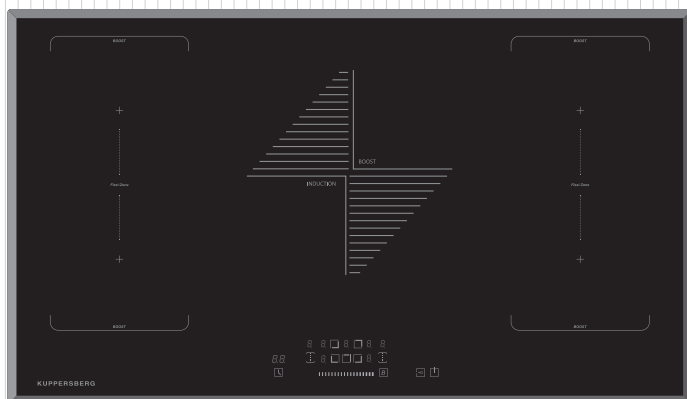


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



IMS 901

INDUCTION HOBS

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

KUPPERSBERG

Induction hobs

CONTENT

- 1. Foreword**.....3
 - 1.1 Safety Warnings.....3
 - 1.2 Installation.....3
 - 1.2.1 Electrical Shock Hazard.....3
 - 1.2.2 Cut Hazard.....3
 - 1.2.3 Important safety instructions.....3
 - 1.3 Operation and maintenance.....5
 - 1.3.1 Electrical Shock Hazard.....5
 - 1.3.2 Health Hazard.....5
 - 1.3.3 Hot Surface Hazard.....5
 - 1.3.4 Cut Hazard.....5
- 2. Product Introduction**.....6
 - 2.1 Top View.....6
 - 2.2 Control Panel.....6
 - 2.3 Working Theory.....7
 - 2.4 Before using your New Induction Hob.....7
 - 2.5 Technical Specification.....7
- 3. Operation of Product**.....8
 - 3.1 Touch Controls.....8
 - 3.2 Choosing the right Cookware.....8
 - 3.3 How to use.....9
 - 3.3.1 Start cooking.....9
 - 3.3.2 Finish cooking.....10
 - 3.3.3 Using the Boost function.....11
 - 3.3.4 Flexible area.....12
 - 3.3.5 Locking the Controls.....14
 - 3.3.6 Timer control.....15
 - 3.3.7 Default working times.....18
- 4. Cooking Guidelines**.....18
 - 4.1 Cooking Tips.....18
 - 4.1.1 Simmering, cooking rice.....18
 - 4.1.2 Searing steak.....19
 - 4.1.3 For stir-frying.....19
 - 4.2 Detection of Small Articles.....20
- 5. Heat Settings**.....20
- 6. Care and Cleaning**.....21
- 7. Hints and Tips**.....22
- 8. Failure Display and Inspection**.....23
- 9. Installation**.....24
 - 9.1 Selection of installation equipment.....24
 - 9.2 Before installing the hob, make sure that.....26
 - 9.3 After installing the hob, make sure that.....26
 - 9.4 Before locating the fixing brackets.....27
 - 9.5 Adjusting the bracket position.....27
 - 9.6 Cautions.....28
 - 9.7 Connecting the hob to the mains power supply.....28

1. FOREWORD

1.1 SAFETY WARNINGS

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

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
 - Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
 - In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
 - This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
 - This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
 - Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
 - Never use your appliance as a work or storage surface.
 - Never leave any objects or utensils on the appliance.
 - Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
 - Never use your appliance for warming or heating the room.
 - After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Induction hobs

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

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

1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

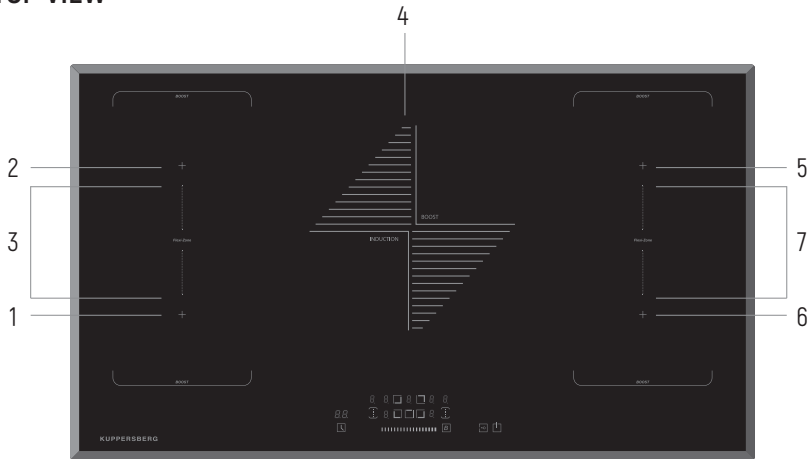
For installation, please read the installation section.

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

Induction hobs

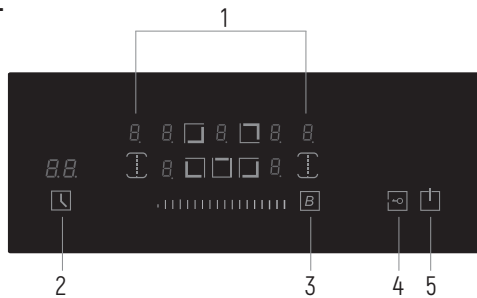
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW



- 1. max. 1800/2300 W zone
- 2. max. 1800/2300 W zone
- 3. max. 3000/3600 W zone
- 4. max. 2200/3000 W zone
- 5. max. 1800/2300 W zone
- 6. max. 1800/2300 W zone
- 7. max. 3000/3600 W zone
- 8. Control panel

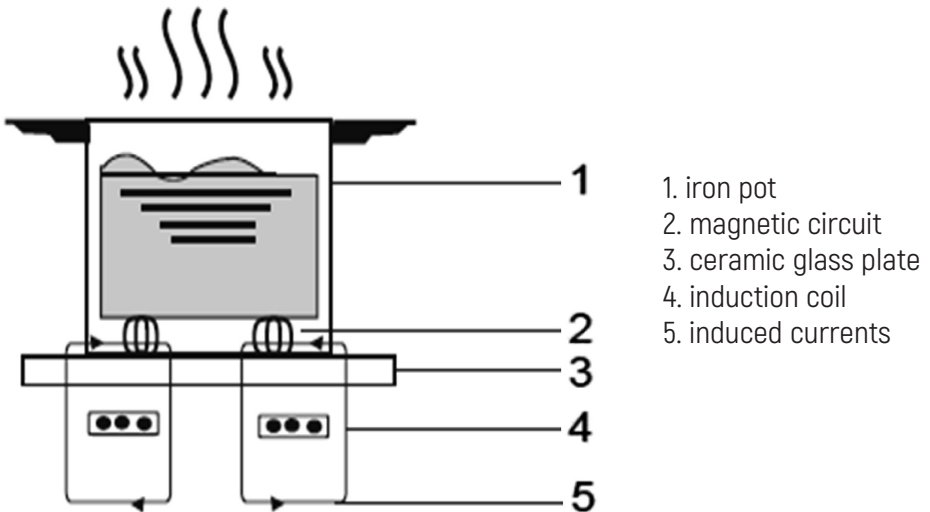
2.2 CONTROL PANEL



- 1. Heating zone selection controls
- 2. Timer control
- 3. Boost control
- 4. keylock control
- 5. ON/OFF control

2.3 WORKING THEORY

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

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

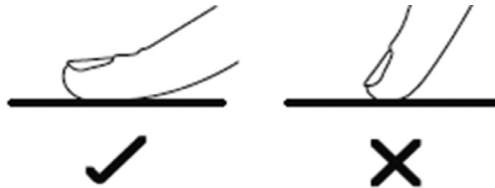
2.5 TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	IMS 901
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Installed Electric Power	9400W
Product Size D×W×H(mm)	900X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	874X494

Induction hobs

3. OPERATION OF PRODUCT**3.1 TOUCH CONTROLS**

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


**3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE**

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



• If you do not have a magnet:

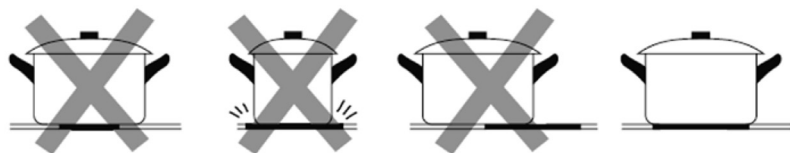
1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

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

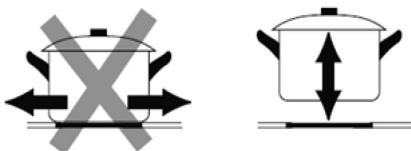
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

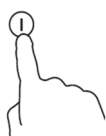
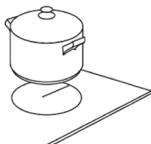


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.


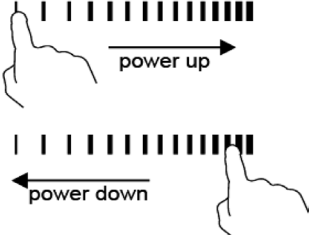


3.3 HOW TO USE

3.3.1 Start cooking

<p>1. Touch the ON/OFF ① control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</p>	

Induction hobs

<p>3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	
<p>4. Adjust heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	


If the display flashes $\geq \leq$ alternately with the heat setting


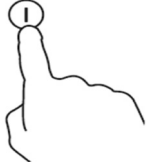

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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



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

3.3.2 Finish cooking


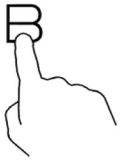
<p>1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

<p>2. Turn the cooking zone off by touching the slider to « I ». Make sure the display shows « 0 ».</p>	
<p>3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>4. Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activated the boost function	
<p>1. Touching the heating zone selection control.</p>	
<p>2. Touching the boost control B, the zone indicator show "b" and the power reach Max.</p>	


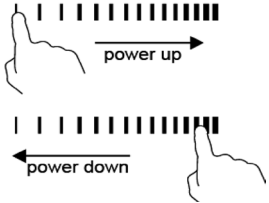
Induction hobs

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

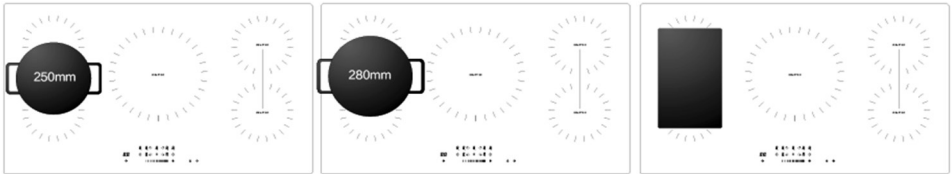
- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.34 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone	
1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.	
2. Adjust heat setting by touching the slider control.	

As a big zone, we suggest the used as the follow: Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

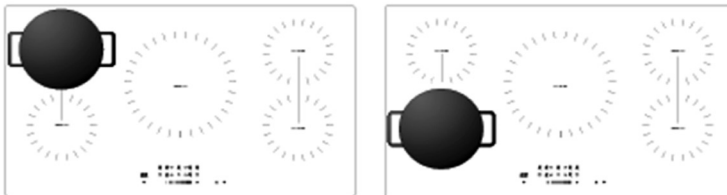


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

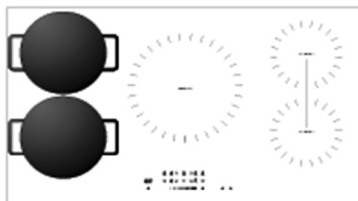
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.


Induction hobs**3.3.5 Locking the Controls**

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



To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

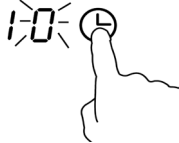




A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:


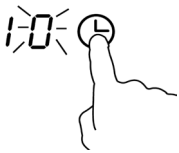





- You can use it as a minute minder. In this case, it will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone	
1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control , the "10" will show in the timer display, and the "0" flashes.	
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
4. Touch timer control again, the "1" will flash.	
5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

Induction hobs

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

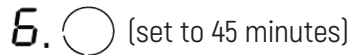
If the timer is set on one zone:	
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
4. Touch timer control again, the "1" will flash.	
5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	



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

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



• Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator flash.



3. Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.

Induction hobs**3.3.7 Default working times**

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

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

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



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

4. COOKING GUIDELINES

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

4.1 COOKING TIPS

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85° C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious

soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Induction hobs

4.2 Detection of Small Articles

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

5. HEAT SETTINGS

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

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

6. CARE AND CLEANING

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

Induction hobs

7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation.	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Induction hobs

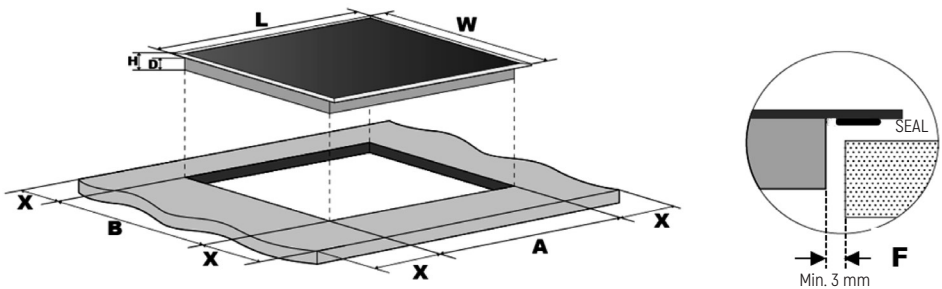
9. INSTALLATION

9.1 Selection of installation equipment

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

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



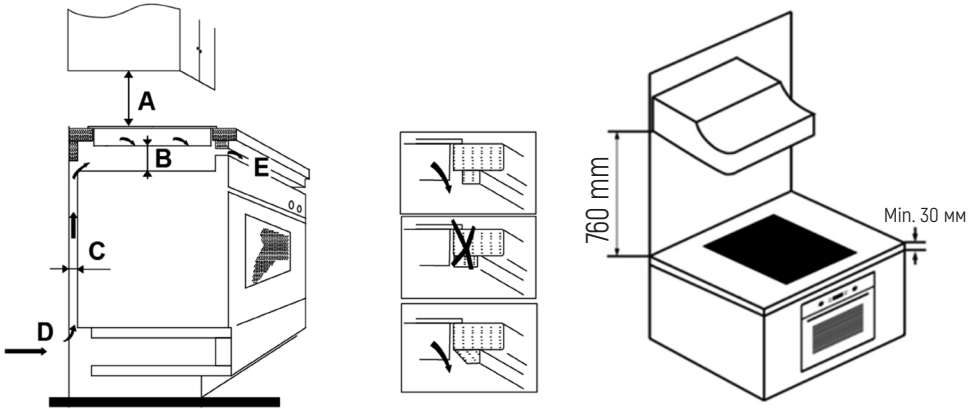
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3 mini

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



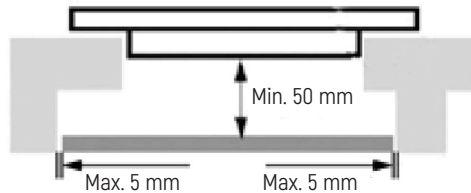
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



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

Induction hobs

- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°.

9.2 BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
 - The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
 - If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
 - The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
 - A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

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

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
 - You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
 - You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.

- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

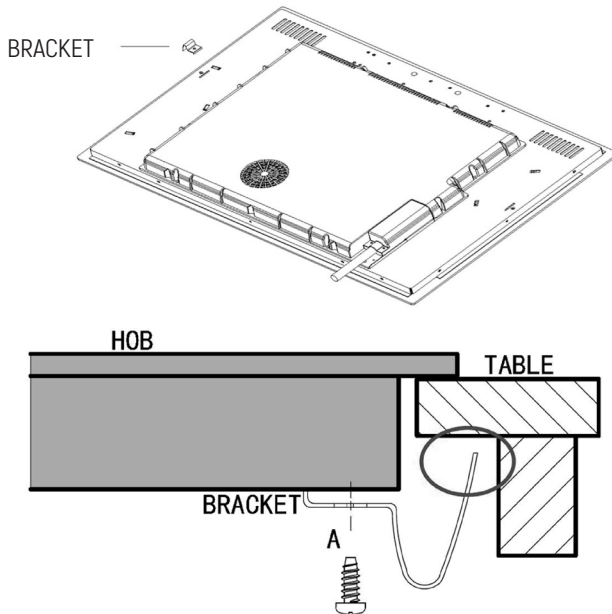
9.4 BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

9.5 ADJUSTING THE BRACKET POSITION

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

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



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

Induction hobs**9.6 CAUTIONS**

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

9.7 CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

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

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

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

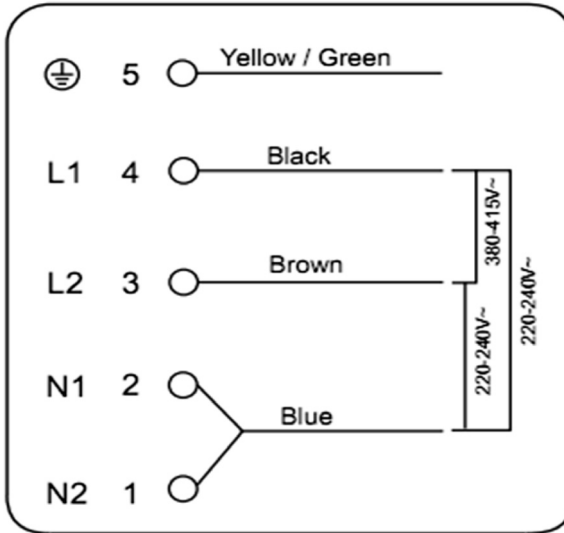
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75° C at any point.



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

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

Induction hobs

**DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE
BY SERIAL NUMBER**

XX XX XX X XXXXX

□ □



Year Month

MANUFACTURERS:

GUANGDONG MIDEA KONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.,
No.19 Sanle Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province 528311, China.

IMPORTERS:

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

NOTES

Induction hobs

NOTES

NOTES

Индукционные варочные поверхности

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Предисловие	35
1.1 Предупреждения по технике безопасности.....	35
1.2 Установка.....	35
1.2.1 Опасность поражения электрическим током.....	35
1.2.2 Опасность порезов.....	35
1.2.3 Важные указания по технике безопасности.....	35
1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание.....	38
1.3.1 Опасность поражения электрическим током.....	38
1.3.2 Опасность порезов.....	38
1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей.....	39
1.3.4 Опасность порезов.....	39
2. Описание прибора	40
2.1 Вид сверху.....	40
2.2 Панель управления.....	40
2.3 Принципы работы прибора.....	41
2.4 Перед началом использования новой индукционной панели.....	41
2.5 Технические характеристики.....	41
3. Эксплуатация варочной панели	42
3.1 Сенсорные элементы управления.....	42
3.2 Выбор подходящей посуды.....	42
3.3 Использование варочной панели.....	43
3.3.1 Начало процесса приготовления.....	43
3.3.2 Завершение процесса приготовления.....	44
3.3.3 Использование функции Boost.....	45
3.3.4 Варочная зона с изменяемой площадью нагрева.....	46
3.3.5 Блокировка кнопок панели управления.....	48
3.3.6 Использование таймера.....	49
3.3.7 Время работы по умолчанию.....	52
4. Руководство по приготовлению пищи	52
4.1 Советы по приготовлению пищи.....	52
4.1.1 Томление, приготовление риса.....	53
4.1.2 Жарка стейков.....	53
4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании.....	53
4.2 Обнаружение небольших предметов.....	54
5. Настройка уровня мощности	54
6. Уход и очистка	55
7. Советы и рекомендации	56
8. Коды неисправностей/сбоев и диагностика	57
9. Установка	58
9.1 Выбор монтажного оборудования.....	58
9.2 Перед установкой варочной панели убедитесь в выполнении указанных ниже условий.....	60
9.3 После установки варочной панели убедитесь в выполнении указанных ниже условий.....	60
9.4 Перед установкой крепежных кронштейнов.....	61
9.5 Регулировка положения кронштейнов.....	61
9.6 Предупреждения.....	62
9.7 Подключение варочной панели к сети электропитания.....	62

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.2 УСТАНОВКА

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

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

1.2.2 Опасность порезов

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

1.2.3 Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.
- На данный прибор не допускается помещать горючие материалы и продукты.
- Предоставьте данную инструкцию лицу, ответственному за установку прибора – это позволит сократить ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.
- Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.

Индукционные варочные поверхности

- Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.
- Запрещается оставлять на приборе какие-либо предметы или кухонные принадлежности.
- Не кладите на поверхность прибор и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. на них может оказать воздействие создаваемое прибором электромагнитное поле.
- Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.
- После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не следует полагаться в данном случае только на функцию обнаружения посуды, отключающую конфорку после снятия с нее посуды.
- Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.
- Дети и лица с ограниченными возможностями, которые затрудняют им использование прибора, должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.
- Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если об этом явно не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

Индукционные варочные поверхности

- Не используйте для очистки загрязненных поверхностей варочной панели паровую моечную установку.
- Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.
- Запрещается вставлять на варочную панель.
- Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклянной поверхности индукционной варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.
- Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклянной поверхности индукционной варочной панели могут образоваться царапины.
- В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.
- Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичного применения: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части становятся горячими.
Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
Дети, не достигшие 8-летнего возраста, могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только в том случае если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.
- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию.

Индукционные варочные поверхности

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

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

- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** При появлении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током, это связано с тем, что стеклокерамика или другой аналогичный материал варочной поверхности также выполняет функцию защиты от прикосновения к токоведущим частям.

- Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.
- Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

1.3.2 Опасность порезов

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

Индукционные варочные поверхности

- Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелыми травмам вплоть до летального исхода.

1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

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

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

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

- Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

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

- Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

1.3.4 Опасность порезов

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

- Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели. Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора.

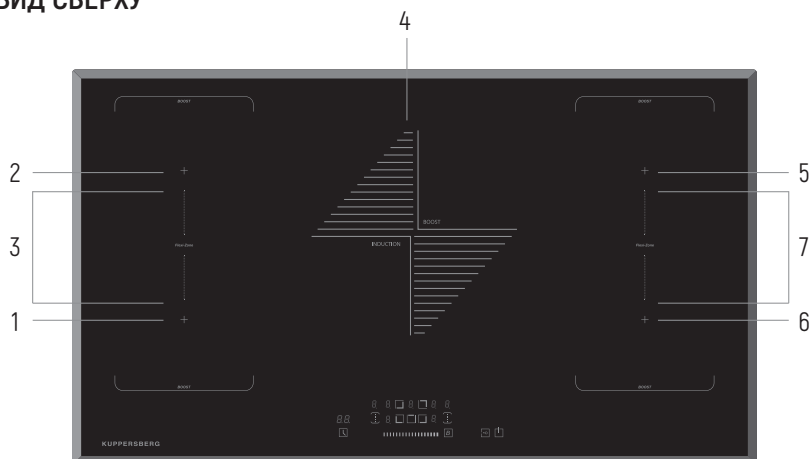
Перед установкой прибора изучите раздел с описанием требований по установке.

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данную инструкцию по установке и эксплуатации и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов в будущем.

Индукционные варочные поверхности

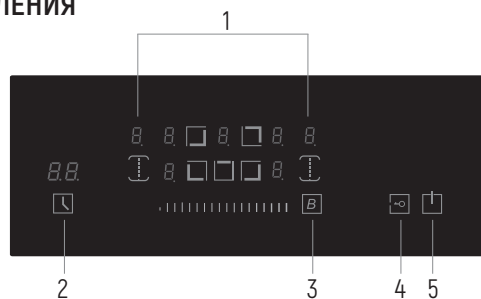
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1 ВИД СВЕРХУ



1. Варочная зона макс. 1800/2300 Вт
2. Варочная зона макс. 1800/2300 Вт
3. Варочная зона макс. 3000/3600 Вт
4. Варочная зона макс. 2200/3000 Вт
5. Варочная зона макс. 1800/2300 Вт
6. Варочная зона макс. 1800/2300 Вт
7. Варочная зона макс. 3000/3600 Вт
8. Панель управления

2.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка управления режимом Boost
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка включения/отключения (ВКЛ/ОТКЛ)

2.3 ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ ПРИБОР

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



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

2.4 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ

- Прочтите данную инструкцию, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите с индукционной варочной панели все имеющиеся на ней защитные пленки.

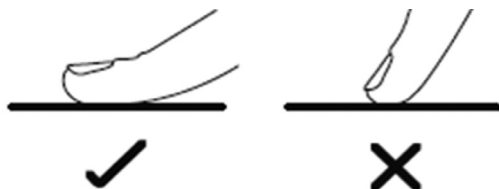
2.5 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	IMS 901
Количество варочных зон (конфорок)	5 зоны
Параметры сети питания	220–240 В пер. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	9400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	900 x 520 x 60
Размеры для встраивания А×В (мм)	874x494

Индукционные варочные поверхности

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**3.1 СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ**

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется.
- Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.
- Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на ней даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.

**3.2 ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ**

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

Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или дне посуды.


- Пригодность посуды также может быть проверена с помощью магнита.

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



- Если у вас нет магнита:

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

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

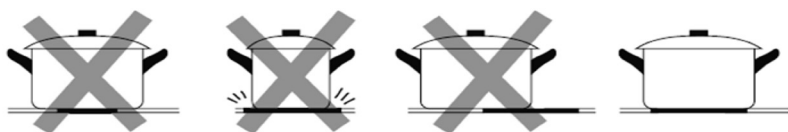
- Посуда, изготовленная из перечисленных далее материалов, для данного прибора не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного сплава на дне, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Индукционные варочные поверхности

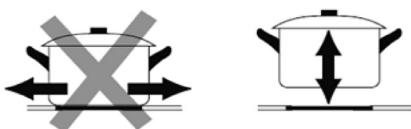
Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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



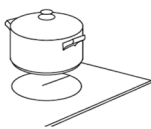


Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности индукционной варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.

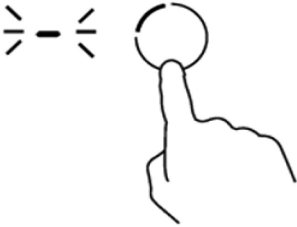



3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

3.3.1 Начало процесса приготовления

<p>1. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ  и не отпускайте ее в течение трех секунд. После включения питания будет выдан звуковой сигнал и на дисплее будет отображаться значок «-» или «- -», указывая на то, что индукционная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. • Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	

Индукционные варочные поверхности

<p>3. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, при этом начнет мигать расположенный рядом с этой кнопкой индикатор.</p>	
<p>4. Отрегулируйте мощность нагрева, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера. • Если вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1.</p>	

Если на дисплее попеременно мигает значок  и значение мощности:


Это означает следующее:

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


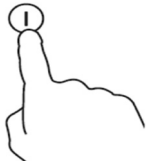

Нагрев не будет включен до тех пор, пока в варочной зоне не будет располагаться подходящая посуда.

Если на варочную панель не будет помещена подходящая посуда, то через 2 минуты произойдет автоматическое отключение дисплея.


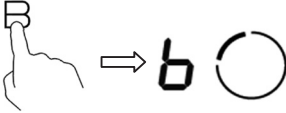
3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------


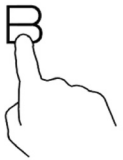
Индукционные варочные поверхности

<p>2. Выключите варочную зону, прикоснувшись к крайней левой части слайдера « I ». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>3. Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ.</p>	
<p>4. Будьте осторожны! Горячие поверхности! Значок «Н» указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данный символ отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.</p>	

3.3.3 Использование функции Boost

<p>Активация функции Boost</p>	
<p>1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>2. Прикоснитесь к кнопке управления функцией Boost В, на индикатор зоны будет выведено «b» и мощность установится на максимальном уровне.</p>	



Индукционные варочные поверхности

Отмена функции Boost	
1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию Boost.	
2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Boost B , чтобы отменить эту функцию, после этого варочная зона возвратится к исходным настройкам.	

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

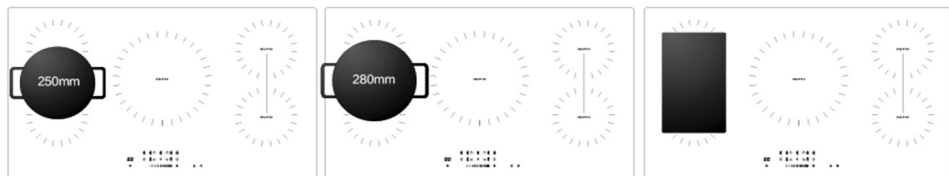
3.34 Варочная зона с изменяемой площадью нагрева

- Эта зона может использоваться в любое время либо как одна единая зона, либо как две независимые зоны в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.
- В состав зоны с изменяемой площадью нагрева входят две независимые индукционные катушки, управление которыми может осуществляться отдельно.

Использование в качестве одной большой варочной зоны	
1. Для того, чтобы использовать зону с изменяемой площадью нагрева в виде одной большой варочной зоны, просто нажмите на соответствующую кнопку.	
2. Отрегулируйте мощность нагрева, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера.	

Индукционные варочные поверхности

Единую большую зону мы рекомендуем использовать следующим образом:
 Кухонная посуда: посуда с диаметром дна 250 или 280 мм (допускается использовать посуду квадратной или овальной формы).

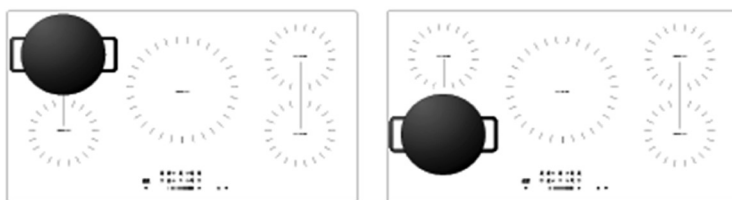


Мы не рекомендуем использовать никакие другие варианты, за исключением указанных выше трех вариантов, поскольку иначе возможен перегрев прибора.

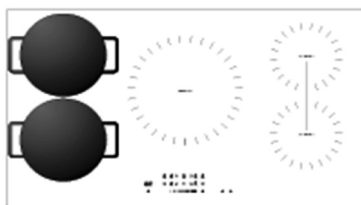
Использование в качестве двух независимых варочных зон

Возможно два варианта использования зоны с изменяемой площадью нагрева в качестве двух независимых варочных зон.

(a) Вы можете поместить посуду только на верхнюю или нижнюю часть варочной зоны с изменяемой площадью нагрева.



(b) Вы можете поместить посуду (например, две кастрюли) сразу на верхнюю и нижнюю части варочной зоны с изменяемой площадью нагрева.




Примечание. Размер посуды должен быть больше 12 см.

Индукционные варочные поверхности**3.3.5 Блокировка кнопок панели управления**


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

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



Блокировка кнопок панели управления

Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления . На индикатор таймера будет выведено «Lo».

Разблокировка кнопок панели управления

1. Убедитесь в том, что индукционная варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки панели управления .
3. Теперь вы можете начать использовать индукционную варочную панель в обычном режиме.



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

Защита от перегрева

Температура внутри индукционной варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. Если обнаруживается чрезмерная температура, происходит автоматический останов работы индукционной варочной панели.

3.3.6 Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:







- В функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени варочные зоны не отключаются.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- Таймер может быть настроен на время до 99 минут.

а) Использование таймера в качестве функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны	
1. Убедитесь в том, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер в качестве функции напоминания, даже если не выбрана ни одна из варочных зон.	
2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0».	
3. Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).	
4. Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».	
5. Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.	
6. Обратный отсчет начинается сразу же после завершения настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.	
7. По истечении заданного времени в течение 30 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображаться символ «- -».	

Индукционные варочные поверхности

б) Настройка таймера на отключение одной или нескольких варочных зон

Настройка таймера на работу с одной варочной зоной:	
1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите настроить таймер.	
2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплей таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0».	
3. Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).	
4. Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».	
5. Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.	
6. Обратный отсчет начинается сразу же после настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время. ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что эта зона выбрана.	
7. По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.	



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

Настройка таймера на работу с несколькими варочными зонами:

1. Если вы настраиваете время одновременно для нескольких варочных зон, подсвечиваются десятичные точки соответствующих варочных зон. На дисплее отображается значение в минутах для таймера, имеющего наименьшую настройку. Точка соответствующей варочной зоны мигает.

3._{зкс} ○ (настроена на 15 минут)

6. ○ (настроена на 45 минут)

15 ⌚ | | | | | |

2. После того, как таймер завершит обратный отсчет, соответствующая зона выключится. Затем будет отображаться минимальное время из оставшихся настроек таймера и начнет мигать точка соответствующей зоны.

Н ○

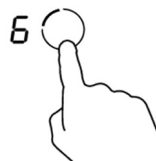
6._{зкс} ○

30 ⌚ | | | | | |

• Если вы дотронетесь до кнопки выбора зоны нагрева, на индикатор будет выведено значение соответствующего таймера.

Отмена таймера

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить настройку таймера.



2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, индикатор начнет мигать.



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

Индукционные варочные поверхности

3.3.7 Время работы по умолчанию

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

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

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



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

4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

4.1 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите настройку температуры.
- По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет удерживания тепла внутри посуды.
- Для сокращения времени приготовления старайтесь снижать до минимума количество используемой жидкости и/или жира.
- Начинайте приготовление при высоком уровне мощности, а затем по мере прогрева пищи уменьшайте настройку температуры.

4.1.1 Томление, приготовление риса

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

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

4.1.2 Жарка стейков

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

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

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

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

4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании

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

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

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

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

Индукционные варочные поверхности

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

4.2 Обнаружение небольших предметов

Если на варочной панели будет оставлена посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), то через 1 минуту прибор автоматически перейдет в режим ожидания. В течение последующей минуты вентилятор будет продолжать охлаждение индукционной варочной панели.

5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

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

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

6. УХОД И ОЧИСТКА

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

Индукционные варочные поверхности

7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Индукционная панель не включается.	Отсутствует напряжение в сети питания.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия.	Возможно наличие тонкой пленки воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев.	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасаетесь к кнопкам подушечкой пальца.
На стекле имеются царапины.	Использование посуды с шероховатыми краями. Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки.	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности.
Индукционная панель издает тихий гул во время готовки на высокой мощности.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, шум должен становиться тише или исчезать полностью при переключении на низкую мощность.
Слышен шум вентилятора.	Включился встроенный в варочную панель вентилятор системы охлаждения, предназначенный для защиты электронных компонентов от перегрева. Вентилятор может продолжать работать даже после отключения варочной панели.	Это нормальное явление, никакие действия от вас не требуются. Не отключайте варочную панель от сети электропитания до тех пор, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и отсутствует соответствующая индикация на дисплее.	Индукционная варочная панель не может распознать посуду, поскольку она не подходит для такого вида использования. Индукционная варочная панель не может распознать посуду из-за ее малого размера или неправильного положения на варочной зоне.	Используйте посуду, подходящую для индукционных варочных панелей. См. раздел «Выбор подходящей посуды». Расположите посуду по центру варочной зоны и убедитесь, что ее размер соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона самопроизвольно выключилась, раздался звуковой сигнал и на дисплее появилось сообщение с кодом неисправности/сбоя (как правило содержит одну или две цифры, выводимые на дисплей таймера).	Техническая неисправность/сбой.	Запишите выводимый код неисправности/сбоя, отключите индукционную варочную панель сети электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

8. КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ/СБОЕВ И ДИАГНОСТИКА

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

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способ устранения
F3-F8	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь в компанию-изготовитель.
F9-FE	Неисправность датчика температуры БТИЗ (IGBT).	Пожалуйста, обратитесь в компанию-изготовитель.
E1/E2	Недопустимо высокое напряжение питания.	Проверьте напряжение в сети электропитания. Включите варочную панель, после того как напряжение восстановится до нормального уровня.
E3/E4	Чрезмерно высокая температура.	Проверьте используемую посуду.
E5/E6	Невысокая интенсивность теплового излучения индукционной варочной панели.	Дождитесь охлаждения индукционной варочной панели, а затем выполните ее перезапуск.

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

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

Индукционные варочные поверхности

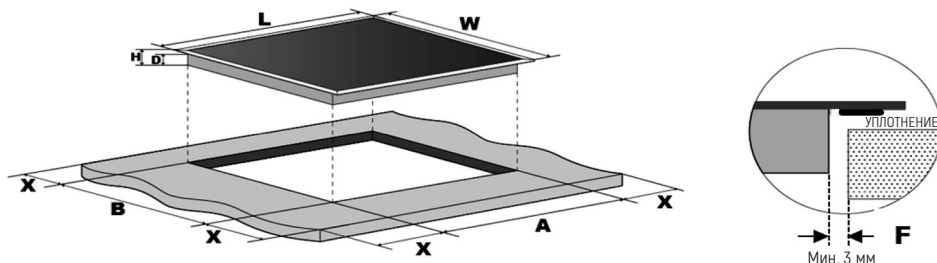
9. УСТАНОВКА

9.1 Выбор монтажного оборудования

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

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

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



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

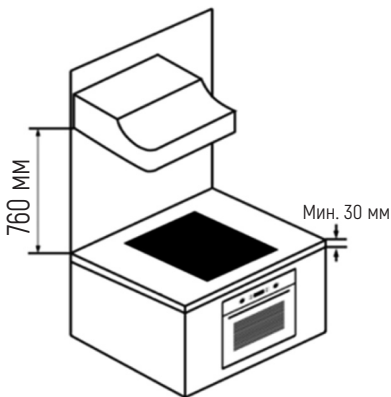
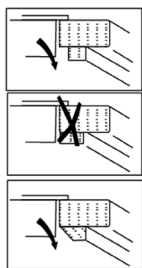
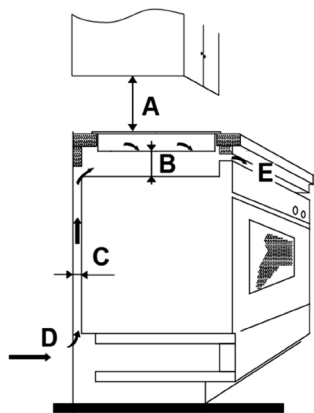
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
900	520	60	56	870+4	490+4	не менее 50	не менее 3

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



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

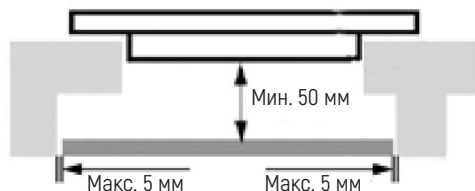
Индукционные варочные поверхности



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Входное отверстие для воздуха	Выходное отверстие для воздуха, 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию

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



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

Индукционные варочные поверхности

- Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150° С, иначе возможно отклеивание этих элементов.
- Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90° С.

9.2 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ УКАЗАННЫХ НИЖЕ УСЛОВИЙ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.3 ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ УКАЗАННЫХ НИЖЕ УСЛОВИЙ

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

Индукционные варочные поверхности

- Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха с наружной стороны кухонного гарнитура к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, ниже основания варочной панели установлен теплозащитный барьер.
- К выключателю-разъединителю обеспечивается простой доступ.

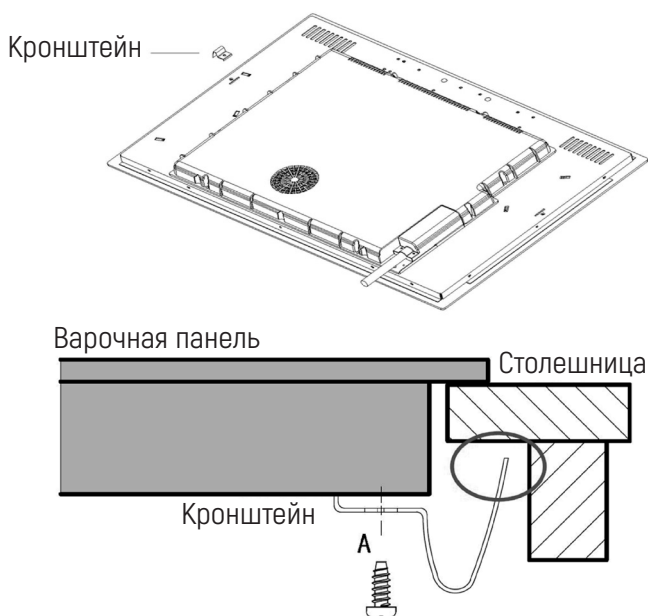
9.4 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

9.5 РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНОВ

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

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



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

Индукционные варочные поверхности**9.6 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

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

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

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

4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть изготовлены из термостойких материалов.

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

9.7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение этой варочной панели к сети электропитания должно осуществляться только имеющим соответствующую квалификацию специалистом.

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

1. Электропроводка в здании рассчитана на мощность, потребляемую варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Сечение кабеля питания рассчитано на нагрузку, указанную на заводской табличке.

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

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

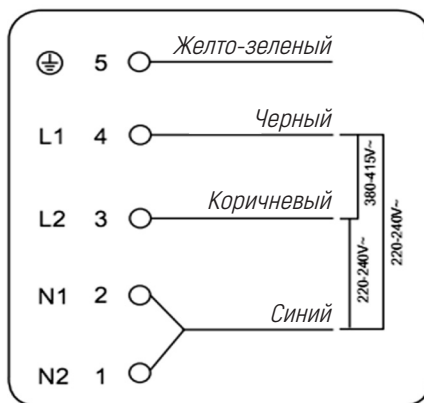


Проверьте вместе с электриком, подходит ли для подключения прибора имеющаяся электропроводка и не требуются ли какие-либо изменения в ней.

Все изменения должны вноситься только квалифицированным электриком.

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилам, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан на рисунке ниже.

Индукционные варочные поверхности



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

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

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

• Не допускается перегибать или пережимать кабель.

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



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



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

На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и опасного воздействия на здоровье человека.

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

Утилизация данного прибора должна осуществляться специализированными организациями. Для получения дополнительной информации о переработке и утилизации данного изделия обращайтесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы его приобрели.

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

Индукционные варочные поверхности**● ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МОСКВЕ
И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

+7 (495) 236-90-67

● Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (Звонки для всех регионов бесплатные).

Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

● Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG можно найти на официальном сайте компании:

<http://kuppertsberg.ru>

● ДАННЫЙ ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ ЗАМЕНЯЕТ ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.

- Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.
- При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppertsberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

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

Индукционные варочные поверхности

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

Установка и подключение крупной бытовой техники:

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет 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.
3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.
4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!



Индукционные варочные поверхности

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА
ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:**

XX XX XX X XXXXX

□ □



Год Месяц

ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

ГУАНГДОНГ МИДЕА КОНСУМЕР ЭЛЕКТРИК МФГ. КО. ЛТД.

Улица Санле 19, Пекин, район Шундэ, Фошан, провинция Гуангдонг 528311, КНР.

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО/ИМПОРТЕР:

ООО «Эм-Джи Русланд», 141400

г. Химки, ул. Бутаково, д.4

■
ДЛЯ ЗАМЕТОК



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАнный ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ
ТЕХНИКИ.**

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru