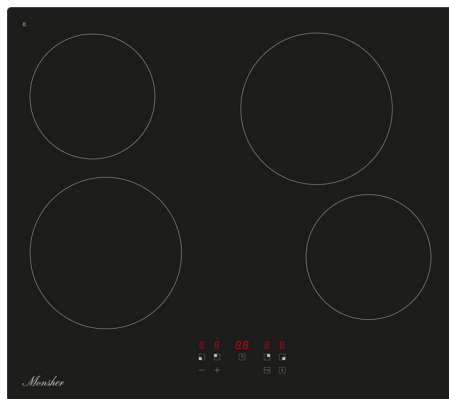


***Bedienungsanleitung***

***User manual***

***Руководство пользователя***



***Tischkochplatte***

***Built-in cooker***

***Встраиваемая варочная панель***

**MHE 6003**

*Monsher*

*Monsher*

**INHALT**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| SICHERHEITSHINWEISE .....          | 4  |
| BETRIEB UND WARTUNG .....          | 5  |
| TECHNISCHE DATEN .....             | 7  |
| GERÄTEÜBERSICHT .....              | 8  |
| KOCHANLEITUNG .....                | 9  |
| INSTALLATION DES GERÄTS .....      | 11 |
| BEDIENUNGSANLEITUNG .....          | 15 |
| WIE ZU VERWENDEN .....             | 17 |
| REINIGUNG UND PFLEGE .....         | 23 |
| ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG ..... | 24 |
| ENTSORGUNG UND RECYCLING .....     | 26 |



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfelds. Bitte lesen Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch und machen Sie sich mit der Installation und Verwendung des Geräts vertraut. Bevor Sie das Gerät installieren, lesen Sie bitte den Abschnitt, der den Installationsvorgang beschreibt. Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie diese Installations- und Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

## SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie das Kochfeld verwenden.

### INSTALLATION

#### Stromschlaggefahr

- ☑ Bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- ☑ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der geltenden Vorschriften an ein Erdungssystem angeschlossen werden.
- ☑ Alle Änderungen an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- ☑ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

#### Schnittgefahr

- ☑ Seien Sie vorsichtig! Das Panel hat scharfe Kanten.
- ☑ Wenn Sie nicht vorsichtig sind, kann es zu Schnitten und anderen Verletzungen kommen.

#### Wichtige Sicherheitshinweise

- ☑ Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.
- ☑ Stellen Sie keine brennbaren Materialien und/oder Produkte auf dieses Gerät.
- ☑ Geben Sie diese Anweisungen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, um Ihre Installationskosten zu senken.
- ☑ Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Produkt gemäß den in diesem Dokument enthaltenen Installationsanweisungen installiert werden.
- ☑ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein und alle Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ☑ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, der eine vollständige Trennung von der Stromquelle gewährleistet.
- ☑ Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust der Haftung des Herstellers führen.

## BETRIEB UND WARTUNG

### Stromschlaggefahr

- ☑ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder gesprungenen Kochfeld. Wenn das Kochfeld Risse oder andere Schäden aufweist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
- ☑ Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz.
- ☑ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, der zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.

### Gesundheitsgefährdung

- ☑ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- ☑ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden.
- ☑ Die Nichtbeachtung dieser Empfehlung kann zum Tod führen.

### Verbrennungsgefahr

- ☑ Während des Betriebs werden einige Teile des Geräts sehr heiß und können bei Berührung zu Verbrennungen führen.
- ☑ Lassen Sie keine Körperteile, Kleidung oder andere Gegenstände außer geeigneten Utensilien in direkten Kontakt mit der Oberfläche des Kochfelds kommen, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- ☑ Erlauben Sie Kindern nicht, sich dem Bediengerät zu nähern.
- ☑ Seien Sie vorsichtig! Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe von Töpfen oder Pfannen sollten nicht über anderen eingeschalteten Brennern platziert werden. Achten Sie darauf, dass Kinder die Griffe der Utensilien nicht berühren.
- ☑ Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

### Schnittgefahr

- ☑ Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des Kochfeldschabers freigelegt. Gehen Sie mit dem Schaber äußerst vorsichtig um und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ☑ Andernfalls kann es zu Schnitten oder anderen Verletzungen kommen.

### Wichtige Sicherheitshinweise

- ☑ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Das Kochen von Flüssigkeiten und der Kontakt von Tropfen fetthaltiger Lebensmittel mit der Oberfläche des Geräts können zu Rauchentwicklung und einem Brand führen.
- ☑ Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeitstisch oder Ablagefläche.
- ☑ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät liegen.
- ☑ Legen oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf der Oberfläche des Geräts, da dies zu Schäden am Gerät führen kann. Die Einwirkung des vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feldes kann zu Betriebsstörungen führen.
- ☑ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen eines Raumes.
- ☑ Schalten Sie nach dem Gebrauch unbedingt alle Kochzonen (Brenner) und das Kochfeld selbst gemäß dem in dieser Anleitung beschriebenen Verfahren aus (z. B. mithilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). In diesem Fall sollten Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennungsfunktion verlassen, die die Kochstelle nach dem Entfernen des Topfes von der Herdplatte abschaltet.
- ☑ Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder darauf zu klettern.
- ☑ Bewahren Sie in den Schränken über dem Kochfeld keine Gegenstände auf, die für Kinder von Interesse sein könnten. Kinder können sich schwer verletzen, wenn sie auf das Kochfeld klettern.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät betrieben wird.
- ☑ Kinder und Menschen mit Behinderungen, denen die Bedienung des Geräts Schwierigkeiten bereitet, dürfen es nur unter Aufsicht einer verantwortlichen Person benutzen, die ihnen die notwendigen Anweisungen geben kann. Eine verantwortungsbewusste Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld nutzt, ohne sich selbst oder anderen Schaden zuzufügen.
- ☑ Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder Teile auszutauschen, es sei denn, Sie werden in diesem Handbuch dazu aufgefordert. Sämtliche Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- ☑ Stellen oder werfen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ☑ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- ☑ Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten und bewegen Sie es nicht über die Glasoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.
- ☑ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallschwämme oder Scheuermittel, da dies zu Kratzern auf dem Kochfeld führen kann.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt:

– im Essbereich von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Einrichtungen;

– in landwirtschaftlichen Wohngebäuden;

– Kunden in Hotels, Motels, Hostels und anderen ähnlichen Unterkünften.

☑ **⚠ WARNING:** Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

☑ Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

☑ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

☑ Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über das Bedienfeld aus. Verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Cerankochfelds.

Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, diese Bedienungs- und Montageanleitung zu lesen, um sicherzustellen, dass Sie mit der Montage- und Bedienungsanleitung vollständig vertraut sind. Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt «Installation».

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

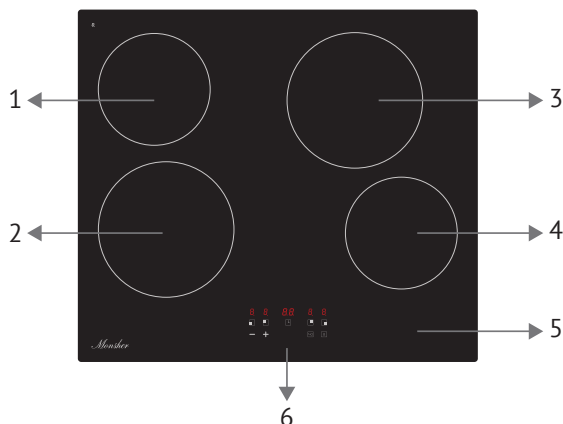
## TECHNISCHE DATEN

|                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Kochfeld                   | MHE 6003                    |
| Anzahl Kochzonen (Brenner) | 4                           |
| Stromversorgungsparameter  | 220-240 V~ 50 Hz oder 60 Hz |
| Elektrische Leistung       | 5500-6600 W                 |
| Abmessungen L×B×H (mm)     | 590X520X51                  |
| Einbaumaße A×B (mm)        | 560X480                     |

Gewichte und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an Spezifikationen und Designs vorzunehmen.

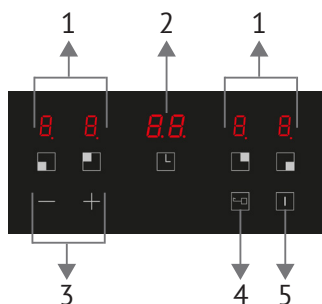
## GERÄTEÜBERSICHT

### Oben Ansicht



1. Kochzone max. 1200 W
2. Kochzone max. 1800 W
3. Kochzone max. 1800 W
4. Kochzone max. 1200 W
5. Glaskeramikbeschichtung
6. Bedienfeld

### Bedienfeld



1. Auswählen einer Kochzone
2. TIMER-Steuerung
3. Garzeit- und Leistungsregelung
4. Sperrsteuerung
5. An/Aus

**HINWEIS:** Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung. Konzentrieren Sie sich auf das Gerät, das Sie gekauft haben.



## **Produktinformationen**

Das Mikroprozessor-Glaskeramik-Kochfeld erfüllt dank seines hochohmigen Heizelements alle Ihre Anforderungen beim Kochen.

Dieses Gerät ist auf Kundenbedürfnisse ausgerichtet, verfügt über ein individuelles Design und moderne technische Eigenschaften. Das Kochfeld ist in Übereinstimmung mit allen Sicherheitsvorschriften konstruiert.

## **Funktionsprinzip**

- ☑ Dieses Keramikkochfeld heizt direkt über einen Widerstandsdraht (Heizdraht) und passt die Leistung über Touch-Bedienelemente an.

## **BEVOR SIE IHR NEUES KOCHFELD VERWENDEN**

- ☑ Lesen Sie dieses Handbuch und achten Sie dabei besonders auf den Abschnitt mit den Sicherheitshinweisen.
- ☑ Eventuell auf dem Kochfeld verbliebene Schutzfolie entfernen.

## **KOCHANLEITUNG**

Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Wenn Öl und Fett auf zu hohe Temperaturen erhitzt werden, können sie sich unerwartet entzünden und eine Brandgefahr darstellen.

## **KOCHTIPPS**

- ☑ Wenn die Flüssigkeit im Kochgeschirr zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Heizleistung.
- ☑ Decken Sie das Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem Deckel ab, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen, indem die Wärme im Kochgeschirr eingeschlossen wird.
- ☑ Um die Garzeit zu verkürzen, versuchen Sie, die Menge an Flüssigkeit und/oder Fett zu minimieren.
- ☑ Beginnen Sie mit dem Garen auf höchster Stufe und reduzieren Sie dann die Temperatureinstellung, während sich das Essen erwärmt.

## **Schmoren, Reis kochen**

- ☑ Das Löschen erfolgt bei einer Temperatur unterhalb des Siedepunkts von Wasser, d. h. bei etwa 85°C, wobei nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit gelangen. Mit dieser Methode entstehen köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sie den Geschmack entfaltet, ohne das Essen zu stark zu kochen. Darüber hinaus wird empfoh-

len, Eiergerichte und dickflüssige Mehlsößen bei Temperaturen unter dem Siedepunkt zuzubereiten.

- ☑ In manchen Fällen, beispielsweise beim Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann es notwendig sein, die Leistungsstufe über die Mindesteinstellung hinaus einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit gegart wird.

### **STEAK BRATEN**

So bereiten Sie ein saftiges Steak mit reichhaltigem Geschmack zu:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, bevor Sie mit dem Gargvorgang beginnen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Pflanzenöl. Geben Sie eine kleine Menge Pflanzenöl direkt in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch hinein.
4. Steaks sollten während des Garens nur einmal gewendet werden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Garzeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite liegen. Drücken Sie auf das Steak, um den Gargrad zu bestimmen: Je fester es ist, desto besser ist es gegart.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es noch zarter wird.

### **BRATEN UNTER KONTINUIERLICHEM RÜHREN**

1. Wählen Sie eine Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine normale große Bratpfanne, die für das Glaskeramik-Kochfeld geeignet ist.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Küchenutensilien vor. Schnell anbraten und umrühren. Wenn Sie eine große Menge an Speisen zubereiten müssen, sollten Sie diese in kleinen Portionen zubereiten.
3. Eine Bratpfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Das Fleisch zuerst garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse unter ständigem Rühren anbraten. Wenn das Gemüse warm, aber noch nicht weich genug ist, reduzieren Sie die Hitze und geben Sie dann das Fleisch und die Soße in die Pfanne.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.
7. Das fertige Gericht sofort servieren.

### **Heizparameter**

Die unten aufgeführten Leistungsstufen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von der Art des verwendeten Kochge-

schirrs und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

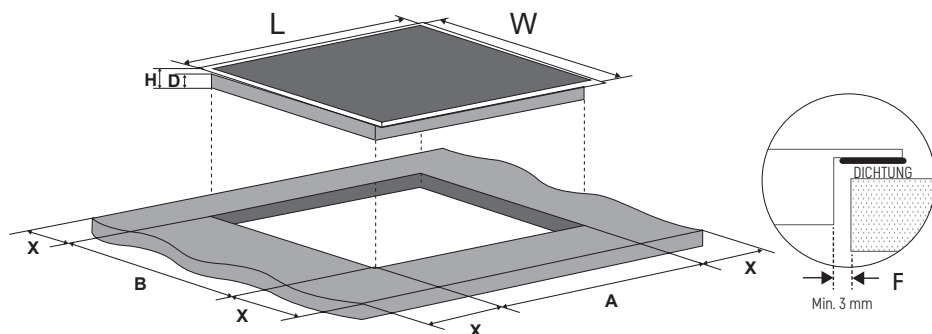
| Leistungsniveau | Geeignet für                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – 2           | <input checked="" type="checkbox"/> Erhitzen kleiner Mengen an Lebensmitteln<br><input checked="" type="checkbox"/> Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen<br><input checked="" type="checkbox"/> Mattigkeit<br><input checked="" type="checkbox"/> langsames Erhitzen |
| 3 – 4           | <input checked="" type="checkbox"/> Aufwärmen<br><input checked="" type="checkbox"/> Unter aktivem Rühren und Dünsten<br><input checked="" type="checkbox"/> Reis kochen                                                                                                                          |
| 5 – 6           | <input checked="" type="checkbox"/> Pfannkuchen kochen, Pfannkuchen                                                                                                                                                                                                                               |
| 7 – 8           | <input checked="" type="checkbox"/> Sautieren<br><input checked="" type="checkbox"/> Nudeln kochen (Nudeln)                                                                                                                                                                                       |
| 9               | <input checked="" type="checkbox"/> Frittieren unter ständigem Rühren<br><input checked="" type="checkbox"/> Das Steak versiegeln (braten).<br><input checked="" type="checkbox"/> Die Suppe zum Kochen bringen<br><input checked="" type="checkbox"/> Kochendes Wasser                           |

## INSTALLATION DES GERÄTS

### AUSWAHL DER INSTALLATIONSGERÄTE

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Tischplatte) gemäß den in der Abbildung gezeigten Maßen. Lassen Sie für die Installation und den Betrieb einen Freiraum von mindestens 5 cm Breite um das Loch herum. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Tischplatte) mindestens 30 mm beträgt. Um einen Stromschlag und eine starke Verformung der Arbeitsfläche durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien wählen (unbehandeltes Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsfläche verwendet werden). Siehe Bild unten:

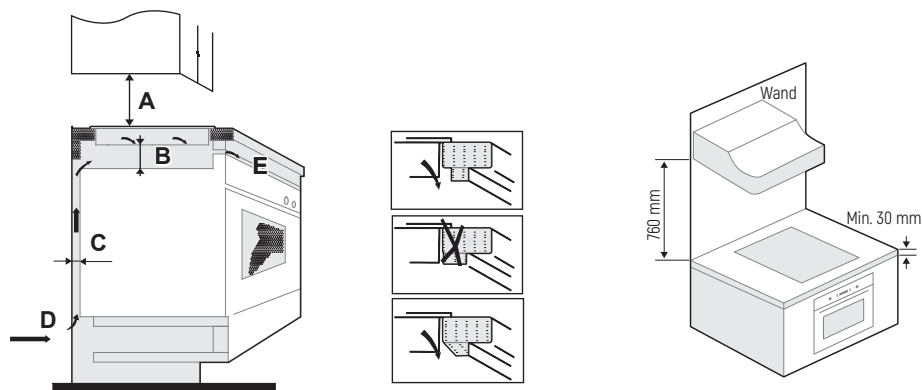
**HINWEIS.** Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte mindestens 3 mm betragen.



| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)        | F (mm)       |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------------|--------------|
| 590    | 520    | 51     | 47     | 560±2  | 480±2  | mindestens 50 | mindestens 3 |

In jedem Fall muss für eine ausreichende Belüftung des Glaskeramik-Kochfeldes gesorgt sein. Unter keinen Umständen dürfen die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts blockiert werden. Siehe Bilder unten.

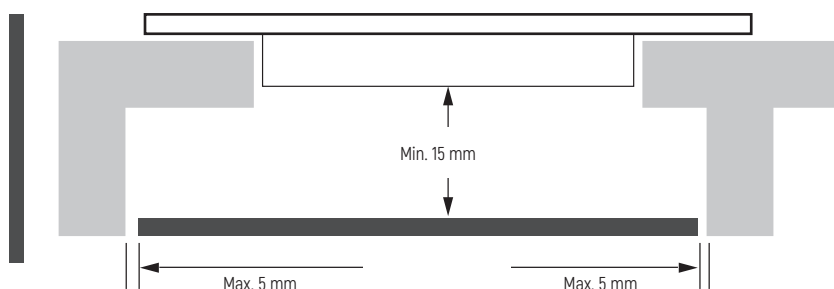
**HINWEIS.** Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden unteren Blende der Küchenzeile mindestens 760 mm betragen.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D           | E                |
|--------|---------|---------|-------------|------------------|
| 760    | 25 min. | 20 min. | Lufteinlass | Luftauslass 5 mm |

**⚠️ WARNUNG:** Für ausreichende Belüftung muss gesorgt werden.

Stellen Sie sicher, dass Ihr Cerankochfeld gut belüftet ist und die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfelds oder einen Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzplatte in einem Abstand von mindestens 25 mm vom Boden des Kochfelds anzubringen. Befolgen Sie die nachstehenden Anforderungen.



**⚠️** Entlang des Umfangs an der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungslöcher. Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

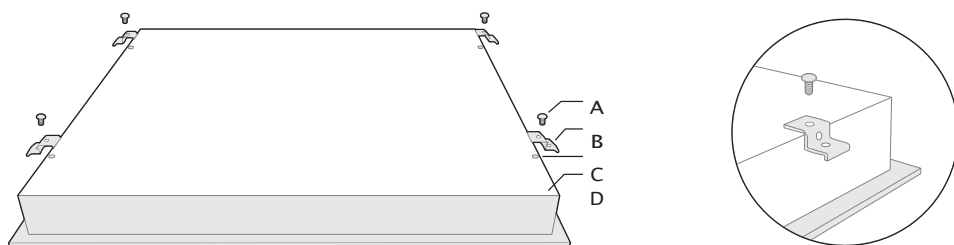
- ☑ Bitte beachten Sie, dass der Kleber, mit dem Kunststoff- oder Holzelemente auf der Oberfläche des Headsets befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da es sonst zu einem Ablösen dieser Elemente kommen kann.
- ☑ Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten.

### **VOR DER INSTALLATION DER MONTAGEHALTERUNGEN**

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage (Verpackung verwenden).

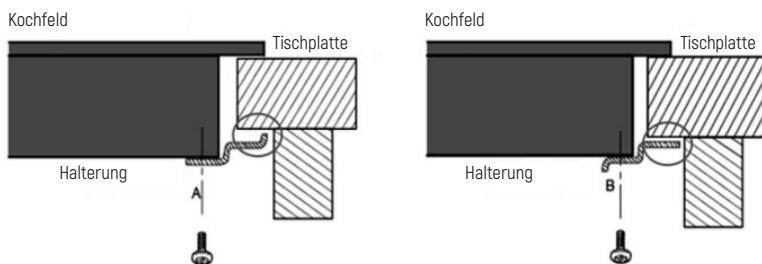
Üben Sie keine Gewalt auf hervorstehende Kochfeld-Bedienelemente aus.

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche, indem Sie die vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds festschrauben (siehe Abbildung).



| A        | B         | C    | D              |
|----------|-----------|------|----------------|
| Schraube | Halterung | Loch | Kochfeldplatte |

Passen Sie die Position der Halterung je nach Dicke der Tischplatte an.



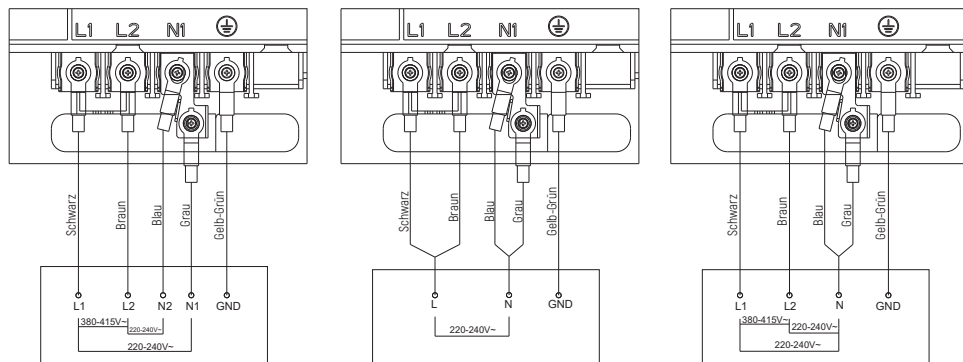
⚠ Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenfläche der Tischplatte berühren (siehe Bild).

### Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Installation des Glaskeramik-Kochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Installieren Sie das Gerät nicht selbst.
2. Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht direkt über einem Kühlschrank, Geschirrspüler oder Trockner installiert werden.
3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, sollte das Glaskeramik-Kochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.
4. Die Wand und der beheizte Bereich über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen Tischplattenmaterialien und Kleber eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen.
6. Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

## Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen

Der Anschluss der Stromversorgung muss entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Norm oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter erfolgen. Die Verbindungsmethode ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss es von einem Kundendiensttechniker mit Spezialwerkzeugen ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden.

2. Wenn das Gerät direkt an das Netzwerk angeschlossen ist, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm installiert werden.

3. Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und gemäß den Sicherheitsvorschriften erfolgt.

4. Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.

5. Das Kabel sollte regelmäßig überprüft und nur von autorisiertem Personal ausgetauscht werden.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds müssen nach der Installation unzugänglich sein.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Berührungssteuerung

1. Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, sodass Sie sie nicht drücken müssen, um sie zu drücken.

2. Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.

3. Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.

4. Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder Lappen). Schon ein dünner Wasserfilm auf der Platte kann die Bedienung des Kochfelds erschweren.

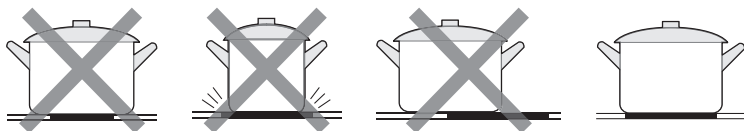


### Das richtige Kochgeschirr auswählen

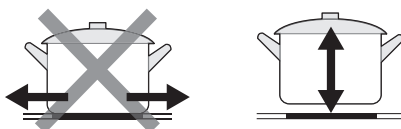
- ☑ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.



- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eng am Glaskeramik-Kochfeld anliegt und die gleiche Größe wie die Kochfläche hat. Für maximale Effizienz verwenden Sie Pfannen mit dem gleichen Durchmesser wie die von Ihnen gewählte Zone. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochbereichs.



- ☑ Heben Sie Töpfe und Pfannen immer an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie Kochgeschirr nicht direkt auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds. Dies kann zu Kratzern auf der Oberfläche führen.

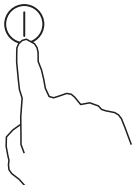
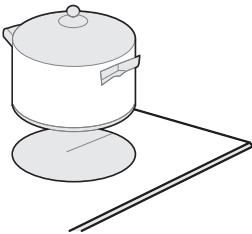
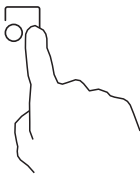
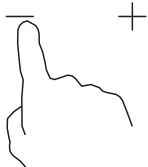




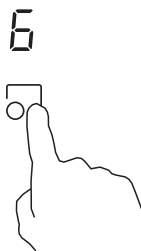
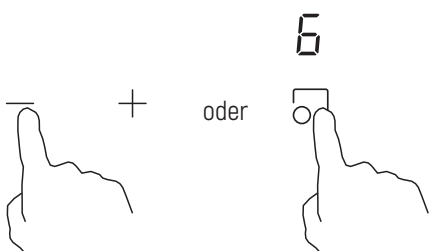
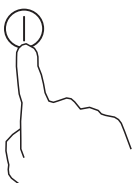
## WIE ZU VERWENDEN

### 1. Vorbereitungsbeginn

Sobald das Gerät eingeschaltet wird, hören Sie einen Piepton und alle Anzeigen leuchten 20 Sekunden lang auf und erlöschen dann, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Stand-by-Modus gewechselt ist.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste. Alle Anzeigen blinken </p>                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| <p>2. Stellen Sie für die Art des Kochfelds geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.<br/>Stellen Sie zunächst sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind</p>                                                                                                                                                                          |    |
| <p>3. Kochzone auswählen</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| <p>4. Passen Sie die Heizleistung an, indem Sie die Tasten «-» oder «+» berühren.<br/>- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Einstellungen vornehmen, schaltet sich das Cerankochfeld automatisch aus. Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen.<br/>- Sie können die Heizleistung jederzeit während des Kochens ändern.<br/>- Mit diesen Tasten können Sie die Heizleistung erhöhen oder verringern</p> |  |

## 2. Kochen beenden

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| <p>2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Leistung auf «0» reduzieren. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display auch «0» angezeigt wird</p>                                                                                                                                                                                           |   |
| <p>3. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Touch Taste aus</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| <p>Seien Sie vorsichtig!<br/>Das Symbol «H» oder «h» zeigt an, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Kochplatte</p> |  |

### 3. Sperrsteuerung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung des Kochfelds zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).

- ☑ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, reagieren alle Tasten außer EIN/AUS nicht mehr auf Berührungen.

| Zum Sperren der Bedienfeldtasten                   |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Klicken Sie auf die Schaltfläche «Sperren»         | Die Timer-Anzeige blinkt 30 Sekunden lang «Lo», sofern die Sperrtaste nicht erneut gedrückt wird |
| Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt | Die Anzeige «Lo» erscheint                                                                       |
| Zum Entsperren der Bedienfeldtasten                |                                                                                                  |
| Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt |                                                                                                  |

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer AN/AUS ① deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der AN/AUS ①-Taste ausschalten, für den nächsten Vorgang müssen Sie das Kochfeld jedoch zunächst entriegeln.

### 4. Timer-Steuerung

Die Timerfunktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- ☑ Sie können es als Zeitmessgerät verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- ☑ Sie können eine Kochzone so einstellen, dass sie sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.

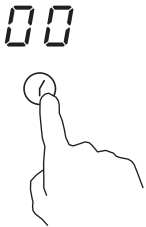
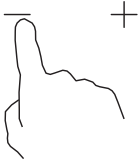
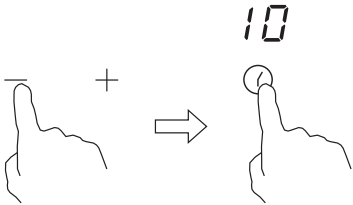
Der Timer kann auf bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

#### **ZEIT-COUNTDOWN**

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

🔊 **HINWEIS:** Sie können den Timer auch dann als Countdown verwenden, wenn keine Kochzone ausgewählt ist.

|                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Schalten Sie die Timer-Einstelltaste ein                                                                                                          |    |
| 2. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Schaltflächen «-» oder «+» berühren                                                                    |    |
| 3. Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut, um die Timer-Einstellung zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis sie automatisch bestätigt wird |   |
| 4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an                                                  |   |
| 5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Summer 30 Sekunden lang                                                                     |  |

### HINWEIS

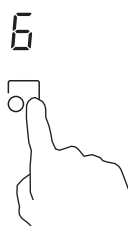
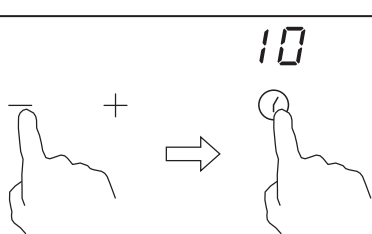
1. Wenn Sie den Timer mit den Tasten «-» oder «+» einstellen, können Sie diese berühren und gedrückt halten, um die Zeit in den ersten 15 Minuten um 1 und dann um 5 (300 Sekunden) zu erhöhen oder zu verringern.

2. Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, beginnen Sie bitte mit Schritt 1.

3. Wenn für zwei oder mehr Kochzonen Timer eingestellt sind, wird die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt.

## EINE KOCHZONE AUSSCHALTEN

### Für eine Kochzone

|                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Kochzone auswählen                                                                                                                                |    |
| 2. Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Der rote Timer-Punkt im Kochbereich beginnt zu blinken                                                        |    |
| 3. Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Schaltflächen «-» oder «+» berühren                                                                    |    |
| 4. Berühren Sie die Timer-Steuertaste erneut, um die Timer-Einstellung zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis sie automatisch bestätigt wird |   |
| 5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an                                                  |  |
| 6. Nach Ablauf des Kochtimers wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet                                                              |  |

### HINWEIS

1. Wenn Sie den Timer mit den Tasten «-» oder «+» einstellen, können Sie diese berühren und gedrückt halten, um die Zeit in den ersten 15 Minuten um 1 und dann um 5 (300 Sekunden) zu erhöhen oder zu verringern.
2. Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, beginnen Sie bitte mit Schritt 1.
3. Wenn für zwei oder mehr Kochzonen Timer eingestellt sind, wird die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt.
4. Für die Installation auf 4 Kochzonen gelten die gleichen Schritte wie oben beschrieben.

## 6. Überhitzungsschutz

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Bei zu hoher Temperatur schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

## 7. Restwärmewarnung

Ist eine Kochzone schon länger in Betrieb, wird dies durch das H-Symbol auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.

## 8. Regelarbeitszeit

Die automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit dieses Kochfelds gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

| Leistungsniveau               | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Regelarbeitszeit<br>(Stunden) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## REINIGUNG UND PFLEGE

| Verschmutzungsart                                                                                                                            | Methode zur Beseitigung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Wichtige Informationen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alltägliche Flecken (Fingerabdrücke, Essensflecken und Überlauf von herzhaften Gerichten)                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz.</li> <li>2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf das Kochfeld auf, solange es noch warm, aber nicht heiß ist.</li> <li>3. Mit einem weichen Tuch oder Papiertuch abwischen und trocknen.</li> <li>4. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                       | <p>☑ Wenn das Kochfeld vom Stromnetz getrennt wird, erlischt die Restwärmeanzeige, die Kochzone ist jedoch möglicherweise noch heiß. Seien Sie sehr vorsichtig!</p> <p>☑ Harte Scheuermittel, einige Nylonbürsten und Scheuermittel können das Kochfeld zerkratzen. Lesen Sie die Hinweise zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten sorgfältig durch.</p> <p>☑ Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurück, da dies zu Flecken auf dem Kochfeld führen kann</p>                     |
| Beim Kochen Speisen über den Rand eines Gefäßes gießen, Speisen schmelzen lassen, heiße und süße Speisen auf eine Glasoberfläche verschütten | <p>Entfernen Sie Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spatel oder einem Glaskeramik-Kochfeldschaber. Seien Sie bitte äußerst vorsichtig, da die Brenner heiß sein können:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz</li> <li>2. Halten Sie den Schaber im 30°-Winkel und schaben Sie Schmutz auf dem vollständig abgekühlten Teil des Kochfelds ab</li> <li>3. Schmutz und Speisereste mit einem Tuch oder Papiertuch entfernen</li> <li>4. Befolgen Sie die unter «Alltägliche Umweltverschmutzung» beschriebenen Schritte 2-4</li> </ol> | <p>☑ Entfernen Sie Flecken, die durch schmelzende oder spritzende heiße und süße Speisen entstehen, so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen sind sie sehr schwer zu reinigen. In manchen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen</p> <p>☑ Schnittgefahr: Durch das Entfernen der Schutzabdeckung wird die scharfe Klinge des Schabers freigelegt. Benutzen Sie den Schaber mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer verschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf</p> |
| Tropfen auf dem Touch-Bedienfeld                                                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz</li> <li>2. Essensreste mit saugfähigem Material entfernen</li> <li>3. Wischen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab</li> <li>4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch trocken</li> <li>5. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an</li> </ol>                                                                                                                                                                                                    | <p>☑ Wenn sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise aus und gibt einen Signalton aus, und die Touch-Control-Tasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist</p>                                                                                                                                                                         |

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Beim Betrieb des Gerätes können Fehler und Störungen auftreten. Die folgenden Tabellen zeigen mögliche Ursachen und Schritte zur Behebung von Fehlern oder Störungen. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die bei der Kontaktaufnahme mit einem Servicecenter erforderlich sein könnten.

| Fehlfunktion                                                                   | Mögliche Gründe                                                                                                                            | Methode zur Beseitigung                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten                                      | Im Netzteil liegt keine Spannung an                                                                                                        | Stellen Sie sicher, dass Ihr Glaskeramik-Kochfeld an eine Stromquelle angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Stromversorgungsnetz Spannung anliegt. Wenn Sie alle oben genannten Prüfungen durchgeführt haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an qualifiziertes Servicepersonal |
| Das Touchpad reagiert nicht auf Berührungen                                    | Das Bedienfeld ist gesperrt                                                                                                                | Entsperren Sie das Bedienfeld                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht richtig oder nicht jedes Mal auf Berührung | Möglicherweise befindet sich ein dünner Wasserfilm auf der Oberfläche des Bedienfelds oder Sie berühren die Tasten mit Ihren Fingerspitzen | Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist, indem Sie die Tasten mit der Fingerkuppe berühren                                                                                                                                                                                     |
| Es gibt Kratzer auf der Kochfläche                                             | Kochgeschirr mit rauen Kanten verwenden. Verwendung ungeeigneter Werkzeuge wie Scheuermittel oder Reinigungsmittel                         | Verwenden Sie Geschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt «Auswahl des richtigen Kochgeschirrs»                                                                                                                                                                                                                  |
| Manches Kochgeschirr macht Knack- oder Klickgeräusche                          | Dies kann an der Konstruktion des von Ihnen verwendeten Kochgeschirrs liegen (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich)      | Dies ist für das Kochgeschirr normal und stellt keine Fehlfunktion dar                                                                                                                                                                                                                                                       |



## **Fehler anzeigen und prüfen**

Dieses Kochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann ein Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld zu zerlegen oder von der Arbeitsplatte zu entfernen.

Der Fehlercode tritt während des Betriebs auf.

Keine automatische Wiederherstellung:

| Fehlercode | Fehlfunktion                                                                   | Lösung                                                                                                                                                   |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0         | Null Fehler                                                                    | Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Leistungsplatine wieder her.<br>Ersetzen Sie die Leistungsplatine                         |
| E1         | Fehlerhafter Temperatursensor der Glaskeramikbeschichtung – offener Stromkreis | Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Glaskeramikplatte aus                                                            |
| E2         | Defekter Temperatursensor der Glaskeramikbeschichtung – Kurzschluss            |                                                                                                                                                          |
| E7         | Temperatursensor der Glaskeramikbeschichtung defekt                            |                                                                                                                                                          |
| C1         | Hochtemperatursensor mit Glaskeramikbeschichtung                               | Warten Sie, bis die Temperatur des Glaskeramikkochfelds wieder normal ist.<br>Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten                 |
| E3         | IGBT-Temperatursensor defekt – offener Stromkreis                              | Ersetzen Sie die Anzeigeplatine                                                                                                                          |
| E4         | IGBT-Temperatursensor defekt – Kurzschluss                                     |                                                                                                                                                          |
| EL         | Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung                           | Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist.                                                                                                 |
| EH         | Die Versorgungsspannung ist höher als angegeben                                | Schalten Sie den Strom ein, nachdem die Versorgungsspannung wieder normal ist                                                                            |
| EU         | Kommunikationsfehler                                                           | Stellen Sie die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Leistungsplatine wieder her.<br>Tauschen Sie die Leistungsplatine oder Anzeigeplatine aus |

## ENTSORGUNG UND RECYCLING

### Wichtige Umweltinformationen



WEEE-Konformität und Abfallproduktentsorgung:

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt das Symbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem anderen Hausmüll entsorgt werden darf.

Das Altgerät muss an Sammelstellen für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um solche Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Bei der Restaurierung und dem Recycling von Altgeräten spielt jeder Mensch eine wichtige Rolle.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

### RoHS-konform

Dieses Gerät bedarf einer Sonderentsorgung. Weitere Informationen zur Handhabung, Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Behörde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

### Verpackungsinformationen



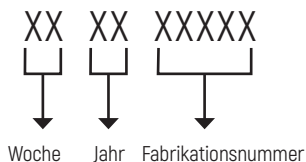
Die Produktverpackungsmaterialien werden aus recycelbaren Materialien gemäß den nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht im Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.

### **Beachten Sie!**

Produktstörungen sind auch nicht:

|                              |                                                                                     |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Induktions- und Elektroherde | Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung                        |
|                              | Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld |
|                              | Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts      |

**SERIENNUMMER:**



**HERSTELLER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

**VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:**

GmbH «MG Russland», 141400

Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4

info@monsherrus.ru

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

Hergestellt in der VR China

**EAC**

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| SAFETY WARNINGS .....           | 29 |
| OPERATION AND MAINTENANCE ..... | 29 |
| SPECIFICATIONS .....            | 32 |
| PRODUCT OVERVIEW .....          | 33 |
| QUICK START GUIDE .....         | 34 |
| PRODUCT INSTALLATION .....      | 36 |
| OPERATION INSTRUCTIONS .....    | 40 |
| HOW TO USE .....                | 41 |
| CLEANING AND MAINTENANCE .....  | 47 |
| TROUBLESHOOTING .....           | 48 |
| DISPOSAL AND RECYCLING .....    | 50 |



### THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

## SAFETY WARNINGS

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

### INSTALLATION

#### Electrical Shock Hazard

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

#### Cut Hazard

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

#### Important Safety Instructions

- ☑ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- ☑ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- ☑ Please make this information available to the person responsible for installing the 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.

## OPERATION AND MAINTENANCE

#### 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.

**Health Hazard**

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

**Hot Surface Hazard**

- ☑ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- ☑ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the 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.

**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.

**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.

**SPECIFICATIONS**

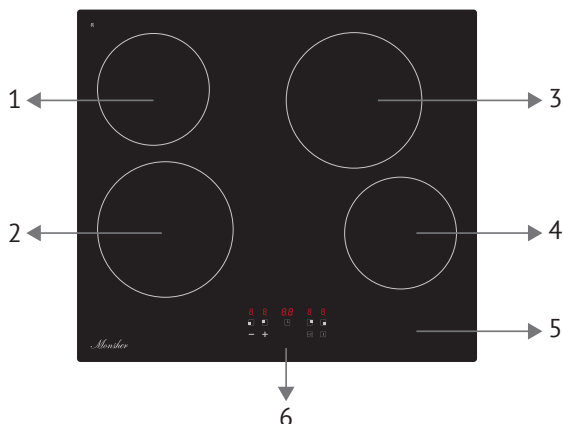
|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob                     | MHE 6003               |
| Cooking Zones                   | 4                      |
| Supply Voltage                  | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power        | 5500-6600W             |
| Product Size L×W×H (mm)         | 590X520X51             |
| Building-in Dimensions A B (mm) | 560X480                |

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



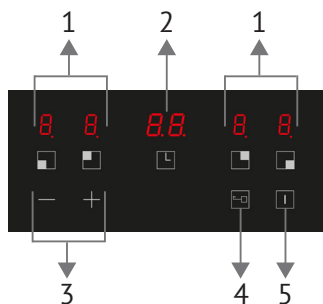
## PRODUCT OVERVIEW

### Top View



1. Max. 1200 W zone
2. Max. 1800 W zone
3. Max. 1800 W zone
4. Max. 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control Panel

### Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer regulating controls
3. Power/Timer regulating controls
4. Key lock control
5. ON/OFF control

**NOTE:** All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

### **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.

### **Working Principle**

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

### **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 Induction hob.

## **QUICK START GUIDE**

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.

### **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.

### **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.

Searing Steak

To cook juicy flavorful steaks:

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

For Stir-frying

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

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>                                                                                                                                                   |

| Heat setting | Suitability                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 - 8        | <input checked="" type="checkbox"/> saut eing<br><input checked="" type="checkbox"/> cooking pasta                                                                                                                   |
| 9            | <input checked="" type="checkbox"/> stir-frying<br><input checked="" type="checkbox"/> searing<br><input checked="" type="checkbox"/> bringing soup to the boil<br><input checked="" type="checkbox"/> boiling water |

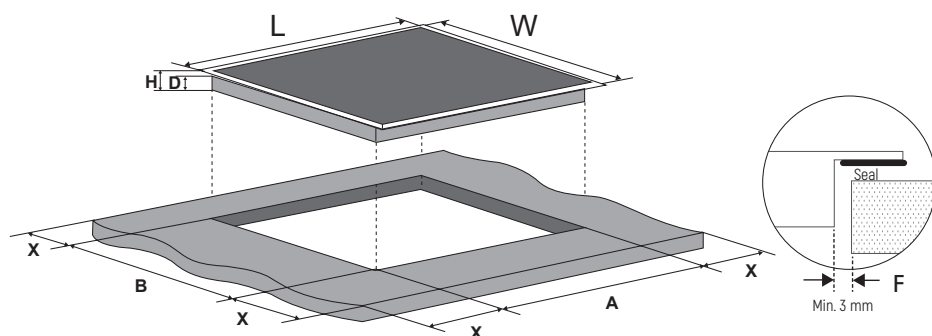
## PRODUCT INSTALLATION

### 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:

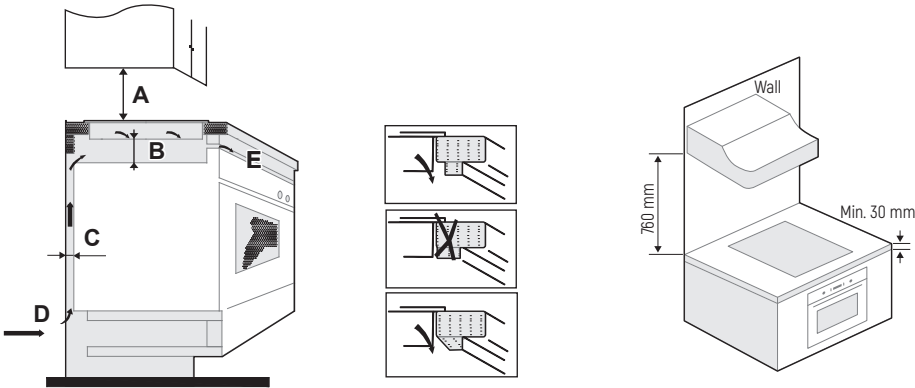
**NOTE.** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|
| 590    | 520    | 51     | 47     | 560±2  | 480±2  | 50 min. | 3 min. |

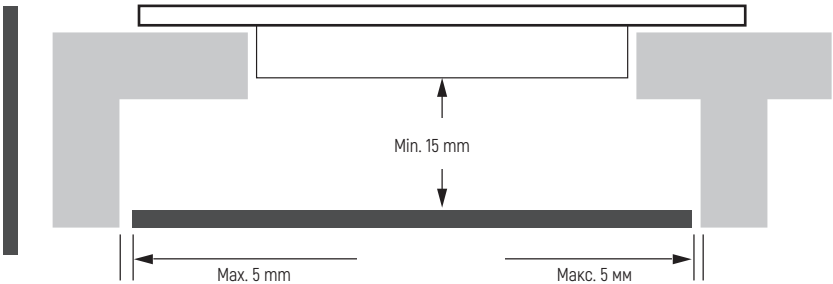
Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

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



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D          | E             |
|--------|---------|---------|------------|---------------|
| 760    | 25 min. | 20 min. | Air intake | Air exit 5 mm |

**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 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



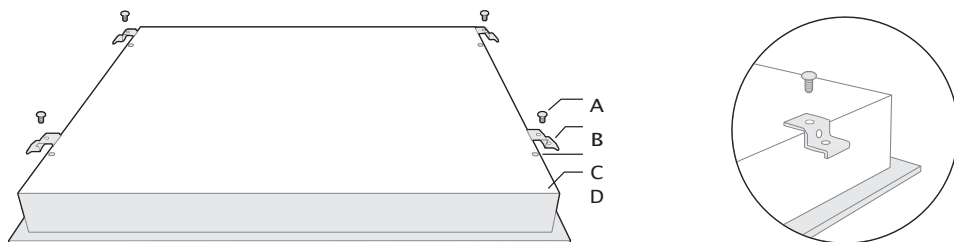
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- ☑ 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.

### **Before Locating the Fixing Brackets**

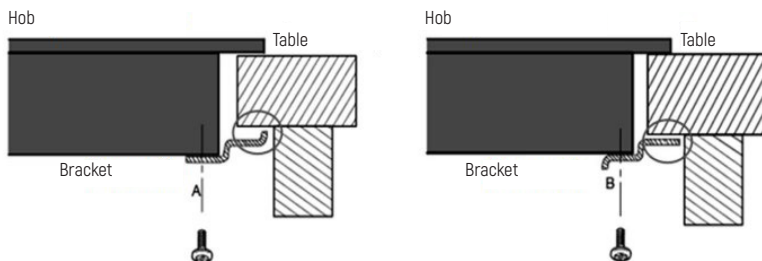
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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 table top thickness.



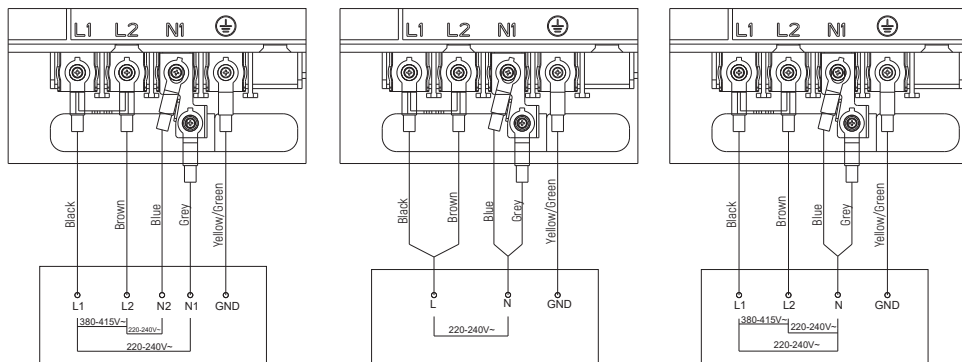
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

## 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.

## 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.



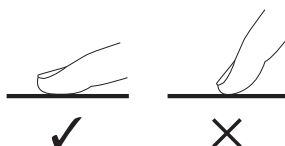
1. If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

## OPERATION INSTRUCTIONS

### Touch Controls

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

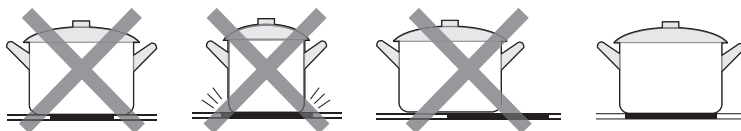


### Choosing the Right Cookware

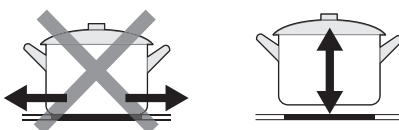
- ☑ Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- ☑ 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 Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

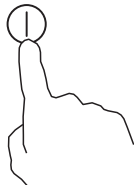
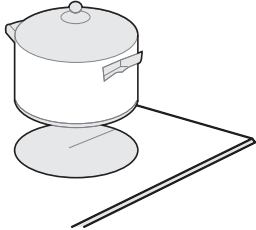
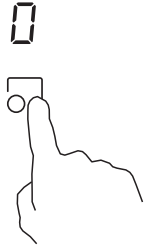
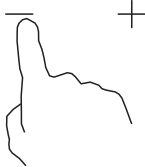




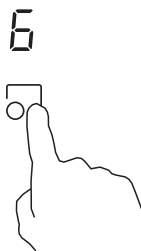
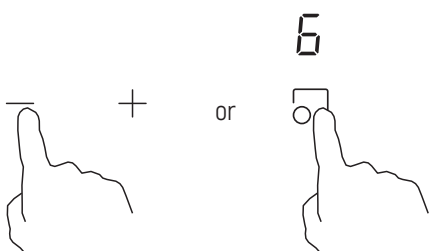
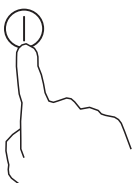
## HOW TO USE

### 1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 20 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Touch the ON/OFF control. all the indicators flash </p>                                                                                                                                                                                                                         |    |
| <p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.<br/>Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry</p>                                                                                                                                                                                                     |    |
| <p>3. Touching the heating zone selection control</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
| <p>4. Select a heat setting by touching the «-» or «+» control.<br/>- 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.<br/>- You can modify the heat setting at any time during cooking.<br/>- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down</p> |  |

## 2. Finish cooking

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>                                                                                                                                                                                                    |    |
| <p>2. Turn the cooking zone off by scrolling down to «0» or touching «-» and «+» control together</p>                                                                                                                                                                                |   |
| <p>3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control</p>                                                                                                                                                                                                                  |   |
| <p>Beware of hot surfaces!<br/>«H» will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot</p> |  |

3. 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 briefly                                                      | The timer indicator will flash «Lo» for 30 second unless pressing lock again |
| Touch and hold the lock control for 3 second                                        | 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 3 second |                                                                              |

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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.

4. Timer Control

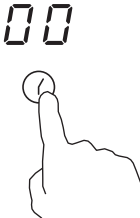
You can use the timer in two different ways:

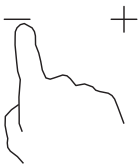
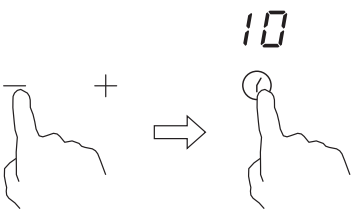
- ☒ You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- ☒ You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The timer of maximum is 99 minutes.

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.

|                            |                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Touch the timer control |  |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

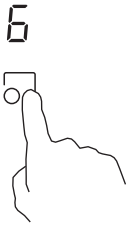
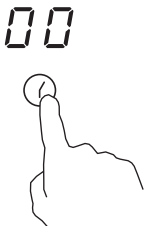
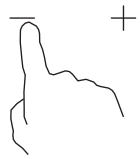
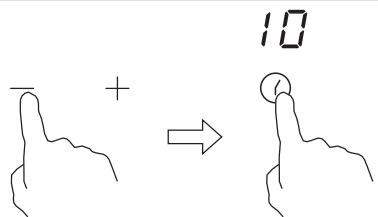
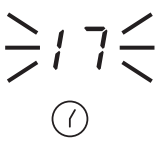
|                                                                                                                     |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Set the time by touching the «-» or «+» control                                                                  |   |
| 3. Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 second until it confirm automatically |  |
| 4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time          |   |
| 5. When the time expires, Buzzer will beep for 30 seconds but the cooking zone will not turn off                    |   |

**NOTE**

1. When you set timer by touch the «-» or «+» control ,you can touch and hold it ,incrementation and decrementation by 1 for the first 15 minutes and then by 5 (300 seconds).
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
3. Direct access to the timer «99» minutes by pressing the «-» control key at first time.
4. If two or more cooking zone been time , shortest set time is displayed.

## SETTING THE TIMER TO TURN ONE COOKING ZONES OF

### Set one zone

|                                                                                                                                                            |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Touch the zone you want to set                                                                                                                          |    |
| 2. Touch the timer control, the timer red dot of the selecting zone flash                                                                                  |    |
| 3. Set the time by touching the «-» or «+» control                                                                                                         |    |
| 4. Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or wait for 5 second until it confirm automatically                                        |   |
| 5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and red dot of the selecting zone will light on |  |
| 6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically                                                             |  |

**NOTE**

1. When you set timer by touch the «-» or «+» control ,you can touch and hold it ,incrementation and decrementation by 1 for the first 15 minutes and then by 5 (300 seconds).
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
3. The method for setting four zones is the same as mentioned above.
4. Direct access to the timer «99» minutes by pressing the «-» control key at first time.
5. If two or more cooking zone been time , shortest set time is displayed.

**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.

**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.

**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 |

## CLEANING AND MAINTENANCE

| What?                                                                                                      | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch 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>                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>➤ 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</p> <p>➤ 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</p> <p>➤ Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained</p> |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass                                                       | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for 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> | <p>➤ 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</p> <p>➤ 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                                                                           | <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>                                                                                                                                                                                                                              | <p>➤ 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</p>                                                                                                                                                                                                                      |

## TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

| Problem                                     | Possible causes                                                                                                             | What to do                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The cooktop cannot be turned on             | No power                                                                                                                    | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician |
| The touch controls are unresponsive         | The controls are locked                                                                                                     | Unlock the controls. See section «Using your 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                                                                                                                                      |
| The glass is being scratched                | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used                                          | Use cookware with flat and smooth bases. See «Choosing the right cookware». See «CLEANING AND MAINTENANCE»                                                                                                                              |
| 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                                                                                                                                                                               |



### **Failure Display and Inspection**

The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Failure code occur during customer using & Solution; No Auto-Recovery.

| Failure code | Solution                                                | Solution                                                                                                               |
|--------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0           | Zero error                                              | Reinsert the connection between the display board and the power board.<br>Replace the power board                      |
| E1           | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit  | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor                                                   |
| E2           | Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit |                                                                                                                        |
| E7           | Ceramic plate temperature sensor failure                |                                                                                                                        |
| C1           | High temperature of ceramic plate sensor                | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.<br>Touch «ON/OFF» button to restart unit                   |
| E3           | Temperature sensor of the NTC failure--open circuit     | Replace the display board                                                                                              |
| E4           | Temperature sensor of the NTC failure--short circuit    |                                                                                                                        |
| EL           | Supply voltage is below the rated voltage               | Please inspect whether power supply is normal.<br>Power on after the power supply is normal                            |
| EH           | Supply voltage is above the rated voltage               |                                                                                                                        |
| EU           | Communication error                                     | Reinsert the connection between the display board and the power board.<br>Replace the power board or the display board |

## DISPOSAL AND RECYCLING

### Important Instructions for Environment



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.

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with Rohs Directive

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.

### Package Information

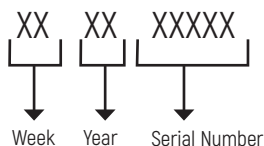


For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### **Please note!**

The following shall not be considered as defects of the Product:

|                                 |                                                                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Induction and electric cooktops | Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power          |
|                                 | Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone |
|                                 | Discoloration of desktop surface when using the product                               |

**SERIAL NUMBER CHART:****MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

**COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:**

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

info@monsherrus.ru

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

Made in PRC

**EAC**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 53 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....            | 54 |
| ХАРАКТЕРИСТИКИ.....                         | 56 |
| ОБЗОР ПРИБОРА.....                          | 57 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....          | 58 |
| УСТАНОВКА ПРИБОРА.....                      | 60 |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....             | 64 |
| КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ.....                       | 66 |
| УХОД И ЧИСТКА.....                          | 72 |
| РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК.....    | 73 |
| УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....               | 75 |



Перед использованием данного прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством и сохраните его для последующего обращения. Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества прибора.

Для получения подробной информации обратитесь к дистрибьютору или производителю.

Приведенные ниже изображения служат только для справки. Пожалуйста, ориентируйтесь на внешний вид фактического продукта.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о вашей безопасности. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

### УСТАНОВКА

#### **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.

#### **Опасность порезов**

- ☑ Будьте осторожны! Панель имеет острые края.
- ☑ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

#### **Важные указания по технике безопасности**

- ☑ Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.
- ☑ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы и/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.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### 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 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.

### Опасно для здоровья

- ☑ Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- ☑ Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля прибора.
- ☑ Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

### Опасность ожогов

- ☑ 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 сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковородок 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.

### Опасность порезов

- ☑ После снятия защитной крышки со скребка 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 этого требования может приводить к порезам и другим травмам.

**Важные указания по технике безопасности**

- ☑ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.
- ☑ Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.
- ☑ Запрещается оставлять на приборе какие-либо предметы или кухонные принадлежности.
- ☑ Не кладите на поверхность 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 быть интересны для детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
- ☑ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.
- ☑ Дети и лица с ограниченными возможностями, для которых использование прибора является затруднительным, должны пользоваться им только под присмотром ответственного 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 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 поверхности варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.

- ☑ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие средства, так как при этом на 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, отелях, 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.
- ☑ После использования выключите варочную панель с помощью панели управления, не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

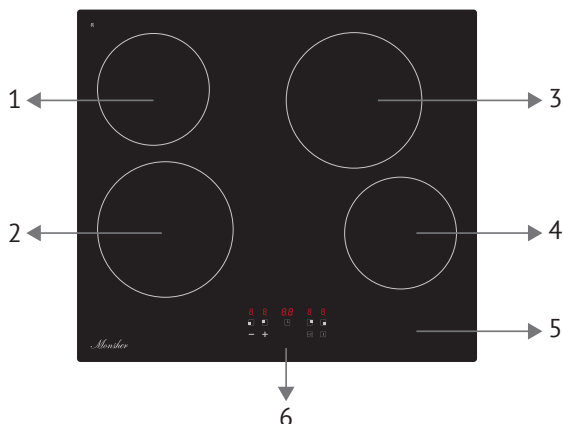
|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Варочная панель                      | MHE 6003                   |
| Количество варочных зон (конфорок)   | 4                          |
| Параметры сети питания               | 220-240 В- 50 Гц или 60 Гц |
| Установленная электрическая мощность | 5500-6600 Вт               |
| Размеры Д×Ш×В (мм)                   | 590X520X51                 |
| Размеры для встраивания А×В (мм)     | 560X480                    |

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.



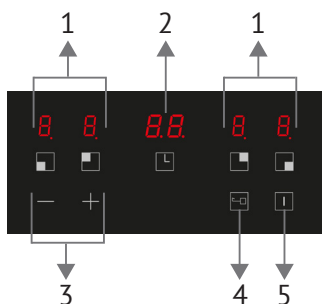
## ОБЗОР ПРИБОРА

### Обзор варочной панели



1. Варочная зона макс. 1200 Вт
2. Варочная зона макс. 1800 Вт
3. Варочная зона макс. 1800 Вт
4. Варочная зона макс. 1200 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

### Панель управления



1. Выбор зоны приготовления
2. Управление таймером
3. Управление временем и мощностью приготовления
4. Блокировка элементов управления
5. Вкл./Выкл.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Все изображения в данном руководстве приведены только для примера. Ориентируйтесь на приобретенный вами прибор.

### **Информация о продукте**

Этот прибор ориентирован на потребности клиентов, имеет индивидуальный дизайн и современные технические характеристики. Варочная панель разработана с соблюдением всех правил безопасности.

### **ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ**

- ✓ Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- ✓ Удалите всю защитную пленку, которая может оставаться на варочной панели.

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

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

### **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

- ✓ Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите мощность нагрева.
- ✓ По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет 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.

### **ТУШЕНИЕ, ВАРКА РИСА**

- ✓ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C. 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 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.

### ОБЖАРКА СТЕЙКА

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

### ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ

1. Выберите подходящую для стеклокерамической панели сковороду типа «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.

### Параметры нагрева

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

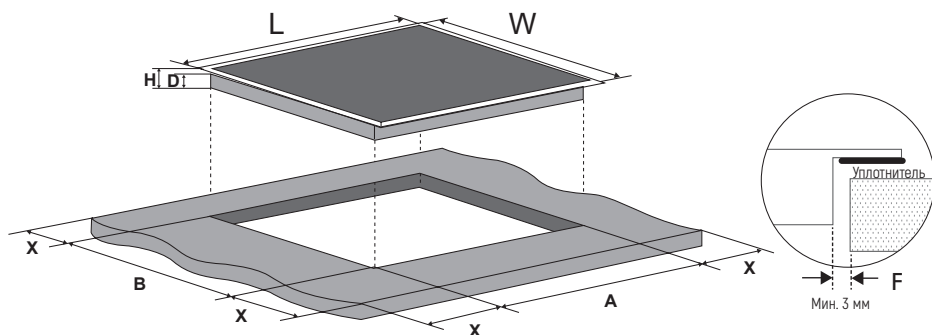
| Уровень мощности | Подходит для                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – 2            | <input checked="" type="checkbox"/> разогрев небольшого количества пищи<br><input checked="" type="checkbox"/> растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают<br><input checked="" type="checkbox"/> томление<br><input checked="" type="checkbox"/> медленное нагревание |
| 3 – 4            | <input checked="" type="checkbox"/> разогрев<br><input checked="" type="checkbox"/> при активном помешивании и тушении<br><input checked="" type="checkbox"/> приготовление риса                                                                                                                          |
| 5 – 6            | <input checked="" type="checkbox"/> приготовление блинов, оладий                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7 – 8            | <input checked="" type="checkbox"/> пассерование<br><input checked="" type="checkbox"/> приготовление макаронных изделий (пасты)                                                                                                                                                                          |
| 9                | <input checked="" type="checkbox"/> обжаривание при непрерывном помешивании<br><input checked="" type="checkbox"/> запечатывание (обжаривание) стейка<br><input checked="" type="checkbox"/> доведение супа до кипения<br><input checked="" type="checkbox"/> кипячение воды                              |

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке. Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см. Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели, следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (непропитанная древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве рабочей поверхности). См. рисунок ниже:

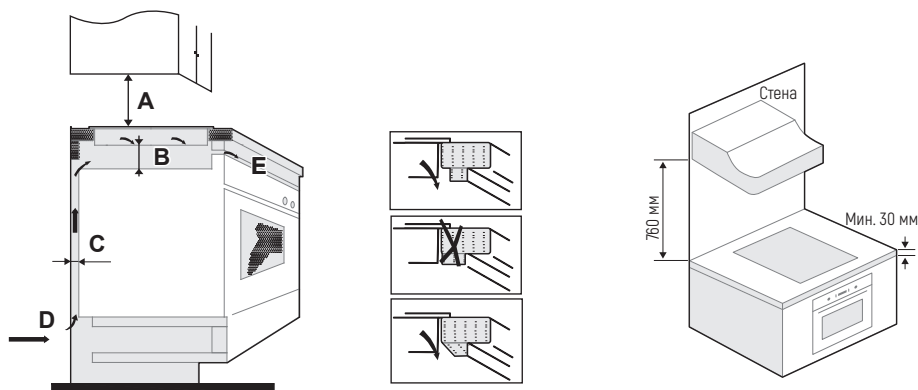
 **ПРИМЕЧАНИЕ.** Для обеспечения безопасности расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.



| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм)      | F (мм)     |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------|------------|
| 590    | 520    | 51     | 47     | 560±2  | 480±2  | не менее 50 | не менее 3 |

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция стеклокерамической варочной панели. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для забора и выхода воздуха. См. рисунки ниже.

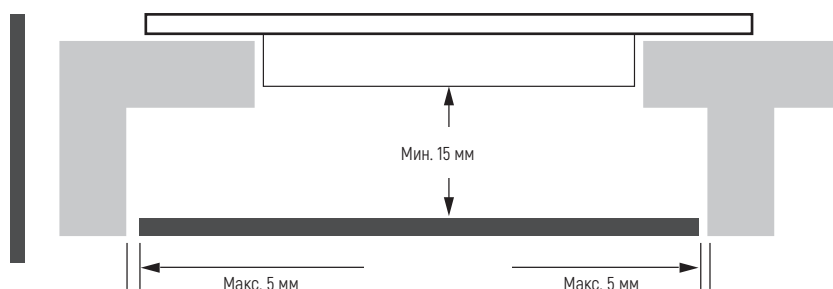
**ПРИМЕЧАНИЕ.** По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



| A (мм) | B (мм)  | C (мм)  | D             | E                  |
|--------|---------|---------|---------------|--------------------|
| 760    | 25 мин. | 20 мин. | Забор воздуха | Выход воздуха 5 мм |

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию

Убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и что вентиляционные отверстия не заблокированы. Чтобы избежать случайного прикосновения к перегретому дну варочной панели или удара током во время работы, необходимо установить деревянную пластину, закрепив ее винтами, на расстоянии не менее 25 мм от дна варочной панели. 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.

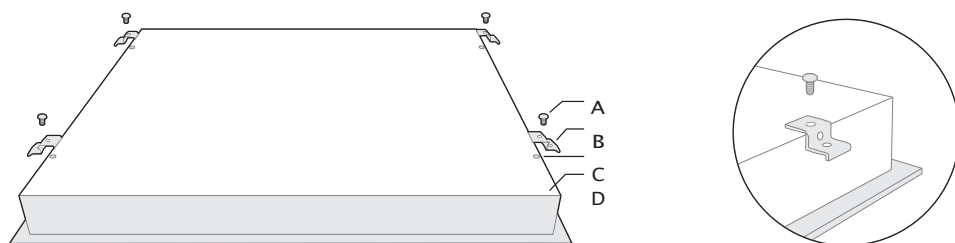
- ☑ Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе эти элементы могут отклеиться.
- ☑ Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

### **ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ**

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку).

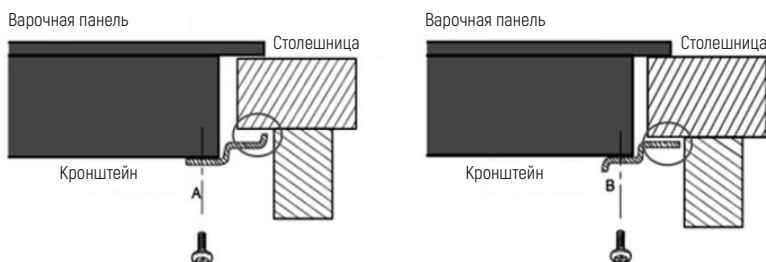
Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).



| A    | B         | C         | D                         |
|------|-----------|-----------|---------------------------|
| Болт | Кронштейн | Отверстие | Основание варочной панели |

Регулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины столешницы.



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

### Предостережения

1. Установка стеклокерамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Стеклокерамическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.

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

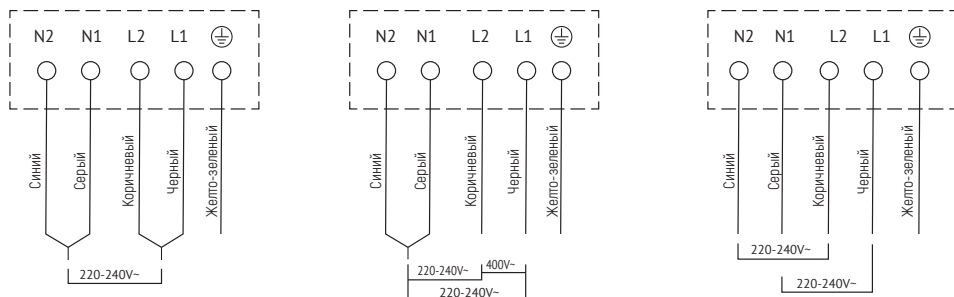
4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть термостойкими.

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

### **Подключение варочной панели к сети электропитания**

Источник питания должен быть подключен в соответствии с требованиями соответствующего стандарта или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев замену должен выполнить специалист послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

2. Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.

3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.

4. Кабель не должен быть согнут или пережат.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

**⚠** Нижняя часть варочной панели и шнур питания варочной панели после установки должны быть недоступны.

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **Сенсорное управление**

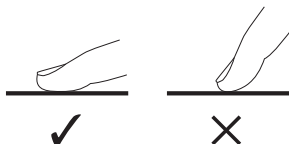
1. Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется.

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

3. При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.

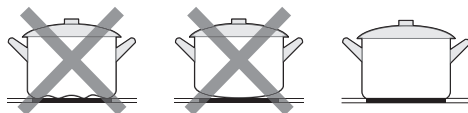


4. Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на панели даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.

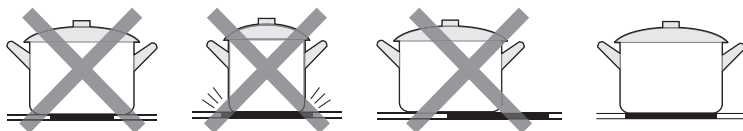


### Правильный выбор посуды

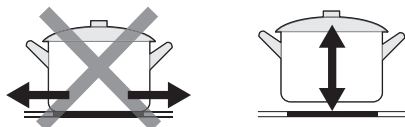
☑ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



☑ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



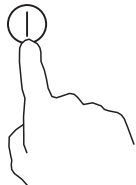
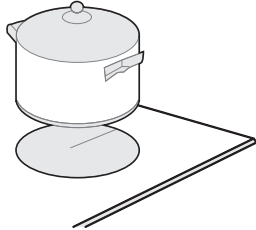
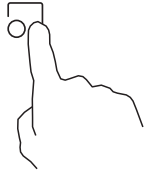
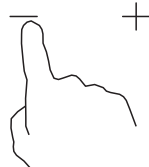
☑ Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности стеклокерамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на поверхности.



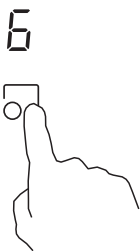
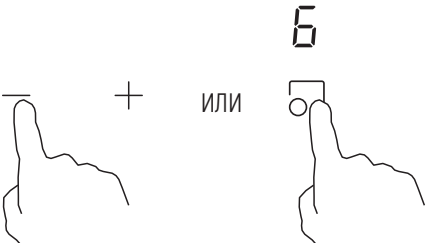
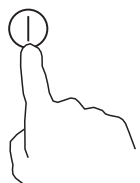
## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

### 1. Начало приготовления

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 20 секунд, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Коснитесь кнопки включения/выключения. Все индикации мигают </p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| <p>2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.<br/>Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие</p>                                                                                                                                                                                                                            |    |
| <p>3. Выберите зону приготовления</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <p>4. Настройте мощность нагрева, коснувшись кнопок «-» или «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Если в течение 1 минуты вы не сделаете никаких настроек, варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.</li> <li>- Вы можете изменить мощность нагрева в любой момент во время приготовления.</li> <li>- С помощью этих кнопок можно увеличить или уменьшить мощность нагрева</li> </ul> |  |

**2. Завершение приготовления**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Выберите зону приготовления, которую хотите выключить</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| <p>2. Выключите зону приготовления, убавив мощность до «0». Убедитесь, что на дисплее также отображается «0»</p>                                                                                                                                                                                                          |   |
| <p>3. Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ./ВЫКЛ</p>                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| <p>Будьте осторожны!<br/>Символ «H» или «h» указывает на то, что соответствующая конфорка еще горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте еще горячую конфорку</p> |  |

### 3. Блокировка элементов 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 ВКЛ./ВЫКЛ.

| Для блокировки кнопок панели управления                    |                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нажмите на кнопку блокировки                               | Индикатор таймера будет мигать «Lo» в течение 30 секунд, если не нажать кнопку блокировки снова |
| Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд | Появится индикация «Lo»                                                                         |
| Для разблокировки кнопок панели управления                 |                                                                                                 |
| Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течении 3 секунд |                                                                                                 |

⚠ Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ ①. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ①, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

### 4. Управление таймером

Функцию таймера можно использовать двумя следующими способами:

- ☑ Вы можете использовать его как отсчет времени. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления по истечении заданного времени.
- ☑ Можно настроить отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

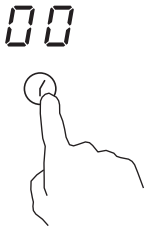
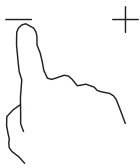
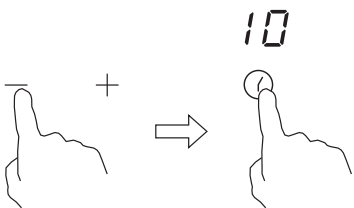
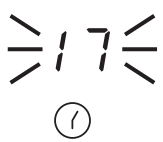
Таймер можно установить до 99 минут.

#### ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления

Убедитесь, что варочная панель включена.

👉 **ПРИМЕЧАНИЕ:** вы можете использовать таймер в качестве отсчета времени, даже если не выбрана ни одна зона приготовления.

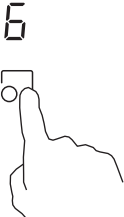
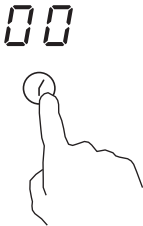
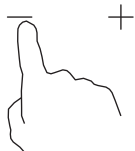
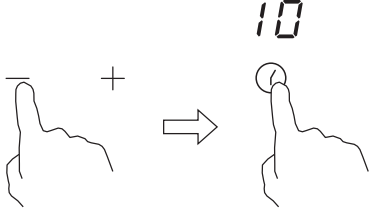
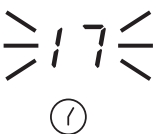
|                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Включите кнопку настройки таймера                                                                                                                 |    |
| 2. Установите время, коснувшись кнопок «-» или «+»                                                                                                   |    |
| 3. Коснитесь кнопки управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически |    |
| 4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время                                                  |   |
| 5. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет подаваться в течение 30 секунд                                                          |  |

### 🔊 ПРИМЕЧАНИЕ

1. При установке таймера с помощью кнопок «-» или «+», вы можете коснуться и удерживать их, увеличивая и уменьшая на 1 в течение первых 15 минут, а затем на 5 минут.
2. Если вы хотите изменить время после установки таймера, начните с шага 1.
3. Если на две или более зоны приготовления были установлены таймеры, отображается наименьшее установленное время.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ОДНОЙ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## На одну зону приготовления

|                                                                                                                                                      |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Выберите зону приготовления                                                                                                                       |     |
| 2. Коснитесь кнопки управления таймером, красная точка таймера в зоне приготовления начнет мигать                                                    |     |
| 3. Установите время, коснувшись кнопок «-» или «+»                                                                                                   |     |
| 4. Коснитесь кнопки управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически |  |
| 5. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время                                                  |   |
| 6. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена                                               |   |

**👉 ПРИМЕЧАНИЕ**

1. При установке таймера с помощью кнопок «-» или «+», вы можете коснуться и удерживать их, увеличивая и уменьшая на 1 в течение первых 15 минут, а затем на 5 минут.
2. Если вы хотите изменить время после установки таймера, начните с шага 1.
3. Если на две или более зоны приготовления были установлены таймеры, отображается наименьшее установленное время.
4. Для установки на 4 зоны приготовления действия те же самые, что описаны выше.

**6. Защита от перегрева**

Чтобы предотвратить повреждение прибора, встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. Если температура слишком высока, варочная панель автоматически отключается.

**7. Предупреждение об остаточном нагреве**

Если варочная зона еще не остыла, то символ H будет гореть на дисплее соответствующей зоны приготовления до полного остывания зоны приготовления.

**8. Стандартное рабочее время**

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 производится отключение, указаны в таблице ниже:

| Уровень мощности                 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Стандартное рабочее время (часы) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## УХОД И ЧИСТКА

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



## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

В процессе эксплуатации прибора могут возникать ошибки и неисправности. В приведенных ниже таблицах указаны возможные причины и указания по устранению ошибок или неисправностей. Рекомендуем внимательно ознакомиться с приведенными ниже таблицами, чтобы сэкономить время и средства, которые могут потребоваться при обращении в сервисный центр.

| Нарушение в работе (неисправность)                                             | Возможные причины                                                                                                                  | Способы устранения                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная панель не включается                                                  | Отсутствует напряжение в сети питания                                                                                              | Убедитесь, что стеклокерамическая 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                                                                                                                                                                                                                                                |
| Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия | Возможно наличие тонкой пленки из 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 варочной поверхности 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 «Правильный выбор посуды»                                                                                                                                                                                              |
| Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки                      | Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному)    | Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности                                                                                                                                                                                       |

## Отображение и проверка неисправностей

Эта варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

Код неисправности появляется во время эксплуатации;

Без автоматического восстановления:

| Код ошибки | Неисправность                                                                         | Решение                                                                                                                          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E0         | Нулевая ошибка                                                                        | Установите на место соединение между платой дисплея и платой питания.<br>Замените плату питания                                  |
| E1         | Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности – обрыв цепи         | Проверьте подключение или замените датчик температуры стеклокерамической поверхности                                             |
| E2         | Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности – короткое замыкание |                                                                                                                                  |
| E7         | Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности                      |                                                                                                                                  |
| C1         | Высокая температура датчика стеклокерамической поверхности                            | Дождитесь, пока температура стеклокерамической панели вернется к норме.<br>Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить прибор |
| E3         | Неисправность датчика температуры БТИЗ – обрыв цепи                                   | Замените плату дисплея                                                                                                           |
| E4         | Неисправность датчика температуры БТИЗ – короткое замыкание                           |                                                                                                                                  |
| EL         | Напряжение питания ниже номинального                                                  | Пожалуйста, проверьте, в порядке ли электропитание.                                                                              |
| EH         | Напряжение питания выше номинального                                                  | Включите питание после того, как напряжение электропитания придет в норму                                                        |
| EU         | Ошибка связи                                                                          | Установите на место соединение между платой дисплея и платой питания.<br>Замените плату питания или плату дисплея                |

## УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

### Важные указания по охране окружающей среды



Соответствие Директиве WEEE и утилизация отработанного продукта: Данное изделие соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данном изделии имеется символ классификации отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот символ указывает на то, что по окончании срока службы данное изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Использованное устройство должно быть передано в пункты сбора для утилизации электрических электронных устройств. Чтобы найти такие пункты приема, обратитесь в местные органы власти или к продавцу, где был приобретен продукт. Каждый человек играет важную роль в восстановлении и утилизации старых приборов.

Правильная утилизация отработанных приборов помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

### Соответствие директиве RoHS

Этот прибор требует специальной утилизации. За дополнительной информацией об обработке, утилизации и переработке данного изделия обращайтесь в местный орган власти, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

### Информация об упаковке



Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с национальными нормами охраны окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, установленные местными органами власти.

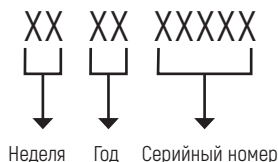
|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b>                                                                        | Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором |
|                                                                                                                                                                                | При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                | Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <b>ВНИМАНИЕ!</b>                                                                             | Детали прибора могут нагреваться во время работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75% |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

|                                     |                                                                                |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Индукционные и электрические панели | Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности            |
|                                     | Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики |
|                                     | Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия     |

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ



### ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт  
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

### ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР

EAC

[illegible]

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

**Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.**

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

Изготовителем техники марки «Monsher» установлен срок службы 7 (семь) лет на крупную бытовую технику: газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Monsher» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.

3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделии, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.

4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.

7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).

8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).

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

#### **Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если



удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.

5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

**Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.**

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Monsher» указана на сайте изготовителя : [www.monsherrus.ru](http://www.monsherrus.ru)

*Monsher*

*Monsher*

**СЕРВИСНАЯ КНИЖКА**

**МОДЕЛЬ**

**ТИП ИЗДЕЛИЯ**

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

**ДАТА ПРОДАЖИ**

М.П.  
продавца

**Уважаемый Покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции компании Monsher. Настоящим, компания Monsher подтверждает, что приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных Monsher авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.



## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

### Телефон горячей линии Monsher:

**8 (800) 250-17-18** (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров Monsher Вы можете найти на официальном сайте [www.monsherrus.ru](http://www.monsherrus.ru)

## СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

### Ремонт №1

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №2

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

### Ремонт №3

| Дата обращения | Дата ремонта | Неисправность | Выполненная работа | Запасная часть |
|----------------|--------------|---------------|--------------------|----------------|
|                |              |               |                    |                |

# Monsher

# Monsher

## ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

### Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы Monsher было в технически исправном состоянии

Monsher

# #1

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

Monsher

# #2

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

Monsher

# #3

Модель изделия \_\_\_\_\_

Серийный № \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

М.П.  
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

| Дата подключения (установки) | Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение | Наименование организации, выполнявшей подключение | Подпись специалиста, проводившего подключение |
|------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                              |                                                    |                                                   |                                               |

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

Monsher

#1

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

М.П.  
сервис-центра

Monsher

#2

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

М.П.  
сервис-центра

Monsher

#3

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

М.П.  
сервис-центра

*Monsher*



*Bedienungsanleitung*



*User manual*



*Руководство пользователя*

*Monsher*