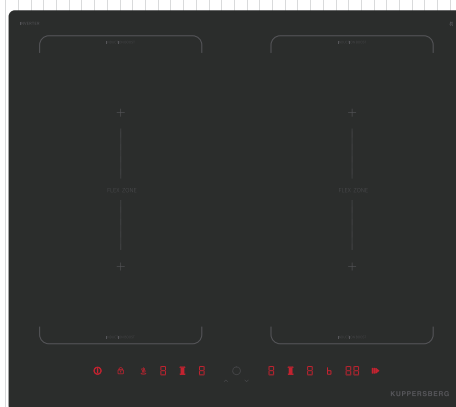


KUPPERSBERG

TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICI 628

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	4
GERÄTEÜBERSICHT.....	7
ERSTE INBETRIEBNAHME.....	9
VERWENDEN SIE DAS KOCHFELD.....	11
TIMER-FUNKTION	15
SICHERHEIT.....	17
HINWEISE ZUM KOCHEN	18
REINIGUNG DES KOCHFELDES.....	19
ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE	20
INSTALLATION.....	23
TECHNISCHE DATEN	28

Induktionskochfeld



SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen und befolgen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig, bevor Sie das Kochfeld benutzen.

Geben Sie diese Informationen auch an den Installateur des Geräts weiter. Dies kann die Installationskosten verringern.

ANGEMESSENE VERWENDUNG

➔ Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt und dient zum Erwärmen von Speisen. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Anweisungen entstehen.

➔ Das Gerät ist nicht für Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (einschließlich Kinder) geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

➔ Kinder unter 8 Jahren sollten stets ferngehalten und/oder beaufsichtigt werden.

Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder darauf zu klettern. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

➔ Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwere Verletzungen verursachen.

➔ Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einer separaten Fernbedienung oder einem externen Schalter bedient zu werden.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raums.

➔ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche, Regal oder Arbeitsfläche.

➔ Um Schäden zu vermeiden, setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Gerät, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.

➔ Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht durch Schmuck, spitze oder scharfe Gegenstände usw. verkratzt wird. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden und ohne scharfe Kanten.

➔ Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, die für höhere Temperaturen ausgelegt sind (bis zu 200°C, geeignet für Glaske-ramikfliesen).

➔ Während des Betriebs können sich in der Nähe des Kochfeldes Hitze und Feuchtigkeit stauen.

Achten Sie darauf, dass Ihre Küche gut belüftet ist.

Nutzen Sie dazu die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. eine Absauganlage.

GEFAHREN IM ZUSAMMENHANG MIT MAGNETISMUS

➔ 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 den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate keinen elektromagnetischen Feldern ausgesetzt sind. Die Nichtbeachtung dieses Punktes kann zum Tod führen!

➔ Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da sie durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst werden können.

INSTALLATION

➔ Das Gerät muss während der Installation oder anderer Arbeiten am Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

➔ Dieses Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden.

➔ Änderungen an der elektrischen Anlage dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen!

➔ Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Schützen Sie sich vor Schnittverletzungen, z. B. durch das Tragen von Arbeitshandschuhen, wenn Sie sie anfassen.

➔ Das Gerät muss unbedingt an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen werden, das den nationalen und örtlichen Vorschriften entspricht.

➔ In dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, muss ein Schutzschalter (Sicherung) installiert werden, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu gewährleisten.

➔ Installieren Sie das Kochfeld nicht in einem heißen Raum oder in der Nähe eines Gas- oder Petroleumkochers.

➔ Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.

BETRIEB

➔ Wenn das Kochfeld defekt oder beschädigt ist, trennen Sie das Gerät vollständig vom Stromnetz und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.

Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiter benutzen, besteht die Gefahr eines lebensgefährlichen Stromschlags!

➔ Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile des Geräts sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.

Achten Sie darauf, dass Sie die erhitzte Kochfläche nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen als geeigneten Utensilien berühren, und halten Sie Kinder vom Gerät fern.

➔ Küchenutensilien und Griffe des Kochgeschirrs können während des Gebrauchs heiß werden.

Seien Sie vorsichtig!

➔ Stellen Sie keine nicht hitzebeständigen Gegenstände auf das Kochfeld.

Induktionskochfeld

Sie könnten Feuer fangen, schmelzen oder beschädigt werden, wenn sie versehentlich eingeschaltet werden.

➔ Achten Sie auf magnetisierbare Metallgegenstände an Ihrem Körper, da diese während des Gebrauchs in der Nähe des Kochfeldes heiß werden können.

Mit Ausnahme von Gold- und Silberschmuck.

➔ Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.

➔ Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Überkochte Speisen können verbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.

➔ Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten (oder Produkten, die Öle/Fette enthalten), da sie sich bei hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.

➔ Versuchen Sie im Falle eines Brandes niemals, diesen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab (z. B. mit einem Deckel oder einer hitzebeständigen Decke).

➔ Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter oder Gläser auf der Kochfläche. Es besteht Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!

➔ Um Gefahren zu vermeiden, schalten Sie die Brenner oder das Kochfeld aus, wenn es nicht benutzt wird. Verwenden Sie dazu die Ein-/Ausschalttaste und verlassen Sie sich nicht auf die automatische Abschaltung.

REINIGUNG

➔ Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

➔ Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, Schwämme usw., um das Kochfeld zu reinigen. Dies kann zu Beschädigungen führen.

➔ Verwenden Sie einen Kochfeldschaber, aber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.

➔ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um dieses Produkt zu reinigen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Fehlfunktionen kommen.

➔ Entfernen Sie Reste von zuckerhaltigen Lebensmitteln immer sofort und möglichst, solange sie noch heiß sind, um eine irreversible Verunreinigung oder Beschädigung der Kochfläche zu vermeiden.

➔ Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise im entsprechenden Kapitel. Wir übernehmen keine Verantwortung für unsachgemäße Handhabung des Geräts.

REPARATUR UND WARTUNG

➔ Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

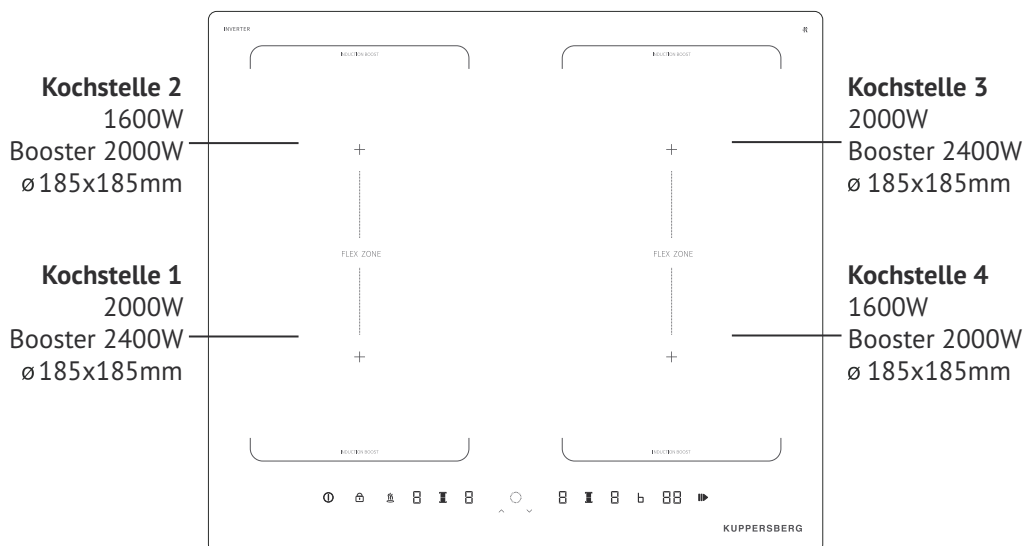
➔ Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

➔ Trennen Sie das Kochfeld vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.

➡ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.

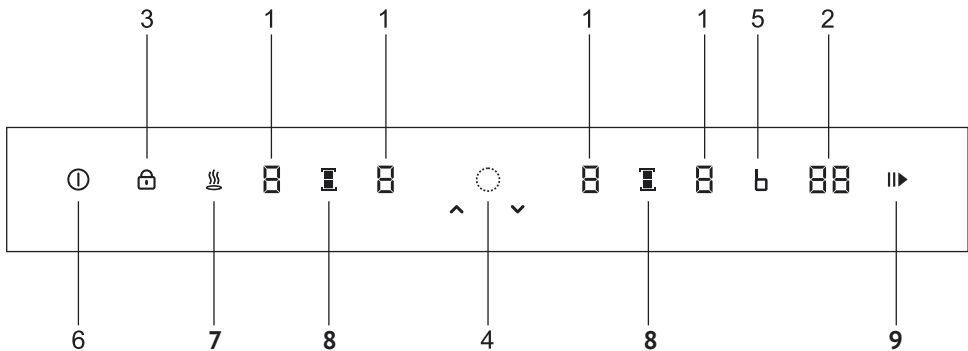


GERÄTEÜBERSICHT



Induktionskochfeld

BEDIENFELD



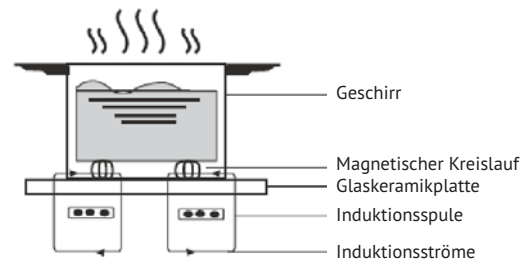
- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Auswahl der Kochzone | 6. Ein/Aus-Taste |
| 2. Timer-Steuerung | 7. Heizfunktion |
| 3. Lock button | 8. Flex-Zonen-Funktion |
| 4. Schieberegler nach unten/oben | 9. Pause |
| 5. Booster | |

**WIE DAS
INDUKTIONSKOCHFELD
FUNKTIONIERT**

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie.

Die Wärme wird direkt im Metall des Kochgeschirrs durch elektromagnetische Schwingungen erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche.

Die Speisen werden nur deshalb erwärmt, weil sie schließlich durch das Kochgeschirr erhitzt werden.



ERSTE INBETRIEBNAHME

➔ Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

➔ Entfernen Sie eine eventuell auf dem Induktionskochfeld verbliebene Schutzfolie.

 **Hinweis:** Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, können Herstellungsrückstände einen Geruch und sogar ein wenig Rauch verursachen.

Das ist normal und unbedenklich.

Lüften Sie den Raum gut, bis die Rückstände verschwunden sind (maximal 30 Minuten).

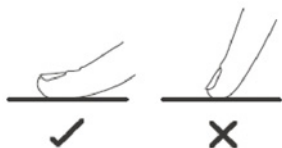
HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER TOUCH CONTROL

➔ Die Bedienelemente reagieren auf leichte Berührungen, so dass Sie sich nicht anstrengen müssen.

➔ Verwenden Sie die Fingerkuppen, nicht die Fingerspitzen.

➔ Bei jeder Berührung hören Sie einen Piepton.

➔ Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (wie Geschirr oder Tüchern) bedeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Berührungssensoren beeinträchtigen.



AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS UND DESSEN VERWENDUNG

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für das Induktionskochfeld geeignet ist.

Achten Sie beim Kauf auf die Kennzeichnung.

 **Zur Erinnerung:** Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktionskochfelder geeignet.



Hinweis:

Der Anteil der magnetischen Metallpartikel variiert je nach Art des Kochgeschirrs. Je höher der Anteil, desto effizienter ist die Erwärmung und desto besser ist die automatische Kochgeschirrerkennung (siehe unten).

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Kochfeld ist mit einem System zur automatischen Erkennung von geeignetem Kochgeschirr ausgestattet. Wenn für das Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr nicht auf dem Kochfeld erkannt wird, wird dies durch ein Symbol  auf dem Display des entsprechenden Kochfeldes angezeigt.

Dies kann folgende Gründe haben:

➔ Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.

Induktionskochfeld

➡ Das Kochgeschirr ist nicht auf der gewählten Kochzone platziert.

➡ Das Kochgeschirr ist nicht genau in der Mitte des Kochfeldes positioniert.

➡ Das Kochgeschirr ist zu klein.

💡 Wenn kein geeignetes Kochgeschirr gefunden wird, startet die entsprechende Kochzone nicht. Das Gerät schaltet sich nach einer Minute automatisch aus.

➡ Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist und fest am Glas anliegt.

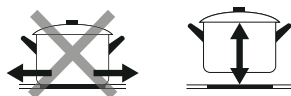
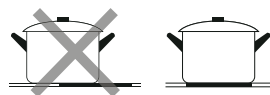
➡ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbten Böden.

➡ Verwenden Sie Geschirr mit dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindestbodendurchmesser.

➡ Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone, um einen optimalen Wirkungsgrad zu erzielen.

➡ Nehmen Sie die Töpfe immer vom Kochfeld.

Vermeiden Sie ein Verrutschen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.

**Optimale Größe des Kochgeschirrs**

Der Boden des Kochgeschirrs muss je nach Kochzone einen bestimmten Mindestdurchmesser haben:

Durchmesser Kochgeschirrboden (mm)	
Kochstelle	Mindestwert
1,2,3,4	120
FLEX ZONE	120

VERWENDEN SIE DAS KOCHFELD

GAREN BEGINNEN

- ➔ Drücken Sie die Taste EIN/AUS.

Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten etwa eine Sekunde lang auf und zeigen – oder --.

Das Kochfeld befindet sich im Stand-by-Modus.

- ➔ Stellen Sie nun ein geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der gewünschten Kochzone.

➔ Achten Sie darauf, dass die Kochfläche und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind!

➔ Berühren Sie die Taste, um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Die entsprechende Betriebskontrollleuchte beginnt zu blinken.

➔ Stellen Sie die Heizstufe mit der Auf- und Ab-Taste oder durch Drehen des Knopfes von 1 bis 9 ein.

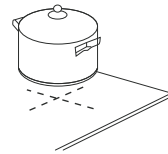
➔ Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

➔ Sie können die Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern, indem Sie zunächst die gewünschte Kochzone auswählen und dann den Schieberegler betätigen.

ENDE DES GARVORGANGS

➔ Um eine Kochzone auszuschalten - schieben Sie die Tasten nach oben und unten oder drehen Sie den Drehknopf.

➔ Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste Ein/Aus.



nach
oben



nach
unten



nach
oben



nach
unten



Induktionskochfeld

Vorsicht bei heißen Oberflächen

Wenn eine Kochstelle nach dem Gebrauch noch zu heiß ist, um sie zu berühren, und Verletzungsgefahr besteht, erscheint ein «H» auf dem Display der betreffenden Kochstelle und verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Diese Funktion kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden:

Wenn Sie zusätzliches Kochgeschirr erhitzen wollen, verwenden Sie eine bereits erhitzte Kochzone.



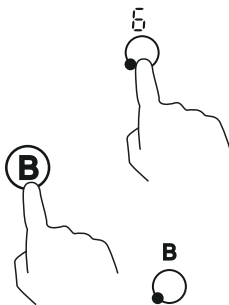
BOOSTER-FUNKTION (B)

Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung der Kochzone für bis zu 5 Minuten maximieren.

Aktivieren der Booster-Funktion

➔ Wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie diese Funktion aktivieren möchten.

➔ Drücken Sie die Booster-Taste (B).



➔ Die Leistung der Kochzone wird maximiert;

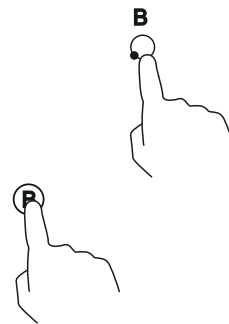
die entsprechende Leistungsanzeige zeigt B an.

➔ Nach 5 Minuten schaltet sich der Booster automatisch ab und die Kochzone schaltet auf die Leistungsstufe 9 zurück.

Ausschalten des Boosters

➔ Drücken Sie die Taste, um die Kochzone auszuwählen, bei der Sie den Booster ausschalten möchten.

➔ Um den Booster auszuschalten und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückzukehren (oder zur Stufe 5, wenn der Booster auf Leistungsstufe 0 aktiviert wurde), drücken Sie die Booster-Taste (B).



WARMHALTEFUNKTION

Die Warmhaltefunktion ist zum Warmhalten von Speisen geeignet.

Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um die Temperatur stabil zu halten.

1) Drücken Sie die Taste, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die Warmhaltefunktion verwenden möchten.

2) Drücken Sie die Taste Warmhalten, auf der Brenneranzeige erscheint «-», «-» oder «---».

- : 100W/60°C

-- : 200W/70°C

--- : 300W/80°C

3) Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren, berühren Sie die Taste der Heizzone und drücken Sie «+» oder «-», um die Funktion zu deaktivieren.

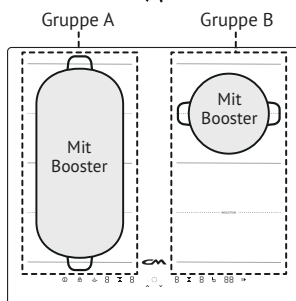
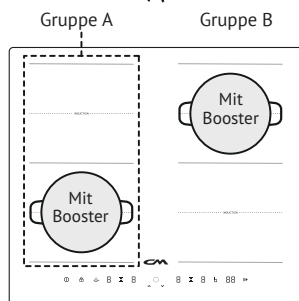
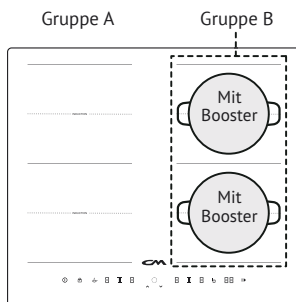
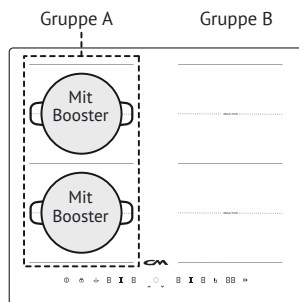
Netzsicherheitsbeschränkung für die Booster-Funktion

Fast alle Brenner unterstützen die Booster-Funktion.

Das Kochfeld ist jedoch aus Gründen der Stromverteilung in drei Gruppen unterteilt.

Für die Gruppen **A** und **B** gilt:

Es ist nicht möglich, beide Zonen mit einem Booster zu betreiben (siehe Abbildung). Wird der Booster für beide Zonen aktiviert, arbeiten diese automatisch auf Leistungsstufe 9.



Induktionskochfeld

FLEX-ZONEN-FUNKTION

➔ Die vorderen und hinteren Kochzonen, links und rechts (Brenner 1 und 2 oder 3 und 4), bilden jeweils eine Flexzone.

Jede Flexzone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die miteinander verbunden werden können, um eine große Zone zu bilden.

➔ Wenn während des Betriebs einer großen Zone das Kochgeschirr innerhalb der Flex-Zone von vorne nach hinten (oder umgekehrt) bewegt wird, wird die neue Position automatisch erkannt;

Die Leistungsstufe der Zone, in der sich das Kochgeschirr ursprünglich befand, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch ausgeschaltet.

➔  **Wichtiger Hinweis:** Im Flex-Zone-Modus muss das Kochgeschirr in der Mitte des Brenners platziert werden, damit beide Brenner gleichmäßig abgedeckt sind.

Verwendung als eine große Zone

➔ Um die Flexzone als eine große Zone zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Flexzonentaste.

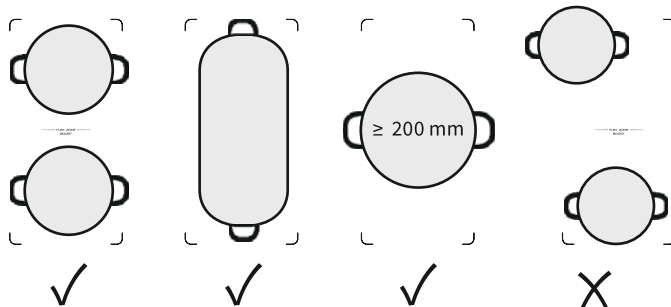
➔ Die Leistungsstufe wird, wie bei den anderen Kochzonen, mit dem Schieberegler eingestellt.

Verwendung als zwei unabhängige kleinere Zonen

➔ Um die Flex-Zone als zwei unabhängige, separate Zonen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Flex-Zone-Taste erneut.



Beispiele für eine erfolgreiche und eine erfolglose Platzierung des Kochgeschirrs:





TIMER-FUNKTION

EINSTELLUNG DES TIMERS MIT AUTOMATISCHER ABSCHALTUNG EINES ODER MEHRERER KOCHFELDER

➔ Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit dem entsprechenden Auswahl-schalter.

➔ Drücken Sie dann die Taste Timer.

Auf der Timer-Anzeige erscheint die Zahl «30».

➔ Während die Zehnerstelle blinkt, können Sie sie mit dem Drehknopf oder nach oben und unten einstellen.



➔ Nach 3 Sekunden ohne weitere Betätigung wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt.

Der Countdown beginnt und die Timeranzeige zeigt die verbleibende Zeit an.

Ein Punkt leuchtet neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf, um die gewählte Zone anzuzeigen.

➔ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Andere, zuvor eingestellte Kochzonen arbeiten auch ohne Timer weiter.

5. 25

Abbrechen und Ändern der Zeiteinstellung

➔ Um die Zeiteinstellung abzubrechen, drücken Sie erneut die Timer-Taste.

Die Anzeige der verbleibenden Zeit verschwindet und der Timer wird abgebrochen.

➔ Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie die Einstellung abbrechen und wieder beim ersten Einstellschritt beginnen.



Verwendung der Zeitschaltuhr für mehrere Brenner

➔ Wenn der Timer für mehrere Brenner aktiviert ist, zeigt die Timeranzeige immer die kürzeste verbleibende Zeit an. Der blinkende rote Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt die Kochzone an (siehe Abbildung für ein Beispiel).



Eingestellt:
5 min.



Eingestellt:
15 min.

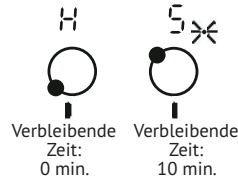


Um die verbleibende Timerzeit für eine andere Kochzone anzuzeigen, berühren Sie die entsprechende Auswahl-taste.

Induktionskochfeld

➡ Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone aus und auf dem Display wird die nächst kürzere Restzeit und die Bezeichnung der betreffenden Kochzone angezeigt.

➡ Nach Ablauf der letzten eingestellten Restzeit wird auch diese Kochzone ausgeschaltet.



EINSTELLEN DES TIMERS FÜR 30 MINUTEN MIT AUTOMATISCHER ABSCHALTUNG DES KOCHFELDES

💡 Wenn diese Timerfunktion aktiviert ist, schaltet das Kochfeld nach 30 Minuten automatisch in den Pausenmodus (Standby).

Sie dient als Sicherheitsfunktion oder als Erinnerungshilfe.

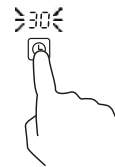
➡ Um den 30-Minuten-Timer zu aktivieren, drücken Sie die Timer-Taste, ohne vorher eine Kochzone zu wählen. Die Timeranzeige blinkt und zeigt «30» an. Die Zeitschaltuhr ist aktiviert.

➡ Nach 30 Minuten schaltet das Kochfeld automatisch in den Pausenmodus. Alle Kochzonen schalten in den Standby-Modus; die Betriebskontrollleuchte blinkt.

➡ Um fortzufahren, drücken Sie die Taste zur Auswahl der gewünschten Kochzone.

➡ Der 30-Minuten-Countdown beginnt dann erneut.

➡ Um den 30-Minuten-Timer zu stoppen, drücken Sie die Timer-Taste erneut, ohne eine Kochzone auszuwählen.





SICHERHEIT

KINDERSICHERUNG/ SCHLÜSSELVERRIEGELUNG

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Brenner einschalten).

💡 Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Taste Ein/Aus aktiv. So können Sie das Kochfeld in einem Notfall jederzeit ausschalten.

Verriegelung des Bedienfelds

➡ Halten Sie die Taste Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

➡ Auf der Timer-Anzeige erscheint abwechselnd «Lo» oder, wenn der Timer zuvor eingestellt wurde, «Lo» und die verbleibende Zeit. Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste gesperrt.



Entriegeln des Bedienfelds

➡ Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

➡ Halten Sie die Taste für die Kindersicherung/Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.

➡ Die Anzeige «Lo» verschwindet.

Sie können das Kochfeld nun wieder wie gewohnt benutzen.



ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSFUNKTIONEN

Überhitzungsschutz

Der integrierte Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Kochfeldes überwachen.

Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld bereits einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme.

Um Sie davor zu warnen, erscheint ein «H» auf der Anzeige des entsprechenden Kochfeldes.

Magnetisierungskontrolle

Wenn kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) oder ungeeignetes Kochgeschirr (nicht magnetisches Material wie Aluminium oder ungeeignete Größe) auf das Kochfeld gelegt werden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.

Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld eine weitere Minute lang ab.

Induktionskochfeld

Automatische Abschaltung

Damit die Kochstellen nicht in Vergessenheit geraten, werden sie nach einer voreingestellten Zeit (siehe Tabelle) automatisch abgeschaltet.

Leistungspegel	Automatische Abschaltzeit (H)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

**HINWEISE ZUM KOCHEN****Brandgefahr!**

Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten oder öl- und fetthaltigen Produkten. Sie erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.

KOCHTIPPS

➔ Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.

➔ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.

➔ Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.

➔ Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Temperatur und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Gargut vollständig erhitzt ist.

LEISTUNGSEINSTELLUNG

Leistung	Konformität
1-2	➔ Feines Erhitzen von kleinen Mengen an Lebensmitteln ➔ Zum Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln ➔ Langsam kochen ➔ Langsames Erhitzen
3-4	➔ Heizung ➔ Schnell kochen ➔ Reis kochen
5-6	➔ Pfannkuchen
7-8	➔ Röstprozess ➔ Nudeln kochen
9	➔ Braten ➔ Röstprozess ➔ Suppe aufkochen, Wasser zum Kochen bringen

**REINIGUNG DES KOCHFELDES**

Art der Verschmutzung	Was Sie tun sollten	Wichtig!
Tägliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder verschütteten ungesüßten Produkten)	➤ Schalten Sie das Kochfeld aus ➤ Tragen Sie den Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist ➤ Reinigen Sie das Glas mit einem weichen Tuch ➤ Spülen Sie es gründlich ab und entfernen Sie eventuelle Reste des Reinigungsmittels ➤ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab ➤ Spülen Sie es gründlich ab und entfernen Sie alle Reinigungsrückstände	➤ Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht heiß ist ➤ Reinigungsschwämme, einige Nylonschwämme und aggressive/abrasive Reiniger zerkratzen das Glas ➤ Prüfen Sie die Herstellerangaben auf ihre Eignung für Glasoberflächen ➤ Entfernen Sie Reinigungsmittelreste immer vollständig ➤ Andernfalls kann die Kochfläche beschädigt werden ➤ Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass
Kochende, schmelzende und heiße Zuckerreste auf der Glasoberfläche	Entfernen Sie diese sofort mit einem Spatel, Schaber oder einem Schaber mit einer für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Klinge: ➤ Schalten Sie das Kochfeld aus ➤ Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° zum Kochfeld und schaben Sie den Schmutz auf den kühlen Teil des Kochfeldes ➤ Entfernen Sie den Schmutz mit einem Küchentuch oder einem Papiertuch ➤ Reinigen, spülen und trocknen Sie das Glas wie im Abschnitt «Tägliche Verschmutzung» beschrieben	➤ Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Brennern zu verbrennen ➤ Beachten Sie, dass die Schaberklingen sehr scharf sind und Verletzungen verursachen können - Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf ➤ Entfernen Sie diese Art von Schmutz so schnell wie möglich, damit er nicht anhaftet und das Glas beschädigt
Andere Arten von Verschmutzung auf dem Touch Control	➤ Schalten Sie das Kochfeld aus ➤ Nehmen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf ➤ Wischen Sie den Bereich des Touch Controls mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab ➤ Wischen Sie den Bereich mit einem Tuch oder Papiertuch trocken	➤ Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus ➤ Das Touch-Bedienfeld funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Oberfläche trockenwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten

Induktionskochfeld

**ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE****Reparieren, verändern oder demontieren Sie das Kochfeld niemals selbst!****PROBLEME, MÖGLICHE URSACHEN UND WAS ZU TUN IST**

Problem	Mögliche Ursache	Was Sie tun sollten
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist und einwandfrei funktioniert
		Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung Stromausfälle gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Fehler auf der Platine	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker
Die Berührungssteuerung spricht nicht an	Die Steuerung ist gesperrt / Tastensperre aktiviert	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Abschnitt "Sicherheit"
Die Touch-Bedienung ist schwer zu bedienen	Auf den Tasten befindet sich ein kleiner Wasserfleck	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Berührungssteuerung trocken ist
	Sie berühren die Bedienelemente mit Ihrer Fingerspitze	Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe
Einige Tasten funktionieren nicht bzw. die Anzeige funktioniert nicht richtig	Fehler auf der Platine/Anzeige	Trennen Sie das Kochfeld vom Netz und schließen Sie es nach kurzer Zeit wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker
Die Netzkontrollleuchte funktioniert, aber der Heizvorgang beginnt nicht	Überhitzung des Kochfeldes	Prüfen Sie, ob die Lüftungswege nicht blockiert sind und ob die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist
	Das Kühlgebläse ist an das Stromnetz angeschlossen. Technischer Fehler	Wenden Sie sich an einen Elektrofachmann
Das Kochgeschirr heizt nicht auf, das Symbol  wird angezeigt	Das Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet oder wird nicht erkannt	Verwenden Sie für das Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr, dessen Größe für den gewünschten Brenner geeignet ist, und platzieren Sie es richtig

Induktionskochfeld

Problem	Mögliche Ursache	Was Sie tun sollten
Der Betrieb wird plötzlich unterbrochen und das Symbol  wird angezeigt	Die automatische Erkennungsfunktion hat nicht funktioniert	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker
Das Symbol  wird bei zwei hintereinander angeordneten Brennern (1+2/3+4) angezeigt	Technischer Fehler	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker
Das Glas ist zerkratzt	Es werden Utensilien mit rauen Kanten verwendet	Verwenden Sie Geschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe den Abschnitt über die richtigen Utensilien
	Es werden ungeeignete Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet	Siehe den Abschnitt über die Reinigung
Einige Pfannen und Töpfe machen ein knisterndes oder klickendes Geräusch	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich)	Dies ist harmlos und normal
Ein leichtes Brummen ist zu hören, wenn das Gerät mit hoher Leistung arbeitet	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn die Leistung reduziert wird
Lüftergeräusch	Der in das Kochfeld eingebaute Lüfter schützt die Elektronik vor Überhitzung. Gegebenenfalls läuft er	Dies ist normal und für einen störungsfreien Betrieb notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter läuft
Ungewöhnliches Lüftergeräusch	Das Kühlgebläse ist beschädigt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker
Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet plötzlich ab, ein akustisches Signal ertönt und der Fehlercode wird angezeigt	Technischer Fehler/ Bedeutung des Codes, siehe folgende Tabelle	Notieren Sie sich den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld vom Netz und wenden Sie sich an einen zugelassenen Elektriker

Induktionskochfeld

STÖRUNGSCODES

Fehlercode	Bedeutung	Was ist zu tun?
	Es wurde kein geeignetes Kochgeschirr gefunden	Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr in die Mitte der entsprechenden Kochzone (siehe Kapitel «Kochgeschirr»)
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung
E2	Die Spannung ist zu hoch (über 285 V)	Wenn alles in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein
E3	Fehlermeldung Kochfeld Sensor / Kurzschluss	Kundendienst oder eine Elektrofachkraft kontaktieren
E4	Meldung BTIZ-Sensorfehler/Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen zertifizierten Elektriker
E5	Kochfeld überhitzt	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein
E6	Überhitzung der BTIZ	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein
E7	Störung des Kochfeldsensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft
Er	Kommunikationsfehler zwischen Display und Hauptplatine	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine Elektrofachkraft
Et	Überlaufschutz	Entfernen Sie eventuell verschüttete Flüssigkeiten und schalten Sie das Kochfeld



INSTALLATION

WICHTIGE HINWEISE UND INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

➔ Die Installation des Kochfeldes muss von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

➔ Der Schutzschalter (Sicherung), der die vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet, muss in die feste Verkabelung eingebaut sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

➔ Diese Sicherung muss geprüft sein und einen Mindestabstand von 3 mm um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen-]Leiter, falls dies gesetzlich vorgeschrieben ist).

➔ Die Sicherung muss leicht zugänglich sein.

➔ Wenn Sie sich bei der Installation unsicher sind, wenden Sie sich an einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde.

➔ Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, um Stromschläge und Verformungen durch Wärmestrahlung zu vermeiden. Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind behandelt.

➔ Die Arbeitsplatte muss eben und waagrecht sein und darf nicht in den Arbeitsbereich hineinragen.

➔ Die Wand über der Arbeitsplatte, die angrenzenden und umgebenden Flächen sowie die verwendeten Klebstoffe müssen bis zu 90°C hitzebeständig sein.

➔ Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach usw. eingebaut wird oder von unten zugänglich ist,

muss unter dem Sockel des Kochfeldes eine Wärmesperre angebracht werden (siehe Kapitel «Einsetzen des Kochfeldes»).

➔ Verwenden Sie leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) als Wände um den Kochbereich.

➔ Das Kochfeld darf nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern installiert werden.

➔ Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass eine gute Wärmeabfuhr und ein einwandfreier Betrieb gewährleistet sind.

➔ Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert ist.

Befolgen Sie dazu die nachstehend beschriebenen Anweisungen.

BESCHNEIDEN DER ARBEITSPLATTE

➔ Schneiden Sie die Arbeitsplatte auf die in der folgenden Abbildung angegebenen Maße zu.

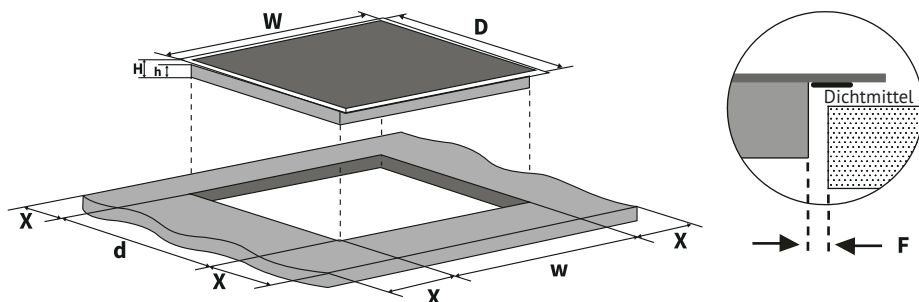
 **Hinweis:** Vergewissern Sie sich vor dem Zuschnitt, dass die angegebenen Maße mit den Maßen des Produkts übereinstimmen.

➔ Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie ein hitzebeständiges Material.

Induktionskochfeld

➡ Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

➡ Um den Ausschnitt herum muss ein Freiraum von mindestens 5 cm für den Einbau und die Benutzung gelassen werden.

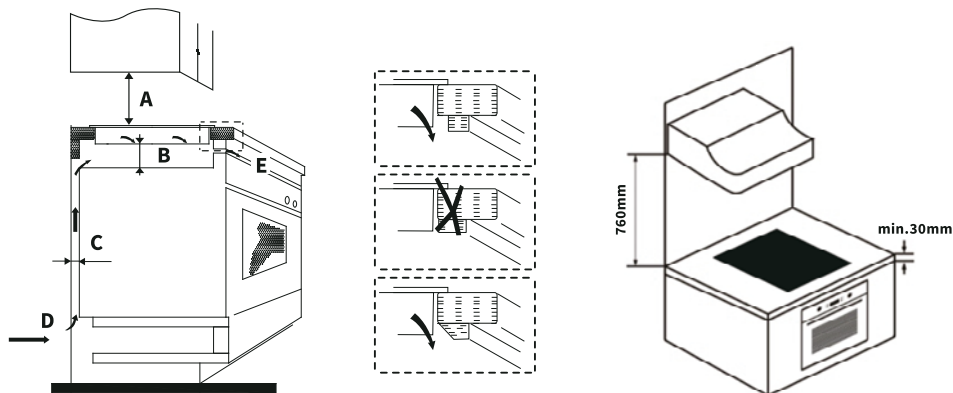


Modell	B(mm)	T(mm)	H(mm)	b(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
ICI 628	590	520	58	54	560	490	min.50	min.3

BELÜFTUNG UND SICHERHEITSABSTAND

➡ Vergewissern Sie sich, dass die folgenden Bedingungen eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes gewährleisten

und dass die Luftzufuhr und -abfuhr nicht blockiert sind:



A (mm)	B (mm)	C (mm) D	D	E
760	min. 50	min. 20	Luftspalt / Lufteintritt	Abluft min. 5 mm

➔ **Hinweis.** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank oder der Dunstabzugshaube über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.

➔ Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem eigenen Kühlgebläse ausgestattet sein.

Der Sicherheitsabstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Backofen muss mindestens 50 mm betragen.

➔ Bei der Installation müssen alle Abstandsvorschriften und sonstigen Vorschriften eingehalten werden.

INSTALLATION DES KOCHFELDES

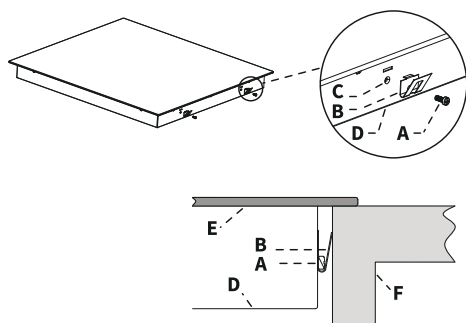
➔ **Hinweis:** An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfeldes darauf, dass es nicht durch die Arbeitsplatte blockiert wird.

Befestigen des Kochfeldes mit den Montagewinkeln

➔ Stellen Sie das Kochfeld auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie z. B. die Verpackung als Ständer).

➔ Achten Sie darauf, dass die aus dem Kochfeld herausragenden Elemente keinem Druck ausgesetzt sind.

➔ Schrauben Sie die 4 Halterungen wie in der Abbildung gezeigt an den unteren Sockel des Kochfeldes:



- A Schraube
- B Befestigungswinkel
- C Schraubenloch
- D Unterer Sockel
- E Glaskeramik-Kochfeld
- F Arbeitsplatte

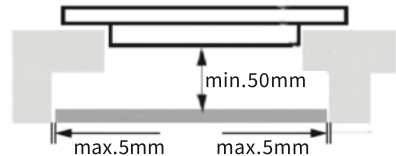
➔ **Hinweis:** Abbildungen können variieren.

Induktionskochfeld
Einbau des Hitzeschilds unter dem Kochfeld

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach oder ähnlichem eingebaut ist oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

➔ Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z. B. Lochblech zur Belüftung) mindestens 50 mm unterhalb des Kochfeldes an (siehe Abbildung).

➔ Bei der Verwendung von Klebstoff ist darauf zu achten, dass dieser eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 150°C aufweist.


ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DAS STROMNETZ

➔ Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.

➔ Der Anschluss an das Stromnetz muss von einem qualifizierten Elektriker

gemäß der einschlägigen Norm oder mit Hilfe eines einpoligen Schutzschalters (Sicherung) wie unten beschrieben erfolgen:

1 x 230-240V~ 32A Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem europäischen Standardstecker geeignet.	2x230V 2N~ 16A Hinweis: Blaue und graue Leiter werden im Block an der blauen Klemme angeschlossen. Schwarz an L1, Braun an L2. Blau und Grau lassen sich nicht trennen! Wenn Sie unsicher sind, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
--	--

➡ Der elektrische Anschluss muss korrekt und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.

➡ Verwenden Sie keine Adapter, T-Stücke oder Splitter, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann.

➡ Das Kabel darf nicht verdreht oder eingeklemmt werden.

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

➡ Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.

➡ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden.

➡ Der installierende Elektriker muss ein Stromkabel vom Typ H05GG-F verwenden.

 **Nach der Installation müssen das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfeldes außer Reichweite aufbewahrt werden.**



Dieses Symbol auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf, sondern bei einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden muss.

Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)

 Eine unsachgemäße Entsorgung birgt Umwelt- und Gesundheitsrisiken. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden.

Weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Händler.

Bitte entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Bitte entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial mit Rücksicht auf die Umwelt.

Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt und recycelt.

Recycling reduziert den Einsatz von Rohstoffen und Abfall.

Induktionskochfeld



TECHNISCHE DATEN

Modell	ICI 628
Anzahl der Brenner	4
Leistung, (W)	7200
Abmessung in mm	590*520*58

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

SERIENNUMMER:

XX XX XXXXX
┌ ┌ ┌
└ └ └
↓ ↓ ↓
Woche Jahr Fabrikationsnummer

HERSTELLER:

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

FABRIKEN-NIEDERLASSUNGEN DES HERSTELLERS:

Zhongshan SUKIO Elektrogerät Co., Ltd.
2. u. 4. Stock, Nr. 1, Jian'an-Straße, Nantou-Stadt, Zhongshan-Stadt,
Provinz Guangdong, Volksrepublik China

IMPORTEUR:

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

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





CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS..... 31

PRODUCT OVERVIEW..... 34

BEFORE USE..... 35

USING THE HOB..... 37

USING THE TIMER FUNCTION 41

SAFETY..... 43

COOKING GUIDELINES 44

CLEANING THE HOB..... 45

TROUBLESHOOTING..... 46

INSTALLATION..... 49

TECHNICAL SPECIFICATIONS..... 54



SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety is important to us. Please read and follow the following instructions carefully before you start using your hob.

Make this information available to the appliance's installer as well.

This could reduce your installation costs.

APPROPRIATE USE

➡ This appliance is designed for indoor use and is intended for heating food. Use it exclusively for the intended purpose!

The manufacturer is not responsible for damage or problems caused by improper handling or failure to observe the instructions.

➡ The appliance is not suitable for persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children) unless they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved.

➡ Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised.

Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.

➡ Do not store objects of interest to children in cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can be seriously injured.

➡ The appliance is not designed to be operated by a separate remote control or by an external timer.

➡ Do not use the appliance to heat the room.

➡ Do not use the cooktop as a storage, shelf or work surface.

➡ To avoid damage, do not sit or stand on the appliance, do not place any heavy objects on the hob or drop anything on it.

➡ Make sure that the hob is not scratched with jewellery, pointed or sharp objects, etc.

Only use pots and pans with a flat base that do not have sharp edges or burrs.

➡ Use pots and pans that are intended and suitable for a higher temperature (up to 200°C, suitable for glass ceramic).

➡ Heat and moisture are generated in the vicinity of the hob when it is in use.

Please make sure that your kitchen is well ventilated.

To do this, use the options provided or, if necessary, install an extraction system (e.g. an extractor hood).

DANGER FROM MAGNETISM

➡ This appliance complies with the standards for electromagnetic safety, nevertheless, persons with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult their doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic

Induction hob

field. Non-observance of this advice can lead to death!

➔ Keep magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they may be affected by the electromagnetic field of the appliance.

INSTALLATION

➔ The appliance must be disconnected from the power supply during installation or other work on it.

➔ This appliance may only be installed and grounded by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.

➔ Changes to the power supply system may only be carried out by a qualified electrician.

Non-observance of this hint can lead to electric shock or death!

➔ The edges of the hob are sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves, when you touch them.

➔ It is essential that the appliance is connected to an intact earthing system in accordance with national and local regulations.

➔ A circuit breaker must be installed in the circuit to which the appliance is connected to ensure complete isolation from the power supply.

➔ Do not install the hob in an environment with higher temperatures or near a gas or kerosene stove.

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

USE

➔ If the hob is broken or damaged, disconnect the appliance completely from the power supply and contact an authorized dealer.

If you continue to use the appliance in this condition, there is a risk of life-threatening electric shock!

➔ During use, the accessible parts of this appliance become very hot and may cause burns.

Be careful not to touch the heated cooking surface with your body, clothes or objects except suitable cookware and keep children away from the appliance.

➔ Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use.

Make sure that they do not protrude over other cooking zones that are switched on.

➔ Do not place objects on the cooking surface that are not heat-resistant. They could catch fire, melt or be damaged if accidentally switched on.

➔ Pay attention to magnetizable metal objects worn on the body, as they can become hot near the hob during use.

Gold and silver jewellery are not affected.

➔ Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob, as these can become hot due to induction.

➔ Never leave the appliance unattended when in use. Overcooked food may burn, cause harmful smoke or catch fire.

➔ Be especially careful when heating oils and fats (or food containing oils/

fats), as they can easily ignite spontaneously at high temperatures.

➡ Should a fire occur, never try to extinguish it with water. Switch off the appliance and cover the flame (e.g. with a lid or fire blanket).

➡ Do not heat any closed containers or cans on the cooking surface. Danger of explosion due to excess pressure during heating!

➡ To avoid hazards, switch off cooking zones or the hob on when not in use. To do this, use the on/off key and do not rely on automatic deactivation if cookware is not detected.

CLEANING

➡ Switch off the appliance before cleaning.

➡ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or scouring sponges or the like to clean the cooking surface. This can lead to damage.

➡ Only use a hob scraper with extreme caution and always keep it safe and out of the reach of children to avoid risk of injury.

➡ Do not use a steam cleaner to clean this product. This may cause electric shock, short circuits and malfunction.

➡ Always remove sugar-containing food residues immediately and if possible while still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface.

➡ Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter. We accept no liability for improper handling.

REPAIR AND MAINTENANCE

➡ Never make changes to the appliance.

➡ Repair and maintenance work may only be carried out by a qualified electrician.

➡ Before cleaning or maintenance, disconnect the hob from the power supply.

➡ If the power supply cable is damaged, it may only be replaced by a qualified electrician.

Induction hob

PRODUCT OVERVIEW
Cooking zone 2

1600W

Booster 2000W

ø 185x185mm

Cooking zone 1

2000W

Booster 2400W

ø 185x185mm

Cooking zone 3

2000W

Booster 2400W

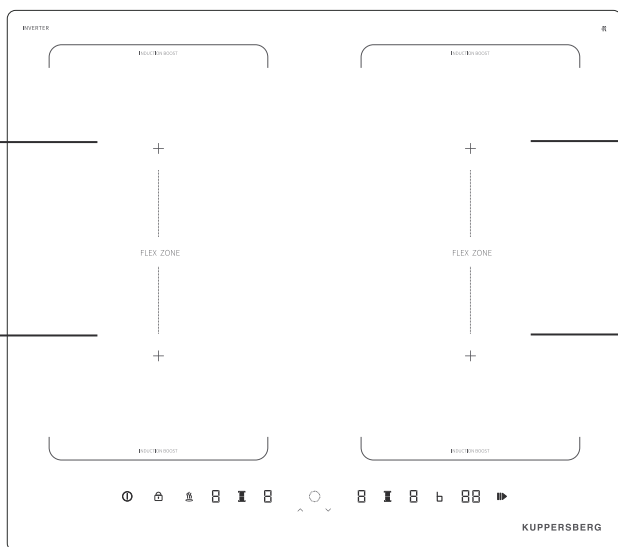
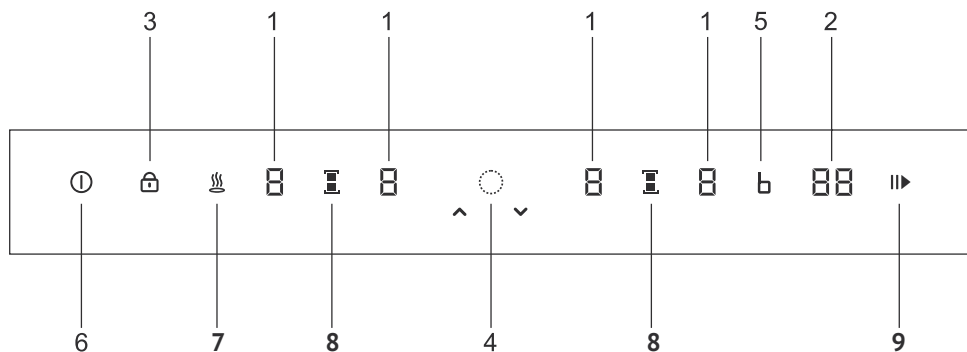
ø 185x185mm

Cooking zone 4

1600W

Booster 2000W

ø 185x185mm


CONTROL PANEL


1. Heating zone selection control
2. Timer control
3. Lock button
4. Down/Up slider
5. Boost

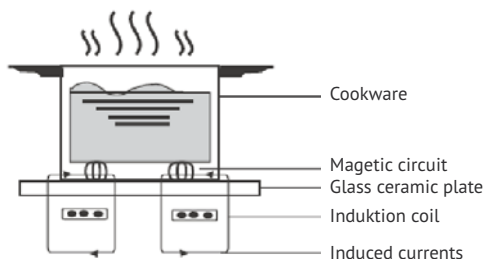
6. On/Off button
7. Warm function
8. Flexible heating zone function
9. Pause function

HOW THE INDUCTION HOB WORKS

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology.

The heat is generated directly in the metal of the cookware by electromagnetic vibrations and not indirectly by heating the glass surface.

The glass only becomes hot because it is finally heated by the cookware.



⚠ BEFORE USE

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

Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop.

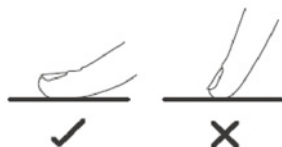
This is normal and harmless.

Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).

NOTES ON USING THE TOUCH CONTROLS

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

a thin film of water may make the controls difficult to operate.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE AND ITS USE

Only use cookware suitable for induction operation.

Pay attention to the labelling when buying it.

💡 As a reminder: magnetic cookware is also suitable for induction.



Induction hob

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE AND ITS USE

Only use cookware suitable for induction operation.

Pay attention to the labelling when buying it.

 **As a reminder:** magnetic cookware is also suitable for induction.

 Note:

The proportion of magnetic metal particles varies with different types of cookware. The higher the proportion, the more efficient the heating and the better the automatic detection of the hob of cookware (described in the following).

Automatic detection of suitable cookware

The hob has an automatic recognition system for suitable cookware. If no cookware suitable for induction is detected on a cooking zone, this is indicated by the icon  on the corresponding cooking zone display.

This can have the following reasons:

➔ The cookware used is not suitable for induction.

➔ The cookware was not placed on the selected cooking zone.

➔ The cookware was not placed in the middle of the cooking zone.

➔ The cookware is too small.

 If no suitable cookware is detected, the operation of the corresponding cooking zone does not start. After one minute it is automatically switched off.

➔ Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass.

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

➔ Use cookware with a minimum base diameter according to the following table.

➔ For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.

➔ Always lift pans off the hob.

Do not slide, or they may scratch the glass.

**Optimal cookware dimensions**

The bottom of your cookware should have a certain minimum diameter according to the cooking zone:

Base diameter of the cookware (mm)	
Cooking zone	Minimum
1,2,3,4	120
FLEX ZONE	120

USING THE HOB

STARTING TO COOK

- ➞ Press the ON/OFF button.

After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show – or --.

The hob is in standby mode.

- ➞ Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).

➞ Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!

➞ Touch the selection key of the desired cooking zone. The corresponding power indicator will start flashing.

➞ Adjust the heating level from 1 to 9 by sliding touching «up» and «down» key, or by directly rotating the knob on the glass top.

➞ If you don't choose a power setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.

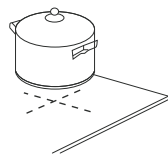
➞ You can change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and then using the slider.

FINISHING THE COOKING

- ➞ To turn off a cooking zone

Sliding touching «up» and «down» key, or by directly rotating the knob on the glass top.

➞ To switch off the hob, press the On/Off key.



power
up



power
down



power
up



power
down



Induction hob

Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an «H» on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature.

This can also be used as an energy saving function:

If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone.

**THE BOOSTER FUNCTION (B)**

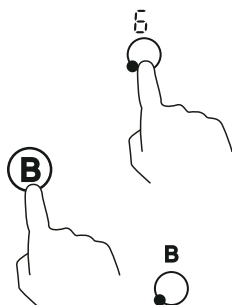
With the booster function you can maximize the power of a cooking zone for 5 minutes.

Activating the booster function

➡ Press the selection control of the cooking zone for which you want to activate the booster.

➡ Press the booster key (B).

The power of the cooking zone is maximized;



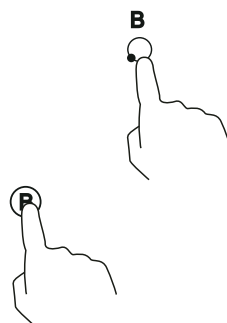
the corresponding power display shows B.

➡ After 5 minutes the booster stops automatically and the cooking zone switches back to power level 9.

Canceling the booster function

➡ Press the selection key of the cooking zone, for which you want to deactivate the booster.

➡ To stop the booster and return to the previously set power level (or to level 5 if the booster was activated at power level 0), press the booster key (B).



KEEP WARM FUNCTION

The heat preservation function is suitable for keeping food warm.

Use the keep warm function to get the stable temperature.

1) Touch the selection button of the heating zone that you wish to use the keep warm function.

2) Touch the keep warm button, the cooking zone indicator will display «-» or «--» or «--».

- : 100 W/60°C

--: 200 W/70°C

---: 300 W/80°C

3) To cancel the keep warm function, touch the heating zone button and press the «+» or «-» to cancel this function directly.

Network safety restriction for the booster function

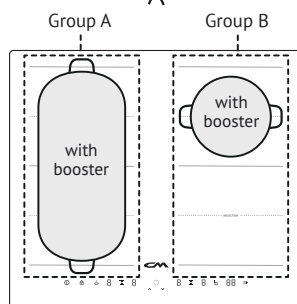
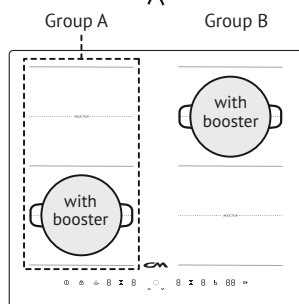
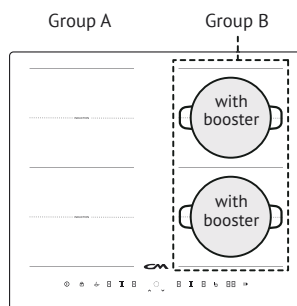
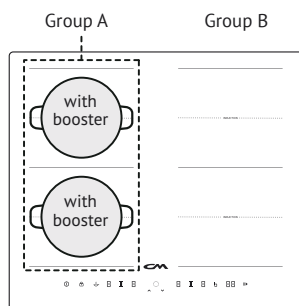
Basically all cooking zones are boost-capable.

However, the cooktop is divided into three groups for power distribution reasons.

For groups **A** and **B** applies:

To operate both zones of a group with the booster, is not possible (see illustration).

If the booster is activated for both zones, they are automatically operated at power level 9.



Induction hob

THE FLEX ZONE FUNCTION

➡ The front and rear cooking zones left and right (cooking zones 1 and 2, or 4 and 5) each form a flex zone.

Each Flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

➡ If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected.

The power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.

➡  **Important note:** In flex-zone operation, the cookware must be placed in the middle of the zone, so that both cooking zones are evenly covered.

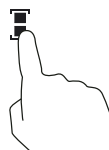
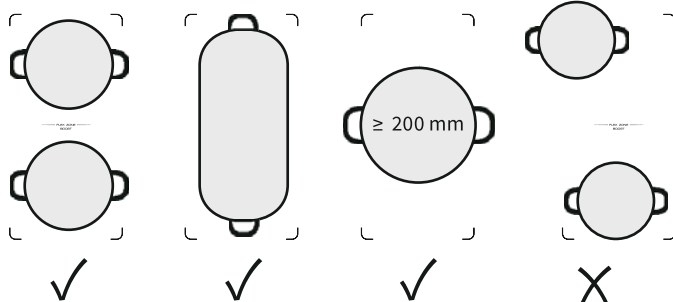
Using as one large zone

➡ To operate the flex zone as one large zone, press the corresponding flex zone key.

➡ The power level is set as with the other cooking zones using the slider.

Use as two smaller independent zones

➡ To operate the flex zone as two independent single zones, press the corresponding flex zone key again.

**Examples of good and bad placement of cookware:**

USING THE TIMER FUNCTION

SETTING THE TIMER WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF OF ONE OR MORE COOKING ZONE(S)

➔ Select the desired cooking zone with the corresponding selection control.

➔ Then press the Timer key.

The timer display will show «30».

➔ As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by using the knob or up, down.



➔ After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed.

The countdown starts and the timer display shows the remaining time.

To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.

➔ After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

 **Note:** Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.

5. 25<

Canceling and changing the time setting

➔ To cancel the time setting, press the timer key again.

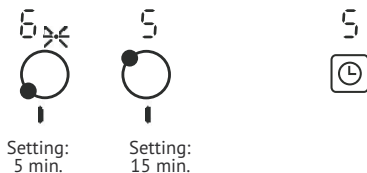
The remaining time display disappears and the timer is canceled.

➔ If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the setting and start again with the first step of the setting.



When activating the timer for several cooking zones

➔ If the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing red dot next to the corresponding power display indicates the cooking zone to which the display refers (Example see illustration).

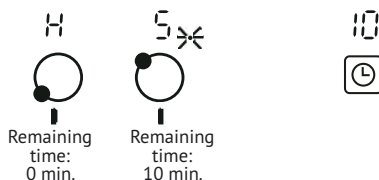


 To display the remaining time of the timer of another cooking zone, touch the corresponding selection key.

Induction hob

➡ After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next lowest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.

➡ When the last remaining time set expires finally, this cooking zone is also switched off.


**SETTING THE 30 MINUTES
TIMER WITH AUTOMATIC
SWITCH-OFF OF THE HOB**

💡 When this timer function is activated, the hob will automatically switch to pause (standby) mode after 30 minutes.

It serves as a safety feature or a memory aid.

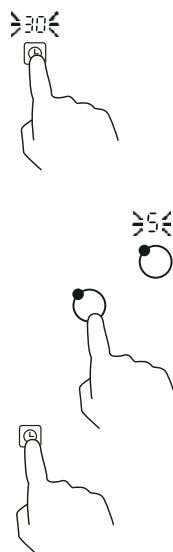
➡ To activate the 30 minute timer, press the timer key without having selected any cooking zone before. The timer display starts flashing and shows «30». The timer is activated.

➡ After 30 minutes, the hob automatically switches to pause mode. All cooking zones are then in standby mode; the power indicator flashes.

➡ To continue operation, press the selection key for the desired cooking zone.

The 30-minute countdown then starts again.

➡ To stop the 30 minute timer, press the timer key again without having selected any cooking zone before.





SAFETY

CHILD LOCK / KEY LOCK

You can lock the control panel to prevent unauthorised use (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

 Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.

Locking the control panel

➡ Touch and hold the child lock / key lock key for at least 3 seconds.

➡ The timer display will show «Lo» or if the timer has been set before, «Lo» and the remaining time alternately. The control panel is locked except for the on/off key.



Unlocking the control panel

➡ Make sure that the hob is switched on.

➡ Touch and hold the child lock/key lock key for at least 3 seconds.

➡ The «Lo» display will disappear.

You can now use the hob again normally.



FURTHER SAFETY FEATURES

Overheating protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob.

When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat.

To warn you to keep away from it, an «H» will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Magnet monitoring

If small objects (e.g. knife, fork, key) or unsuitable cookware (made of non-magnetic material such as aluminium or of unsuitable size) are placed on the hob, the hob automatically switches to stand-by mode after 1 minute.

The fan cools down the induction hob for another minute.

Automatic shutdown

To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power level	Automatic switch-off time (h)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Induction hob

**COOKING GUIDELINES****Fire hazard!**

Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat. These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.

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.

POWER SETTINGS

Power setting	Suitability
1-2	➤ Delicate warming for small amounts of food ➤ Melting chocolate, butter and foods that burn quickly ➤ Gentle simmering ➤ Slow warming
3-4	➤ Reheating ➤ Rapid simmering ➤ Cooking rice
5-6	➤ Pancakes
7-8	➤ Sauteing ➤ Cooking pasta
9	➤ Stir-frying ➤ Searing ➤ Bringing soup to the boil, boiling water



CLEANING THE HOB

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill-overs)	➤ Switch off the hob ➤ Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) ➤ Clean the glass with a soft cloth ➤ Rinse thoroughly and remove all cleaning residues ➤ Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel	➤ Make sure that the hob is not hot ➤ Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces ➤ Always remove cleaning residues completely ➤ The cooking surface may otherwise be damaged
Boilovers, melts and hot sugary spills on the glass surface	Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops: ➤ Switch off the hob ➤ Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob ➤ Remove the soiling with a dishcloth or paper towel ➤ Clean, rinse and dry the glass as described under «Everyday soiling»	➤ Be careful not to burn yourself on heated cooking zones ➤ Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury Keep them out of the reach of children. ➤ Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking and damaging the glass
Spillovers on the touch controls	➤ Switch off the hob ➤ Absorb liquid with a soft cloth ➤ Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge ➤ Dry the area completely with a textile or paper towel	➤ If the control panel is soiled, the hob may switch off ➤ The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on

Induction hob

**TROUBLESHOOTING****Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!****PROBLEMS, POSSIBLE CAUSES AND WHAT TO DO**

Problem	Possible cause	What to do
The cooktop cannot be turned on	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, contact a qualified technician
	Board error	Contact a certified electrician
The touch controls are unresponsive	The control is locked / The key lock has been activated	Unlock the control panel. See safety chapter
The touch controls are difficult to operate	There is a slight film of water on the controls	Make sure the touch control area is dry
	You are using the tip of your finger when touching the controls	Use the ball of your finger when touching the controls
Some keys do not work / The display does not work normally	Board / display error	Disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a short time If the problem persists, contact a certified electrician
The power indicator is working, but the heating process does not start	Overheating of the hob	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high
	The cooling fan is networking Technical error	Contact a certified electrician
The cookware is not heated and the  icon is displayed	The cookware is not suitable for induction or is not detected	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See cookware chapter
Operation stops suddenly and the  icon is displayed	The automatic detection function has failed	Contact a certified electrician

Induction hob

Problem	Possible cause	What to do
The  icon is displayed for two cooking zones placed one behind the other (1+2/3+4)	Technical error	Contact a certified electrician
The glass is being scratched	Rough-edged cook-ware is used	Use cookware with flat and smooth bottom See chapter of right cookware
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products are used	See cleaning chapter
Some pans or pots make crackling or clicking noises	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently)	This is harmless and normal
A slight humming noise can be heard when operating at high power	This can be caused by induction technology	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely by reducing the power level
Fan noise	A cooling fan integrated in the hob prevents the electronics from overheating If necessary, it continues to run even after the hob is switched off	This is normal and necessary for error free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running
Abnormal fan noise	The cooling fan is damaged	Contact a certified electrician
The hob or cooking zone switches off suddenly, a signal tone is heard and an error code is displayed	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician

Induction hob

ERROR CODES

Error code	Meaning	What to do
	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
E1	The voltage is too low (less than 85 V)	Check the power supply
E2	The voltage is too high (higher than 285 V)	If it is normal, turn the hob back on
E3	Error message of the cooktop sensor / short circuit	Contact the customer service or a certified electrician
E4	Error message of the IGBT- sensor/short circuit	
E5	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again
E6	IGBT-overheating	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again
E7	Malfunction of the cooktop Sensor	Contact the customer service or a certified electrician
Er	Communication failure between display and mainboard	Contact the customer service or a certified electrician
Et	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the hob back on



INSTALLATION

IMPORTANT NOTES AND INSTALLATION REQUIREMENTS

➤ The hob must be installed by a qualified electrician.

➤ A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.

➤ This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).

➤ The fuse must be easily accessible.

➤ Contact a specialist or the building supervisory authority, if you are not sure during the installation.

➤ The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.

➤ The worktop must be flat and horizontal and nothing must protrude into the work area.

➤ The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 90°C.

➤ If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (see chapter of inserting the hob).

➤ Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.

➤ The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.

➤ The hob must be installed in such a way that good heat radiation can be guaranteed to ensure proper functioning.

➤ Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and exhaust air is not blocked.

To do this, follow the instructions described in the following.

CUTTING THE WORKTOP

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



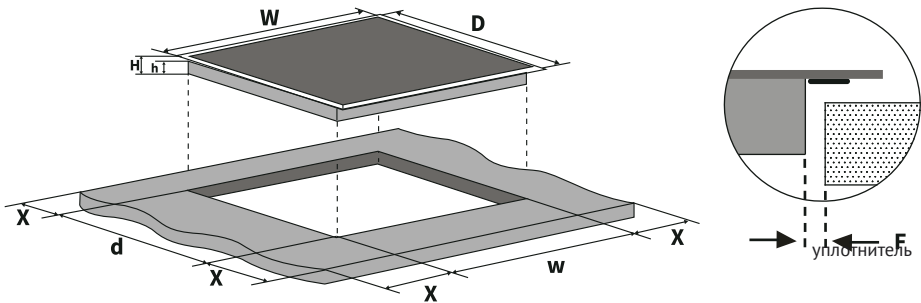
Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.

➤ Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Choose a heat-resistant work surface material.

➤ The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least 3 mm.

➤ For the purposes of installation and use, at least 5 cm space must be kept around the cut-out.

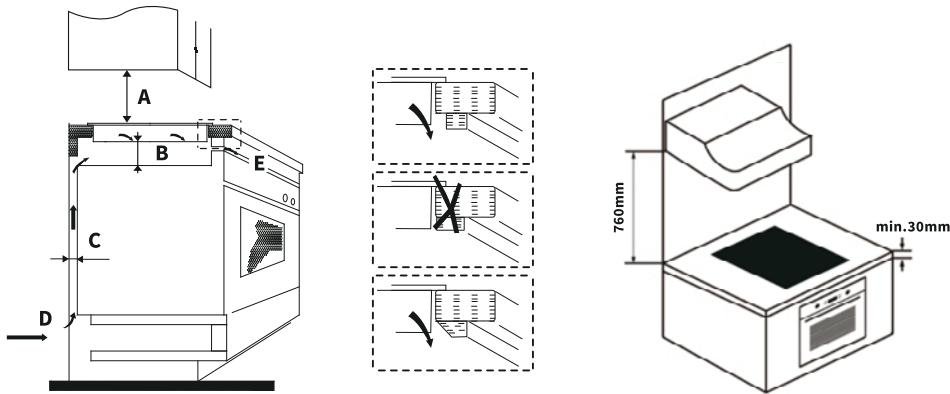
Induction hob



Model	W(mm)	D(mm)	H(mm)	h(mm)	w(mm)	d(mm)	X(mm)	F(mm)
ICI 628	590	520	58	54	560	490	mini.50	mini.3

VENTILATION AND SAFETY
DISTANCES

➡ Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Air gap/intake	Exhaust air min. 5mm

➡ **Note:** The safety distance between the heating plate and the cabinet or the cooker hood above the heating plate should be at least 760 mm.

➡ If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan.

The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least 50 mm.

➡ The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

INSERTING THE HOB

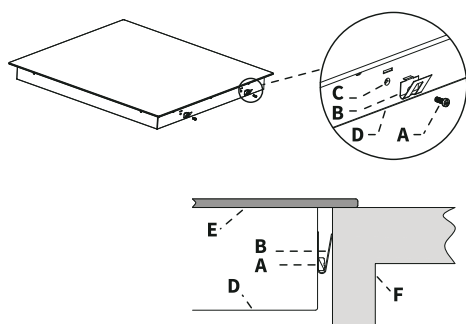
Note: On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.

Fixing the hob using the mounting brackets

➡ Place the hob on a stable, smooth surface (for example, use the packaging as a base).

➡ Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.

➡ Screw 4 mounting brackets to the bottom base of the hob as shown in the figure:



- A Screw
- B Mounting bracket
- C Screw hole
- D Bottom base
- E Glass ceramic plate
- F Worktop

Note: Illustrations may vary.

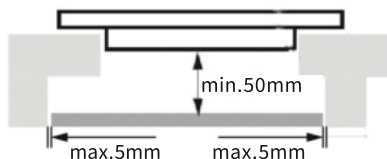
Induction hob

Installation of heat protection below the hob

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below:

➔ Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).

➔ When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.

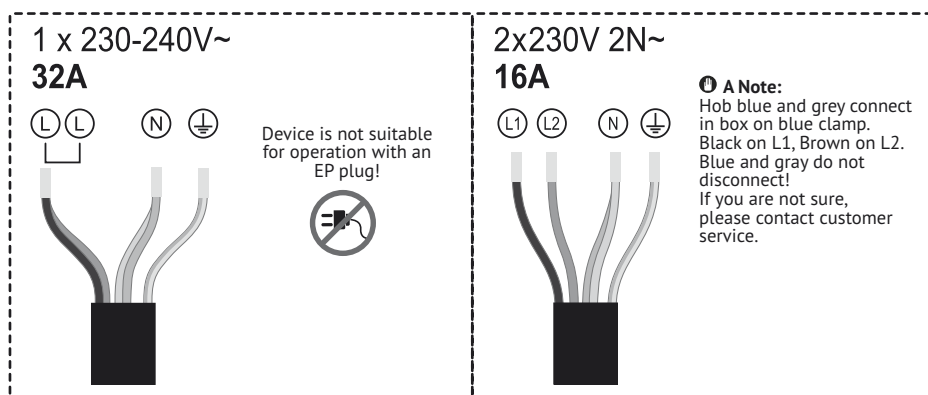
**CONNECTING THE HOB TO THE MAINS**

➔ Make sure, that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.

➔ The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:

➔ The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.

➔ 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 cable must not be kinked or pinched.

➡ 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.

➡ The cable must be checked regularly.

➡ If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.

➡ The installer must use an H05GG-F type power cable.

⚠ **After installation, the connection cable and the underside of the hob must no longer be accessible.**



This symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as normal household waste, but must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. (European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)).

The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance is disposed of properly, you help to avoid possible hazards.

For more information about the treatment, recovering and recycling of this product, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Please also dispose of all packaging material with due consideration for the environment.

The materials used are selected carefully and should be recycled.

Recycling reduces the use of raw materials and waste.

Induction hob



TECHNICAL SPECIFICATIONS

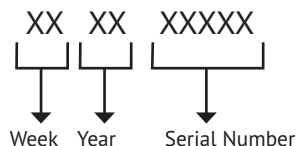
Model	ICI 628
Cooking zone	4
Power (W)	7200
Product size WxDxH (mm)	590*520*58

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:



MANUFACTURERS:

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

FACTORIES-BRANCHES OF THE MANUFACTURER:

Zhongshan SUKIO Electric Appliance Co., Ltd

2rd&4th floor, No. 1, Jian'an Road, Nantou Town, Zhongshan City,
Guangdong Province, P.R.China

IMPORTER:

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

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





СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	57
ОБЗОР ПРОДУКТА.....	60
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	62
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	64
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА	68
БЕЗОПАСНОСТЬ	70
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	71
ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	72
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК.....	73
УСТАНОВКА.....	76
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	81
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	83



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте и следуйте следующим инструкциям, прежде чем начать использовать варочную панель.

Предоставьте эту информацию также установщику устройства. Это может снизить затраты на установку.

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

➔ Этот прибор предназначен для использования внутри помещений и предназначен для разогрева пищи. Используйте его исключительно по назначению!

Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные неправильным обращением или несоблюдением инструкций.

➔ Прибор не подходит для лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний (включая детей), если они не находятся под присмотром или не проинструктированы по безопасному использованию прибора и не осознают связанные с этим риски.

➔ Детей до 8 лет всегда следует держать подальше от варочной поверхности и/или постоянно присматривать за ними.

Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него. Очистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

➔ Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшись на варочную панель, могут получить серьезные травмы.

➔ Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или внешнего коммутатора.

➔ Не используйте прибор для обогрева помещения.

➔ Не используйте варочную панель в качестве места для хранения, полки или рабочей поверхности.

➔ Во избежание повреждений не садитесь и не стойте на приборе, не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте на нее ничего.

➔ Убедитесь, что варочная панель не поцарапана ювелирными изделиями, заостренными или острыми предметами и т.д. Используйте только кастрюли и сковородки с плоским дном, без острых краев.

➔ Используйте кастрюли и сковородки, предназначенные для более высоких температур (до 200°C, подходят для стеклокерамики).

➔ Во время работы вблизи варочной панели может образоваться тепло и влага.

Пожалуйста, убедитесь, что ваша кухня хорошо проветривается.

Для этого используйте предусмотренные опции или, при необходимости, установите вытяжную систему.

Индукционная варочная панель

ОПАСНОСТИ, СВЯЗАННЫЕ С МАГНИТНЫМ ПОЛЕМ

➤ Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности, однако лица 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 подвергаются воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого пункта может привести к смерти!

➤ Держите намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) подальше от варочной панели, поскольку на них может воздействовать электромагнитное поле прибора.

УСТАНОВКА

➤ Прибор должен быть отключен от электропитания во время установки или других работ с ним.

➤ Данное устройство может быть установлено и заземлено только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами.

➤ Изменения в системе электропитания может производить только квалифицированный электрик. Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти!

➤ Края варочной панели острые. Защитите себя от порезов и травм, например, надев рабочие перчатки.

➤ Крайне важно, чтобы прибор был подключен к неповрежденной системе заземления в соответствии с национальными и местными нормами.

➤ В цепи, к которой подключен прибор, должен быть установлен автоматический выключатель (предохранитель), чтобы обеспечить полную изоляцию от источника питания.

➤ Не устанавливайте варочную панель в помещении с высокой температурой или рядом с газовой или керосиновой плитой.

➤ Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

➤ Если варочная панель сломана или повреждена, полностью отключите прибор от электросети и обратитесь к авторизованному дилеру.

Если вы продолжите использовать прибор в таком состоянии, существует риск опасного для жизни поражения электрическим током!

➤ Во время использования доступные части прибора сильно нагреваются и могут стать причиной ожогов.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретой варочной поверхности своим телом, одеждой или предметами, за исключением подходящей посуды, и не подпускайте детей к прибору.

Индукционная варочная панель

➔ Кухонные принадлежности и ручки посуды могут нагреваться во время использования.

Будьте осторожны.

➔ Не кладите на варочную поверхность не термостойкие предметы. Они могут загореться, расплавиться или повредиться при случайном включении.

➔ Обращайте внимание на намагничивающиеся металлические предметы, находящиеся на теле, так как во время использования они могут нагреваться вблизи варочной панели.

Кроме золотых и серебряных украшений.

➔ Не ставьте на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки, так как они могут нагреться.

➔ Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Переваренная пища может подгореть, вызвать вредный дым или загореться.

➔ Будьте особенно осторожны при нагревании масел и жиров (или продуктов, содержащих масла/жиры), так как они могут легко самопроизвольно воспламениться при высоких температурах.

➔ В случае возникновения пожара никогда не пытайтесь потушить его водой. Выключите прибор и накройте пламя (например, крышкой или термостойким одеялом).

➔ Не нагревайте закрытые контейнеры или банки на варочной поверхности. Существует опасность взрыва из-за избыточного давления во время нагрева!

➔ Во избежание опасностей включайте конфорки или плиту, когда она не используется. Для этого используйте кнопку включения/выключения и не полагайтесь на автоматическое отключение.

ЧИСТКА

➔ Выключите прибор перед чисткой.

➔ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, губки и т.п. для очистки варочной панели. Это может привести к повреждению.

➔ Используйте скребок для варочной поверхности, но только с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте, чтобы избежать риска травм.

➔ Не используйте пароочиститель для очистки данного изделия. Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию и неисправности.

➔ Всегда удаляйте остатки пищи, содержащей сахар, немедленно и, по возможности, пока она еще горячая, чтобы избежать необратимого загрязнения или повреждения варочной поверхности.

➔ Следуйте инструкциям по уходу и чистке, приведенным в соответствующей главе. Мы не несем ответственности за неправильное обращение с прибором.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

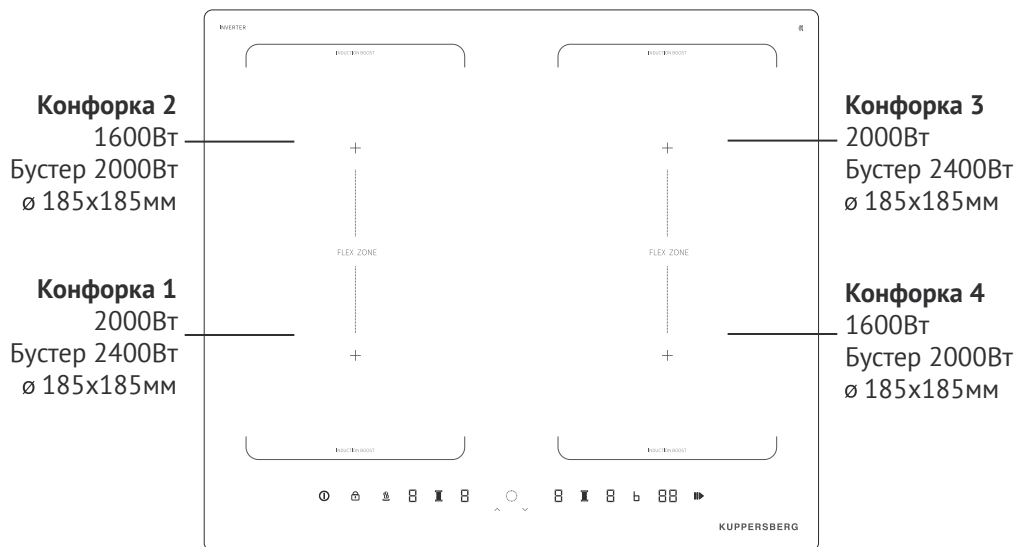
➔ Никогда не вносите изменения в прибор.

Индукционная варочная панель

➡ Работы по ремонту и техническому обслуживанию могут выполняться только квалифицированным электриком.

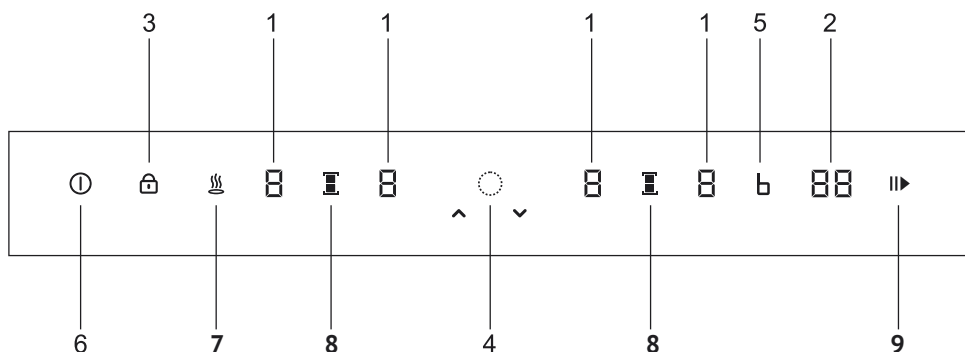
➡ Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.

➡ Если кабель питания поврежден, его может заменить только квалифицированный электрик.

 ОБЗОР ПРОДУКТА

Индукционная варочная панель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Выбор варочной зоны | 6. Кнопка вкл/выкл |
| 2. Управление таймером | 7. Функция подогрева |
| 3. Кнопка блокировки | 8. Функция Flex zone |
| 4. Ползунок вниз/вверх | 9. Пауза |
| 5. Бустер | |

**КАК РАБОТАЕТ
ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ**

Готовка на индукционной плите — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.

Тепло генерируется непосредственно в металле посуды за счет электромагнитных колебаний, а не косвенно за счет нагрева стеклянной поверхности.



Индукционная варочная панель

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

➤ Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Инструкции по технике безопасности».

➤ Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной плите.

 **Примечание:** При первом использовании варочной панели возможно появление запаха и даже небольшого дыма.

Это нормально и безвредно.

Хорошо проветривайте помещение, пока они не исчезнут (максимум 30 мин.).

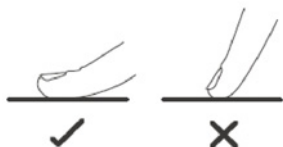
ПРИМЕЧАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

➤ Элементы управления реагируют на легкие прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.

➤ Используйте подушечки пальцев, а не их кончики.

➤ Каждое касание сопровождается звуковым сигналом.

➤ Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных датчиков.



ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ И ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте только посуду, подходящую для индукционной плиты.

При покупке обратите внимание на маркировку.

 **Напоминаем:** магнитная посуда подходит также для индукционной плиты.



Примечание:

Доля частиц магнитного металла варьируется в зависимости от типа посуды. Чем выше доля, тем эффективнее нагрев и тем лучше автоматическое определение варочной панели посуды (описано ниже).

Автоматическое определение подходящей посуды

Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания подходящей посуды. Если на конфорке не обнаружена посуда, подходящая для индукционной плиты, это обозначается значком  на дисплее соответствующей конфорки.

Это может иметь следующие причины:

➤ Используемая посуда не подходит для индукционной плиты.

➤ Посуда не поставлена на выбранную конфорку.

Индукционная варочная панель

⇒ Посуда не установлена ровно по-
середине конфорки.

⇒ Посуда слишком маленькая.

💡 Если подходящая посуда не обнаружена, работа соответствующей конфорки не начнется. Через минуту она автоматически выключается.

⇒ Убедитесь, что дно посуды гладкое и плотно прилегает к плите.

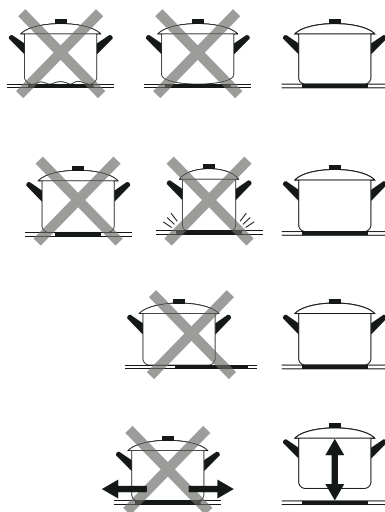
⇒ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

⇒ Используйте посуду с минимальным диаметром дна, указанным в таблице ниже.

⇒ Для достижения максимальной эффективности всегда размещайте посуду в центре варочной зоны.

⇒ Всегда снимайте кастрюли с плиты.

Избегайте скольжения, иначе они могут поцарапать поверхность плиты.

**Оптимальные размеры посуды**

Дно посуды должно иметь определенный минимальный диаметр в зависимости от зоны приготовления:

Диаметр дна посуды (мм)	
Конфорка	Минимальное значение
1,2,3,4	120
FLEX ZONE	120

Индукционная варочная панель

⚠ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

➡ Нажмите кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.

После включения раздается звуковой сигнал, все индикаторы загораются примерно на одну секунду и показывают — или —.

Варочная панель находится в режиме ожидания.

➡ Теперь поместите подходящую посуду по центру желаемой конфорки.

➡ Убедитесь, что поверхность варочной панели и дно посуды чистые и сухие.

➡ Коснитесь кнопки выбора желаемой конфорки. Соответствующий индикатор начнет мигать.

➡ Отрегулируйте уровень нагрева от 1 до 9, используя сенсорную кнопку «вверх» и «вниз» или повернув ручку.

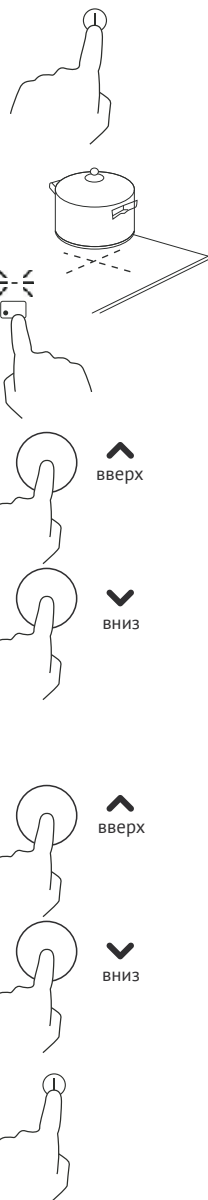
➡ Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится.

➡ Изменить мощность можно в любой момент во время приготовления, сначала выбрав нужную конфорку, а затем с помощью сенсорного управления или ручки.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

➡ Чтобы выключить конфорку, используйте сенсорные клавиши «вверх» и «вниз» или поверните ручку.

➡ Чтобы выключить варочную панель, нажмите кнопку Вкл./Выкл.



Остерегайтесь горячих поверхностей

Если после использования варочная зона все еще слишком горячая и существует риск получения травмы, на дисплее соответствующей варочной зоны отображается буква «Н», которая исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Эту функцию также можно использовать в качестве функции энергосбережения:

Если вы хотите нагреть дополнительные кухонные принадлежности, используйте уже нагретую конфорку.

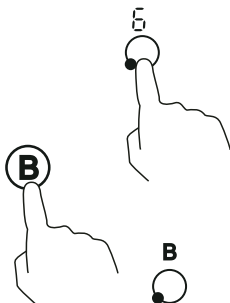


ФУНКЦИЯ БУСТЕР

С функцией бустер вы можете максимизировать мощность варочной зоны в течение 5 минут.

Включение бустера

- ➔ Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать эту функцию.
- ➔ Нажмите кнопку бустера (В).



Мощность варочной зоны максимально увеличена;

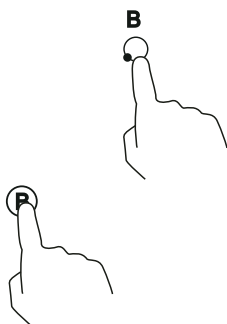
соответствующий индикатор мощности показывает В.

➔ Через 5 минут бустер автоматически отключится, и зона приготовления снова переключится на уровень мощности 9.

Отключение бустера

➔ Нажмите кнопку выбора конфорок, у которой вы хотите отключить бустер.

➔ Чтобы отключить функцию бустер и вернуться к ранее установленному уровню мощности (или к уровню 5, если бустер был активирован на уровне мощности 0), нажмите кнопку бустера (В).



Индукционная варочная панель

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

Функция поддержания тепла подходит для поддержания блюд теплыми.

Используйте функцию поддержания тепла, чтобы удерживать стабильную температуру.

1) Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию поддержания тепла.

2) Нажмите кнопку поддержания тепла, на индикаторе конфорки отобразится «-», «--» или «---».

- : 100 Вт/60°C

--: 200 Вт/70°C

---: 300 Вт/80°C

3) Чтобы отменить функцию поддержания тепла, коснитесь кнопки зоны нагрева и нажмите «+» или «-», чтобы отменить эту функцию.

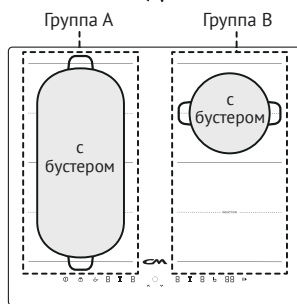
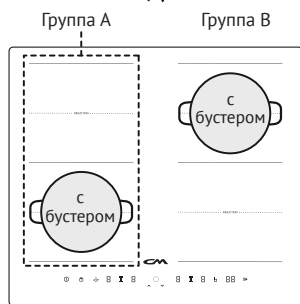
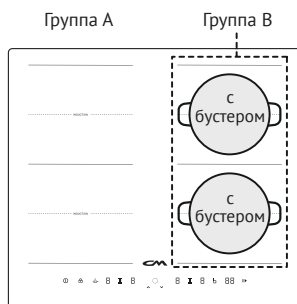
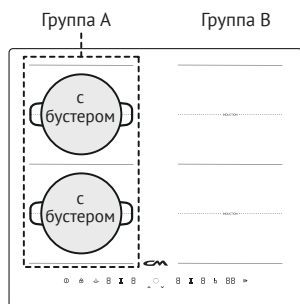
Ограничение безопасности сети электропитания для функции бустер

Практически все конфорки поддерживают функцию бустер.

Однако варочная панель разделена на три группы по соотношениям распределения мощности.

Для групп **A** и **B** применяется:

Использовать обе зоны с бустером невозможно (см. рисунок). Если бустер активирован для обеих зон, они автоматически работают на уровне мощности 9.



ФУНКЦИЯ FLEX ZONE

➞ Передняя и задняя варочные зоны (конфорки 1 и 2 или 3 и 4), каждая образуют Flex Zone.

Каждая Flex Zone состоит из двух независимых индукционных зон, которые можно соединить вместе в одну большую зону.

➞ Если во время работы одной большой зоны посуда перемещается из передней части в заднюю часть (или наоборот) в пределах Flex Zone, новое положение определяется автоматически.

Уровень мощности зоны, на которой изначально была размещена посуда, сохраняется, а часть, не закрытая посудой, автоматически отключается.

➞  **Важное примечание:** в режиме Flex Zone посуда должна располагаться посередине конфорки, чтобы обе конфорки были равномерно покрыты.

Использование в качестве одной большой зоны

➞ Чтобы использовать Flex Zone как одну большую зону, нажмите соответствующую кнопку Flex Zone.

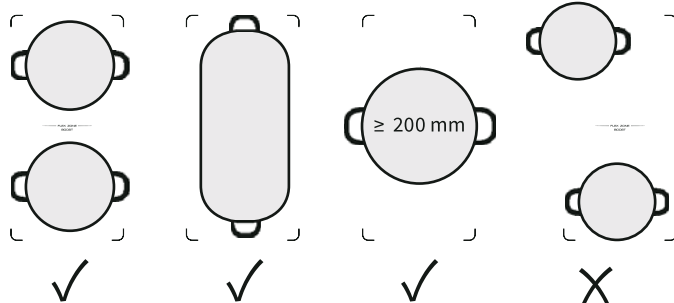
➞ Уровень мощности устанавливается, как и в других конфорках, с помощью сенсорного управления или ручки.

Использование как две независимые зоны

➞ Чтобы использовать Flex Zone как две независимые отдельные зоны, еще раз нажмите соответствующую кнопку Flex Zone.



Примеры удачного и неудачного размещения посуды:



Индукционная варочная панель

⚠ ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА**УСТАНОВКА ТАЙМЕРА С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ КОНФОРОК**

➡ Выберите нужную конфорку с помощью соответствующего элемента на панели управления.

➡ Затем нажмите кнопку Таймер.

На дисплее таймера отобразится число «30».

➡ Пока мигают десятки, вы можете отрегулировать ее с помощью сенсорного управления или ручки.



➡ Через 3 секунды без дальнейшего использования установленное время автоматически подтверждается.

Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера отобразится оставшееся время.

Для обозначения выбранной зоны рядом с соответствующим индикатором мощности загорается точка.

➡ По истечении заданного времени соответствующая конфорка автоматически отключается.

Примечание: Другие ранее установленные конфорки продолжают работать без таймера.

5.

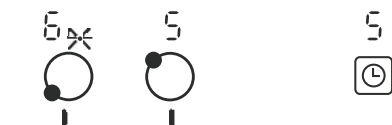
Отмена и изменение установки времени

➡ Чтобы отменить настройку времени, нажмите кнопку таймера еще раз. Индикация оставшегося времени исчезает, и таймер выключается.

➡ Если вы хотите изменить установленное время после установки таймера, вам придется отменить настройку и начать заново с первого шага настройки.

**Использование таймера для нескольких конфорок**

➡ Если таймер активирован для нескольких конфорок, на дисплее таймера всегда отображается наименьшее оставшееся время. Мигающая красная точка рядом с соответствующим индикатором мощности указывает на конфорку (пример см. на рисунке).



Установлено: 5 мин. Установлено: 15 мин.

💡 Чтобы отобразить оставшееся время таймера другой конфорки, коснитесь соответствующей кнопки.

Индукционная варочная панель

➔ По истечении самого короткого установленного времени соответствующая конфорка выключается, на дисплее отображается следующее наименьшее оставшееся время, и обозначение соответствующей конфорки.

➔ По истечении последнего оставшегося установленного времени эта конфорка также выключается.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА 30 МИНУТ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ОТКЛЮЧЕНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

💡 Когда эта функция таймера активирована, варочная панель автоматически перейдет в режим паузы (ожидания) через 30 минут.

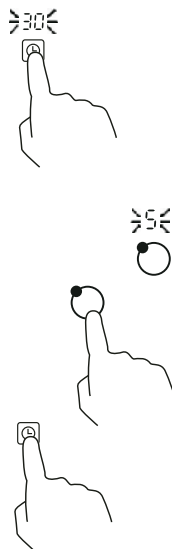
➔ Чтобы активировать 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера, предварительно не выбирая какую-либо конфорку. Дисплей таймера начнет мигать и отобразит «30». Таймер активирован.

➔ Через 30 минут варочная панель автоматически перейдет в режим паузы. Все конфорки переходят в режим ожидания; индикатор питания мигает.

➔ Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку выбора нужной конфорки.

➔ Затем 30-минутный обратный отсчет начинается снова.

➔ Чтобы остановить 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера еще раз, не выбрав перед этим ни одной конфорки.



Индукционная варочная панель



БЕЗОПАСНОСТЬ

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, случайное включение конфорки детьми).

💡 Даже если панель управления заблокирована, клавиша Вкл./Выкл. остается активной. Таким образом, в случае чрезвычайной ситуации вы можете выключить варочную панель в любой момент.

Блокировка панели управления

➔ Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей не менее 3 секунд.

➔ На дисплее таймера будет попеременно отображаться «Lo» или, если таймер был установлен ранее, «Lo» и оставшееся время. Панель управления заблокирована, за исключением кнопки включения/выключения.



Разблокировка панели управления

➔ Убедитесь, что варочная панель включена.

➔ Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей не менее 3 секунд.

➔ Индикация «Lo» исчезнет.

Теперь вы снова можете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели.

При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле

Если конфорка проработала какое-то время, в ней останется некоторое остаточное тепло.

Чтобы предупредить вас о необходимости держаться подальше от варочной поверхности, на индикаторе соответствующей конфорки отобразится буква «H».

Контроль магнитного поля

Если на варочную панель положить мелкие предметы (например, нож, вилку, ключ) или неподходящую посуду (из немагнитного материала, например, алюминия, или неподходящего размера), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

Вентилятор охлаждает индукционную плиту еще в течение одной минуты.

Автоматическое отключение

Если вы забыли выключить конфорки, они автоматически отключаются через заданное время (см. таблицу).

Уровень мощности	Время автоматического выключения (ч)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ****Опасность пожара!**

Будьте осторожны при нагревании масел и жиров или продуктов, содержащих масло или жир. Они быстро нагреваются и могут легко самовоспламениться при очень высоких температурах.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

➔ Когда пища закипит, уменьшайте температуру.

➔ Использование крышки сокращает время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла.

➔ Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

➔ Начните готовить на высокой температуре и уменьшите настройку, когда пища полностью прогреется.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Мощность	Соответствие
1-2	➔ Деликатный разогрев небольшого количества продуктов ➔ Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают ➔ Слабое кипячение ➔ Медленное разогревание
3-4	➔ Подогрев ➔ Быстрое кипячение ➔ Приготовление риса
5-6	➔ Блины
7-8	➔ Обжаривание ➔ Приготовление макарон
9	➔ Жарка ➔ Обжаривание ➔ Доведение супа до кипения, кипяток

Индукционная варочная панель



ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Тип загрязнения	Как действовать	Важно!
Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или пролитого несладкого продукта)	➤ Выключите варочную панель. ➤ Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) ➤ Очистите стекло мягкой тканью ➤ Тщательно промойте и удалите все остатки чистящего средства ➤ Вытрите насухо варочную поверхность чистым тканевым или бумажным полотенцем	➤ Убедитесь, что варочная панель не горячая ➤ Чистящие губки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства царапают стекло ➤ Проверьте спецификации производителя на предмет пригодности для стеклянных поверхностей ➤ Всегда полностью удаляйте остатки чистящего средства ➤ В противном случае варочная поверхность может быть повреждена
Кипячение, плавление и разливы горячего сахара на поверхности стекла	Немедленно удалите их с помощью лопаточки, скребка или скребка с лезвием, подходящего для стеклокерамических варочных панелей: ➤ Выключите варочную панель ➤ Держите скребок под углом 30° к варочной панели и соскребайте загрязнения на прохладную часть варочной панели ➤ Удалите загрязнения кухонной тряпкой или бумажным полотенцем ➤ Очистите, промойте и высушите стекло, как описано выше	➤ Будьте осторожны, чтобы не обжечься о нагретые конфорки ➤ Обратите внимание, что лезвия скребков очень острые и могут стать причиной травм. Храните их в недоступном для детей месте ➤ Удаляйте загрязнения такого типа как можно скорее, чтобы они не прилипли и не повредили стекло
Другие типы загрязнений на сенсорном управлении	➤ Выключите варочную панель. ➤ Уберите жидкости при помощи мягкой ткани ➤ Протрите область сенсорного управления чистой влажной тканью или мягкой губкой ➤ Вытрите насухо это место тканевым или бумажным полотенцем	➤ Если панель управления загрязнена, варочная панель может выключиться ➤ Сенсорная панель может не работать, пока на ней есть жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, убедитесь, что вы вытерли поверхность насухо

**РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK**

Никогда не ремонтируйте, не модифицируйте варочную панель и не разбирайте ее самостоятельно!

ПРОБЛЕМЫ, ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Что делать
Варочная панель не может быть включена	Нет питания	Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к электросети и исправна
		Проверьте, есть ли электроэнергия в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту
	Плата	Свяжитесь с сертифицированным электриком
Сенсорное управление не срабатывает	Управление заблокировано	Разблокируйте панель управления. См. главу «Безопасность»
Сенсорное управление сложно использовать	На клавишах имеется небольшая пленка воды	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая
	Прикасаясь к элементам управления, вы используете кончик пальца	Касайтесь элементов управления подушечкой пальца
Некоторые кнопки не работают/дисплей работает неправильно	Ошибка платы/дисплея	Отключите варочную панель от электросети и через некоторое время снова подключите ее. Если проблема не устранена, обратитесь к сертифицированному электрику
Индикатор питания работает, но процесс нагрева не запускается	Перегрев варочной панели	Убедитесь, что вентиляционные пути не заблокированы и что температура окружающей среды не слишком высока
	Вентилятор охлаждения подключен к сети. Техническая ошибка	Свяжитесь с сертифицированным электриком
Посуда не нагревается, отображается значок	Посуда не подходит для индукционной плиты или не определяется	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты, правильного размера, подходящего для желаемой конфорки, и размещайте ее правильно

Индукционная варочная панель

Проблема	Возможная причина	Что делать
Работа внезапно прекращается, и отображается значок 	Функция автоматического обнаружения не сработала	Свяжитесь с сертифицированным электриком
Значок  отображается для двух конфорок, расположенных одна за другой (1+2/3+4)	Техническая ошибка	Свяжитесь с сертифицированным электриком
Стекло поцарапано	Используется посуда с грубыми краями	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел о правильной посуде
	Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства	См. главу «Очистка»
Некоторые сковороды и кастрюли издают потрескивание или щелканье	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Это безвредно и нормально
При работе на высокой мощности слышен легкий гудящий шум	Это может быть вызвано индукционной технологией	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при снижении уровня мощности
Шум вентилятора	Охлаждающий вентилятор, встроенный в варочную панель, предотвращает перегрев электроники. При необходимости он продолжает работать даже после выключения варочной панели	Это нормально и необходимо. Не отключайте прибор от электросети во время работы вентилятора
Ненормальный шум вентилятора	Вентилятор охлаждения поврежден	Свяжитесь с сертифицированным электриком
Панель или варочная зона внезапно выключаются, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки	Техническая ошибка/ Значение кода см. в следующей таблице	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь к сертифицированному электрику

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Код ошибки	Значение	Что делать
	Подходящей посуды не обнаружено	Поместите подходящую посуду в середину соответствующей конфорки (см. главу «Посуда»)
E1	Напряжение слишком низкое (менее 85 В)	Проверьте источник питания. Если все в порядке, снова включите варочную панель
E2	Напряжение слишком высокое (выше 285 В)	
E3	Сообщение об ошибке датчика варочной панели / короткое замыкание	Обратитесь в службу поддержки клиентов или к сертифицированному электрику
E4	Сообщение об ошибке БТИЗ-датчика/ короткое замыкание	
E5	Перегрев варочной панели	Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее
E6	Перегрев БТИЗ	Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее
E7	Неисправность датчика варочной панели	Обратитесь в службу поддержки клиентов или к сертифицированному электрику
Er	Сбой связи между дисплеем и материнской платой	
Et	Защита от перелива	Удалите пролитую жидкость и снова включите варочную панель

Индукционная варочная панель



УСТАНОВКА

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ

➔ Варочную панель должен устанавливать квалифицированный электрик.

➔ Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроен в постоянную проводку и соответствовать местным нормам.

➔ Этот предохранитель должен быть проверен и иметь зазор не менее 3 мм вокруг всех полюсов (или вокруг всех активных [фазных] проводников, если это предусмотрено нормами).

➔ Предохранитель должен быть легко доступен.

➔ Если вы не уверены во время установки, обратитесь к специалисту или в орган строительного надзора.

➔ Столешница должна быть изготовлена из изоляционного и термостойкого материала, чтобы предотвратить поражение электрическим током и деформацию, вызванную тепловым излучением. Древесину и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы нельзя использовать в качестве материала для столешницы, если она не обработана.

➔ Столешница должна быть плоской и горизонтальной, ничто не должно выступать на рабочую зону.

➔ Стена над столешницей, прилегающие и окружающие поверхности, а также используемые клеи должны быть термостойкими до 90°C.

➔ Если варочная панель установлена над ящиком, мебельным отсеком и т. д. или к варочной панели есть доступ снизу, под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный барьер (см. главу «Вставка варочной панели»).

➔ Используйте поверхности, которые легко чистить (например, керамическую плитку), в качестве стен вокруг зоны приготовления пищи.

➔ Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины или барабанные сушилки.

➔ Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение и правильную работу.

➔ При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и что подача и вытяжка воздуха не заблокированы.

Для этого следуйте инструкциям, описанным ниже.

ОБРЕЗАНИЕ СТОЛЕШНИЦЫ

➔ Вырезайте столешницу по размерам, указанным на следующем рисунке.



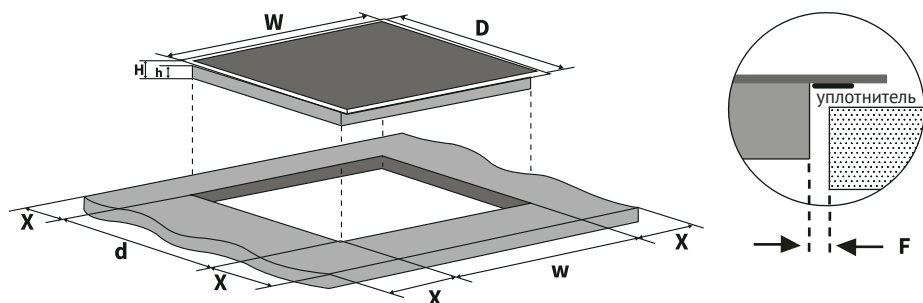
Примечание: Перед резкой убедитесь, что указанные размеры соответствуют размерам изделия.

➔ Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал.

Индукционная варочная панель

➡ Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

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

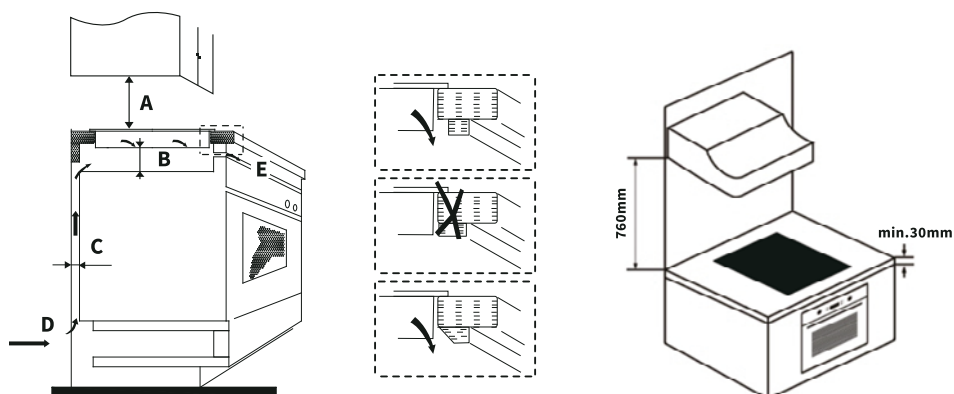


Модель	Ш (мм)	Г(мм)	В (мм)	в (мм)	ш (мм)	d (мм)	X (мм)	F (мм)
ICI 628	590	520	58	54	560	490	мин.50	мин.3

ВЕНТИЛЯЦИЯ

➡ Обязательно убедитесь, что следующие условия обеспечивают достаточную вентиляцию варочной панели

и что подача и вытяжка воздуха не заблокированы:



Индукционная варочная панель

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Воздушный зазор / воздухозаборник	Вытяжной воздух мин. 5 мм

➡ **Примечание.** Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом или вытяжкой над панелью должно составлять не менее 760 мм.

➡ Если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован собственным вентилятором охлаждения.

Безопасное расстояние между нижней частью варочной панели и духовкой должно быть не менее 50 мм.

➡ Установка должна соответствовать всем правилам, касающимся расстояния, и другим нормам.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

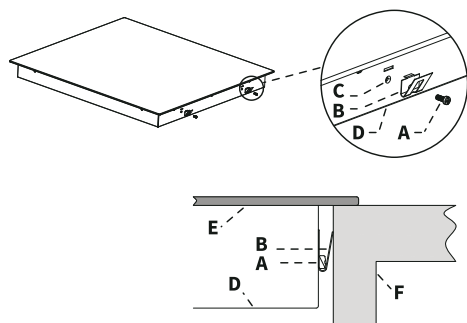
➡ **Примечание:** На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Вставляя варочную панель, убедитесь, что она не заблокирована столешницей.

Крепление варочной панели с помощью монтажных кронштейнов

➡ Установите варочную панель на устойчивую, гладкую поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки).

➡ Следите за тем, чтобы элементы, выступающие из варочной панели, не подвергались давлению.

➡ Прикрутите 4 монтажных кронштейна к нижнему основанию варочной панели, как показано на рисунке:



- A** Винт
- B** Монтажный кронштейн
- C** Отверстие для винта
- D** Нижнее основание
- E** Стеклокерамическая плита
- F** Столешница

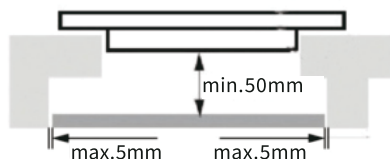
➡ **Примечание:** Иллюстрации могут отличаться.

Монтаж теплозащиты под варочной панелью

Если варочная панель установлена над ящиком, мебельным отсеком или чем-то подобным, или если доступ к варочной панели возможен снизу:

➔ Установите защитную пластину из термостойкого материала (например, из перфорированной пластины для обеспечения вентиляции) на расстоянии не менее 50 мм под варочной панелью (см. рисунок).

➔ При использовании клея убедиться, что его термостойкость составляет не менее 150°C.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

➔ Убедитесь, что данные на заводской табличке (В) соответствуют напряжению вашей сети.

➔ Подключение к источнику питания должно выполняться квалифицированным электриком в соответствии с

соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя (предохранителя), как описано ниже:

1 x 230-240V~ 32A Устройство не подходит для использования с вилкой европейского стандарта.	2x230V 2N~ 16A Примечание: Провода синего и серого цвета подключается в блоке на синем зажиме. Черный на L1, Коричневый на L2. Синий и серый не разъединяйте! Если вы не уверены, пожалуйста, свяжитесь со службой поддержки клиентов.
--	--

Индукционная варочная панель

➡ Электрическое подключение должно быть выполнено правильно и в соответствии с действующими правилами техники безопасности.

➡ Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, тройники или разветвительные устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

➡ Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

➡ Кабель необходимо регулярно проверять.

➡ Если кабель поврежден или его необходимо заменить, это должен сделать квалифицированный электрик с использованием подходящих инструментов.

➡ Электрик-установщик должен использовать силовой кабель типа H05GG-F.

 **После установки соединительный кабель и нижняя часть варочной панели должны быть недоступны.**



Этот символ на изделии или его упаковке указывает на то, что с этим изделием нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами, а следует утилизировать в пункте сбора электрического и электронного оборудования.

(Европейская директива 2012/19/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)).

Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью. Обеспечив правильную утилизацию прибора, вы поможете избежать возможных опасностей.

Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный муниципальный орган, в компанию по утилизации отходов или к дилеру.

Пожалуйста, утилизируйте весь упаковочный материал с должным вниманием к окружающей среде.

Используемые материалы тщательно отбираются и подлежат вторичной переработке.

Переработка сокращает использование сырья и отходов.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	ICI 628
Количество конфорок	4
Мощность (Вт)	7200
Размер ШхГхВ (мм)	590*520*58

 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!	Доступные части могут нагреваться при использовании приборов для приготовления пищи
Условия хранения продукции ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%.	

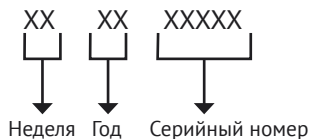
Обратите Ваше внимание!

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

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Zhongshan SUKIO Electric Appliance Co., Ltd
2-й и 4-й этажи, № 1, Цзяньань-роуд, город Наньтоу, город Чжуншань,
провинция Гуандун, КНР

ИМПОРТЕР:

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

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





УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 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 шумы 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 (шильд) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

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

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

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., подпись _____
Дата ремонта _____





ВНИМАНИЕ!

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

➔ Kuppersberg

➔ www.kuppersberg.ru