

**TECHNICAL PASSPORT**

**ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ**

ECO 301, ECO 601, ECO 601 C, ECO 601 GR,  
ECS603, ECS603 C, ECS603 GR,  
ICS604, ICS604 C, ICS604 GR

**ELECTRIC HOB**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

**KUPPERSBERG**



## CONTENTS

PART 1. SAFETY WARNINGS.....	3
PART 2. INSTALLATION .....	6
PART 3. OPERATION INSTRUCTIONS.....	9
PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE.....	23



### Congratulations

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

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



### PART 1. SAFETY WARNINGS

#### Safety Warnings

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



### INSTALLATION

#### Electrical Shock Hazard

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

#### Cut Hazard

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

#### Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the hob as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## OPERATION AND MAINTENANCE

### Electrical Shock Hazard

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

### Health Hazard

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

### Hot Surface Hazard

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

### Cut Hazard

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

### Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use steam cleaner to clean hob.
- Do not place or drop heavy objects on hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**! PART 2. INSTALLATION**

**Installation Instructions**

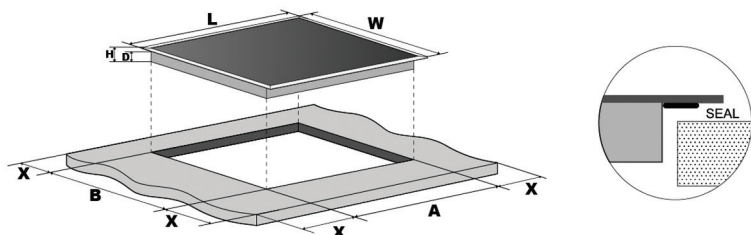
The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

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

**Selection of installation equipment**

- ⇒ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- ⇒ For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- ⇒ Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

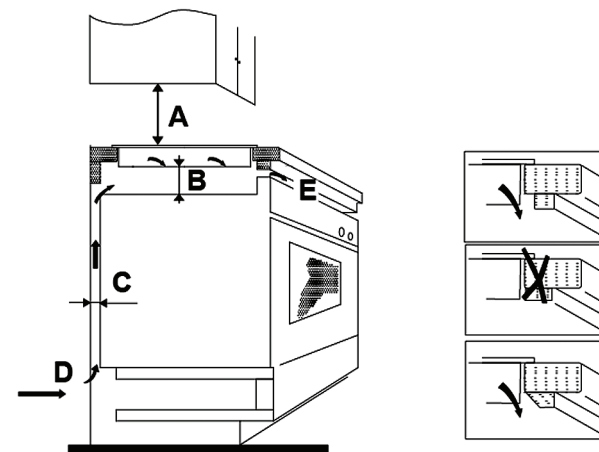
Detail as shown below:



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 mini
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 mini
60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mini
60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 mini

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

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



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

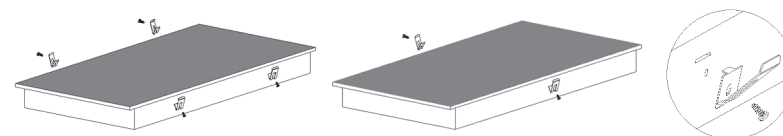
**Before locating the fixing brackets**

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

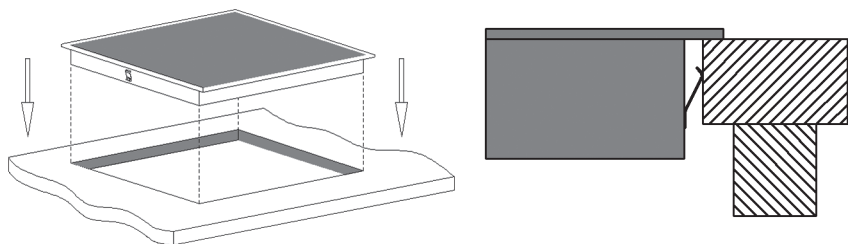
**Easy Fit kits**

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

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



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



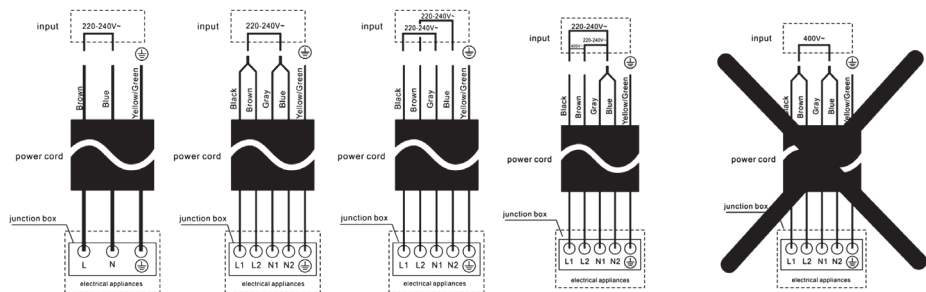
**Connecting the hob to the mains power supply**

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

**NOTES:**

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

The method of connections shown below.



**Cautions**

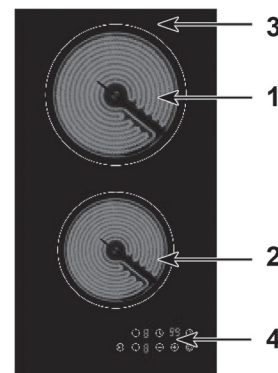
1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to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



**PART 3. OPERATION INSTRUCTIONS**

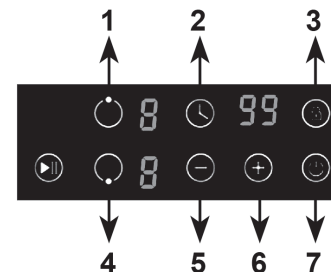
**Product Overview**

**(1) Model: ECO 301**



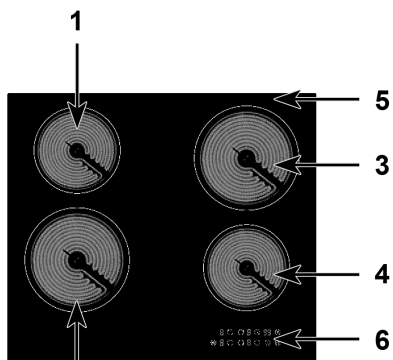
1. 1800W Cooking Zone
2. 1200W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

**Control Panel**



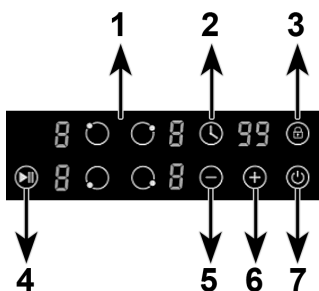
1. Cooking Zone selection button
2. Timer control button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Heating level/Timer "-" button
6. Heating level/Timer "+" button
7. ON/OFF button

(2) Model: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr



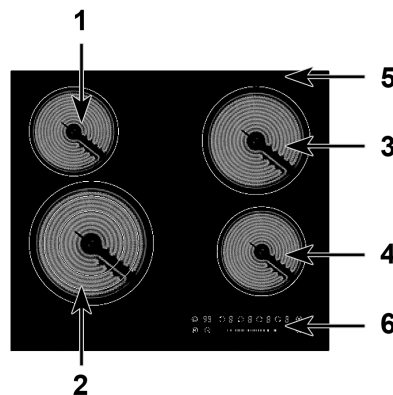
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 1800W Cooking Zone
- 3. 1800W Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



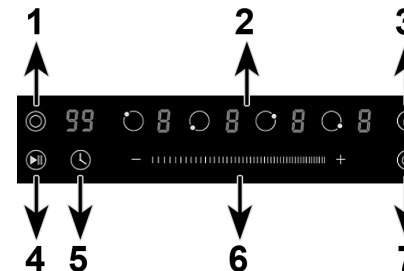
- 1. Cooking Zone selection button
- 2. Timer control button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Heating level/Timer "-" button
- 6. Heating level/Timer "+" button
- 7. ON/OFF button

(3) Model: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr



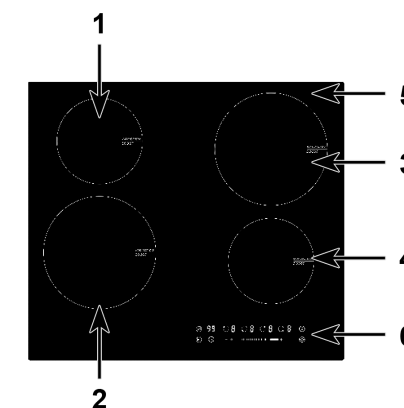
- 1. 1200W Cooking Zone
- 2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
- 3. 1800W Cooking Zone
- 4. 1200W Cooking Zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Control Panel



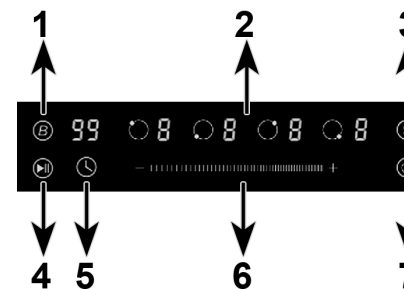
- 1. Extended zone control button
- 2. Cooking Zone selection button
- 3. Child Lock control button
- 4. Stop & Go control button
- 5. Timer control button
- 6. Heating level/Timer slider control
- 7. ON/OFF button

(4) Model: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr



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

Control Panel



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

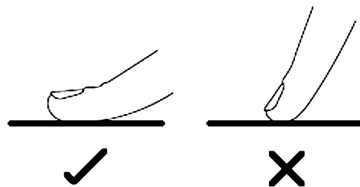
**Notes: Product diagrams in this instruction manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.**

### Before using your New Hob

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

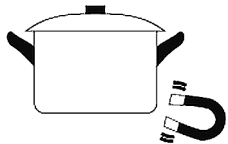
### Using the Touch Controls


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



### CHOOSE THE RIGHT COOKWARE

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

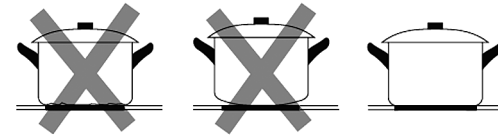


- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

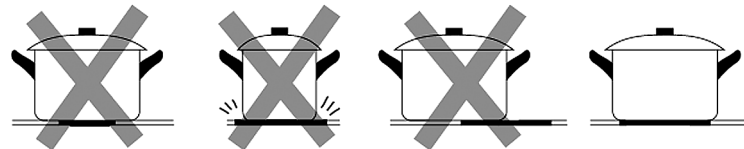
➤ Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

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

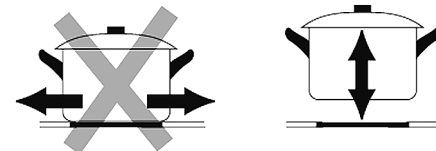
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




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



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

### USING YOUR HOB

#### To start cooking

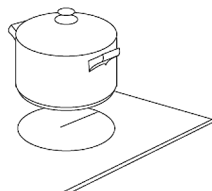
1. After the hob be connected to electricity and power on. Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "



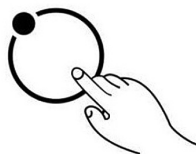


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



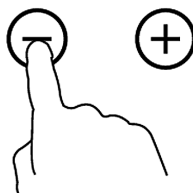
3. Touching the heating zone selection control button to select and activate the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone will flash when be active.



4. Then set heating level of cooking zone

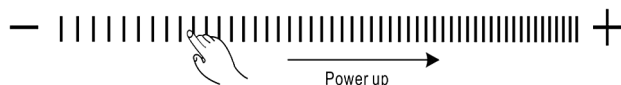
**1) Touch control models:**

➔ Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button.  
 ➔ If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.



**2) Slider Touch control models:**

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



**Notes:**

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

**To turn off hob**

1. Touch heating zone selection control button, then turn the cooking zone off by touching ⊖ or ⊕ control button adjust heat setting to 0 level, which indicator shows “-”.

2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ⊕ control button.



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

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

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

**Beware of hot surfaces**

After turn off, the letter “H” **H** will show in the power setting indicator which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

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

**USING LARGE HEATING AREA-CERAMIC HOB**

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

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





**Notes:**

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





## Electric Hob

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


**Using Booster Function-Induction Hob**

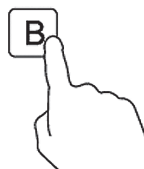
Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

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

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



2. Touch the Booster function control button , the heating zone indicator will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing. Then Booster function be activated, the power reach Max for 5 minutes, and then return to the pre-set heat setting.


**Note:**

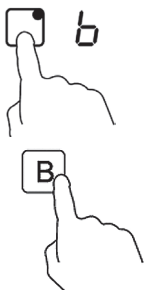
1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other cooking zone to level 2.

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

**Cancel the Booster function**

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

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

**CHILD LOCK SAFETY CONTROL**

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


## Electric Hob

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

**To lock the controls**


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

**To unlock the controls**

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




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

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

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

**Stop & Go function**

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

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

**1. Active Stop & Go function**

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

**2. Inactive Stop & Go function**

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



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

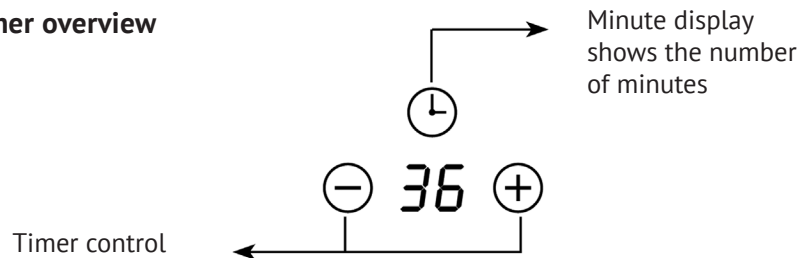
**Note:** The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

### USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

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

#### Timer overview



#### Using the Timer as a Minute Minder

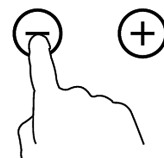
If you have not selected any cooking zones

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



#### 1) Touch control models:

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

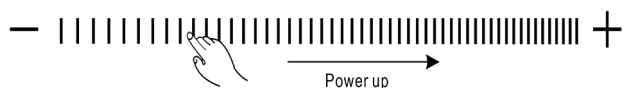


**Note:** When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

#### 2) Slider Touch control models:

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

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



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

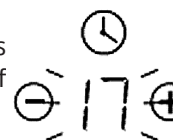
**Note:** After adjusting, the setting in timer indicator will flash for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

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

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



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



#### Setting the timer to turn cooking zone off

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

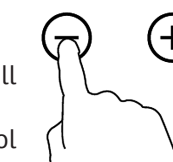


2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
3. Then adjust Minute Minder setting



#### 1) Touch control models:

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

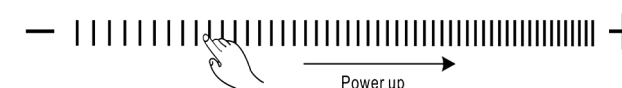


**Note:** When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

#### 2) Slider Touch control models:

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

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



## Electric Hob

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

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

**Note:** The default setting of timer is 30 minutes.


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

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

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

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

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

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

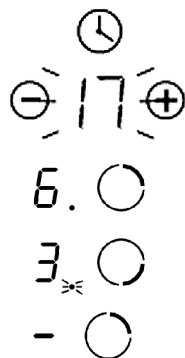
## DETECTION OF PAN AND SMALL ARTICLES

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

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

### Notes:

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



## Electric Hob

## Residual Heat Warning

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



## Auto Shutdown

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

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

## Over-heat Protection

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

## Over-flow Protection

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

## COOKING GUIDELINES

### Cooking Tips

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

### Simmering, cooking rice

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

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

### Searing steak

To cook juicy flavorful steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.

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

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

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

**For stir-frying**

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

**Heat Settings**

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

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



**PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE**

**Cleaning and Maintenance**

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

**Cleaning the Hob Surface**

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

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

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

**Hints and Tips**

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"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↻ When turn off the power supply of hob, there will be no ‘hot surface’ indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>↻ 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.</li> <li>↻ Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.</li> </ul>
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for ‘Everyday soiling on glass’ above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↻ 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.</li> <li>↻ 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↻ The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.</li> </ul>

### Maintenance of the Hob

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

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

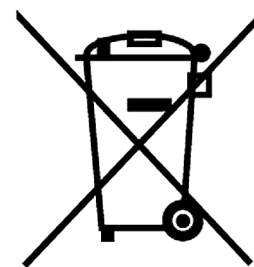
### Failure Inspection for induction hob

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

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

For all other error codes, switch off and call your service provider.

### Important Note:



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

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

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

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

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





**СОДЕРЖАНИЕ**

ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА.....	33
ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	37
ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	54

**Поздравляем вас**

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

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

**ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ****Предупреждения по технике безопасности**

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

**УСТАНОВКА****Опасность поражения электрическим током!**

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

**Опасность порезов**

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

**Важные указания по технике безопасности**

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



## Электрическая варочная поверхность

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

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

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

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ****Опасность поражения электрическим током!**

☞ Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если варочная поверхность повредилась или треснула, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста.

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

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

**Опасность для здоровья**

☞ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

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

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

**Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей**

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

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

## Электрическая варочная поверхность

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

☞ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

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

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

**Опасность порезов**

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

☞ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

**Важные указания по технике безопасности**

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

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

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

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

☞ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

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

Электрическая варочная поверхность

- ⇒ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.
- ⇒ Дети и лица с ограниченными возможностями, которые затрудняют им использование прибора, должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно контролировать, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.
- ⇒ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если об этом явно не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.
- ⇒ Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки.
- ⇒ Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.
- ⇒ Не вставляйте на варочную панель.
- ⇒ Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к повреждению поверхности.
- ⇒ Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.
- ⇒ Замена поврежденного кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.
- ⇒ Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.
- ⇒ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.
- ⇒ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

Электрическая варочная поверхность

**ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА**

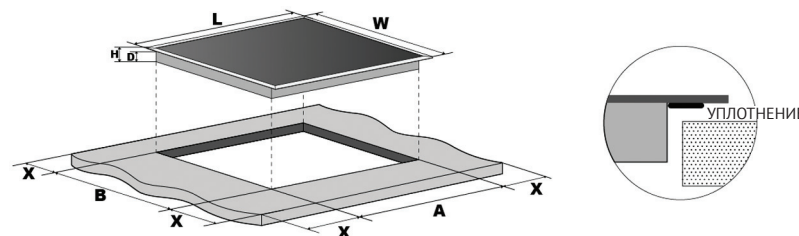
**Инструкция по установке**

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

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

**Выбор монтажного оборудования**

- ⇒ Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке.
  - ⇒ Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено свободное пространство шириной не менее 5 мм.
  - ⇒ Убедитесь в том, что толщина столешницы (рабочей поверхности) составляет не менее 30 мм. Во избежание значительной деформации рабочей поверхности из-за теплового излучения варочной панели столешница должна быть выполнена из термостойкого материала.
- Подробные данные приведены ниже:

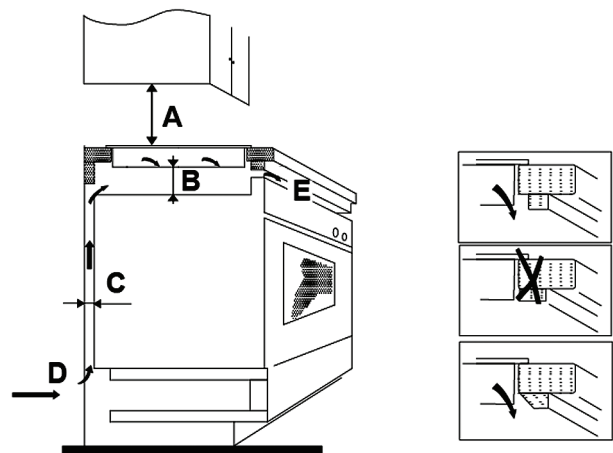


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Керамическая варочная панель шириной 30 см	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	не менее 50
Индукционная варочная панель шириной 30 см	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	не менее 50
Керамическая варочная панель шириной 60 см	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	не менее 50
Индукционная варочная панель шириной 60 см	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	не менее 50

Электрическая варочная поверхность

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

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



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

**Перед установкой крепления**

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

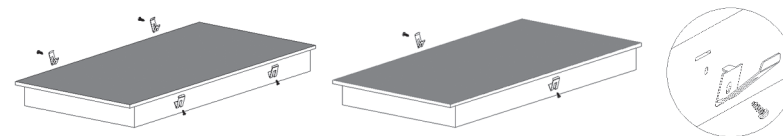
**Комплекты для простого крепления (Easy Fit)**

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

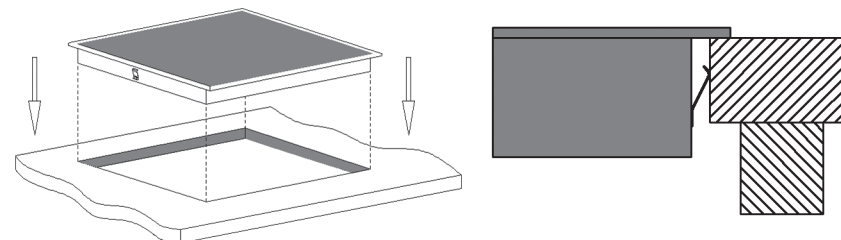
**Закрепление зажимов на варочной панели:** Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные на боковых сторонах корпуса, прикре-

Электрическая варочная поверхность

пите зажимы к корпусу винтами, затем вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность.



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



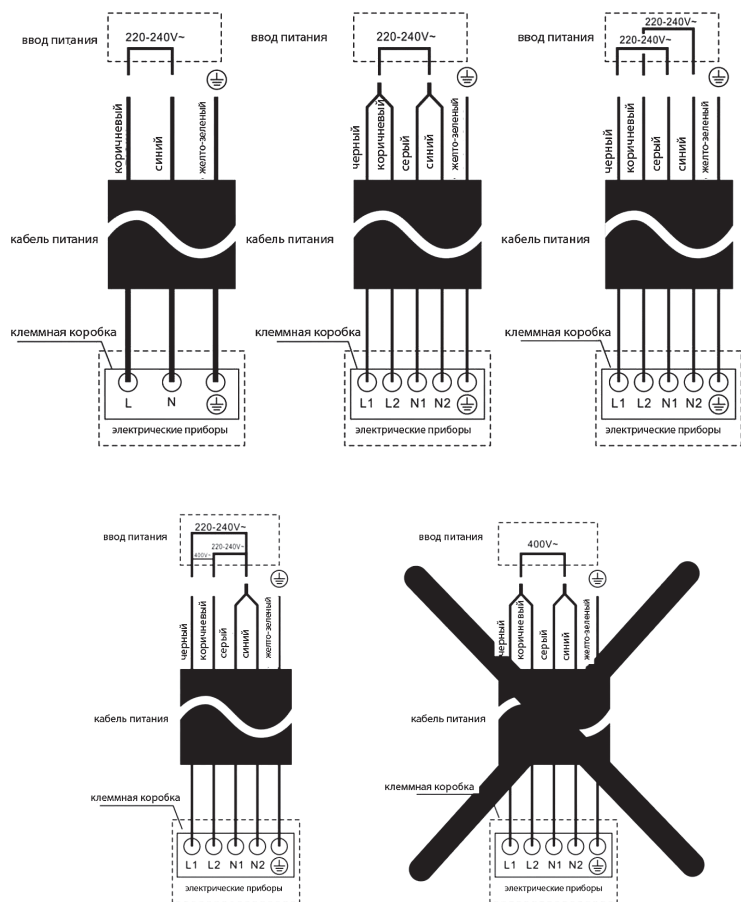
**Подключение варочной панели к сети электропитания**

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

**УКАЗАНИЯ:**

1. Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.
2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
3. Электрическое подключение должно быть выполнено надлежащим образом и в соответствии с правилами техники безопасности.
4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.
5. Состояние кабеля должно проверяться регулярно, а его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

**Варианты подключения показаны на рисунках ниже.**



**Предупреждения**

1. Установка варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.
2. Электрическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушильным барабаном.

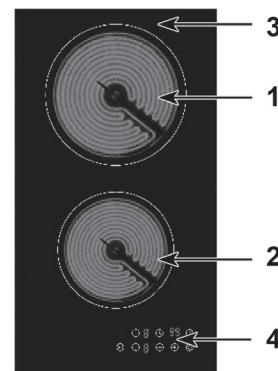
3. Для повышения надежности работы электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.
4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.
5. Во избежание повреждений материалы многослойной столешницы и клей должны обладать достаточной теплостойкостью.
6. Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.
7. Данная электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости информацию о полном сопротивлении системы вы можете получить, обратившись к своему поставщику электроэнергии.

**ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

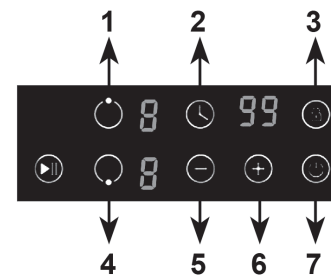
**Описание прибора**

**(1) Модель: ECO 301**

1. Варочная зона мощностью 1800 Вт
2. Варочная зона мощностью 1200 Вт
3. Стеклая пластина
4. Панель управления



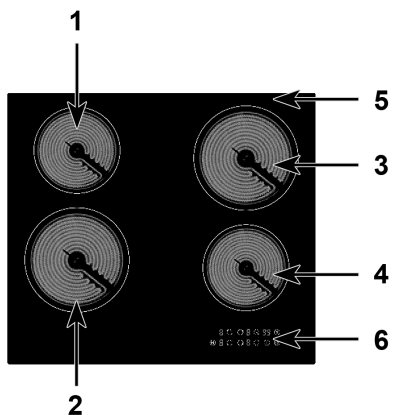
**Панель управления**



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

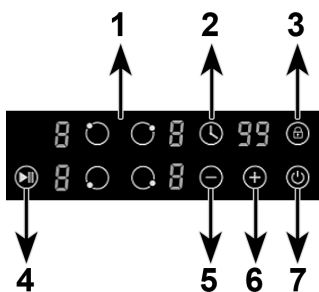
Электрическая варочная поверхность

(2) Модели: ECO 601/ECO 601 C/ECO 601 Gr



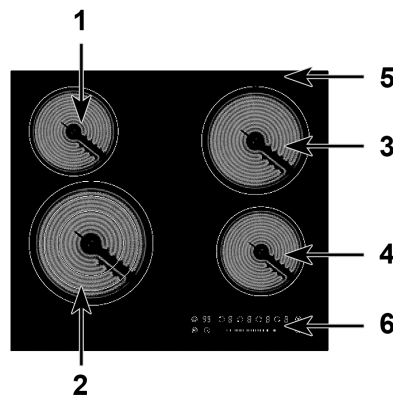
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 1800 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



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

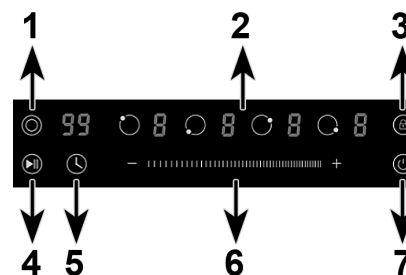
(3) Модели: ECS 603/ECS 603 C/ECS 603 Gr



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

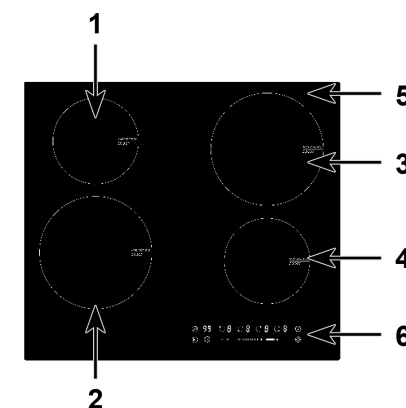
Электрическая варочная поверхность

Панель управления



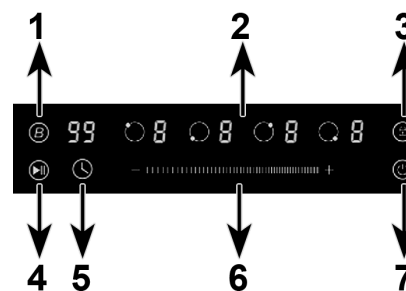
1. Кнопка управления расширением зоны нагрева
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

((4) Модель: ICS 604/ICS 604 C/ICS 604 Gr



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

Панель управления



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



## Электрическая варочная поверхность

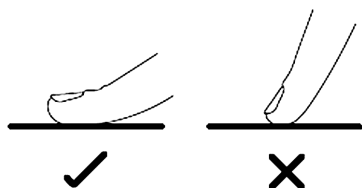
**Примечания:** Представленные в данном руководстве изображения кухонной техники носят исключительно иллюстративный характер. В связи с непрерывно проводимой работой по совершенствованию возможны некоторые незначительные отличия от приобретенной вами продукции.

**Перед использованием новой варочной панели**

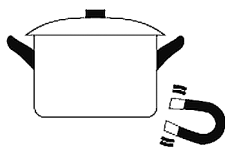
- ⇒ Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- ⇒ Удалите с электрической варочной панели всю имеющуюся на ней защитную пленку.

**Использование сенсорной панели управления**

- ⇒ Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется.
- ⇒ Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.
- ⇒ 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 панели

**ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ**


- ⇒ Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или дне посуды.
- ⇒ Пригодность посуды также может быть проверена с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.



## Электрическая варочная поверхность

⇒ Если у вас нет магнита:

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

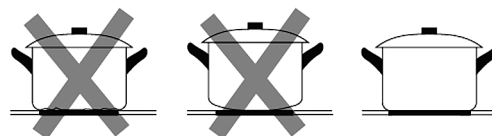
2. Если на дисплее не мигает символ , и вода начала нагреваться, то данная посуда подходит для вашей варочной панели.

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

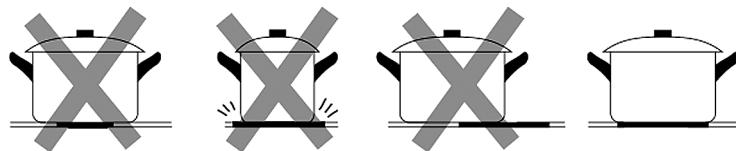
⇒ Индукционная варочная панель изготовлена из гладкого керамического стекла, под ней размещена магнитная индукционная катушка, генерирующая переменное электромагнитное поле, которое нагревает посуду, но не саму варочную поверхность. Тепло от кухонной посуды передается пище.

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

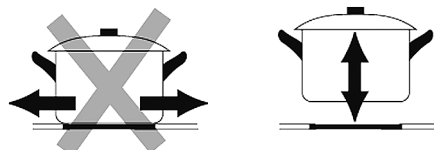
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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



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




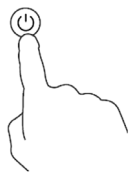
**Примечания:** Для керамической панели вы можете использовать любые типы кастрюль или сковород. Дно используемой кастрюли или сковороды должно быть гладким и плотно прилегать к стеклокерамической поверхности, а для обеспечения максимальной эффективности при приготовлении пищи его диаметр должен соответствовать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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

### Чтобы приступить к приготовлению пищи

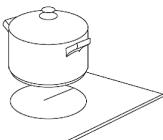
1. После подключения варочной панели к сети электропитания и включения питания:

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



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

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





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

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



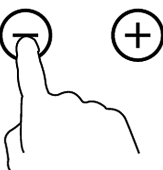
4. Теперь настройте уровень мощности нагрева для варочной зоны.

#### 1) Модели с сенсорными кнопками управления:

➔ • Настройте мощность, используя кнопку  или   
 ➔ Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, то значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме от 0 до 9.

#### 2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

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



### Примечания:

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

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

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



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


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

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

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

### Отключение варочной панели

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, затем отключите варочную зону, несколько раз дотронувшись до кнопки  или , так чтобы уровень мощности стал равным 0, при этом на индикаторе будет выведен символ «-».

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




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

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

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




**Будьте осторожны! Горячие поверхности!**

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


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

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСШИРЕННЫХ ЗОН НАГРЕВА (КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ)**

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

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

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

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

**Примечания:**



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

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

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

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



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


**Использование функции Booster (индукционная варочная панель)**

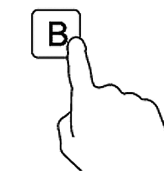
В некоторых моделях индукционных варочных панелей могут иметься одна или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster для повышения мощности соответствующей варочной зоны до максимального уровня на 5 минут. Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления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

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

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию Booster.



2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Booster , на индикатор зоны нагрева будет выведен символ «b», который будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать. При этом активируется функция Booster, мощность достигнет максимального значения и будет удерживаться на этом уровне в течение 5 минут, а затем произойдет возврат к ранее заданной настройке уровня мощности.


**Примечание.**

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

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

**Отмена функции Booster**

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

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




## УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

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


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

### Для блокировки кнопок панели управления




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


### Для разблокировки кнопок панели управления

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

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

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


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

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

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

### Функция Stop & Go

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

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

#### 1. Активация функции Stop & Go

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

#### 2. Отключение функции Stop & Go

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



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

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

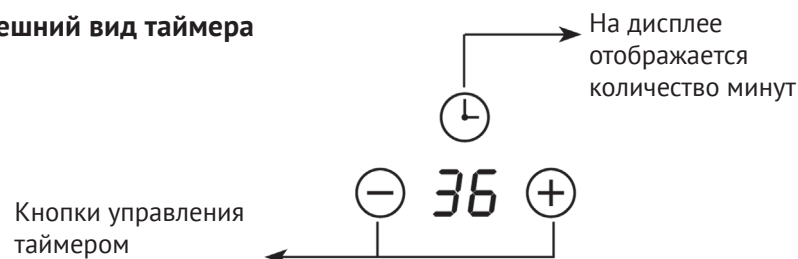
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

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

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


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

### Внешний вид таймера





### Использование таймера в функции напоминания

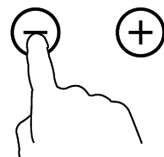
#### Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

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




#### 1) Модели с сенсорными кнопками управления:

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



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

#### 2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдер:

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



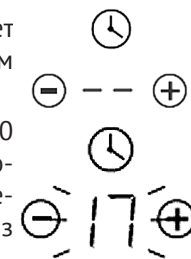
**Примечание.** При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...”

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


**Примечание.** Настройка функции напоминания по умолчанию составляет 30 минут.

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

5. По истечении заданного времени зуммер в течение 30 секунд выдает звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображается символ «-». Для отключения выдаваемого зуммером звукового сигнала необходимо прикоснуться к любой из кнопок панели управления. й1





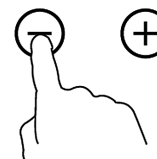
#### Настройка таймера на отключение варочной зоны

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите настроить таймер.
2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером , число на индикаторе таймера начнет мигать.
3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.ё




#### 1) Модели с сенсорными кнопками управления:

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



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

#### 2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдер:

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



## Электрическая варочная поверхность

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

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

**Примечание.** Настройка таймера по умолчанию составляет 30 минут.


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

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


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

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

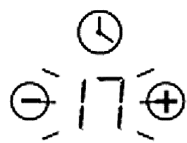
**Примечание.** Функция напоминания и таймер могут использоваться одновременно, при этом на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее значение настройки времени. Если наименьшая настройка у функции напоминания, то красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если наименьшая настройка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

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

## ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ И МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

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

☞ вы не поместили посуду на подходящую для нее варочную зону или



☞ посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной варочной панели или

☞ посуда имеет слишком маленький размер или неправильно выровнена относительно центра варочной зоны.

**Примечания:**

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

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

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

**Предупреждение о наличии остаточного тепла**

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

**Автоматическое отключение**

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

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

**Защита от перегрева**

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

**Защита от перелива**

По соображениям безопасности устройство программного управления производит автоматическое отключение питания, если на сенсорную панель управления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на ней размещается влажная ткань. При этом деактивируются все кнопки управления, за исключени-

ем кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей, до тех пор, пока вы не протрете насухо поверхность сенсорной панели управления.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

### Советы по приготовлению

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

### Томление, приготовление риса

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

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

### Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.
4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

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

### Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для керамической панели сковороду «вок» с плоским дном или обычную большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.
5. Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

### Настройка уровня мощности

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

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



**ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**Чистка и техническое обслуживание**

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

**Очистка поверхности варочной панели**

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

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

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

**Советы и рекомендации**

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите подачу электропитания.</li> <li>Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за стеклокерамическими поверхностями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее.</li> <li>Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>Подключите варочную панель к сети электропитания.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При отключении электропитания от варочной панели индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны!</li> <li>Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок).</li> <li>Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на поверхности.</li> </ul>

Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими варочными зонами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите подачу электропитания.</li> <li>Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели.</li> <li>Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца.</li> <li>Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности.</li> <li>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.</li> </ul>
Разлив пищи на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите подачу электропитания.</li> <li>Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала.</li> <li>Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем.</li> <li>Подключите варочную панель к сети электропитания.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность панели управления сухая.</li> </ul>

**Техническое обслуживание варочной панели**

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

- К прибору не подается питание:
  - ⇒ Проверьте, не отключена ли подача электричества из-за аварии в электросети.
  - ⇒ Проверьте, правильно ли подключен прибора к сети электропитания.
  - ⇒ Возможно, произошло отключение прибора таймером.
  - ⇒ Возможно, достигнута максимально допустимая длительность приготовления пищи и произошло автоматическое отключение прибора.
  - ⇒ Возможно, произошло выкипание жидкости на сенсорную панель управления, и устройство защиты от перелива произвело автоматическое отключение прибора.

Электрическая варочная поверхность

2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения:
  - ⇒ Возможно, активирована функция защиты от доступа детей, в этом случае на дисплее таймера отображаются символы «Lo».
  - ⇒ Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на сенсорной панели управления сработало устройство защиты от перелива.
3. После окончания процесса приготовления пищи на индикатор выводится символ «H»:
  - ⇒ Это нормальное явление. Варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Данная индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не охладится до такого состояния, когда к ней можно будет безопасно прикасаться рукой.
4. После отключения индукционной варочной панели некоторое время продолжает работать вентилятор:
  - ⇒ Это нормальное явление, вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.
5. В процессе приготовления с использованием некоторой посуды слышен треск или щелчки:
  - ⇒ Это нормальное явление, эти звуки издают индукционные катушки во время работы, звуки могут немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.
6. На стекле появляются царапины:
  - ⇒ Возможно, вы используете неподходящую посуду, которая, например, имеет грубые или шероховатые края.
  - ⇒ Возможно, вы используете неподходящие, например, абразивные приспособления или средства для чистки.

**Индикация неисправностей и проверка индукционной варочной панели**

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

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

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

Электрическая варочная поверхность

**Важные указания:**



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

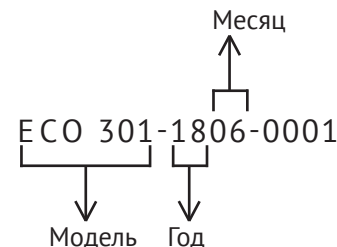
На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами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

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

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

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

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



**Производитель:**

Жонгшан Галанз Консумер Електрик Аплиансес Ко.,Лтд., Китай

**Уполномоченное изготовителем лицо:**

Гетром Хоум Аплианс Ко., Лтд.  
Но.74 Донгфубей Родд, Нантоу, Жонгшан, Гуангдонг, К.Н.Р.



## 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://kuppersberg.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 «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, использующиеся 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.

8. Гарантийный срок на элементы освещения (гаалогеновые, 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 неуполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных 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 повреждениях, 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 неуполномоченными 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 трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

⇒ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)