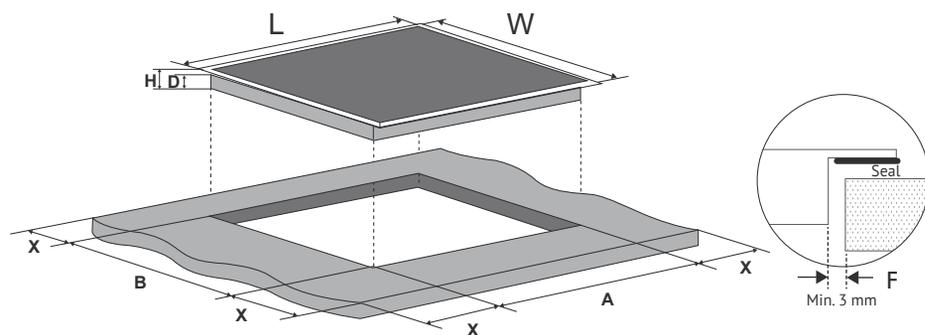
! PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material un-

less impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

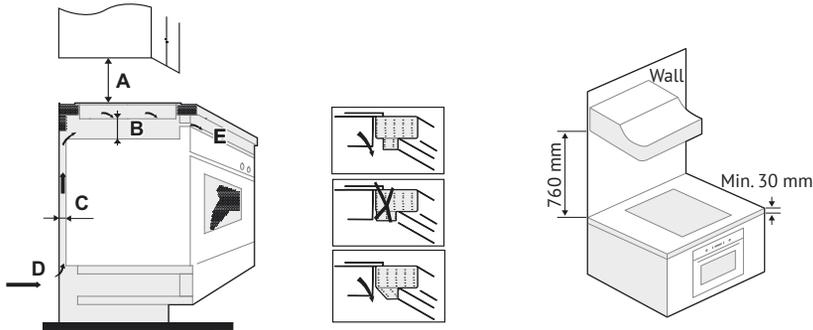
NOTE: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

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

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

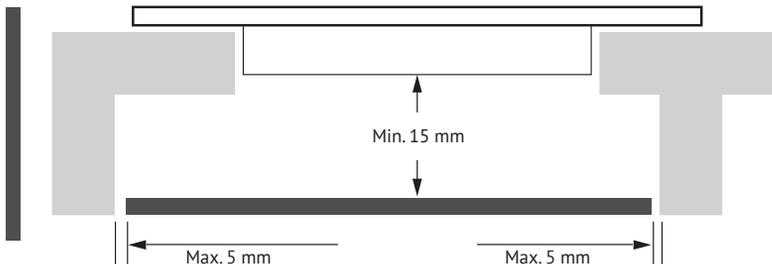


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation.

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating

bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 15mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



Induction Hob

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

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

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

BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

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

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

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

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

➡ A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned

to comply with the local wiring rules and regulations.

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

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

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

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

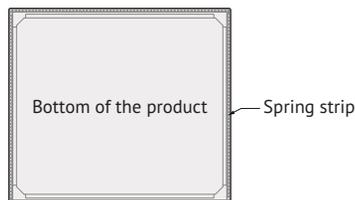
Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

➡ Flip the entire machine over to the back of the glass plate;

➡ Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;

➡ Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.

➡ The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

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

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

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

➔ The isolating switch is easily accessible by the customer.

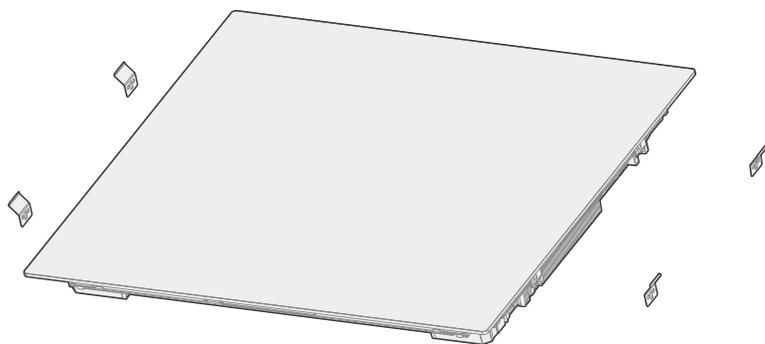
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

ADJUSTING THE BRACKET POSITIO

Fix the hob on the work surface by insert 4 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation.

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



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

Induction Hob

CAUTIONS

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

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

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

4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

6. A steam cleaner is not to be used.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

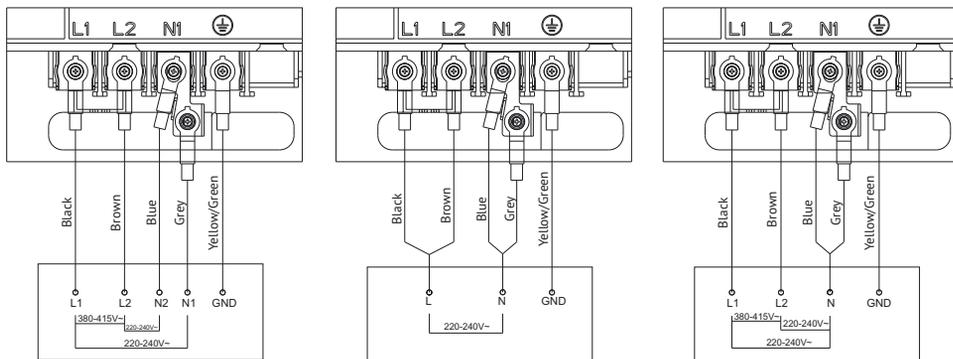
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



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

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

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

made and that it is compliant with safety regulations.

➔ The cable must not be bent or compressed.

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

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

Induction Hob

! DISPOSAL AND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

PACKAGE INFORMATION



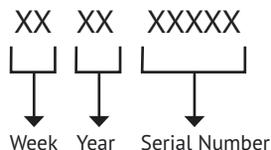
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product:

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

SERIAL NUMBER:



MANUFACTURER:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

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

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

Made in PRC





СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	65
ОБЗОР ПРИБОРА.....	69
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	71
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	80
УХОД И ЧИСТКА.....	83
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК.....	84
УСТАНОВКА.....	88
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	94



Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели. Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора. Перед установкой прибора изучите раздел с описанием порядка установки. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данную инструкцию по установке и эксплуатации и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

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

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

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

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

Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Панель имеет острые края.

➔ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

Индукционная варочная панель

использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

➔ Детям запрещено играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

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

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

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

➔ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

➔ Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

➔ За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

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

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

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

Опасно для здоровья

➔ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

➔ Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием

этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.

⇒ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность ожогов

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

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

⇒ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

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

⇒ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

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

Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

⇒ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

Индукционная варочная панель

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

➔ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут быть интересны для детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

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

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

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

➔ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

➔ Запрещается вставать на варочную панель.

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

➔ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие средства, так как при этом на варочной панели могут образоваться царапины.

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

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

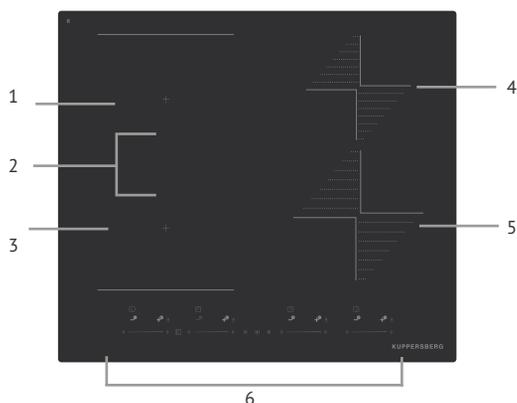
➔ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

➔ После использования выключите варочную панель с помощью панели управления, не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

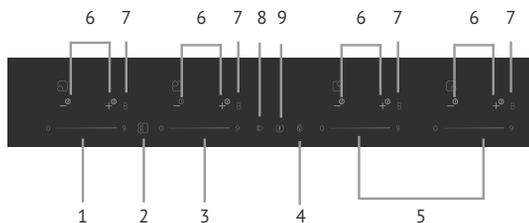


ОБЗОР ПРИБОРА



1. Варочная зона макс. 2200/3300 Вт
2. Зона с изменяемой площадью нагрева «Мост» 3300/3700 Вт
3. Варочная зона макс. 2200/3300 Вт
4. Варочная зона макс. 1400/2000 Вт
5. Варочная зона макс. 2300/3300 Вт
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Слайдер для выбора уровня мощности
2. Управление зоной с изменяемой площадью нагрева «Мост»
3. Слайдер для выбора уровня мощности
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Слайдер для выбора уровня мощности
6. Управление таймером
7. Функция Boost
8. Кнопка Stop&Go

ПРИМЕЧАНИЕ: Все изображения в данном руководстве приведены только для примера. Ориентируйтесь на приобретенный вами прибор.

Индукционная варочная панель

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ICI 616
Количество варочных зон (конфорок)	4
Параметры сети питания	220-240В~ 50Гц или 60Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X53
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X480

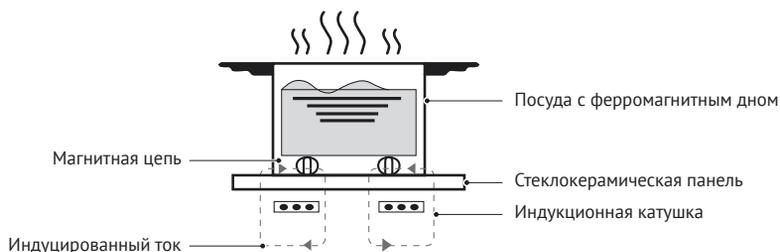
Значения массы и размеры являются приблизительными. В связи с тем, что мы непрерывно работаем над совершенствованием своей продукции, мы

оставляем за собой право на внесение изменений в технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления об этом.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Приготовление с помощью индукционной варочной поверхности — это современная, безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления. Это работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих теп-

ло непосредственно в кастрюле, а не за счет нагрева стеклокерамической поверхности. Стеклокерамическая поверхность становится горячей только потому, что со временем поверхность нагревается от посуды, стоящей на ней.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

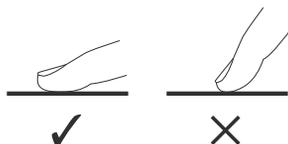
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

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

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

⇒ При каждом прикосновении издается звуковая сигнал.

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



ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ПОСУДЫ

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

Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

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

Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

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

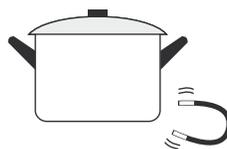
Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для индукционного приготовления.

⇒ Если у вас нет магнита:

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

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

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



⇒ Днище посуды из алюминия.

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

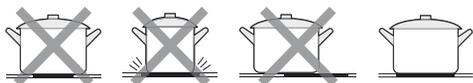


⇒ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

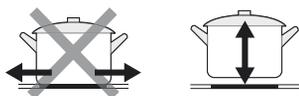


Индукционная варочная панель

➔ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности. Если вы используете кастрюлю меньшего диаметра, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить кастрюлю диаметром менее 140 мм. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



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



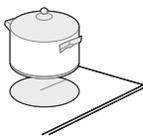
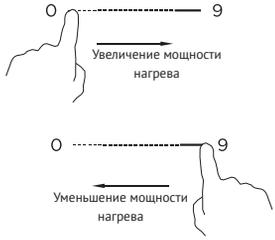
РАЗМЕР ПОСУДЫ

Зоны приготовления автоматически определяют диаметр посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите кастрюлю/сковороду в центр варочной зоны.

Зоны приготовления	Диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,2	100	220
3	100	150
4	140	210
Зона с изменяемой площадью нагрева «Мост»	210	220x380

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Начало приготовления

<p>1. Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. ☞ Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>3. Каждая конфорка имеет свой собственный слайдер для выбора уровня мощности, кнопку управления таймером, кнопку управления функцией Booster.</p>	
<p>4. Настройте уровень нагрева с помощью слайдер. ☞ Если вы не выберете режим нагрева в течение 20 секунд, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать всё снова, с первого шага. ☞ Вы можете изменить уровень мощности нагрева в любой момент во время приготовления.</p>	

Если на дисплее горит  одновременно с выбором зоны нагрева.

Это может значить:

☞ вы поставили посуду не на ту конфорку;

☞ используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты;

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

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

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

Индукционная варочная панель

Завершение приготовления

<p>1. Коснитесь слайдера соответствующей конфорки и доведите его до крайнего левого положения, убедитесь, что на дисплее отображается «0», через 3 сек. варочная поверхность отключится, на дисплее появится «-».</p>	
<p>2. Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ОТКЛ.</p>	
<p>3. Будьте осторожны! Значок «H» или «h» указывает на то, что соответствующая конфорка еще горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте еще горячую конфорку.</p>	

Использование функции Boost

Активация функции «Boost»	
<p>1. Прикоснитесь к кнопке включения / выключения. После включения питания раздается один звуковой сигнал, элементы управления выбором зоны нагрева отображают «-», указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>2. Прикоснувшись к кнопке управления функцией Boost, индикатор зоны отобразит соответствующую индикацию, и мощность достигнет максимальной.</p>	
Отключение функции «Boost»	
<p>1. Для отключения режима Boost измените уровень мощности и варочная панель перейдет в нормальный режим работы.</p>	
<p>2. Режим Boost может работать непрерывно не более 10 минут. По истечении отведенного времени он автоматически выключится и вернется к уровню до активации режима. Если уровень перед входом в режим Boost был равен 0, то он станет уровнем 9.</p>	

Индукционная варочная панель

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ➔ Функция может работать на любой варочной зоне.
- ➔ Конфорка возвращается к исходной настройке через 10 минут.
- ➔ Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до 9 как только функция «Boost» выключится.

ЗОНА С ИЗМЕНЯЕМОЙ ПЛОЩАДЬЮ НАГРЕВА «МОСТ»

➔ Эту зону можно использовать как единую зону или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи.

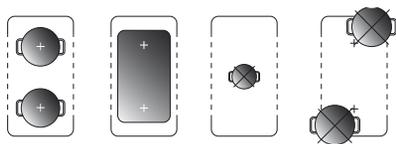
➔ Зона с изменяемой площадью нагрева «Мост» состоит из нескольких независимых индукционных катушек, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве отдельной варочной зоны та часть, на которой не стоит посуда, автоматически выключается через 8 секунд.

➔ Для обеспечения правильного определения формы и равномерного распределения тепла, посуда должна быть правильно расставлена:

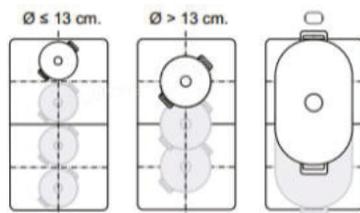
- На верхней или нижней части зоны, если размер основания посуды меньше 21 см.

- На любой части зоны, если диаметр основания посуды больше 21 см.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды.



Располагайте посуду в зависимости от размера:



БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

Для блокировки кнопок панели управления	
Нажмите на кнопку блокировки	Появится индикация «Lo»
Для разблокировки кнопок панели управления	
Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку блокировки	

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ Ⓛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ Ⓛ, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Индукционная варочная панель

ТАЙМЕР

➔ Каждая зона нагрева имеет независимые кнопки увеличения и уменьшения времени.

➔ Нажмите кнопку таймера, чтобы увеличить или уменьшить значение на 1, и зажмите кнопку, чтобы увеличить или ускорить (на 10 минут сразу) изменение значения таймера.

➔ В режиме «Мост» функция таймера также может быть активирована.

➔ При отключении режима «Мост» таймер будет активен на передней левой варочной зоне.

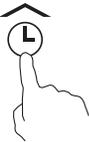
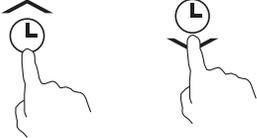
➔ При работающем таймере во время активации режима «Мост», таймер будет по умолчанию отключен.

➔ Максимальное устанавливаемое время - 8:00.

➔ Максимальное время настройки - это время работы по умолчанию. Подробнее см. раздел рабочее время по умолчанию.

➔ После ввода времени на дисплее будет отображаться только текущее время таймера.

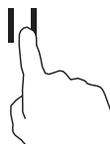
➔ После настройки таймера, на дисплее будет отображаться оставшееся время. Коснитесь слайдера для того, чтобы посмотреть уровень мощности или изменить его.

1. Если значение времени равно 0, режим установки таймера завершится в течение 3 секунд.	
2. Кнопка увеличения времени, работает как при коротких, так и при долгих нажатиях.	
3. Кнопка уменьшения времени, работает как при коротких, так и при долгих нажатиях.	
4. Одновременное нажатие кнопок увеличение и уменьшения времени отменяет функцию таймера.	

ФУНКЦИЯ STOP&GO

1. Когда зоны приготовления будут работать, коснитесь кнопки «II», на всех дисплеях отобразится «1' 1» нагрев перейдет на уровень 2. После этого работают только кнопки «II» «🔒» «⌚».

2. Коснитесь кнопки «II» снова, на дисплее отобразятся исходные настройки, а конфорки продолжают нагреваться на заданном ранее уровне.



ПЕРЕСТАНОВКА ПОСУДЫ

Функция перестановки посуды по умолчанию отключена. Для активации:

Через 10 секунд после включения варочной панели удерживайте нажатой клавишу уменьшения времени левой верхней конфорки в течении 3 сек.;

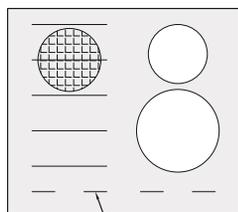
Если нижний левый индикатор показывает «On», это означает, что функция перестановки посуды включена.

Если нижний левый индикатор показывает «Off», это означает, что функция перестановки посуды выключена.

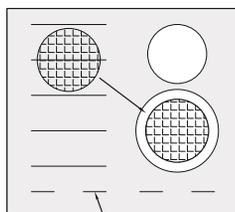
1. Функция перестановки посуды по умолчанию недоступна во время режима Boost.

2. После перестановки посуды время и мощность нагрева перенесутся автоматически.

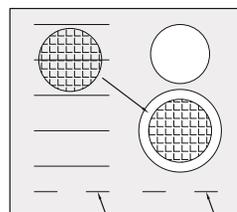
Индукционная варочная панель



Включите нижнюю левую конфорку на уровень 9.



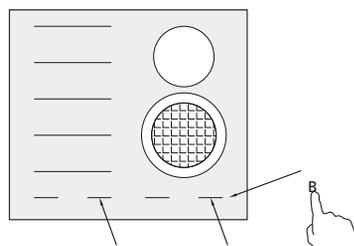
Когда конфорка нагреется, переставьте посуду.



Индикация перестановки посуды левой нижней конфорки.

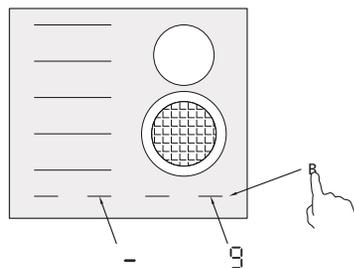
Индикация с звуковым сопровождением.

Подтверждение



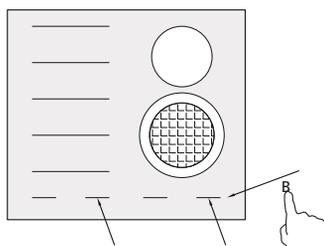
Индикация с звуковым сопровождением.

Для подтверждения перестановки посуды нажмите на соответствующую кнопку.



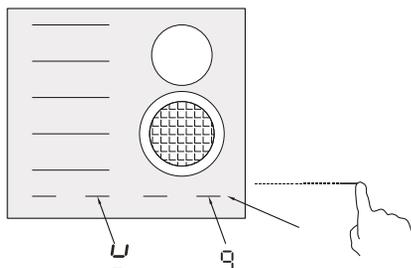
Нижняя правая конфорка нагревается до уровня верхней левой конфорки.

Отмена



Индикация с звуковым сопровождением.

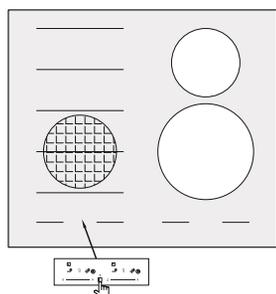
1. В течении 6 секунд на дисплее не отображается никакой посуды.
2. Через 10 секунд звуковой сигнал и индикация выключатся.



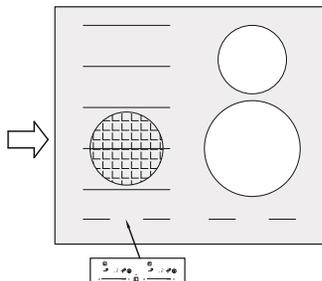
С помощью ползунка правой нижней конфорки отмените перестановку посуды и установите нужную мощность на выбранной конфорке.

УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ НАГРЕВА

В соответствии с перемещением посуды в зоне с изменяемой площадью нагрева, мощность может меняться автоматически. Существует три уровня мощности нагрева: 2-5-9, и три расположения посуды - нижнее, центральное и верхнее.

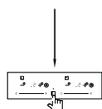
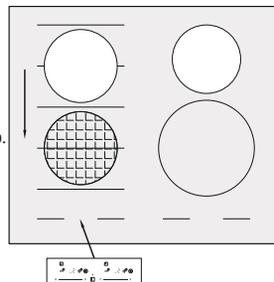
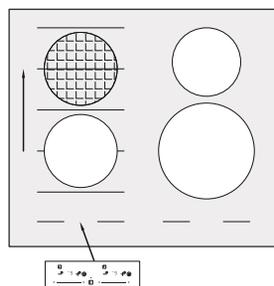
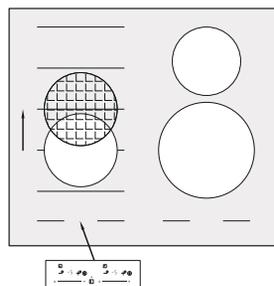


После включения питания зажмите кнопку «Мост» в течение 3 секунд – функция активируется.



После включения функции

1. Посуда находится снизу. После обнаружения панелью посуды мощность нагрева достигнет уровня «2».
2. Посуда находится посередине. После обнаружения панелью посуды мощность нагрева достигнет уровня «5».
3. Посуда находится сверху. После обнаружения панелью посуды мощность нагрева достигнет уровня «9».



Нажмите кнопку «Мост», чтобы выключить функцию.

Индукционная варочная панель

**СТАНДАРТНОЕ РАБОЧЕЕ
ВРЕМЯ**

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

Уровень мощности	Пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное рабочее время (часы)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Когда посуда убрана, прибор немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 1 минуту.

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

 **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

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

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 удерживания тепла внутри посуды.

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

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

Тушение, варка риса

➔ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности

жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

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

Обжарка стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

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 стеклокерамической панели сковороду типа «вок» с плоским дном или обычную большую сковороду.

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

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

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

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕПОДХОДЯЩИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели осталась немагнитная посуда неподходящего размера (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (на-

Индукционная варочная панель

пример, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать еще 1 минуту.

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

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

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

 УХОД И ЧИСТКА

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

Индукционная варочная панель

! РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. В приведенных ниже таблицах указаны возможные причины и указания по устранению ошибок или неисправностей. Рекомендуем внимательно ознакомиться с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить время и средства, которые могут потребоваться при обращении в сервисный центр.

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается	Отсутствует напряжение в сети питания	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления заблокирована	Разблокируйте панель управления
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия	Возможно наличие тонкой пленки из воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасаетесь к кнопкам подушечкой пальца
На варочной поверхности имеются царапины	Использование посуды с шероховатыми краями. Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Правильный выбор посуды»
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному)	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности
Индукционная плита издает тихий гудящий звук при максимальном уровне нагрева	Это обусловлено технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты	Вентилятор охлаждения, встроенный в варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте индукционную плиту от сети электропитания во время работы вентилятора

Индукционная варочная панель

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

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

1) Устранение неисправностей

Код неисправности	Неисправность	Решение
E1, E2, E7	Неисправность датчика температуры	➔ Обратитесь в сервисный центр
E3, E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ	➔ Обратитесь в сервисный центр
EU	Неисправность соединения между платой дисплея и основной платой или неисправность связи с сенсорной микросхемой	➔ Обратитесь в сервисный центр
EL/EH	Ненормальное напряжение питания	➔ Проверьте, в порядке ли электропитание ➔ Включите питание после того, как источник питания придёт в норму

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение
C1	Высокая температура датчика стеклокерамического покрытия	↻ Перезапустите индукционную варочную панель после того, как она остынет
C2	Высокая температура БТИЗа	↻ Перезапустите индукционную варочную панель после того, как она остынет
F5, F6	Неисправность вентилятора	↻ Обратитесь в сервисный центр
EF	Две или более кнопки срабатывают одновременно	↻ Очистите рабочую поверхность

2) Конкретная неисправность и решение

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка	
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания	
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея	
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы	
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	

Индукционная варочная панель

Код неисправности	Неисправность	Решение А	Решение В
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство	
	Плита перегрелась		
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают 	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор	

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

Индукционная варочная панель

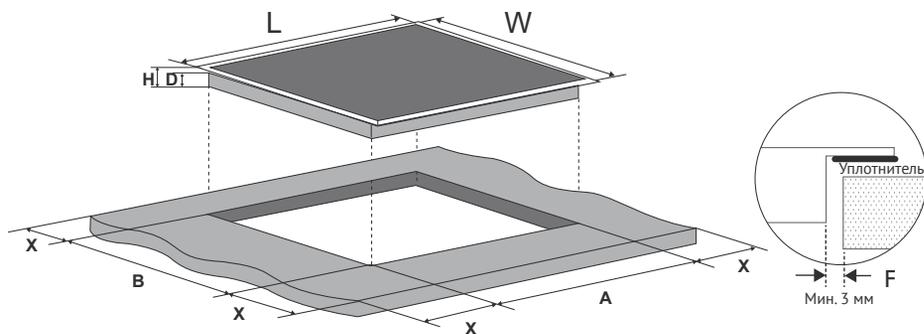
⚠ УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке. Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см. Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели,

следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (непротитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности). См. рисунок ниже:

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

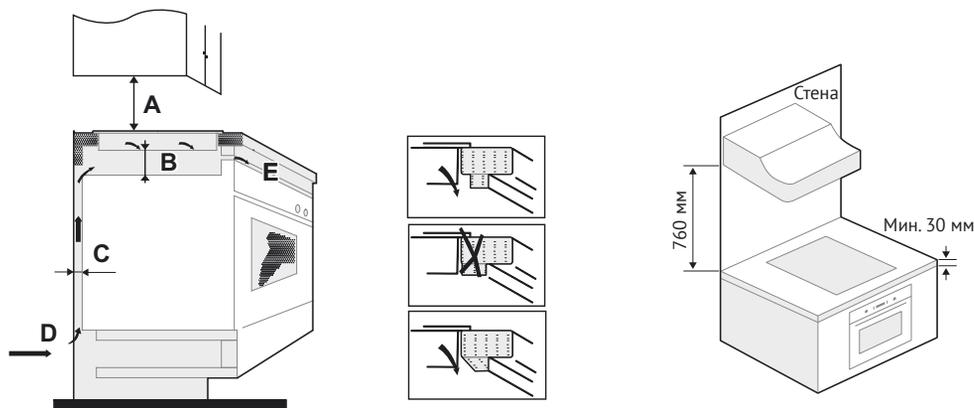


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	53	49	560±1	480±1	не менее 50	не менее 3

Индукционная варочная панель

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция стеклокерамической варочной панели. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для забора и выхода воздуха. См. рисунки ниже.

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



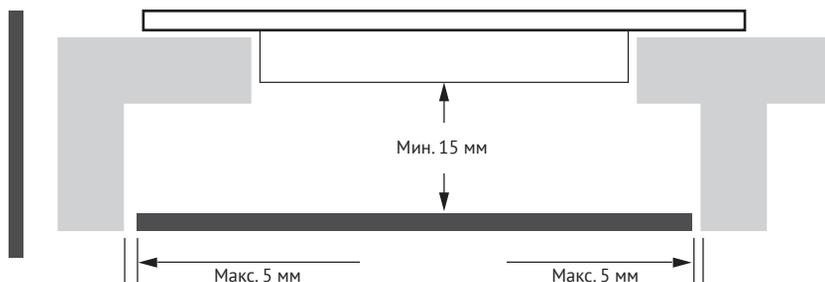
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мин.	15 мин.	20 мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.

Обеспечьте надлежащую вентиляцию стеклокерамической варочной панели и не допускайте перекрытия вентиляционных отверстий прибора, предназначенных для забора и выхода воздуха. Чтобы предотвратить слу-

чайное прикосновение к нижней части варочной панели, а также получение ударов электрическим током во время работы панели, на расстоянии не менее 15 мм от нижней части варочной панели необходимо установить деревянную перегородку и закрепить ее винтами. Следуйте приведенным ниже требованиям.

Индукционная варочная панель



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

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

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

**ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
УБЕДИТЕСЬ, ЧТО**

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

➡ Столешница изготовлена из термостойкого материала.

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

щена встроенным охлаждающим вентилятором.

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

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

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

➡ Разъединитель будет легко доступен пользователю при использовании варочной панели.

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

Индукционная варочная панель

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

Перед установкой в столешницу необходимо наклеить уплотнительную ленту на заднюю часть стеклокерамической панели:

⇒ Переверните прибор на обратную сторону стеклокерамической панели;

⇒ Достаньте уплотнительную ленту из запечатанного пакета и снимите защитную пленку с двустороннего скотча;

⇒ Приклейте уплотнительную ленту по периметру прибора.

⇒ Лента не должна выходить за край стеклокерамической панели.



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

⇒ Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.

⇒ Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи гарнитуры к основанию варочной панели.

⇒ Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

⇒ Разъединитель легко доступен.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку).

Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

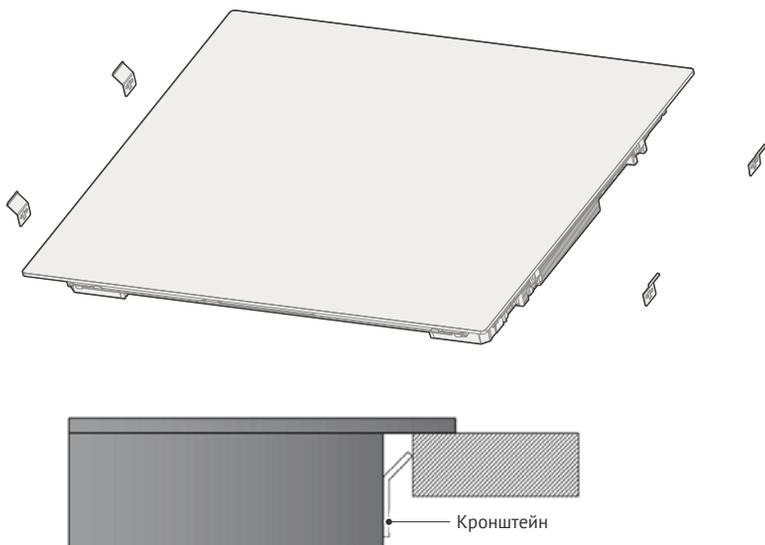
РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.

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

Индукционная варочная панель



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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

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

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

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

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист. Прежде чем подключать варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.

Индукционная варочная панель

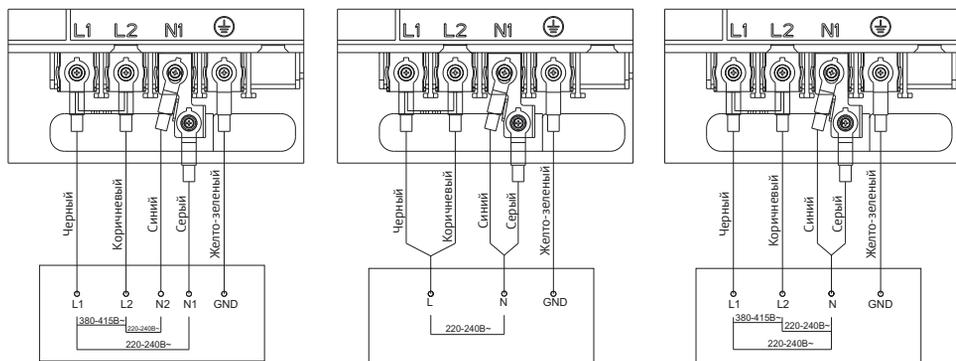
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

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

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

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

⚠ Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводная система. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



➡ Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев замену должен выполнить специалист послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

➡ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.

➡ Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

➡ Кабель не должен быть согнут или пережат.

➡ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

⚠ Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели после установки должны быть недоступны.

Индукционная варочная панель

! УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Соответствие Директиве WEEE и утилизация отработанного продукта:



Данное изделие соответствует Директиве EC WEEE (2012/19/EU). На данном изделии имеется символ классификации отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот символ указывает на то, что по окончании срока службы данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Использованное устройство должно быть передано в пункты сбора для утилизации электрических электронных устройств. Чтобы найти такие пункты приема, обратитесь в местные органы власти или к продавцу, где был приобретен продукт. Каждый человек играет важную роль в восстановлении и утилизации старых приборов.

Правильная утилизация отработанных приборов помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ ROHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве EC RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ



Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с национальными нормами охраны окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, установленные местными органами власти.

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

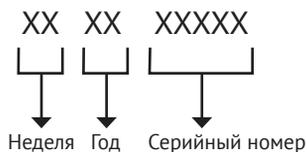
Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

Индукционная варочная панель

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

Индукционная варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.

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

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

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

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику

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

Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.

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

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

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

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

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

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

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что 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 KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной 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 получен без повреждений, претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра

KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____



М.П.
сервис-центра

<https://masternix.ru/>



ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppertsberg

➔ www.kuppertsberg.ru