

OSTEN®

Ceramic Hob User Manual

Model: OBHB6103ZB



Content

1. Foreword	3
1.1 Safety Warnings	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard.....	3
1.2.2 Cut Hazard.....	3
1.2.3 Important safety instructions.....	3
1.3 Operation and maintenance.....	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard.....	4
1.3.2 Health Hazard	4
1.3.3 Hot Surface Hazard	4
1.3.4 Cut Hazard.....	5
1.3.5 Important safety instructions.....	5
2. Product Introduction.....	7
2.1 Top View	7
2.2 Control Panel	7
2.3 Product Information	7
2.4 Working Principle.....	8
2.5 Before using your New Ceramic Hob.....	8
2.6 Technical Specification	8
3. Operation of Product.....	8
3.1 Touch Controls	8
3.2 Choosing the right Cookware.....	9
3.3 How to use	9
3.3.1 Start cooking.....	9
3.3.2 Finish cooking.....	10
3.3.3 Locking the Controls.....	10
3.3.4 Using the Dual zone function	10
3.3.5 Timer control.....	11
3.3.6 Over-Temperature Protection	13
3.3.7 Residual Heat Warning	13
3.3.8 Default working times.....	13
4. Cooking Guidelines.....	14
4.1 Cooking Tips	14
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	14
4.1.2 Searing steak	14
4.1.3 For stir-frying	14
5. Heat Settings	15
6. Care and Cleaning	15
7. Hints and Tips	16
8. Installation	17
8.1 Selection of installation equipment	17
8.2 Before locating the fixing brackets.....	18
8.3 Cautions.....	18
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	18

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.

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 Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the

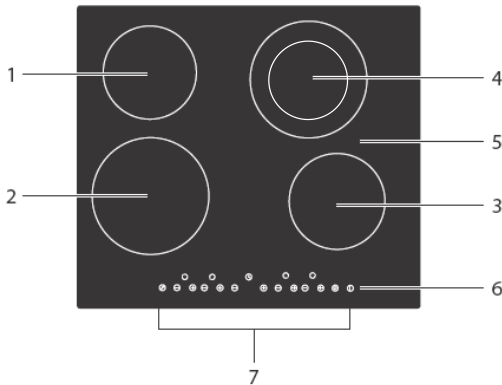
- Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
 - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements.
 - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 - **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

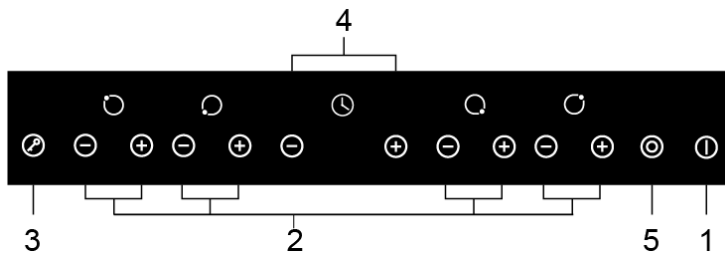
2. Product Introduction

2.1 Top View



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

2.2 Control Panel



- 1. ON/OFF control
- 2. Power regulating controls
- 3. Keylock control
- 4. Timer regulating controls
- 5. Dual zone control

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

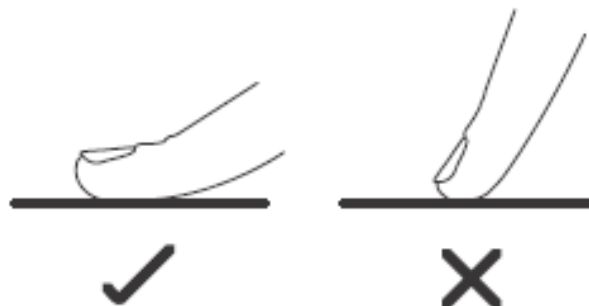
Cooking Hob	MC-HF645
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6000-7000W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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.

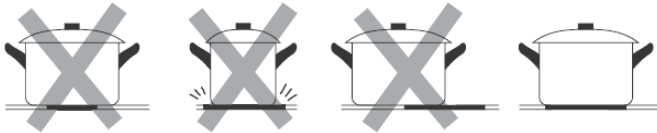


3.2 Choosing the right Cookware

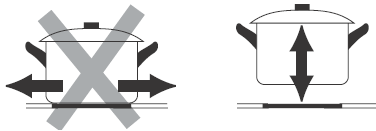
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.




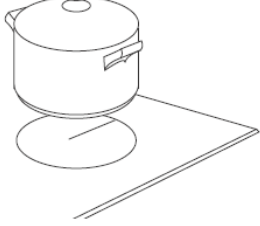

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



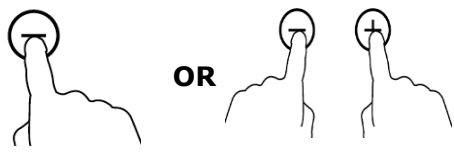
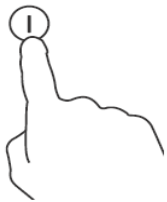
3.3 How to use

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.

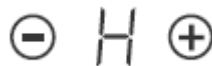
<p>Touch the ON/OFF ⓘ control. all the indicators show “-”</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching "-" and "+" control together	
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

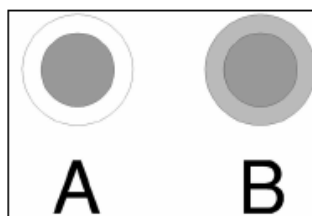
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.


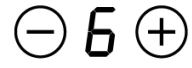



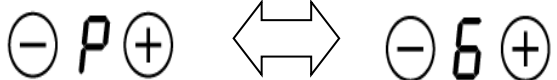

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
<p>Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.</p>	

 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 Dual zone function

- The function only work in 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 Dual zone	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6)	
Central section of the dual cooking zone will switch on.	
Touching the dual zone control “◎”, you can activate the outer section as well.	
A neon above the dual cooking zone control will light.	
The cooking zone indicator show “P” and “6” alternately.	
Deactivate the Dual zone	
Touching dual zone control “◎” again, the dual zone function is deactivated. The cooking zone indicator show “6” .	

Note:

- 1、 The double loop is available only in 4# cooking zone.
- 2、 You can select the function from level 1 to level 9.

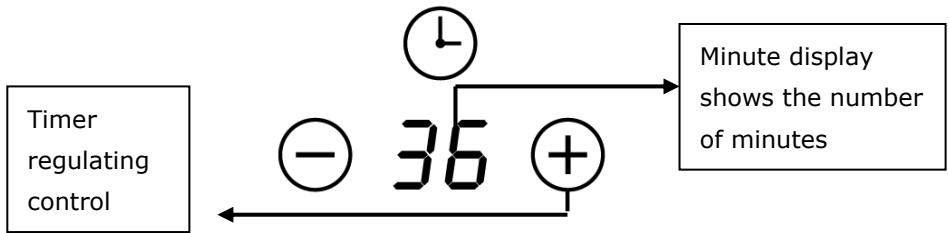
3.3.5 Timer control

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

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder





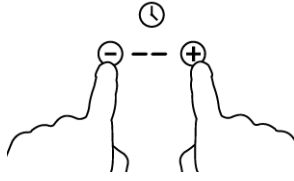

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

Hint:

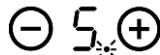
- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touch the  or  of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds	

Note:

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



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

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

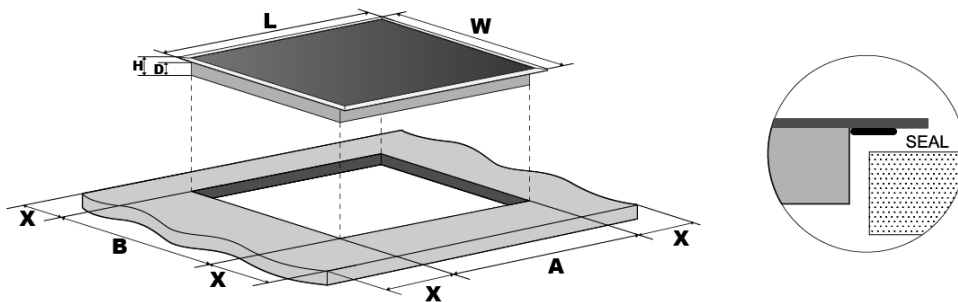
Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call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

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
--	---	--

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 work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

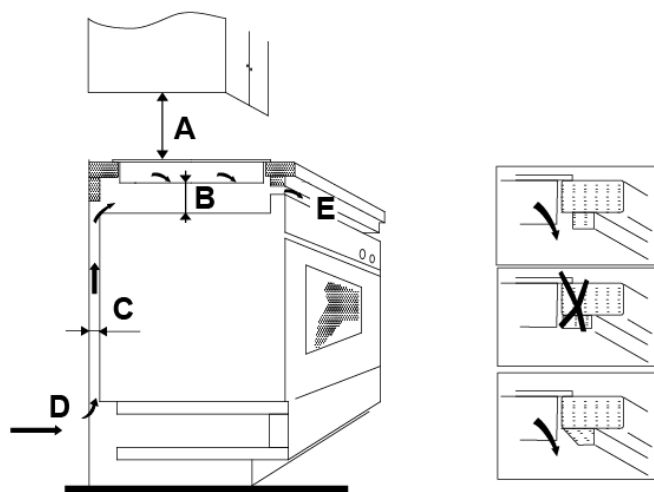


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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.

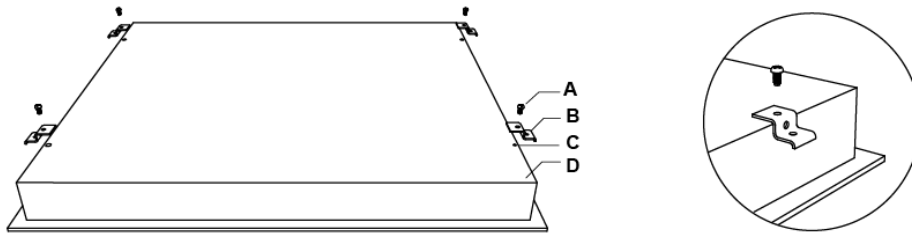


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

8.2 Before locating the fixing brackets

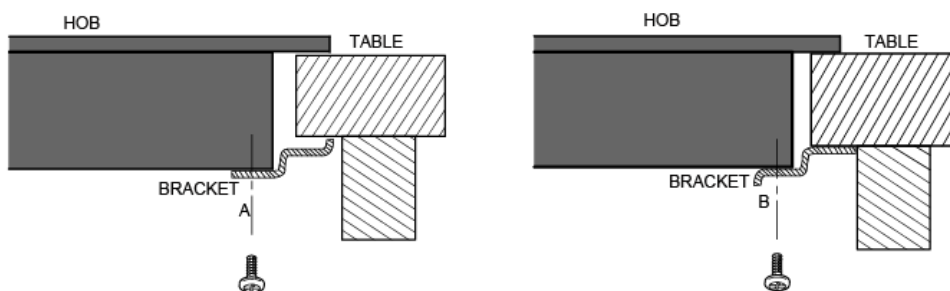
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

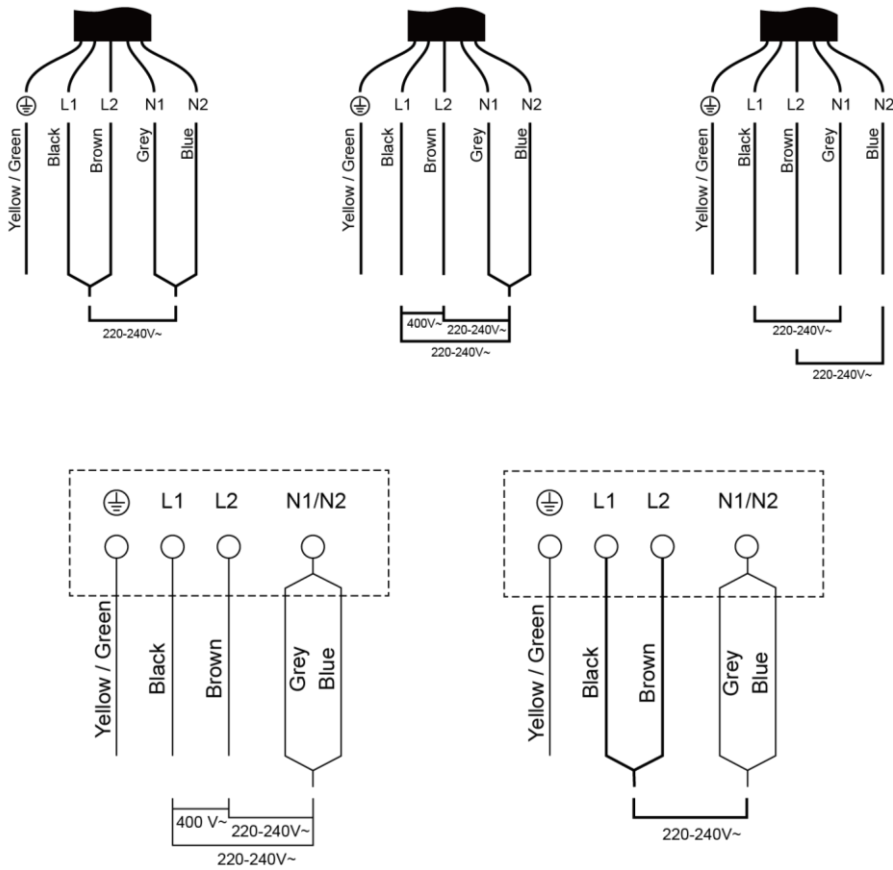


8.3 Cautions


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.



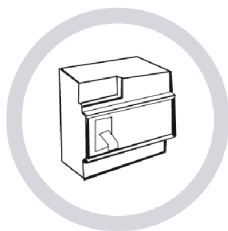
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the 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.

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

Содержание

Меры предосторожности	4
Описание продукта	5
Безопасность	5
Установка	6
Подключение к источнику питания	8
Внешний вид керамической варочной поверхности	8
Выбор посуды для приготовления	9
Использование сенсорного управления	9
Использование варочной поверхности	10
Функции таймера	10
Очищение и техническое обслуживание	12
Гарантийное обслуживание	12
Техническая спецификация	12
Дополнительная информация	13

Меры предосторожности



В соответствии с правилами осуществления электрического подключения, в стационарную проводку должен быть включен специальный воздушный выключатель.



Никогда не используйте керамическую варочную поверхность рядом с газовой плитой или керосиновой печкой.



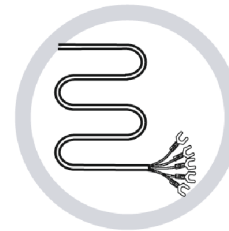
Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы.



Во избежание нагревания не помещайте на работающую варочную поверхность металлические приборы (ножи, ложки, вилки).



Во избежание взрыва, вызванного тепловым расширением, не нагревайте на поверхности запечатанные продукты (например, консервы).



Во избежание опасности, поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.



Во избежание повреждения керамической поверхности, не располагайте на ней неровные и шершавые предметы.



При возникновении трещин на керамической поверхности, необходимо обесточить прибор во избежание удара электрическим током.



Никогда не мойте варочную поверхность непосредственно водой.



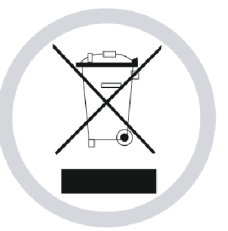
Не используйте варочную поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри. В противном случае, ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены и это приведет к возникновению опасности.



После длительного использования, в течение некоторого времени варочная поверхность остается горячей. Во избежание ожогов, никогда не прикасайтесь к поверхности сразу же после использования.



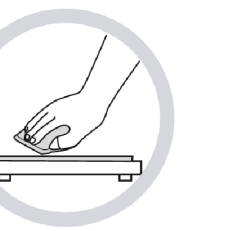
Держите электрические приборы в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать технику без присмотра.



Утилизация: Не выбрасывайте этот продукт вместе с прочими городскими отходами. Данный вид продукции требует специальной утилизации.



Прибор необходимо использовать только в помещении.



Необходимо регулярно очищать поверхность во избежание попадания мусора в вентиляционные отверстия, что может привести к нарушению нормальной работы варочной поверхности.

Уважаемый покупатель,
Спасибо за покупку керамической варочной поверхности фирмы **Osten**.
Продукция нашей фирмы будет служить вам долгие годы.
Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием варочной поверхности.
Сохраните инструкцию на случай возникновения вопросов в будущем.
Еще раз спасибо за приобретение керамической варочной поверхности нашей фирмы. Надеемся, что ее использование доставит вам только удовольствие.

Описание продукта

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти-переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, керамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная модель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый взыскательный вкус. Эта поверхность надежна и удобна в работе и позволяет вам с комфортом наслаждаться жизнью.

Безопасность

Данная варочная поверхность была специально разработана для домашнего использования. Так как наша компания постоянно совершенствует свои продукты, мы сохраняем за собой право на модификацию любых технических, программных или дизайнерских параметров продукции в любое время.

Защита от перегрева

Установленный на нагревательный элемент температурный сенсор периодически контролирует температуру внутри плиты. При выявлении перегрева, нагревательный элемент отключится автоматически.

Опасность остаточного тепловыделения

Остаточное тепловыделение появляется, когда варочная поверхность работает долгое время. При появлении буквы «Н» будьте осторожны и не касайтесь поверхности.

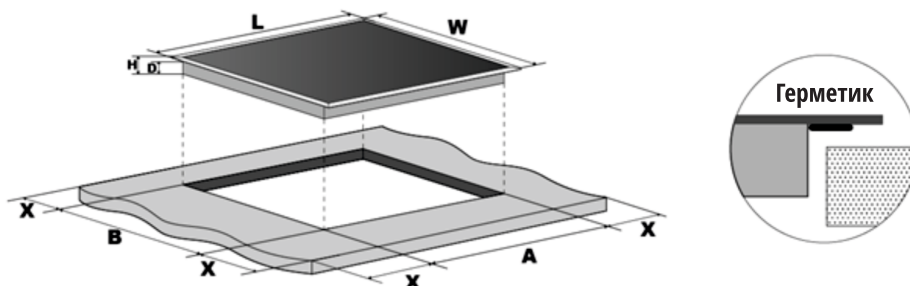
Автоотключение

Другой полезной функцией безопасности данной поверхности является автоотключение. Оно происходит, когда пользователь забудет выключить плиту. Время автоматического отключения представлено в таблице ниже:

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

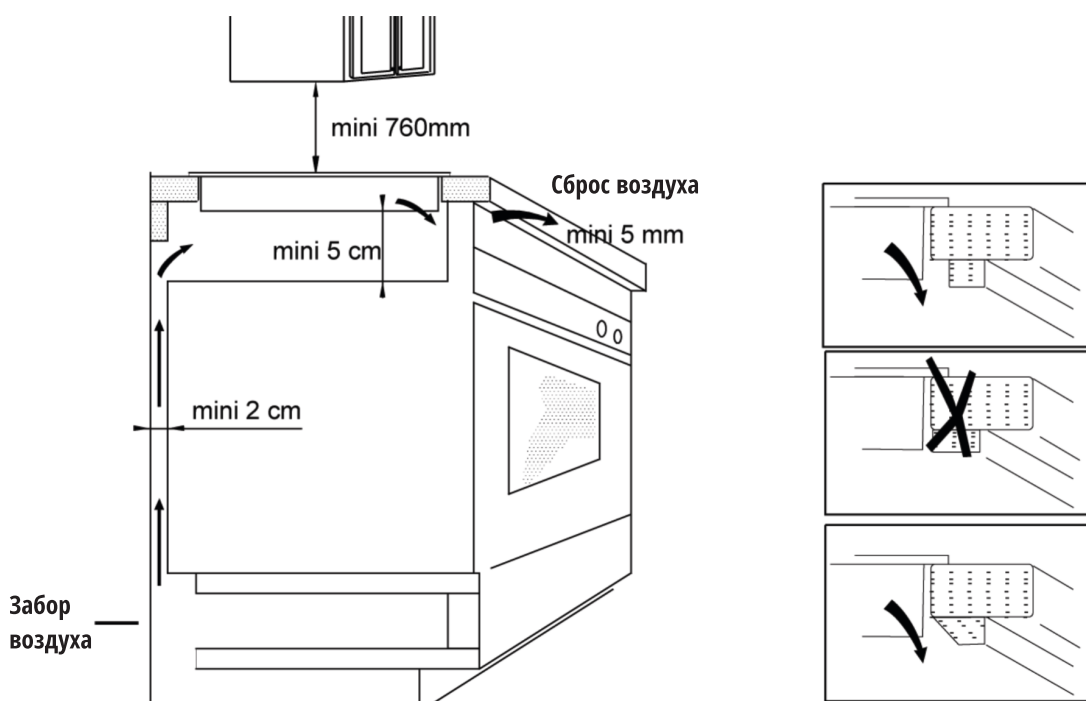
Установка

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке 1. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см. поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	55	51	560	490	50 мин

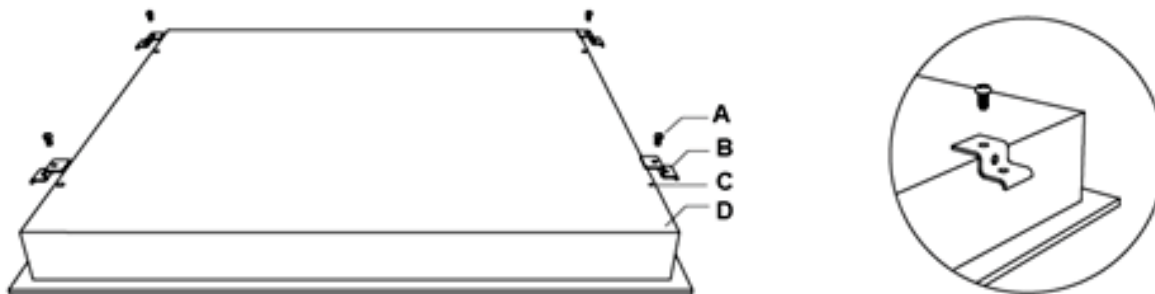
Убедитесь, что керамическая варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и сбросу воздуха. Также убедитесь, что варочная поверхность находится в нормальном рабочем положении.



Все содержимое данного материала прошло тщательную проверку. При любой ошибке или упущении в печати или неправильном понимании, компания оставляет за собой право интерпретации и толкования.

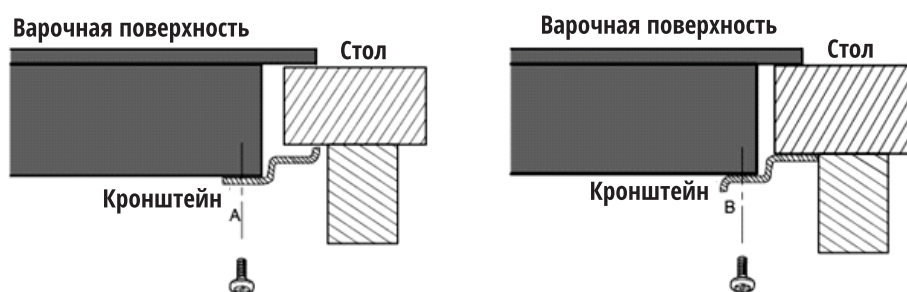
! Дополнение: Любое техническое усовершенствование будет описано в последующих редакциях инструкции без предварительного уведомления; данная инструкция актуальна при изменении внешнего вида или цвета.

Поверхность должна быть помещена на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку).
 Закрепить варочную поверхность на столе винтом четырех кронштейнов на нижней плитой (см рисунок) после установки.



A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Винтовое отверстие	База

Отрегулируйте положение кронштейна, в зависимости от толщины рабочей поверхности.

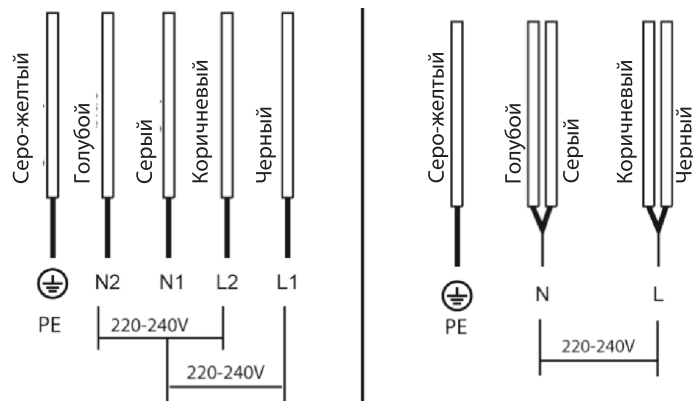


Меры предосторожности

- Керамическая плита должна быть установлена квалифицированным персоналом. Не пытайтесь проводить установку устройства самостоятельно!
- Керамическая варочная поверхность не должна быть установлена над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушилкой.
- Керамическая варочная поверхность должна быть установлена так, чтобы повышение мощности обеспечивало более высокую температуру.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.
- Под варочной поверхностью должны быть установлена доска.

Подключение к источнику питания

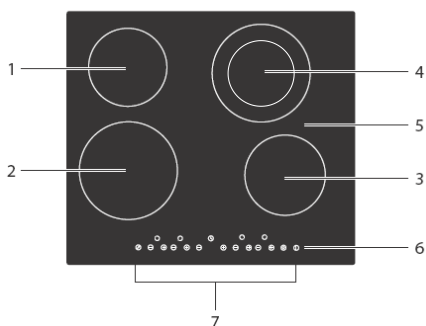
Разъем должен быть подключен к соответствующему стандартному разъему или однополюсному выключателю. Способ подключения указан на рисунке.



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью специалистов послепродажного обслуживания.
- Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Специалист, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Квалифицированный специалист должен регулярно проверять кабель, и, в случае необходимости, заменить его.

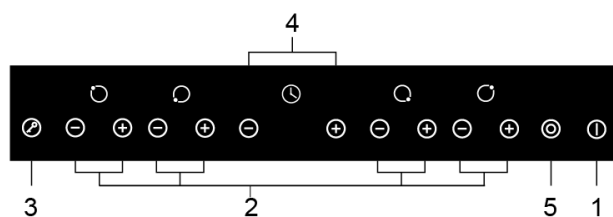
Внешний вид керамической варочной поверхности

2.1 Вид сверху



1. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
5. Панель управления

2.2. Панель управления

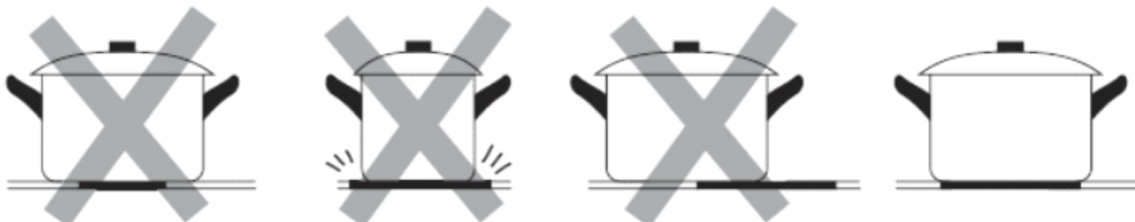


1. Вкл./ Выкл.
2. Кнопки регулирования мощности
3. Блокировка
4. Кнопки установки таймера
5. Зона Dual Control

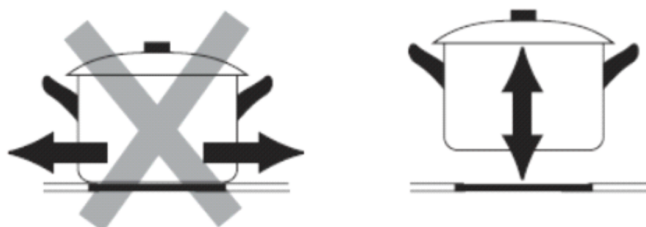
Выбор посуды для приготовления



Не используйте посуду с зазубринами на дне или выпуклым дном.



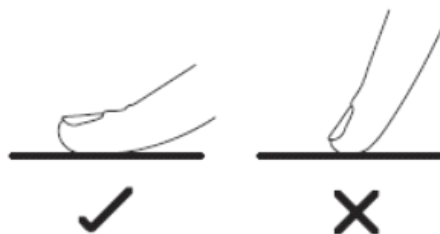
Убедитесь, что посуда стоит прямо на стекле, имеет тот же размер, что и зона и не сдвинута относительно центра зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с зоны нагрева, не двигайте ее по стеклу, так как это может привести к образованию царапин на поверхности.


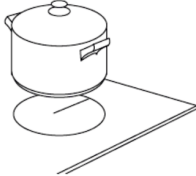

Использование сенсорного управления

- Прибор реагирует на прикосновение, так что вам не нужно прикладывать никакого усилия
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие либо предметы (посуда, полотенце и т.п.) Даже небольшой слой воды затруднит управление.



Использование варочной поверхности

Начало процесса приготовления

<p>1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Раздастся однократный сигнал, на индикаторе высветится «-», индикатор таймера – «-» Это означает, что поверхность находится в режиме готовности.</p>	
<p>2. Поместите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать. Убедитесь, что низ кастрюли и варочная поверхность сухие и чистые.</p>	
<p>3. Чтобы начать нагрев соответствующей конфорки, на которой стоит кастрюля или сковорода, нажмите кнопки «-» или «+». На индикаторе мощности, соответствующем конфорке, на пять секунд загорится цифра «5», в то время как индикаторы других зон будут показывать «-». Отрегулируйте необходимую мощность нагрева конфорки с помощью кнопок «-» и «+».</p>	

Помните:

- ! 1. Если в течение минуты после нажатия кнопки «1» не производится никаких действий, то варочная поверхность перейдет в режим ожидания.
- 2. Каждая конфорка независима от других.

Функции таймера

Таймер приготовления

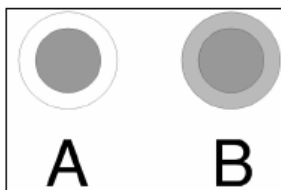
Первым делом необходимо выбрать конфорку нажатием кнопки «-» или «+» на панели управления. При этом загорится индикатор соответствующей конфорки.

Установите таймер нажатием кнопок «-» и «+». Установка таймера будет подтверждена свечением индикатора в течение 5 секунд. После этого рядом с индикатором конфорки появится красная точка, напоминающая о том, что для этой конфорки установлен таймер. Когда истечет время таймера, соответствующая конфорка будет отключена.

- ! Помните: Таймер приготовления не может быть установлен на несколько конфорок одновременно.

Использование двойной зоны расширения

- Эта функция работает только в зоне4# варочной поверхности
- Двойная зона расширения имеет две зоны – центральную и внешнюю. Вы можете использовать только центральную (А), или обе зоны одновременно (В).



<p>Установите нагрев конфорки, нажав кнопки“-” или “+”.</p>	
<p>Выберите необходимую мощность нагрева конфорки от 1 до 9(е.г. 6)</p>	
<p>Центральная зона будет включена</p>	
<p>Нажав кнопку «двойной зоны расширения» “◎” вы активируете внешнюю зону.</p>	
<p>Неон вокруг зоны расширенного контроля будет гореть. A neon above the dual cooking zone control will light</p>	
<p>Индикатор зоны показывает “P” и “ ” соответственно.</p>	
<p>Выключение зоны расширенного контроля</p>	

Использование двойной зоны расширения

Коснитесь индикатора расширенного контроля « \odot » снова, и двойная зона расширенного контроля будет выключена. Индикатор зоны показывает «6».



Примечание:

1. Двойная зона работает только в зоне 4
2. Вы можете регулировать мощность от 1 до 9

Ежеминутный сигнал

Таймер может использоваться в качестве ежеминутного напоминания.

Нажмите « \ominus » или « \oplus » на таймере. На индикаторе таймера высветится «--». Установите таймер нажатием кнопок « \ominus » и « \oplus ».

Через 5 секунд после установки времени погаснет индикатор таймера и начнется отсчет.

Каждые 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал. После истечения времени, на дисплее таймера высветится «--». Ежеминутные сигналы не влияют на работу варочной поверхности.

Отмена таймера

Нажмите кнопки таймера « \ominus » и « \oplus » одновременно. Таймер выключится автоматически и на индикаторе таймера высветится «--».

Функция блокировки

Для безопасности детей варочная поверхность оснащена функцией блокировки.

Активация функции блокировки: Нажмите кнопку « \odot » на варочной поверхности для ее блокировки. При этом на индикаторе таймера высветится «Lo», а все кнопки, кроме **Вкл/Выкл**, будут заблокированы.

Снятие блокировки: Нажмите кнопку на несколько секунд и варочная поверхность разблокируется.

Очищение и техническое обслуживание

Вы можете без усилий очистить керамическую поверхность, используя способы, перечисленные ниже.

Типы загрязнения	Метод очищения	Приспособление для очистки
Легкое	Очищение горячей водой и влажной губкой	Чистящая губка
Скопление грязи	Очищение горячей водой и абразивной губкой	Специальная чистящая губка для керамических поверхностей
Следы от посуды и известковый налет	Нанесите на загрязнение белый уксус, а потом протрите сухой тряпкой или специальным средством из магазина	Специальное средство для керамических поверхностей
Шоколад, расплавленная пластмасса или алюминий	Для удаления остатков, используйте скребок для керамических поверхностей (например, силиконовый)	Специальное средство для керамических поверхностей

! Важно: Отключите электропитание перед чисткой.

Гарантийное и техническое обслуживание

В случае возникновения поломки устройства, свяжитесь с отделом технического обслуживания или сервисным центром.

1. На варочные поверхности данного бренда действует гарантия 1 год.
2. Период гарантии начинается с даты, указанной в счете-фактуре или чеке.
3. Гарантия не распространяется на следующие случаи:
 - Повреждения, вызванные неправильным использованием, хранением и обслуживанием устройства со стороны потребителя.
 - Повреждения, вызванные неправомерной разборкой и ремонтом устройства в неавторизованном сервисном центре.
 - Модель, указанная в счете-фактуре или чеке, не соответствует действительной модели.
 - Не может быть предоставлен действительный счет или чек.
 - Повреждения вызваны форс-мажорными обстоятельствами
 - Керамическая варочная поверхность использовалась для коммерческой деятельности.

Техническая спецификация

Зон нагрева	4
Питание	220-240 В~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность	5500-6600 Вт
Габариты поверхности (Г x Ш x В)	590 x 520 x 55 мм
Размеры встраивания (А x В)	560 x 490 мм

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

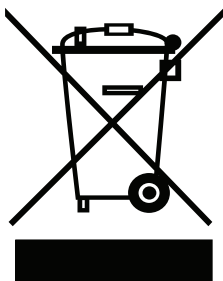
Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Страна происхождения – Китай
Изготовитель: «ГУАНДУН МИДЕЯ КИТЧЕН АППЛАЙНСИС МАНУФЭКЧЕРИНГ КО.,ЛТД».
Адрес: №6, Юн Ань Род, Бейцзяо, Шундэ, Фошань, Гуандун, Китай.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется.

Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините плату от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

