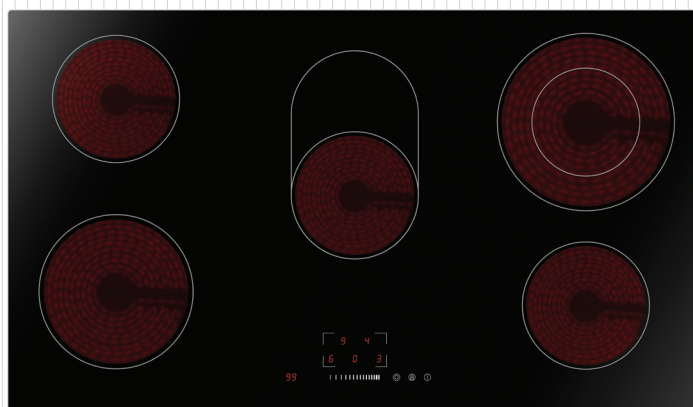


**TECHNICAL PASSPORT**

**ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ**



**EMS 901**

**CERAMIC HOB**

**КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**KUPPERSBERG**

## Ceramic Hob



<b>1. FOREWORD</b> .....	3
<b>2. PRODUCT INTRODUCTION</b> .....	5
<b>3. OPERATION OF PRODUCT</b> .....	6
<b>4. COOKING GUIDELINES</b> .....	10
<b>5. HEAT SETTINGS</b> .....	11
<b>6. CARE AND CLEANING</b> .....	12
<b>7. HINTS AND TIPS</b> .....	13
<b>8. INSTALLATION</b> .....	14



## 1. FOREWORD

### 1.1 SAFETY WARNINGS

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

### 1.2 INSTALLATION

#### 1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

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

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

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

#### 1.2.2 Cut Hazard

➤ Take care - panel edges are sharp.

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

#### 1.2.3 Important safety instructions

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

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

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

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

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

➤ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating

switch providing full disconnection from the power supply.

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

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

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

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

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

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

➤ A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

➤ The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

## Ceramic Hob

➤ **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.**

## 1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

### 1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

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

### 1.3.2 Health Hazard

➤ This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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

➤ Failure to follow this advice may result in death.

### 1.3.3 Hot Surface Hazard

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

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

➤ Keep children away.

➤ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not

overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

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

### 1.3.4 Cut Hazard

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

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

### 1.3.5 Important safety instructions

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

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

➤ Never leave any objects or utensils on the appliance.

➤ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

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

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

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

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

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

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

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

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

➤ Do not stand on your cooktop.

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

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

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

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

➤ Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

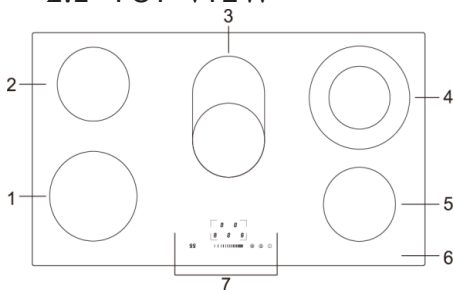
Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

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

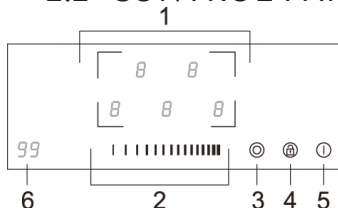
## 2. PRODUCT INTRODUCTION

### 2.1 TOP VIEW



1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Max. 1100/ 2000 W zone
4. Max. 1000/ 2200 W zone
5. Max. 1200 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

### 2.2 CONTROL PANEL



1. Heating zone selection controls
2. Power/Timer slider touch control
3. Dual zone control
4. Keylock control
5. ON/OFF control
6. Timer control

Ceramic Hob

### 2.3 PRODUCT INFORMATION

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

### 2.4 WORKING PRINCIPLE

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

### 2.5 BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB

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

### 2.6 TECHNICAL SPECIFICATION

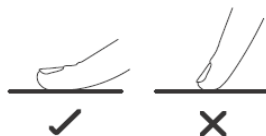
Cooking Hob	EMS 901
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V ~50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7600-9200W
Product Size L×W×H(mm)	900X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	875X495

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

## 3. OPERATION OF PRODUCT

### 3.1 TOUCH CONTROLS

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

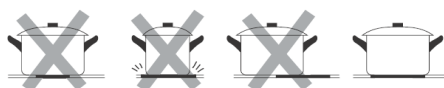


### 3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

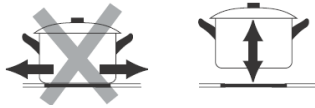
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.





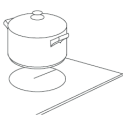

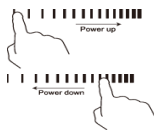
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.







### 3.3 HOW TO USE

#### 3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li> </ul>	
Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.	
Adjust heat setting by touching the slider control. <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> <li>• You can modify the power level from 0 to 9 by the slide control.</li> </ul>	

#### 3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off. “-”	
Turn the cooking zone off by touching the slider to “l”. Make sure the display shows “0”	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.	

#### Beware of hot surfaces



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





#### 3.3.3 Locking the Controls

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

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

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the lock control  for a while.	

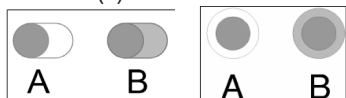
Ceramic Hob




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

**3.3.4 Using the Double zone function**


➔ The function only works in 3# and 4# cooking zone

➔ The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Activate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. 6.)	
The power level indicator flash, then press "⊙", after 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "=" alternately.	
Deactivate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash.	

Press "⊙", the double loop function will be cancelled, and power level return to "6".



**Note:**

1. The double loop is available only in 3# and 4# cooking zones
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can activate the Dual zone only when the 3# or 4# cooking zone is selected.



**3.3.5 Timer control**

You can use the timer in two different ways:




- a) 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.
  - b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

**a) Using the Timer as a Minute Minder**

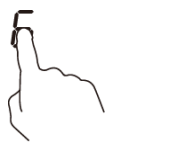
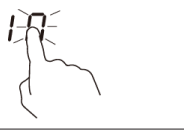
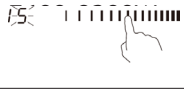

If you are not selecting any cooking zone



Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone. Touch the timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	



Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

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



Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot.	

**Setting the timer to turn more than one cooking zones off**


a) If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5")

**NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.**

 5. (set to 15 minutes)  
 6. (set to 5 minutes)

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

 5.  
 H

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

Ceramic Hob

Note:

a) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



b) you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

**3.3.6 Over-Temperature Protection**

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

**3.3.7 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.

**3.3.8 Default working times**

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

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

**4. COOKING GUIDELINES**

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

**4.1 COOKING TIPS**

- When food comes to the boil, reduce the 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.

**4.1.1 Simmering, cooking rice**

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

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

**4.1.2 Searing steak**

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked

it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.

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

#### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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.

### 5. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic 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>

## Ceramic Hob

## 6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop 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 the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</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 cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</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 the power to the cooktop off.</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 the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## 7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls..

Ceramic Hob

<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>

8. INSTALLATION

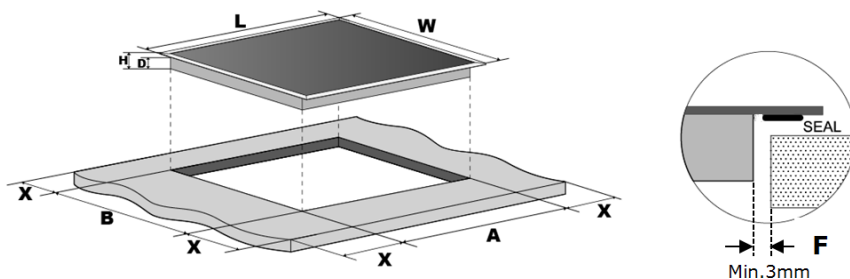
8.1 SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

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

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

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

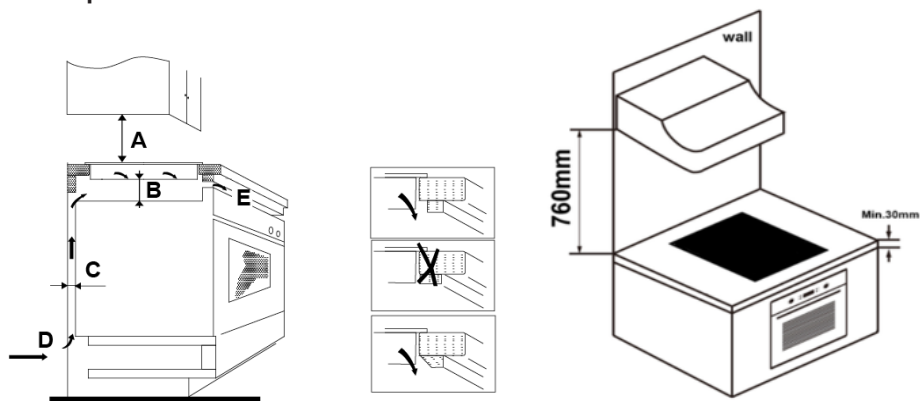
**! Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.**



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	50 mini	3 mini

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

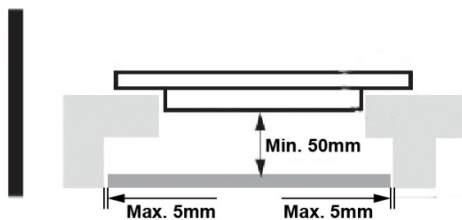
**!** **Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.**



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

**WARNING: Ensuring Adequate Ventilation**

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



Ceramic Hob



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



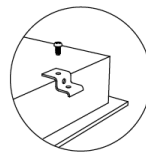
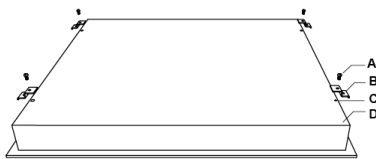
⇒ Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

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

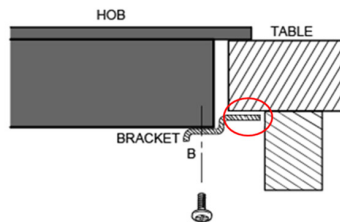
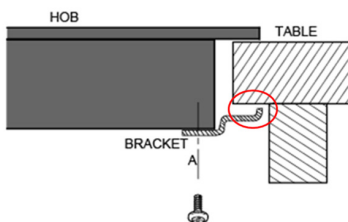
8.2 BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

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



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base







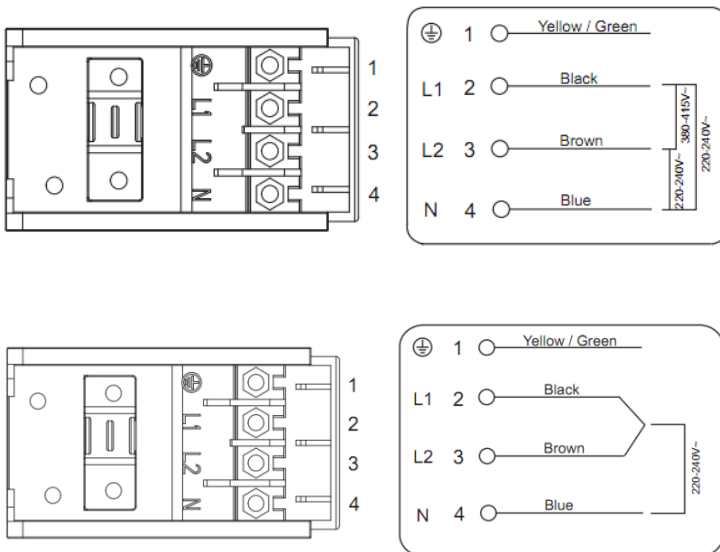
**Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).**

### 8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker 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 resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

### 8.4 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 method of connection is shown below.



**Ceramic Hob**

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 omnipolar 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 a properly qualified person.
6. The installer must to use the H05GG-F power cord.



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



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

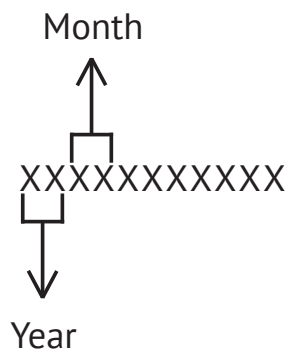
This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused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

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

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

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

## Ceramic Hob

**SERIAL NUMBER CHART:****Manufacturers:**

Guangdong Midea Konsumer Electric Manufacturing Co., Ltd.,  
No.19 Sanle Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province 528311, China.

**Importers:**

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



## Индукционная варочная панель



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	23
<b>2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	26
<b>3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ</b> .....	28
<b>4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ</b> .....	34
<b>5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ</b> .....	35
<b>6. УХОД И ОЧИСТКА</b> .....	36
<b>7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ</b> .....	37
<b>8. УСТАНОВКА</b> .....	38

## Индукционная варочная панель

**1. ПРЕДИСЛОВИЕ****1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ  
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

**1.2 УСТАНОВКА****1.2.1 Опасность поражения электрическим током**

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

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

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

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

**1.2.2 Опасность порезов**

➤ Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

➤ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

**1.2.3 Важные указания по технике безопасности**

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

➤ • Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы или продукты.

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

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

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

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

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

➤ • Данный прибор могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний для работы с ним, но только если они находятся под присмотром или были обучены порядку безопасной эксплуатации прибора и знают о возможных опасностях, связанных с его неправильным использованием.

➤ • Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

**Индукционная варочная панель**

↻ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен специалистом компании-изготовителя, ее официального сервисного центра или другим лицом, обладающим соответствующей квалификацией. В противном случае возможно возникновение опасных ситуаций.

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

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

↻ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

↻ Не используйте для очистки загрязненных поверхностей варочной панели паровую моечную установку.

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

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

↻ Процесс приготовления пищи должен всегда находиться под контролем. Процесс приготовления должен находиться под постоянным контролем вне зависимости от его длительности.

↻ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, по-**

**скольку 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.**

## 1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 1.3.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

### 1.3.2 Опасность порезов

↻ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

↻ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам совме-



## Индукционная варочная панель

стимости данных устройств с генерируемым прибором электромагнитным полем.

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

### 1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

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

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

☞ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

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

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

### 1.3.4 Опасность порезов

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

☞ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

### 1.3.5 Важные указания по технике безопасности

☞ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание

жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.

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

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

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

☞ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

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

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

**Индукционная варочная панель**

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

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

↻ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

↻ Запрещается вставлять на варочную панель.

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

↻ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклянной поверхности варочной панели могут образоваться царапины.

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

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

↻ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

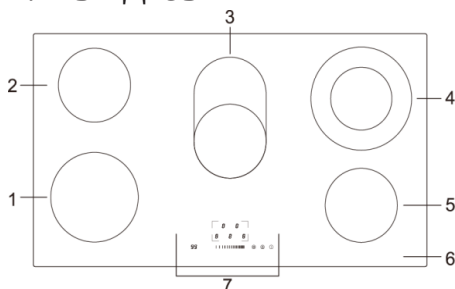
**Поздравляем вас** с приобретением новой индукционной варочной панели.

Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора.

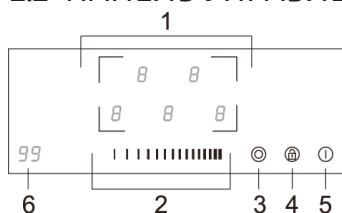
↻ Перед установкой прибора изучите раздел с описанием порядка установки.

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

## Индукционная варочная панель

**2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА****2.1 ВИД СВЕРХУ**

1. Варочная зона макс. 1800 Вт
2. Варочная зона макс. 1200 Вт
3. Варочная зона макс. 1100/2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1000/2200 Вт
5. Варочная зона макс. 1200 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления

**2.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Сенсорный элемент управления (слайдер) для настройки мощности / таймера
3. Кнопка управления двойной зоной
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка включения/отключения (ВКЛ/ОТКЛ)
6. Кнопка управления таймером

**2.3 ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ**

Керамическая варочная панель, оснащенная электрическими нагревательными элементами, системой управления на базе микрокомпьютера и регуляторам мощности, удовлетворяет различным требованиям, предъявляемым к кухонным приборам, и представляет собой оптимальный выбор для современной семьи.

Керамические варочные панели очень удобны в использовании и позволяют подобрать дизайн в точном соответствии с вашими запросами. Данный прибор отличается повышенной безопасностью и высокой надежностью, и мы надеемся, что он сделает вашу жизнь более комфортной и позволит вам в полной мере получать удовольствие от жизни.

**2.4 ПРИНЦИП РАБОТЫ**

Данная керамическая панель вырабатывает тепло непосредственно с помощью электрических нагревательных элементов, при этом выходная мощность настраивается с помощью регуляторов, расположенных на сенсорной панели управления.

## Индукционная варочная панель

## 2.5 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ

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

## 2.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	EMS 901
Количество варочных зон (конфорок)	5 зон
Параметры сети питания	220–240 В пер. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7600–9200 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	900x520x55
Размеры для встраивания А×В (мм)	875x495

Значения массы и размеры являются приблизительными. В связи с тем, что мы непрерывно работаем над совершенствованием своей продукции, мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления об этом.

## 3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

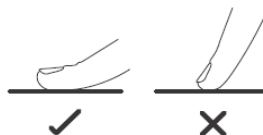
## 3.1 СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

➔ При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.

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



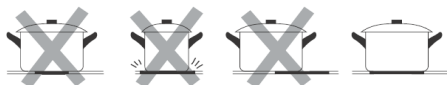
## 3.2 ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

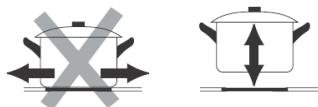


Дно посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Обязательно располагайте посуду по центру варочной зоны.

Индукционная варочная панель





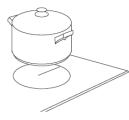
Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности керамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле..


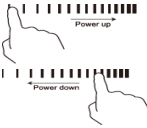


### 3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ


#### 3.3.1 Начало процесса приготовления

После включения питания выдается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что керамическая панель перешла в режим ожидания.

<p>Прикоснитесь к кнопке ВКЛ/ОТКЛ , на всех индикаторах будет выведено «-».</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</li> </ul>	

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, при этом начнет мигать расположенный рядом с этой кнопкой индикатор.</p>	
<p>Отрегулируйте мощность нагрева, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, то керамическая варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1.</li> <li>• Вы можете изменить настройку мощности в любое время в процессе приготовления пищи.</li> <li>• С помощью слайдера вы можете изменить уровень мощности в диапазоне от 0 до 9.</li> </ul>	

#### 3.3.2 Завершение процесса приготовления

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите варочную зону, прикоснувшись к крайней левой части слайдера « L ». Проверьте: на дисплее должно отображаться «0».</p>	
<p>Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ  .</p>	

**Индукционная варочная панель**

**⚠ Будьте осторожны! Горячие поверхности!**

Символ «Н» указывает на то, что соответствующая варочная зона еще горячая. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной температуры, данный символ отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.




**3.3.3 Блокировка кнопок панели управления**

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


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



**Блокировка кнопок панели управления**

Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления 

На индикаторе таймера будет выведено «Lo»

**Разблокировка кнопок панели управления**

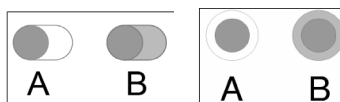
Убедитесь в том, что керамическая варочная панель включена. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки панели управления 

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

**3.3.4 Использование двойной зоны**

➔ Данная функция используется только для варочных зон №№ 3 и 4.





➔ Двойная варочная зона имеет две зоны для приготовления пищи, т.е. вы можете использовать центральную и наружную секции. Вы можете использовать отдельно центральную секцию (А), либо одновременно ее и секцию (В).



Зона № 3

Зона № 4

Индукционная варочная панель

<b>Активация двойной зоны</b>	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, имеющей два контура нагрева (например, 4).	
Начнет мигать индикатор уровня мощности. Затем нажмите кнопку "0", Через 5 секунд индикатор прекратит мигать и функция двухконтурного нагрева будет активирована, при этом на индикаторе уровня мощности будет попеременно отображаться «б» и «=».	
<b>Отключение двойной зоны</b>	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, имеющей два контура нагрева, начнет мигать индикатор уровня мощности.	
Нажмите кнопку "0", функция двухконтурного нагрева будет отменена, и произойдет возврат к уровню мощности «б».	

**Note:**

1. Функция двухконтурного нагрева доступна только для варочных зон №№ 3 и 4.
2. Для функции вы можете выбрать уровень мощности от 1 до 9.
3. Вы можете активировать двойную зону только в том случае, если выбрана варочная зона № 3 или 4

**3.3.5 Управление таймером**

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

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





б) Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.


- Максимальное время настройки таймера составляет 99 минут.

**а) Использование таймера в качестве функции напоминания**






Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

Индукционная варочная панель

<p>Убедитесь в том, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер в качестве функции напоминания, даже если не выбрана ни одна из варочных зон. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	
<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут. Обратный отсчет начинается сразу же после завершения настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.</p>	

<p>По истечении заданного времени в течение 30 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображаться символ «-».</p>	
--	---

**б) Настройка таймера на отключение одной или нескольких варочных зон**

Настройка одной зоны	
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, для которой вы хотите настроить таймер</p>	
<p>Прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее таймера будет выведено «10» и начнет мигать цифра «0»..</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 5).</p>	
<p>Снова прикоснитесь к кнопке управления таймером, на дисплее начнет мигать «1».</p>	
<p>Задайте время, прикоснувшись к соответствующему месту слайдера (например, 9), теперь для таймера будет задано время 95 минут.</p>	



Индукционная варочная панель

Обратный отсчет начинается сразу же после завершения настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время. По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена. На дисплее будет отображаться символ «Н», указывающий на то, что варочная зона еще горячая..



**Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон**

а) Если эта функция настроена для более чем одной зоны нагрева, то на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее время (например, если для зоны № 1 задано время 5 минут, а для зоны № 2 – время 15 минут, то на индикаторе таймера будет выведено «5».)

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать..

05 5. (настроена на 15 минут)  
 5. 5. (настроена на 5 минут)

б) После того, как таймер завершит обратный отсчет, соответствующая зона выключится. Затем будет отображаться минимальное время из остав-

шихся настроек таймера и начнет мигать точка соответствующей зоны.

10 5.  
 Н

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



**Примечание.**

а) Красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что эта зона выбрана.



б) Если вам необходимо изменить время после того, как таймер уже был настроен, вы должны начать с шага 1.

**3.3.6 Защита от перегрева**

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

**3.3.7 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.

## Индукционная варочная панель

**3.3.8 Время работы по умолчанию**

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

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

**4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**

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

**4.1 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**

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

☞ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет удерживания тепла внутри посуды.

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

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

**4.1.1 Томление, приготовление риса**

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

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

**4.1.2 Жарка стейков**

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.
4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность пригото-

ления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

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

#### 4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для 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 держите в тепле.

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

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

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

## 5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

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

Настройка уровня мощности	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <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>

## Индукционная варочная панель

## 6. УХОД И ОЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель от сети электропитания.</li> <li>Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее.</li> <li>Выполните очистку и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>Подключите варочную панель к сети электропитания.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При отключении варочной панели от сети электропитания 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 варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности.</li> </ul>
<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность — варочные зоны могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Отключите варочную панель от сети электропитания (извлеките вилку из розетки).</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>

## Индукционная варочная панель

<p>Разлив пищи на сенсорную панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите варочную панель от сети электропитания.</li><li>2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала.</li><li>3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой.</li><li>4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем.</li><li>5. Подключите варочную панель к сети электропитания.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая.</li></ul>
---	---	---

## Индукционная варочная панель

## 7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует напряжение в сети питания.	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжения в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование керамической варочной панели».
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия.	Возможно наличие тонкой пленки воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев.	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасаетесь к кнопкам подушечкой пальца.
На стекле имеются царапины.	Использование посуды с шероховатыми краями.  Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды».  См. раздел «Уход и очистка».

Индукционная варочная панель

<p>Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки.</p>	<p>Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному).</p>	<p>Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности.</p>
---	---	--

## 8. УСТАНОВКА

### 8.1 ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

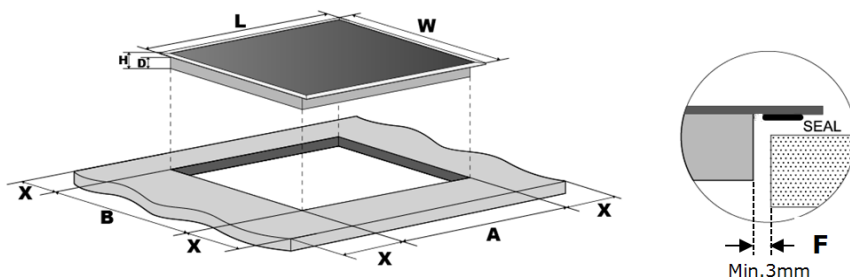
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

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

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

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

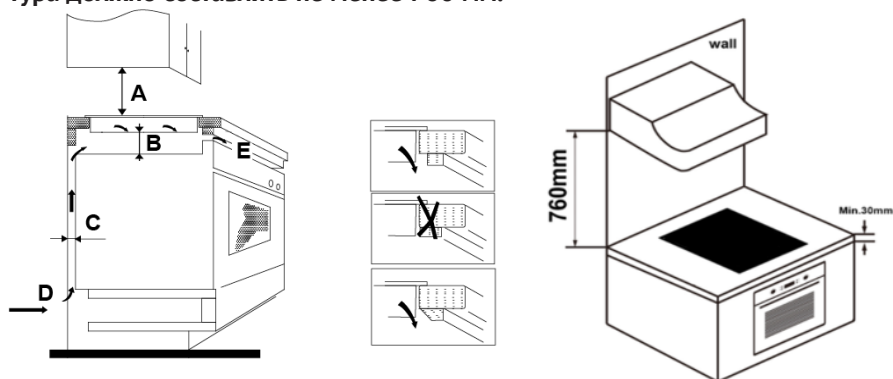


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	55	51	875+4 +1	495+4 +1	не менее 50	не менее 3

**Индукционная варочная панель**

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

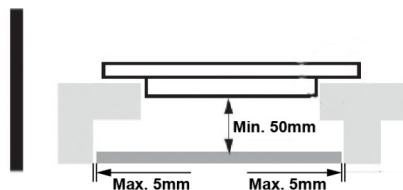
**! Примечание.** По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию**

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







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



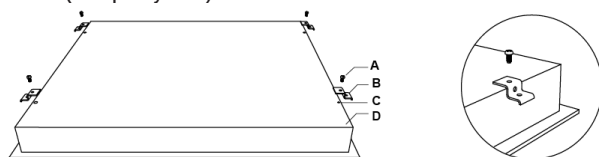
⇒ Необходимо учитывать, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно отклеивание этих элементов.

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

## 8.2 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

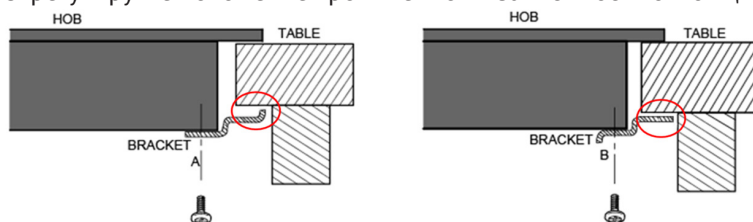
После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов, фиксируемых винтами в нижней части варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	основание

## Индукционная варочная панель

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



**Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы (см. рисунок).**

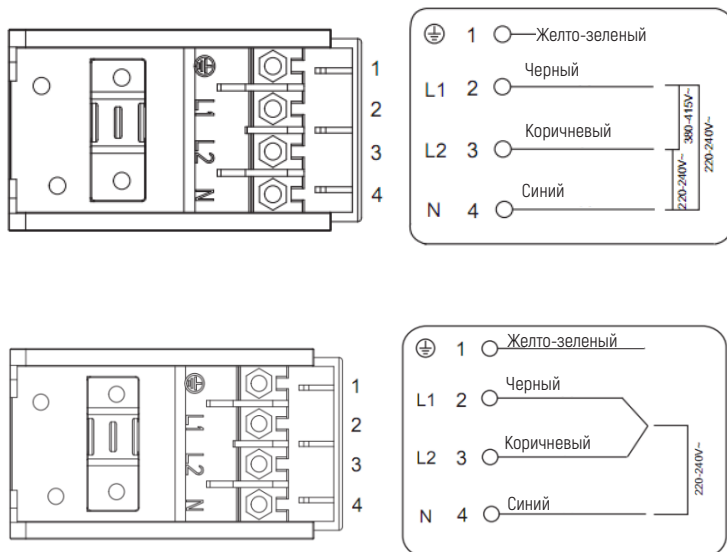
### 8.3 Предупреждения

1. Установка керамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Наша компания готова предоставить вам таких специалистов. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.
2. Керамическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушильным барабаном.
3. Для повышения надежности работы керамическая 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 термостойкостью.
6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

### 8.4 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. Способ подключения показан на рисунке ниже.

## Индукционная варочная панель



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 контролироваться регулярно, а его замена должна осуществляться только имеющими соответствующую квалификацию специалистами.
6. Для подключения должен использоваться кабель питания типа H05GG-F.



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

## Индукционная варочная панель



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

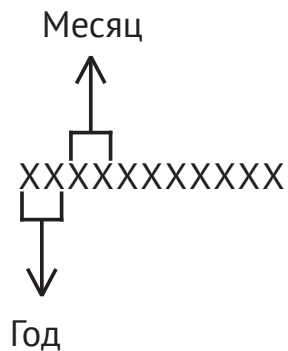
На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами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

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

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

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

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:**



**Производители:**


Гуангдонг Мидеа Консумер Электрик Мфг. Ко. Лтд.  
Улица Санле 19, Пекин, район Шундэ, Фошан, провинция Гуангдонг 528311,  
КНР.

**Импортер:**

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


## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 +7 (495) 236-90-67

---

Телефон горячей линии Kuppertsberg:

 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 Kuppertsberg можно найти на официальном сайте компании

 <http://kuppertsberg.ru>

---

- ➔ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.
  - ➔ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.
  - ➔ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).
- 

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppertsberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.
2. Гарантия распространяется на изделия, 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 (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

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

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта 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 повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

**Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

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

**Установка и подключение крупной бытовой техники:**

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.

2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и произведенных 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)