

Bedienungsanweisung

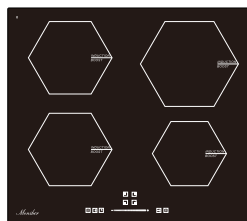
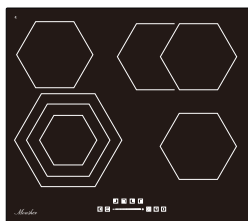
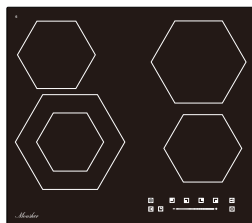
User manual

Руководство пользователя

Eingebautes elektrisches Kochfeld

Built-in electric hob

***Встраиваемая электрическая
варочная поверхность***



MHE 33

MHE 6019

MHE 6012, MHE 6181

MHI 6006, MHI 4505, MHI 6181

Monsher

**INHALTSVERZEICHNIS**

Teil 1. Sicherheitshinweise	3
Teil 2. Installation	6
Teil 3. Hinweise zum Betrieb	13
Teil 4. Reinigung und Pflege	34

 **Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!**

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes. Sie haben gut gewählt.

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bewahren Sie dieses Handbuch auf und lesen Sie es, wenn Sie in Zukunft Fragen haben.


TEIL 1. SICHERHEITSHINWEISE**Sicherheitshinweise**

Es ist uns sehr wichtig, Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren oder verwenden.

Installation**Stromschlaggefahr!**

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Das Gerät muss an ein Erdungssystem angeschlossen werden, das den geltenden Vorschriften entspricht.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen.
- Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig! Kochfelder haben scharfe Kanten.
- Nachlässigkeit kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien oder Produkte auf dieses Gerät.
- Geben Sie dieses Handbuch an die Person weiter, die für die Installation des Kochfelds verantwortlich ist - dies reduziert Ihre Installationskosten.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen in diesem Dokument installiert werden.
- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein. Alle Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, um eine vollständige Trennung von der Stromquelle zu gewährleisten.

- ☑ Eine falsche Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Erlöschen der Haftung des Herstellers führen.

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr durch Stromschlag!

- ☑ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld beschädigt oder rissig ist, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- ☑ Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.
- ☑ Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen.

Gesundheitsgefahr

- ☑ Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen an die elektromagnetische Sicherheit.
- ☑ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrisch implantierten Geräten (z. B. einer Insulinpumpe) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts zu Sicherheitsfragen bezüglich dieser durch elektromagnetische Felder erzeugten Geräte befragen.
- ☑ Andernfalls kann es zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

Gefahren durch heiße Oberflächen

- ☑ Während des Gebrauchs werden einige Teile sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.
- ☑ Lassen Sie das Kochfeld mit Ausnahme geeigneter Utensilien nicht direkt mit Körperteilen, Kleidungsstücken und anderen Gegenständen in Kontakt kommen, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist.
- ☑ Vorsicht! Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Kochfeld, da diese heiß werden können.
- ☑ Halten Sie Kinder, während das Gerät in Betrieb ist, fern.
- ☑ Seien Sie vorsichtig! Die Griffe von Töpfen und Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe von Töpfen oder Pfannen sollten nicht über anderen mitgelieferten Brennern positioniert werden. Stellen Sie sicher, dass Kinder die Griffe nicht berühren können.
- ☑ Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

- ☑ Nach dem Entfernen der Schutzabdeckung öffnet sich der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers für das Kochfeld. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer geschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- ☑ Nachlässigkeit kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- ☑ Lassen Sie ein funktionierendes Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Das Wegkochen Spitzen von Flüssigkeiten und Tröpfchen fettiger Produkte auf der Oberfläche des Geräts kann Rauch und Feuer verursachen.
- ☑ Das Gerät darf nicht als Arbeitsfläche oder Lagerraum benutzt werden.
- ☑ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät.
- ☑ Stellen Sie keine magnetisierten Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf das Gerät. Diese können durch vom Gerät erzeugte elektromagnetische Strahlung beeinträchtigt werden.
- ☑ Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums.
- ☑ Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Brenner und das Kochfeld selbst ausgeschaltet sind, wie in diesem Handbuch beschrieben. Verlassen Sie sich in diesem Fall nicht nur auf die Kochgeschirr-Erkennungsfunktion, die das Kochfeld nach dem Entfernen des Kochgeschirrs ausschaltet.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht darauf spielen, sitzen, stehen oder darauf klettern.
- ☑ Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Kochfeld auf. Das Klettern auf das Kochfeld kann zu schweren Verletzungen führen.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Raum mit einem Kochfeld.
- ☑ Kinder und Personen mit Behinderungen, die Schwierigkeiten bei der Verwendung des Geräts haben, sollten es nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und erfahrenen Person verwenden, die ihnen die erforderlichen Anweisungen geben kann. Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld benutzt, ohne sich selbst und andere Personen zu verletzen.
- ☑ Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, es sei denn, dies ist ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- ☑ Verwenden Sie keine Dampfwaschmaschinen zum Reinigen des Kochfelds.
- ☑ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie sie nicht darauf fallen.
- ☑ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- ☑ Verwenden Sie kein Geschirr mit gezackten Kanten und bewegen Sie es nicht auf einer Glaskeramikoberfläche, da dies die Oberfläche beschädigen kann.
- ☑ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallwaschlappen oder Scheuermittel, da diese die Keramikoberfläche zerkratzen könnten.

- ☑ Beschädigte Stromkabel dürfen nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- ☑ Dieses Gerät ist für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt: an Orten, an denen Angestellte von Geschäften, Büros und ähnlichen Einrichtungen essen; in Wohngebäuden auf Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Wohnstätten.
- ☑ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, die für die Arbeit mit dem Gerät erforderlich sind, verwendet werden, sofern sie in den sicheren Umgang mit dem Gerät beaufsichtigt oder eingewiesen werden Sie verstehen die Gefahren. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- ☑ **WARNUNG!** Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann.
- ☑ **KEIN** Feuer mit Wasser löschen. Trennen Sie im Brandfall das Gerät vom Stromnetz und löschen Sie die Flammen mit z. B. einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ☑ Das Gerät ist nicht geeignet für zur Verwendung unter der Kontrolle von externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung Fernsteuerung.

TEIL 2. INSTALLATION

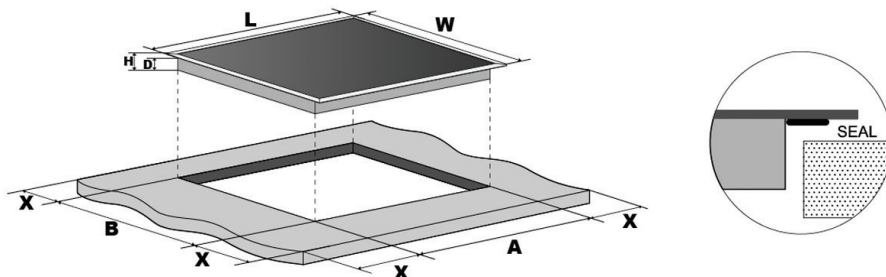
Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen gemäß den für dieses Gerät geltenden Regeln und Vorschriften erfolgen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde, VERWENDEN Sie es NICHT. Wenden Sie sich umgehend an den Vertreter der Organisation, bei der Sie das Produkt gekauft haben.

Die Wahl der Montage-Hardware

- ☑ Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche gemäß den in der Abbildung angegebenen Maßen.
- ☑ Für die Installation und den Betrieb sollten mindestens 5 cm Freiraum um das Loch herum verbleiben.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte (Arbeitsfläche) mindestens 30 mm beträgt. Um eine erhebliche Verformung der Arbeitsfläche durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden, sollte die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material bestehen.

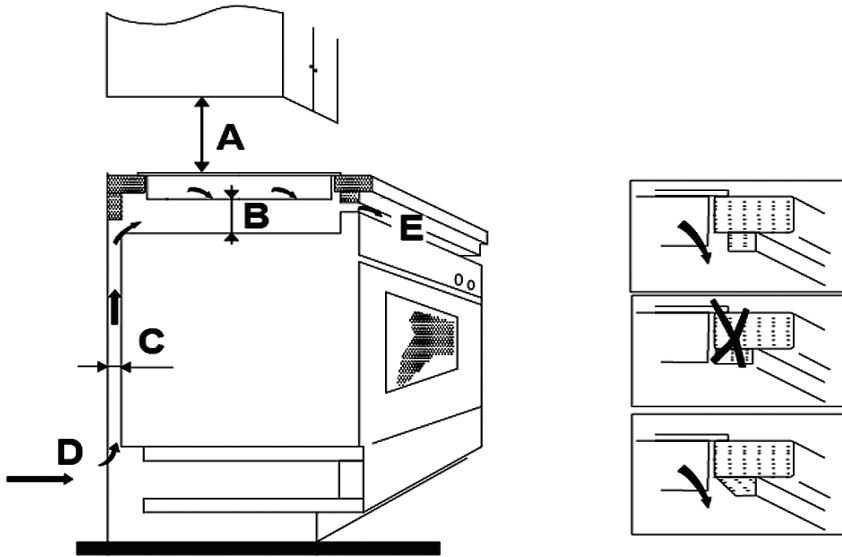
Details sind unten angegeben:



Modell	L	W	H	D	A	B	X
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm ceramic hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm ceramic hob	770	520	52	48	745+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm induction hob	770	520	56	52	745+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm ceramic hob	900	520	52	48	875+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm induction hob	900	520	56	52	875+5 -0	495+5 -0	50 min

In jedem Fall muss für eine ausreichende Belüftung des Gerätes gesorgt werden. In keinem Fall dürfen die Lüftungsöffnungen des Gerätes für Luftein- und -austritt blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld unter normalen Betriebsbedingungen betrieben wird. Siehe das Bild unten:

Hinweis: Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber angeordneten unteren Platte der Küche mindestens 760 mm betragen.

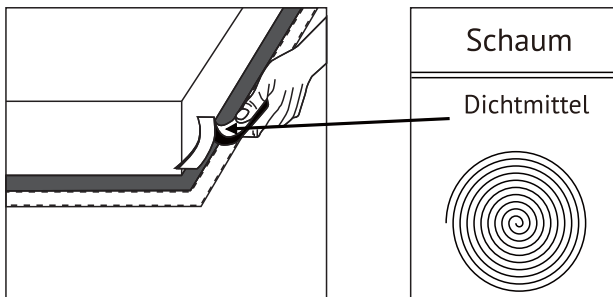


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	Nicht weniger als 50 mm	Nicht weniger als 20 mm	Lufteinlass	Lufteinlass 5 mm

Wie die Schaumdichtung installieren

Bevor Sie das Kochfeld in die Öffnung der Küchenarbeitsplatte einsetzen, müssen Sie die mitgelieferte Schaumdichtung (in einer Plastiktüte) an der Unterseite des Keramikglases anbringen.

⚠ Installieren Sie das Kochfeld nicht ohne Schaumdichtung! Die Dichtung sollte wie folgt am Kochfeld angebracht werden:



Befestigen Sie dann die Dichtung an der Unterseite des Glases nahe der Kante.

Die Dichtung muss über die gesamte Länge der Glaskante angebracht sein und darf sich in den Ecken nicht überlappen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass das Glas nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

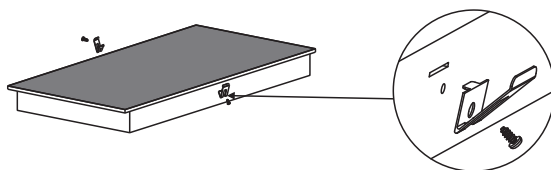
Vor der Installation der Halterung

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche (verwenden Sie eine Verpackung). Üben Sie keine Gewalt auf die hervorstehenden Bedienelemente des Kochfelds aus.

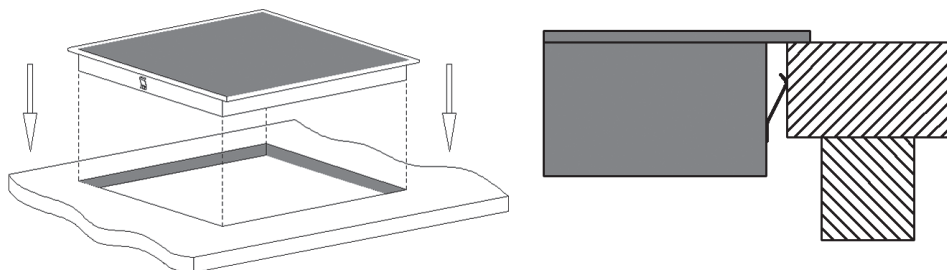
Kits zur einfachen Befestigung (Easy-Fit)

Jedes Kochfeld wird mit einem Easy Fit-Kit geliefert, das Befestigungsklammern und -schrauben enthält. Zuerst finden Sie die Tasche mit der Halterung (Easy Fit).

Befestigung der Klammern am Kochfeld: Setzen Sie die Befestigungsklammern in die Befestigungslöcher an den Seiten des Schrank ein, befestigen Sie die Klammern mit Schrauben am Schrank und setzen Sie das Kochfeld in das Küchenmodul/die Arbeitsplatte ein.

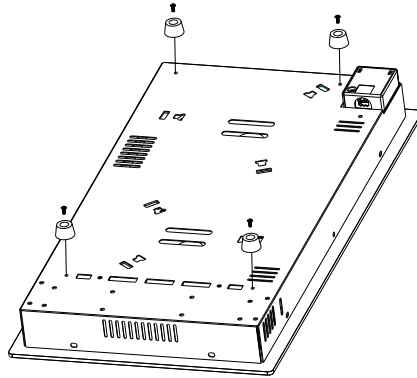


Anbringen des Kochfelds am Küchenmodul: Setzen Sie das Kochfeld wie in den folgenden Abbildungen gezeigt in das Küchenmodul/die Arbeitsplatte ein, während das Kochfeld durch die Clips an den Seiten fest fixiert ist.



FUSSMONTAGE - NUR MHE 33 MODELLE

Das von Ihnen erworbene Kochfeld mit 4 Beinen (geliefert als Zubehör). Wenn Sie möchten, können Sie diese Füße selbst installieren. Diese Füße sollten in 4 Löcher an den 4 Ecken der Metallbasis des Kochfeldes eingeschraubt werden.



Warnungen

1. Das Kochfeld muss von qualifizierten Technikern installiert werden. Installieren Sie das Gerät nicht selbst.
2. Das elektrische Kochfeld darf nicht direkt über dem Kühlgerät, der Spülmaschine oder dem Wäschetrockner installiert werden.
3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, muss das elektrische Kochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.
4. Die Wand und der zu beheizende Bereich über der Oberfläche der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Materialien der mehrschichtigen Arbeitsplatten und des Klebstoffs eine ausreichende Wärmebeständigkeit aufweisen.
6. Verwenden Sie zum Reinigen kein Dampfwaschgerät.
7. Dieses elektrische Kochfeld kann nur an eine Stromquelle mit einem Gesamtwiderstand von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Bei Bedarf können Sie sich bei Ihrem Stromversorger über den Gesamtwiderstand des Systems informieren.

Hinweis. Einige Modelle werden möglicherweise mit einem Netzkabel mit Stecker geliefert. Stecken Sie in solchen Fällen den Stecker direkt in eine Steckdose, um eine Stromquelle anzuschließen. Ziehen Sie nach dem Gebrauch das Netzkabel ab (bei Modellen ohne Netzkabel).

Anschluss des Kochpanels ans Stromnetz

Der Anschluss des Gerätes ans Stromnetz muss in Übereinstimmung mit geltenden Normen und Regeln erfolgen, z. B. mit der Verwendung eines automatischen Einzelschalters. Das Kochpanel ist ein Gerät mit erhöhter Leistung, deswegen muss dessen Anschluss ans Stromnetz nur von einem ualifi zierten Elektriker erfolgen.

ANWEISUNGEN:

1. Zur Vermeidung der Unfälle muss das beschädigte Kabel von einem qualifi zierten Fachmann des Wartungsdienstes mit der Verwendung von speziell dafür bestimmten Werkzeugen ausgetauscht werden.

2. Wenn das Gerät direkt ans Stromnetz angeschlossen wird, dann ist es erforderlich einen automatischen mehrpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm einzusetzen.

3. Der elektrische Anschluss muss in Übereinstimmung mit Regeln der Sicherheitstechnik ordnungsgemäß ausgeführt werden.

4. Es ist nicht zulässig das Kabel einzubiegen oder abzuklemmen.

5. Der Zustand des Kabels muss regelmäßig geprüft werden und dessen Austausch soll nur von qualifi zierten Fachleuten ausgeführt werden.

Only in model MHI 6006,MHE 6012 and MHE 6019,the method of connections shown below:

WARNUNGEN

1. Die Aufstellung des Kochpanels muss von qualifizierten Fachleuten ausgeführt werden. Führen Sie keine Aufstellungsarbeiten selbstständig durch.

2. Es ist verboten das Kochpanel direkt über dem Kühlmöbel, den Geschirrspülmaschinen oder der Trocknungstrommel aufzustellen.

3. Zur besseren Betriebssicherheit muss man das elektrische Kochpanel so aufstellen, dass eine höchstmögliche Wärmeabführung vom Kochpanel gewährleistet werden kann.

4. Die Wand und der erwärmte Bereich über der Tischplatte müssen wärmebeständig sein.

5. Zur Vermeidung der Beschädigungen müssen die Werkstoffe der mehrschichtigen Tischplatte und der Klebstoff über genügende Wärmebeständigkeit verfügen.

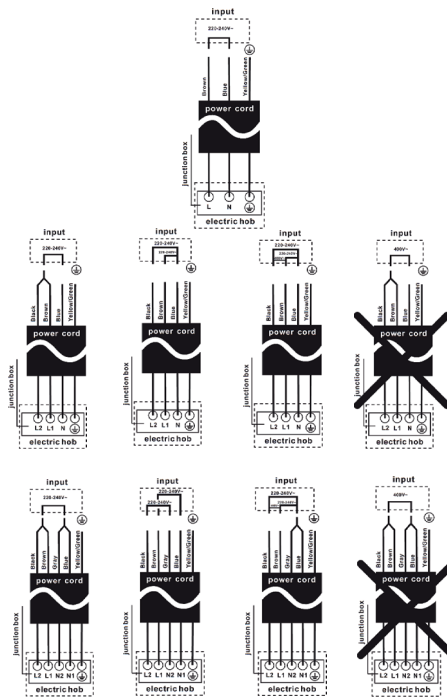
6. Es ist nicht zulässig eine Dampfspülanlage für die Reinigung zu verwenden.

7. Das vorliegende elektrische Kochpanel kann nur an die Energiequelle mit dem Gesamtwiderstand von max. 0,427 Ohm angeschlossen werden. Notfalls

können Sie die Information über den Gesamtwiderstand der Anlage bei Ihrer Stromversorgungsorganisation erfahren.

Anmerkung. Einige Modelle können mit einem Netzkabel mit Stecker ausgestattet sein. Stecken Sie in diesen Fällen den Stecker direkt in die Steckdose, um das Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Nach

Ziehen Sie das Netzkabel ab (bei Modellen, die nicht mit einem Stecker ausgestattet sind).



Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung

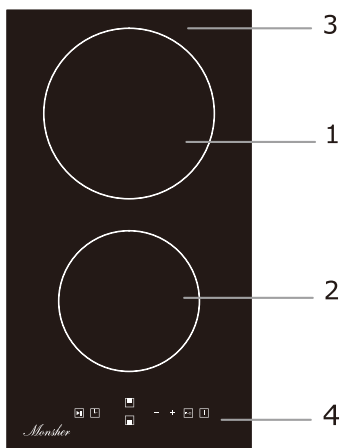
- nur für Modelle MHE 33

- Dieses Kochfeld wird mit einem Kabel und einem 16-A-Stecker geliefert VDE-konform. Sie müssen nur diesen Stecker einstecken in die nächste 230 V Standardsteckdose und Sie können sofort beginnen bereiten.
- Um Unfälle zu vermeiden, muss das Kabel beschädigt sein ersetzt durch einen Servicetechniker mit Werkzeugen für diesen Zweck.
- Der Zustand des Kabels sollte regelmäßig überprüft und ersetzt werden sollte nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden stami.

TEIL 3. GEBRAUCHSANLEITUNG

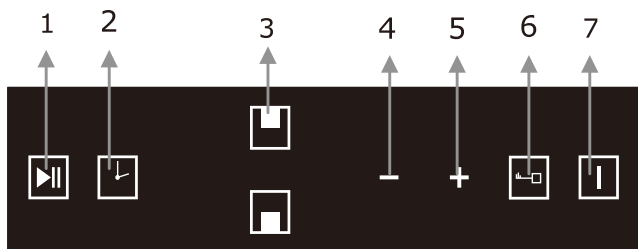
Gerätebeschreibung.

(1) Modell: MHE 33



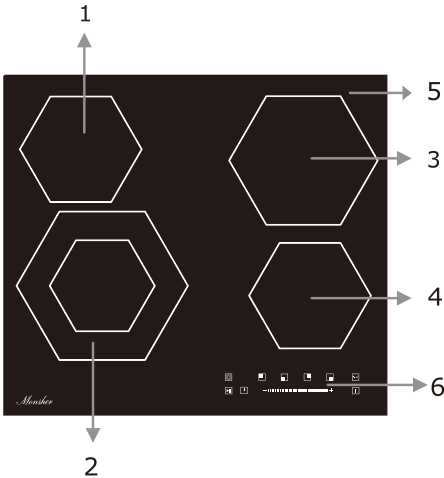
1. Kochzone 1800 W
2. Kochzone 1200 W
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

Bedienfeld



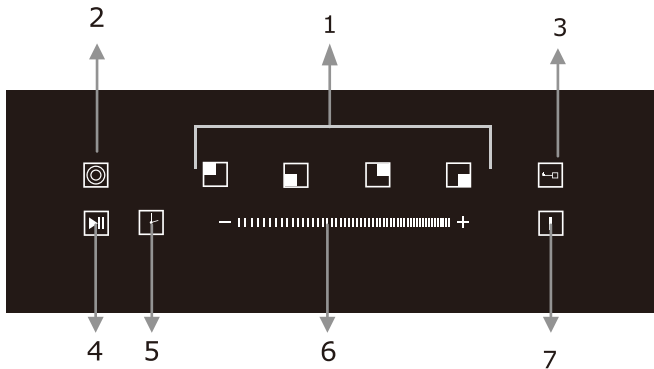
1. Stop & Go-Steuertaste
2. Timer-Taste
3. Taste zur Auswahl der Kochzone
4. Taste zur Auswahl der Leistungsstufe der Heizungs-/Timersteuerung ("-" um den Wert zu verringern)
5. Taste zur Auswahl der Heizleistung/Timersteuerung ("+" zur Erhöhung des Wertes)
6. Kindersicherungstaste
7. Ein/Aus-Taste

Modell: MHE 6012



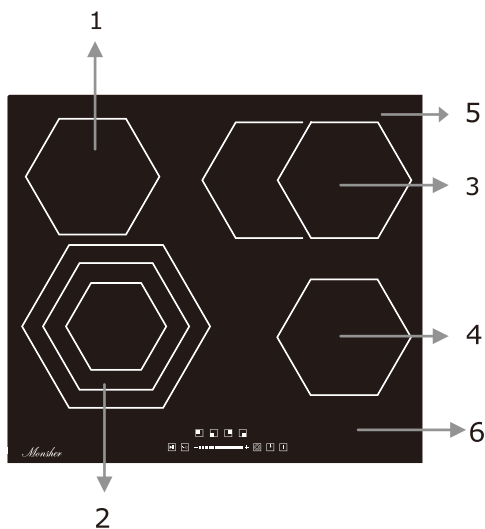
1. Kochzone max. 1200 Watt
2. Kochzone max. 2200/1100 Watt
3. Kochzone max. 1800 Watt
4. Kochzone max. 1200 Watt
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

Bedienfeld

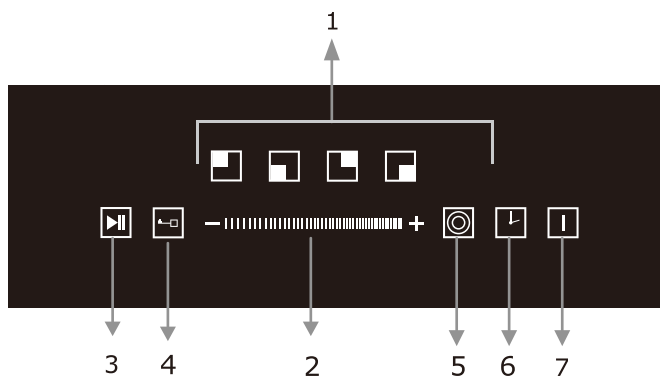


1. Auswahltaste für die Kochzone
2. Steuerungstaste für die Erweiterung der Heizzone
3. Kindersicherer Bedientaster
4. Stop & Go-Steuertaste
5. Timer-Taste
6. Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung / Timer
7. Ein/Aus-Taste

Modell: MHE 6019

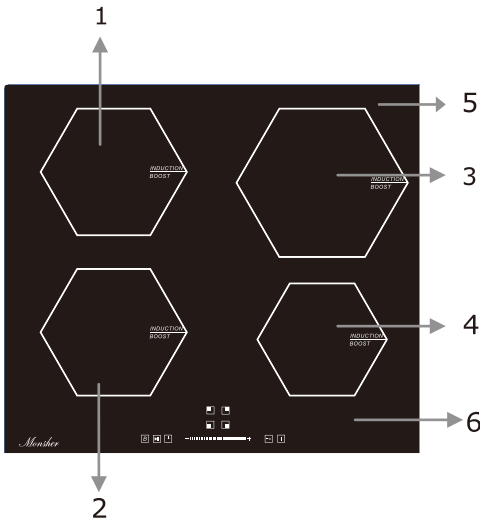


1. Kochzone max. 1200 Watt
2. Kochzone mit drei Heizkreisen mit einer Leistung von 2300 W / 1500 W / 700 W.
3. Kochzone max. 2000/1100 Watt
4. Kochzone max. 1200 Watt
5. Glasplatte
6. Bedienfeld



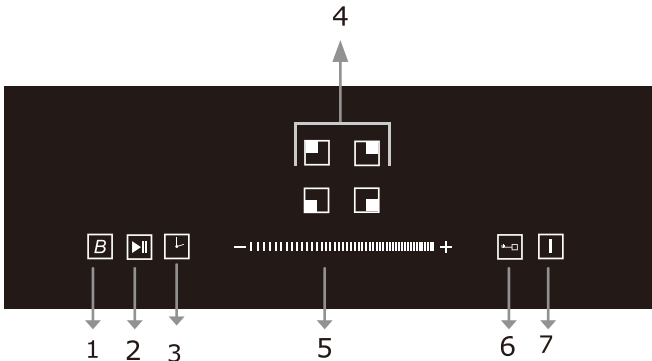
1. Auswahltaste für die Kochzone
2. Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung / Timer
3. Stop & Go-Steuertaste
4. Kindersicherer Bedientaster
5. Steuerungstaste für die Erweiterung der Heizzone
6. Timer-Taste
7. Ein/Aus-Taste

Modell: MHE 6006



1. Kochzone mit einer Leistung von 1500 W / 2000 W (im Boost-Modus)
2. Kochzone mit einer Leistung von 2000 W / 2600 W (im Boost-Modus)
3. Kochzone mit einer Leistung von 2000 W / 3000 W (im Boost-Modus)
4. Kochzone mit einer Leistung von 1500 W / 2000 W (im Boost-Modus)
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

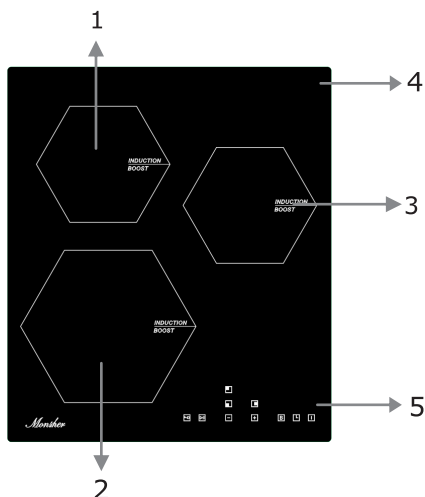
Bedienfeld



1. Boost-Taste
2. Stop & Go-Steuertaste
3. Timer-Taste
4. Auswahltaste für die Kochzone
5. Schieberegler zur Steuerung der Heizleistung / Timer
6. Kindersicherer Bedientaster
7. Ein/Aus-Taste

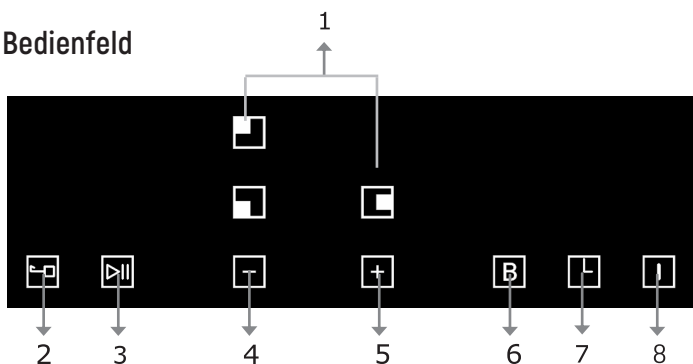
Hinweis. Die in diesem Handbuch gezeigten Abbildungen von Küchengeräten dienen nur zur Veranschaulichung. Aufgrund kontinuierlicher Verbesserungsarbeiten können geringfügige Unterschiede zu den von Ihnen gekauften Produkten bestehen.

Modell: MHI 4505



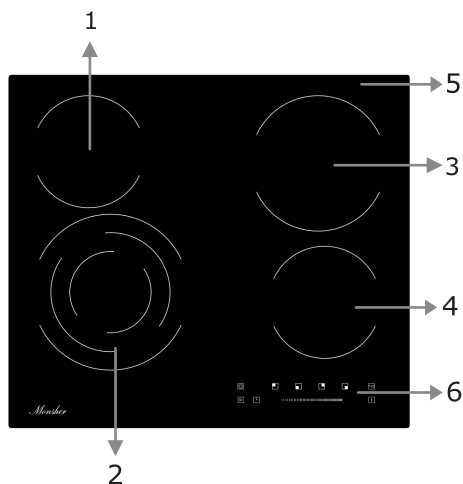
1. Kochzone mit einer Leistung von 1300 W / 1500 W (im Boost-Modus)
2. Kochzone mit einer Leistung von 2000 W / 2200 W (im Boost-Modus)
3. Kochzone mit einer Leistung von 1300 W / 1500 W (im Boost-Modus)
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

Bedienfeld



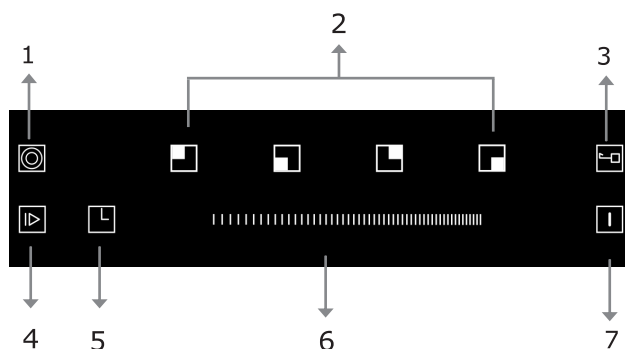
1. Auswahltaste der Kochzone
2. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
3. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
4. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr (◀->, wird zur 5. Vergrößerung der Leistung verwendet)
5. Vergößerung der Leistung verwendet)
6. Auswahltaste der Leistungsstufe / Steuerung der Schaltuhr (◀+>, wird zur Verkleinerung der Leistung verwendet)
7. Steuertaste der Funktion „Booster“
8. Steuertaste der Schaltuhr

Modell: MHE 6181



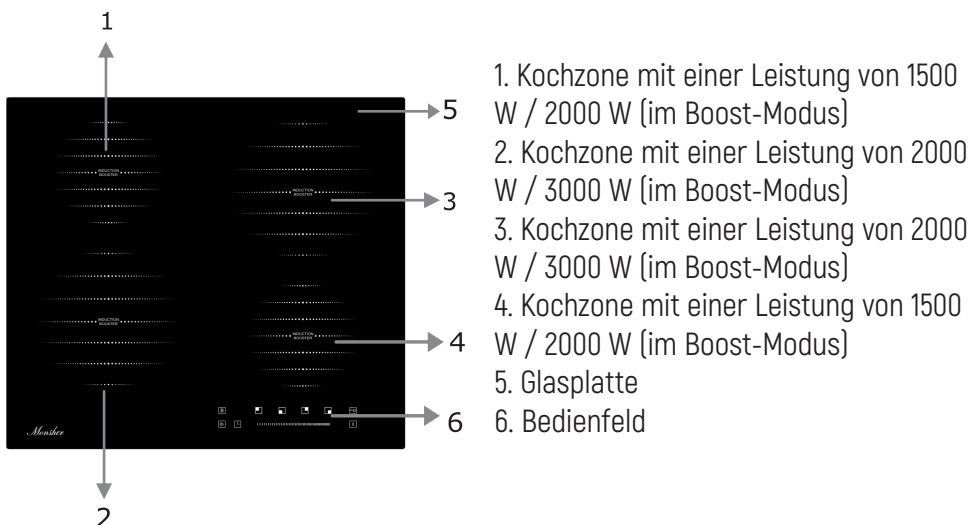
1. Kochzone mit einer Leistung von 1200 W
2. Kochzone mit drei Heizkreisen mit einer Leistung von 2300 W / 1500 W / 700 W
3. Kochzone mit einer Leistung von 1800 W
4. Kochzone mit einer Leistung von 1200 W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

Bedienfeld

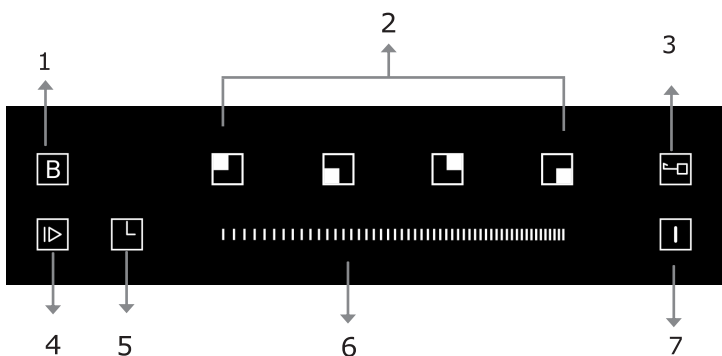


1. Steuertaste für Erweiterung der Erwärmungszone
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. Steuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

Modell: MHI 6181



Bedienfeld



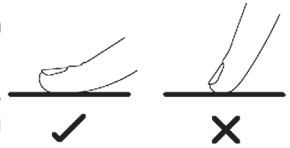
1. Steuertaste der Funktion „Booster“
2. Auswahltaste der Kochzone
3. Steuertaste der Kindersicherungseinrichtung
4. teuertaste der Funktion „Stop & Go“
5. Steuertaste der Schaltuhr
6. Gleitwiderstand zur Auswahl der Erwärmungsleistung / Steuerung der Schaltuhr
7. Taste „Ein / Aus“

Vor dem Gebrauch eines neuen Kochfeldes

- ☑ Lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- ☑ Entfernen Sie alle Schutzfolien vom Elektrokochfeld.

Bedienung durch Sensortasten

- ☑ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass zum Drücken keine Anstrengung erforderlich ist.
- ☑ Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerspitze.
- ☑ Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signal-ton bestätigt.
- ☑ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und belegen Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder einem Tuch). Das Vorhandensein eines dünnen Wasserfilms kann die Steuerung des Kochfeldes erschweren.



Hinweise zum Kochgeschirr

- ☑ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das zum Kochen auf Induktionsplatten bestimmt ist. Solches Kochgeschirr ist mit dem Induktionssymbol gekennzeichnet, das auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs angegeben ist.
- ☑ Die Eignung des Geschirrs kann auch mit einem Magneten überprüft werden. Bringen Sie den Magneten zum Boden des Topfes oder der Pfanne. Wenn es angezogen wird, ist dieses Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld geeignet.



Wenn Sie keinen Magneten haben, dann:

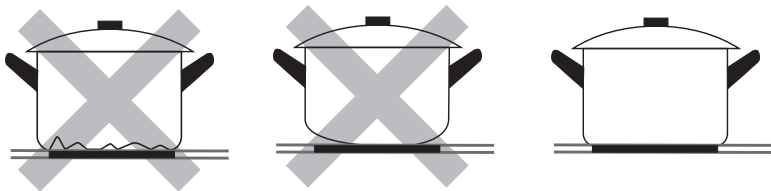
1. Gießen Sie etwas Wasser in einen Topf oder eine Pfanne, die Sie auf ihre Eignung prüfen möchten.

2. Wenn das Symbol im Display nicht blinkt, und sich das Wasser zu erwärmen beginnt, ist dieses Kochgeschirr für Ihr Kochfeld geeignet.

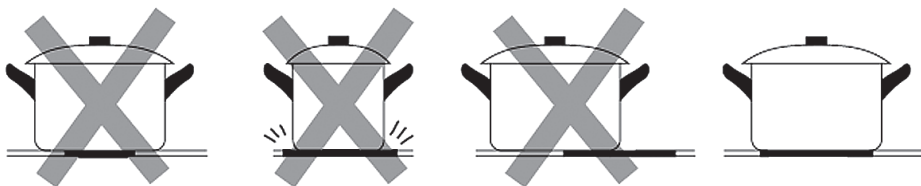
- ☑ Ungeeignetes Kochgeschirr: Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße. Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern und Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben.
- ☑ Das Induktionskochfeld besteht aus glattem Keramikglas. Darunter befindet sich eine magnetische Induktionsspule, die ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt, das das Kochgeschirr erwärmt, nicht jedoch das Kochfeld selbst. Die Wärme des Kochgeschirrs wird auf das Essen übertragen.
- ☑ Verwenden Sie nur Metallpfannen, die speziell für Induktionskochfelder entwickelt und / oder zugelassen sind. Kontakt mit heißen Bereichen von Melamin- oder Plastikbehältern vermeiden.
- ☑ - Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm wird vom

Induktionskochfeld möglicherweise nicht erkannt.

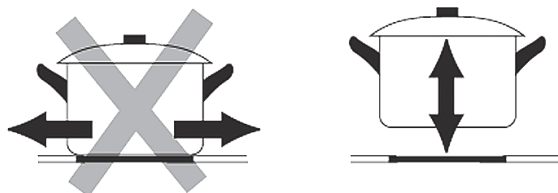
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gekrümmten Boden.



Der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sollte eine glatte Oberfläche haben und eng am Glas anliegen, und sein Durchmesser sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner als der Durchmesser der ausgewählten Heizzone ist, führt zu einer Abnahme der Effizienz der Kochzone. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie immer Töpfe und Pfannen an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie das Kochgeschirr nicht direkt über die Oberfläche des Elektrokochfelds. Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen.



Anmerkungen: Für ein Keramikochfeld können Sie alle Arten von Töpfen oder Pfannen verwenden.

Empfohlene Kochgeschirrgrößen für Induktionskochfeld

Die Kochzonen zum Kochen passen sich automatisch dem Durchmesser des Kochgeschirrs bis zur maximalen Größe dieser Zone an. Darüber hinaus gibt es Anforderungen für die kleinste Größe des Bodens des Kochgeschirrs - der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs muss mindestens dem Minstdurchmesser entsprechen, der von der verwendeten Kochzone abhängt. Für eine maximale Effizienz des Kochfelds sollte das Kochgeschirr in der Mitte des Kochfelds platziert werden.

Pfannendurchmesser:

KOCHZONE	MAXIMUM (MM)	MAXIMUM (MM)
KOCHZONE	140	160
180 MM	140	180
210 MM	160	210
280 MM	230	280
FLEXIBLE ZONEN	200	400 X 200

Verwenden Sie das Kochfeld

Um zu kochen

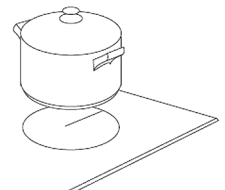
1. Nach dem Anschließen des Kochfelds an die Stromversorgung und dem Einschalten der Stromversorgung:

Drücken Sie die EIN / AUS-☹-etwa und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen einzelnen Piepton hören, der anzeigt, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Das Kochfeld wechselt in den Standby-Modus und auf allen Anzeigen für Leistungseinstellung und Timer-Einstellung wird ein Symbol „-“ angezeigt



2. Stellen Sie das für den Plattentyp geeignete Kochgeschirr in die ausgewählte Kochzone.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

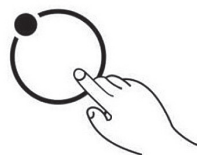
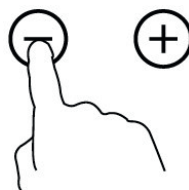


Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie die Heizleistung für die Kochzone ein.

1) Im Falle des Modells (MHI 4505):

- ☑ Dieses Modell verfügt über separate Tasten für jede Kochzone zur Einstellung der Heizleistung «-» und «+». Stellen Sie die Leistungsstufe mit der «-» oder «+» Taste der entsprechenden Kochzone ein.
- ☑ Wird eine dieser beiden Tasten gedrückt und gehalten, wird der Wert nimmt im zyklischen Betrieb im Bereich 0 bis 9.



2) Für andere Modelle: Bevor Sie die Heizleistung einstellen, berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone, um die gewünschte Kochzone auszuwählen und zu aktivieren. Wenn diese Funktion aktiviert ist, blinkt die Anzeige für die Leistungseinstellung der ausgewählten Zone, Danach können Sie die Leistungsstufe einstellen auf die unten beschriebene Weise:

Berühren Sie vor dem Einstellen der Heizleistung die Auswahltaste für die Kochzone, um die gewünschte Kochzone auszuwählen und zu aktivieren

- ☑ Bei Aktivierung blinkt die der ausgewählten Zone entsprechende Leistungseinstellungsanzeige. Danach können Sie den Leistungspegel wie folgt einstellen:

- Modelle mit Touch-Steuerung - Schieberegler:

- ☑ Stellen Sie die Heizleistung ein, indem Sie den Schieberegler in die entsprechende Position bringen.



Anmerkungen:

1. Nach dem Anschließen an die Stromversorgung und dem Einschalten der Stromversorgung ertönt ein einzelner Piepton. Alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann.

2. Wenn sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet und 1 Minute lang keine Aktion auf dem Bedienfeld ausgeführt wird, schaltet sich das elektrische Kochfeld automatisch aus und piept einmal.

3. Um das Kochfeld einzuschalten, drücken Sie die EIN / AUS-Taste und halten Sie es etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Zum Ausschalten drücken Sie einfach die EIN / AUS-Taste erneut.

4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden, die Standardeinstellung ist 5.

5. Während der Einstellung blinkt die Leistungseinstellungsanzeige, die der ausgewählten Zone entspricht.

Nach Abschluss der Einstellung blinkt die Nummer auf der Anzeige 5 Sekunden lang weiter, dann hört das Blinken auf, woraufhin die Einstellung bestätigt wird.

Deaktivieren der Kochplatte

1. Um die Kochzone auszuschalten, können Sie die Leistungsstufe auf 0 einstellen. Auf dem Display wird das Symbol «-» angezeigt.

2. Sie können das gesamte Kochfeld auch ausschalten, indem Sie die EIN / AUS-Taste berühren. ⏻



Hinweis: Wenn die Stromversorgung während des Garvorgangs ausgeschaltet wird, werden alle Programmeinstellungen gelöscht und Sie müssen das Steuersystem zurücksetzen.

Hinweis: Nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes läuft der Lüfter noch 1 Minute weiter.

Nutzung der erweiterten Kochzonen (Keramikkochfeld)


Einige Modelle von Keramikkochfeldern können eine oder mehrere erweiterte Kochzonen (ovale / doppelte / dreifache Zone) haben, die es Ihnen ermöglichen, einen größeren Kochbereich und eine zusätzliche Wärmeabgabe bereitzustellen, die an die Größe des Kochgeschirrs angepasst ist.

Gehen Sie wie folgt vor, um die erweiterte Zone zu verwenden, während das Kochfeld in Betrieb ist:

1. Wählen und aktivieren Sie die Kochzone, die Sie erweitern möchten (gilt nur für Zonen, die diese Option bieten).

Berühren Sie die Auswahltaste für die Heizzone, um sie auszuwählen und mit der Einstellung zu beginnen.



2. Die mittlere Zone wird sofort eingeschaltet, wenn Sie die Leistungsstufe für die erweiterte Kochzone einstellen.

3. Sobald eine Kochzone ausgewählt und aktiviert wurde (die Leistungsstufenanzeige blinkt), berühren Sie die  erweiterte Zonensteuertaste, um das zusätzliche Heizelement zu aktivieren und dadurch die Heizfläche zu vergrößern.

Anmerkungen:

1. Wenn die Steuertaste längere Zeit gedrückt wird, wechselt der Betriebsmodus der erweiterten Zonen in der folgenden Reihenfolge:

- Ovale Zone: zentral-oval-zentral-oval-zentraler Umriss der Zone
- Doppelzone: Mitte-Doppel-Mitte-Doppel-Mitte-Umriss der Zone
- Dreifache Zone: Umriss der Zone in der Mitte-Doppel-Dreifach-Mitte-Doppel-Dreifach-Mitte

2. Wenn eine ovale oder doppelte Zone aktiviert ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die Leistungsstufe und das Symbol "  " an. Wenn die Dreifachzone aktiviert ist, zeigt die LED-Anzeige abwechselnd die Leistungsstufe und das Symbol «  » an.



Verwendung der Booster-Funktion (Induktionskochfeld)

Einige Induktionskochfeldmodelle verfügen möglicherweise über eine oder mehrere Kochzonen mit Booster-Funktion. Mit der Booster-Funktion können Sie die Leistung der entsprechenden Kochzone 5 Minuten lang auf das maximale Niveau erhöhen. Diese Funktion hilft, die Gesamtkochzeit zu verkürzen, und kann beispielsweise nützlich sein, wenn Sie in Eile sind.

Gehen Sie wie folgt vor, um die erweiterte Zone zu verwenden, während das Kochfeld in Betrieb ist:

Um die Booster-Funktion zu nutzen, während das Kochfeld in Betrieb ist, gehen Sie wie folgt vor

1. Aktivieren Sie die Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion verwenden möchten.

1) Im Falle des Modells MHI 4505:

Berühren Sie die Taste oder die Heizzone, für die Sie die Booster-Funktion verwenden möchten, um die Kochzone zu aktivieren.

2) Für alle anderen Modelle:

Berühren Sie die Taste für die Auswahl der Heizzone, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie die Booster-Funktion verwenden möchten.

2. Berühren Sie den Booster-Drehknopf, um das Symbol «b» auf der Kochzonen-Kontrollleuchte anzuzeigen, das 5 Sekunden lang blinkt. Wenn sie nicht mehr blinkt, ist die Booster-Funktion aktiviert.

Hinweis.

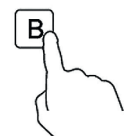
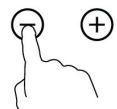
1. Wenn bei Aktivierung der Booster-Funktion auch eine andere Kochzone verwendet wird, die sich vertikal zu dieser Zone befindet und deren Leistungseinstellung höher als Stufe 2 ist, ändert die Programmsteuerung automatisch ihre Leistungseinstellung auf Stufe 2.

2. Wenn die Booster-Funktion endet, wird die **B** Kochzone auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

Aufheben der Booster-Funktion

– Um einen aktivierten Booster abubrechen, gehen Sie wie oben beschrieben vor, um den Booster erneut zu aktivieren.


– Sie können die Booster-Funktion auch abbrechen, indem Sie den Leistungspegel anpassen.




KINDERSICHERE SCHLOSSSTEUERUNG



- ☑ Sie können das Bedienfeld sperren, um eine versehentliche Benutzung des Kochfeldes (z. B. durch versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder) durch Aktivieren der Kinderschutzfunktion zu verhindern.
- ☑ Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Touch-Steuertasten außer der EIN/AUS-Taste und der Steuertaste der Kinderschutzfunktion deaktiviert.


Bedienfeld-Tastensperre

Berühren Sie einmal die Steuertaste der Kindersicherung. Die Symbole  werden in der Timer-Anzeige angezeigt und die Kinderschutzfunktion wird aktiviert.

Entsperren der Bedienfeldtasten


1. Stellen Sie sicher, dass das elektrische Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Steuertaste für die Kinderschutzfunktion (3) und lassen Sie sie 3 Sekunden lang nicht los, bis ein einzelner Piepton ertönt und die Symbole  aus der Timeranzeige verschwinden, während die Kinderschutzfunktion aktiv ist getrennt.
3. Jetzt können Sie das Elektrokochfeld im normalen Modus verwenden.

Wenn der Kinderschutzmodus aktiviert ist, sind alle Steuertasten außer der EIN / AUS-Taste  und der Steuertaste für die Kinderschutzfunktion  deaktiviert.

Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit der EIN / AUS-Taste  ausschalten. Für die spätere Verwendung des Kochfelds müssen Sie es jedoch entsperren

Hinweis: Wird das Kochfeld bei aktivierter Kinderschutzfunktion ausgeschaltet, bleibt die Kinderschutzfunktion beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiv.

STOP & GO-FUNKTION

- ☑ Kochen Sie einfacher! Sie kochen in der Küche, und diesem Moment hat jemand an der Tür geläutet, das Telefon hat geklingelt oder ein Kind aus einem anderen Raum hat Sie dringend gerufen. Und Sie müssen unbedingt die Küche verlassen? Wenn Sie alles ausschalten und/oder das Gerät verlassen, kann das Essen in diesem Fall verbrennen oder das Kochen kann länger dauern als geplant.
- ☑ Mit der Stop & Go-Funktion können Sie alle Heizzonen deaktivieren. Nachdem Sie in die Küche zurückgekehrt sind, müssen Sie nur noch die Taste  berühren, um das Kochfeld wieder in den zuvor angehaltenen Modus zu versetzen und mit dem Kochen fortzufahren

1. Die Aktivierung des Stop & Go-Funktion

Um die Stop & Go-Funktion zu aktivieren, müssen Sie die Stop & Go-Funktionstaste einmal drücken. In diesem Fall werden alle Einstellungen des Programmiergeräts gespeichert, das Kochfeld stoppt den Heizvorgang und auf allen Anzeigen zur Einstellung der Leistungsstufe wird das Symbol „P“ angezeigt.

2. Deaktivieren der Stop & Go-Funktion

Um die Stop & Go-Funktion zu beenden, drücken Sie nach der Rückkehr in die Küche erneut die Steuertaste der Stop & Go-Funktion.. In diesem Fall werden alle Einstellungen des Programmsteuergeräts wiederhergestellt und entsprechen dem Moment, in dem Sie den Garvorgang unterbrochen haben. Das Symbol zum Aktivieren des Stop & Go-Modus - «P» - verschwindet aus allen Anzeigen.

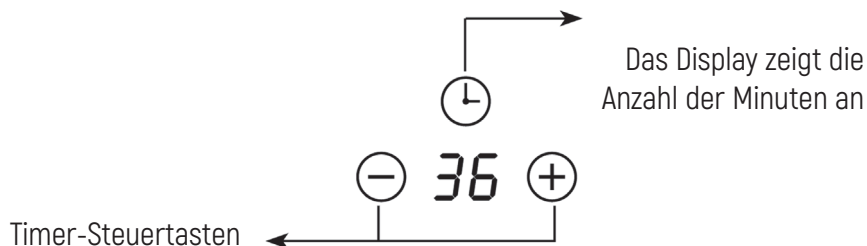
Nach Aktivierung der Stop & Go-Funktion funktionieren alle Bedientasten außer der EIN/AUS-Taste und der Stop & Go-Funktionstaste nicht mehr.

Hinweis: Wenn die Stop & Go-Funktion länger als 10 Minuten dauert, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Timer verwenden

- ☑ Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können Sie den Timer auf zwei Arten verwenden:
- ☑ In der Erinnerungsfunktion. In diesem Fall werden die Kochzonen nach Ablauf der vom Timer eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.
- ☑ In der Funktion des Timers selbst. In diesem Fall können Sie eine oder mehrere Kochzonen nach einer voreingestellten Zeit ausschalten.
- ☑ Die Einstellzeit für die Erinnerungs- / Timerfunktion kann bis zu 99 Minuten betragen

Timerübersicht



Verwendung eines Timers in der Erinnerungsfunktion Wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben

1. Stellen sie sicher, dass das kochfeld eingeschaltet ist.

2. Touch-timer-steuertaste , eine Zahl in der timer-anzeige blinkt.

Berührungssteuerungsmodelle:

* Stellen Sie die Heizstufe durch Berühren der Taste oder ein.

• Wenn Sie eine der beiden Tasten gedrückt halten, wird der Wert passt sich im Kreis schnell nach unten oder oben an.

Hinweis: Wenn die Zeitanzeige blinkt, berühren Sie die Timersteuerung taste eine andere zeit, können schnell bestätigen die timer einstellung.

Anmerkung. Im Falle von MHI 4505: Schritt 1 sollte übersprungen werden. Stellen Sie die Erinnerungsfunktion direkt mit der Taste «+» oder «-» ein.

Modelle mit Touch-Steuerung - Schieberegler:

• Berühren Sie einmal die Timer-Steuertaste. Die Zahl, die den Minuteneinheiten der Erinnerungsfunktion entspricht, blinkt auf der Timer-Anzeige und stellen Sie sie mit dem Schieberegler ein

Anzahl der Minuteneinheiten für die Erinnerungsfunktion.

• Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut. Die Zahl, die zehn Minuten der Erinnerungsfunktion entspricht, blinkt auf der Timer-Anzeige. Stellen Sie dann mit dem Schieberegler die Anzahl der zehn Minuten für die Erinnerungsfunktion ein.

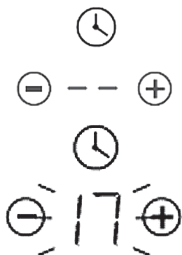
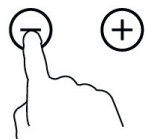
Zeiterhöhung

Hinweis. Wenn die Steuertaste längere Zeit gedrückt wird, wechselt der Betriebsmodus der erweiterten Zonen in der folgenden Reihenfolge: Einstellen der Minuteneinheiten - Einstellen von zehn Minuten - Bestätigen der Einstellung - Einstellen der Minuteneinheiten - ...



3. Nach dem Einstellen der Erinnerungsfunktion startet der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird im Display angezeigt.


4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Summer 30 Sekunden lang und das Symbol „-“ wird auf der Timer-Anzeige angezeigt. Berühren Sie eine der Tasten auf dem Bedienfeld, um den vom Summer ausgegebenen Summer zu deaktivieren.



Einstellen des Timers zum Ausschalten der Kochzone

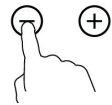
1. Tippen Sie auf die Schaltfläche zur Auswahl der Heizzone, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten.

Anmerkung. Im Falle des Modells MHI 4505: Berühren Sie die Tasten «+» oder «-» der jeweiligen Kochzone zu aktivieren es.

2. Tippen Sie auf die Schaltfläche zur Auswahl der Heizzone, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten. 

Anmerkung. Im Falle des Modells MHI 4505: direktes Berühren der oder des Timers, um ihn zu aktivieren.

3. Stellen Sie dann die gewünschte Zeiteinstellung für Zeitschaltuhr.



- Modelle mit Touch-Steuerung - Schieberegler:

Berühren Sie die Timer-Steuertaste einmal, wobei die Zahl der einzelnen Ziffern in der Timer-Anzeige blinkt, und stellen Sie dann die einzelnen Ziffern der Kurzzeitwecker-Einstellung ein, indem Sie den Schieberegler verschieben.

Drücken Sie die Timer-Steuertaste erneut, und die Zehnerstelle der Timer-Anzeige blinkt. Passen Sie dann die Zehnerstelle der Kurzzeitwecker-Einstellung an, indem Sie den Schieberegler verschieben.



Hinweis. Wenn Sie die Timer-Steuertaste längere Zeit berühren, wechselt der Schieberegler in der folgenden Reihenfolge: Einheiten von Minuten einstellen - Zehn Minuten einstellen - Einstellungen bestätigen - Einheiten von Minuten einstellen - ... »

Hinweis. Nach Abschluss der Einstellung blinkt der auf der Timer-Anzeige angezeigte Wert 5 Sekunden lang weiter, dann hört das Blinken auf und die Einstellung wird gespeichert.

Hinweis. Die Standard-Timer-Einstellung ist 30 Minuten.

4. Nach dem Einstellen des Timers startet der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

4. Nach dem Einstellen des Timers startet der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

HINWEIS: Rote Punkte neben der Leistungsstufenanzeige zeigen an, dass für diese Zonen ein Timer eingestellt wurde. Sie können die Timer-Einstellungen für jede Kochzone, für die sie eingestellt sind, überprüfen, indem Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste drücken.

HINWEIS: Wenn der Timer für mehr als eine Heizzone eingestellt ist, zeigt der Timer die kürzeste Zeit an. Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige wird blinken.

5. Nach Ablauf der Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Hinweis: Erinnerungsfunktion und Timer können gleichzeitig verwendet werden, und der niedrigste Zeiteinstellungswert wird auf der Timer-Anzeige angezeigt. Wenn die kleinste Einstellung für die Erinnerungsfunktion gilt, blinkt der rote Punkt neben der Timer-Anzeige. Wenn der Timer die kleinste Einstellung hat, blinkt ein roter Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige der Kochzone.

Hinweis: Wenn die Anzeige die Timer-Einstellung für die Kochzone anzeigt: Um die Einstellung der Erinnerungsfunktion zu überprüfen, drücken Sie die Timer-Stuertaste. Die Anzeige zeigt die Einstellung der Erinnerungsfunktion an .

ERKENNUNG VON GESCHIRR UND KLEINEN GEGENSTÄNDEN

Wenn Sie ein Induktionskochfeld verwenden und das Symbol «» abwechselnd auf dem Display und der Einstellung für die Heizleistung blinkt, bedeutet dies:

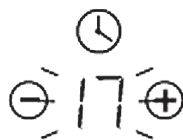
- Sie haben das Geschirr nicht auf eine geeignete Kochzone gestellt oder
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für ein Induktionskochfeld geeignet
- das Kochgeschirr ist zu klein oder falsch zur Mitte der Kochzone ausgerichtet.

Anmerkungen:

1. Die Heizung wird erst eingeschaltet, wenn geeignetes Kochgeschirr in die Kochzone gestellt wird.

2. Wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird, schaltet sich die Anzeige nach 2 Minute automatisch aus.

3. Wenn das Kochgeschirr auf dem Kochfeld die falsche Größe aufweist oder einen nichtmagnetischen Boden (z. B. Aluminium) sowie andere kleine Gegenstände (Messer, Gabel, Schlüssel) aufweist, wechselt das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.



Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, wird nach dem Ausschalten die Restwärme gespeichert. Zu diesem Zeitpunkt wird das Symbol „H“ angezeigt, das darauf hinweist, dass die Oberfläche heiß ist und daher Vorsicht geboten ist.



Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit beim Betrieb dieses Kochfelds gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die Standardbetriebsdauer vor dem Herunterfahren ist in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardzeit, Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Überhitzungsschutz

Die Temperatur im Inneren des Kochfelds wird von einem integrierten Temperatursensor überwacht. Wird übermäßige Temperatur festgestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Überlaufsicherung

Aus Sicherheitsgründen schaltet das Programmiergerät die Stromversorgung automatisch ab, wenn aus dem Geschirr übergelaufene Flüssigkeit auf das Touch-Bedienfeld gelangt oder ein feuchtes Tuch darauf gelegt wird. In diesem Fall sind alle Bedientasten außer der EIN/AUS-Taste und der Bedientaste der Kinderschutzfunktion deaktiviert, bis Sie die Oberfläche des Touch-Bedienfelds trocken gewischt haben.

KOCHANLEITUNG

Tipps zum Kochen

- Wenn die Flüssigkeit im Kochgeschirr zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Heizleistung.
- Decken Sie das Geschirr möglichst mit einem Deckel ab, dies verkürzt die Garzeit und spart durch die Nutzung von Restwärme Energie.
- Versuchen Sie, die Menge an Flüssigkeit und / oder Fett zu minimieren, um die Garzeit zu verringern.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie diese, während sich das Essen erwärmt.

Kochen Reis

- ☑ Das Braten erfolgt bei einer Temperatur unterhalb des Siedepunkts von Wasser von ungefähr 85° C, während die Blasen nur gelegentlich die Oberfläche der Flüssigkeit erreichen. Mit dieser Methode können Sie köstliche Suppen und zarte Eintöpfe zubereiten, da in diesem Fall der Geschmack entsteht, ohne die Produkte zu zerkochen. Bei Temperaturen unter dem Siedepunkt von Wasser wird außerdem empfohlen, Eierspeisen und dicke Mehlsaucen zuzubereiten.
- ☑ In einigen Fällen, zum Beispiel beim Kochen von Reis durch Absorption, kann es erforderlich sein, die Leistung auf einen Wert über dem Mindestwert einzustellen, der das Garen innerhalb der empfohlenen Zeit ermöglicht.

Braten Steak

Um ein saftiges Steak mit einem reichhaltigen Geschmack zuzubereiten:

1. Inkubieren Sie das Fleisch bei Raumtemperatur für etwa 20 Minuten vor dem Kochvorgang.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden .
3. Fetten Sie beide Seiten des Steaks mit Pflanzenöl ein. Fügen Sie eine kleine Menge Öl direkt in die heiße Pfanne, und legen Sie dann das Fleisch hinein.
4. Während des Garens sollte das Steak nur einmal gewendet werden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Bratgrad ab. Die Wärmebehandlungszeit kann auf jeder Seite 2 bis 8 Minuten betragen. Drücken Sie das Steak, um seine Bereitschaft zu bestimmen: Je dichter es ist, desto stärker wird es gekocht.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller „ruhen“, damit es noch zarter wird..

Zubereitung unter ständigem Rühren

1. Wählen Sie eine flache Wok-Pfanne, oder eine herkömmliche große Pfanne die für eine Keramikplatte geeignet sind.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Küchenutensilien vor. Braten und schnell umrühren. Wenn Sie viel kochen müssen, sollten Sie es in kleinen Portionen zubereiten.
3. Die Pfanne vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Zuerst kochen Sie das Fleisch, legt es beiseite und abkühlen lassen.
5. Das Gemüse unter ständigem Rühren anbraten. Wenn das Gemüse warm, aber noch nicht weich genug ist, reduzieren Sie die Heizleistung und geben Sie das Fleisch und die Sauce in die Pfanne.
6. Die Zutaten vorsichtig mischen, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
7. Bereitetes Gericht. 1sofort servieren.

LeistungspegelEinstellung

Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich der verwendeten Gerichte und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit einem Induktionskochfeld, um festzustellen, welche Einstellungen für Sie geeignet sind.

LeistungspegelEinstellung	Festsetzung
1 - 2	<input checked="" type="checkbox"/> schonendes Aufwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln <input checked="" type="checkbox"/> Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen <input checked="" type="checkbox"/> sanftes Schmachten <input checked="" type="checkbox"/> langsames Erhitzen
3 - 4	<input checked="" type="checkbox"/> Aufwärmen <input checked="" type="checkbox"/> Aktives Eindampfen <input checked="" type="checkbox"/> Reis kochen
5 - 6	<input checked="" type="checkbox"/> Kochen Pfannkuchen, Krapfen
7 - 8	<input checked="" type="checkbox"/> Sautieren <input checked="" type="checkbox"/> Nudeln kochen (Pasta)
9	<input checked="" type="checkbox"/> unter ständigem Rühren braten <input checked="" type="checkbox"/> das Steak versiegeln (braten) <input checked="" type="checkbox"/> die Suppe zum Kochen bringen <input checked="" type="checkbox"/> Wasser kochen

TEIL 4. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung und Pflege

ACHTUNG! Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt ist.

Reinigen der Kochfeldoberfläche

Verschüttetes Essen so schnell wie möglich von den Kochfeldoberflächen entfernen.

Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche vor dem Reinigen ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier, um die Oberfläche zu reinigen. Um getrocknete Speisereste von Oberflächen zu entfernen, müssen Sie möglicherweise einen speziellen Keramikglasreiniger verwenden, der in den meisten Supermärkten erhältlich ist.

Verwenden Sie zu diesem Zweck keine anderen Scheuermittel und / oder Stahlwolle, da dies die Oberfläche des Glaskeramikkochfelds zerkratzen kann.

Beschädigung durch verschütteten Zucker oder geschmolzenen Kunststoff

Bei der Entfernung heißer Substanzen muss besonders darauf geachtet werden, dass keine irreparablen Schäden an der Glasoberfläche.

Zuckerhaltige Produkte (z. B. Gelee, Fudge, Zuckerhaltige Lebensmittel (z. B. Gelee, Sirup) oder geschmolzener Kunststoff auf der Oberfläche können bei der anschließenden Reinigung (die nicht von der Garantie abgedeckt ist) zu Abplatzungen führen und sollten daher entfernt werden, solange die Oberfläche noch heiß ist. Besondere Vorsicht ist geboten beim Entfernen von heißen Stoffe müssen mit besonderer Sorgfalt entfernt werden.

Tipps und Tricks

Art der Verschmutzung	Eliminierungsmethode	Wichtige Information
Alltagsschmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Speiseflecken und überlaufende Rückstände beim Garen von herzhaften Speisen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Strom aus. 2. Tragen Sie Glaskeramikreiniger auf das Glas auf immer noch warm, aber nicht heiß. 3. Reinigen und trocken wischen mit einem weichen Tuch oder Papiertuch. 4. Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an. 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, erlischt die Restwärmeanzeige, das Kochfeld ist jedoch möglicherweise noch heiß. Seien Sie vorsichtig! <input checked="" type="checkbox"/> Harte Waschlappen, einige Nylonbürsten und aggressive/Scheuermittel <input checked="" type="checkbox"/> können das Glas zerkratzen. Lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Waschlappen) sorgfältig durch. <input checked="" type="checkbox"/> Lassen Sie niemals Reinigungsmittel auf dem Glaskochfeld, da dies zu Flecken führen kann Oberfläche.

<p>Kochen Sie das Essen über den Rand der Schüssel, schmelzen Sie das Essen, verschütten Sie heiße süße Gerichte auf einer Glasoberfläche</p>	<p>Entfernen Sie Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spachtel, Spachtel oder Schaber für Induktionsherde. Seien Sie jedoch äußerst vorsichtig mit heißen Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Strom aus. 2. Halten Sie den Abstreifer in einem Winkel von 30 ° und reinigen Sie den vollständig abgekühlten Teil des Kochfelds von Schmutz. 3. Wischen Sie Schmutz und Speisereste mit einem Papiertuch oder Papiertuch ab. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 aus, die im obigen Abschnitt „Täglicher Schmutz auf dem Glas“ beschrieben sind. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Entfernen Sie Flecken so schnell wie möglich vom Schmelzen oder Bestreuen von süßen Lebensmitteln. Nach dem Abkühlen sind sie sehr schwer zu entfernen. In einigen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen. ☑ Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, wird der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers geöffnet. Verwenden Sie den Schaber mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer geschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Verschütten von Lebensmitteln auf dem Touch-Bedienfeld</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Strom aus. 2. Speisereste mit saugfähigem Material-entfernen. 3. Wischen Sie das Touchpanel mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm ab. 4. Wischen Sie das Bedienfeld trocken Papiertuch. 5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Während sich die Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, wird das Kochfeld möglicherweise ausgeschaltet und es werden Tonsignale ausgegeben. Die Touch-Steuertasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Bedienfelds trocken ist.

Wartung des Kochfelds

Wenn Sie Störungen im Betrieb Ihres Kochfelds feststellen, bevor Sie sich an das Servicecenter oder an das Geschäft wenden, in dem Sie es gekauft haben, führen Sie bitte die folgenden Überprüfungen durch:

1. Keine Stromzufuhr zum Gerät:
 - Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung aufgrund eines Stromausfalls unterbrochen wurde.
 - Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist.
 - Möglicherweise hat der Timer das Gerät ausgeschaltet.
 - Möglicherweise wurde die maximal zulässige Garzeit erreicht und das Gerät hat sich automatisch ausgeschaltet.
 - Es ist möglich, dass die Flüssigkeit auf dem Touch-Bedienfeld verdampft und der Überlaufschutz das Gerät automatisch abschaltet.
2. Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht auf Berührungen:
 - Möglicherweise wurde die Kindersicherung aktiviert. In diesem Fall werden die Symbole „Lo“ in der Timer-Anzeige angezeigt.
 - Möglicherweise wurde auf dem Touch-Bedienfeld ein Überaufschutz aktiviert, weil Flüssigkeit oder ein feuchtes Tuch darauf liegt.
3. Nach Beendigung des Garvorgangs wird auf der Anzeige das Symbol „H“ angezeigt:
 - Das ist normal. Ein Kochfeld warnt vor Restwärme. Diese Anzeige bleibt so lange erhalten, bis die Oberfläche so weit abgekühlt ist, dass sie sicher mit der Hand berührt werden kann.
4. Nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds arbeitet der Lüfter noch eine Weile weiter:
 - Dies ist normal, der Lüfter kühlt das Gerät vollständig ab.
5. Während des Kochens mit einigen Utensilien ist ein Knacken oder Klicken zu hören:
 - Dies ist normal. Diese Geräusche werden während des Betriebs von Induktionsspulen erzeugt. Die Geräusche können je nach Design des verwendeten Geschirrs geringfügig variieren.
6. Das Glas weist Kratzer auf:
 - Möglicherweise verwenden Sie ungeeignetes Kochgeschirr, das z. B. raue oder raue Kanten aufweist.
 - Möglicherweise verwenden Sie ungeeignete Produkte, z. B. + Scheuermittel oder Reinigungsmittel.

7. Wenn ein Cerankochfeld in Betrieb ist, schaltet sich das Heizelement stoßweise ein und aus:

- Dies ist ein Merkmal und der normale Betrieb des Cerankochfeldes. Das programmierbare Steuersystem des Cerankochfeldes, zusammen mit dem Thermostat oder dem Thermoelement, das in der Küche installiert ist
- Das Heizelement steuert das Kochfeld auf einer voreingestellten Leistungsstufe und verhindert eine Überhitzung durch periodisches Ein- und Ausschalten des Heizelements.
- Bei Betrieb mit maximaler Leistung bleibt das Heizelement eine gewisse Zeit lang eingeschaltet und dann zyklisch ein/aus
- Bei Betrieb mit einer anderen, niedrigeren Leistungsstufe Das Heizelement schaltet sich von Anfang an mit einer bestimmten Häufigkeit ein und aus, je nach der Leistungseinstellung der Kochzone.

Störungsanzeige und Überprüfung des Induktionskochfeldes

Im Fall einer Störung oder Unterbrechung des Induktionskochfeldes aktiviert ist, Auto-Schutz, und das Display zeigt den entsprechenden Fehlercode:

Fehlfunktion	Mögliche Gründe	Heilmittel
E1/E2	Versorgungsspannung zu hoch	Überprüfen Sie die Einstellungen des Netzteils. Wenn die Parameter normal sind, schalten Sie das Gerät erneut ein.
E3	Der Kochgeschirrtemperatursensor hat eine hohe Temperatur festgestellt	Möglicherweise befindet sich keine Flüssigkeit in der Pfanne. Gießen Sie Flüssigkeit in die Pfanne und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
E5	Der IGBT-Temperatursensor hat eine hohe Temperatur festgestellt	Warten Sie, bis das Induktionskochfeld abgekühlt ist, und starten Sie es dann neu.

Wenn ein anderer Fehlercode ausgegeben wird, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an ein Servicecenter.

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



UTILISIERUNG: Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

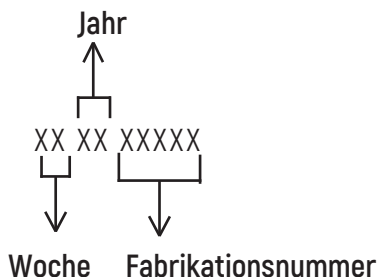
Die Entsorgung dieses Geräts erfordert eine Sortierung und die Verwendung geeigneter Recyclingmethoden

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96 für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Geräts beitragen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und gefährliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Das Vorhandensein dieses Symbols auf dem Produkt weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann. Das Gerät sollte an ein spezielles Sammel- und Recyclingzentrum für Elektro- und Elektronikgeräte geliefert werden.

Dieses Gerät muss von spezialisierten Organisationen entsorgt werden. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Geräts erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Gerät gekauft haben.

Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Geräts erhalten Sie von den örtlichen Behörden, dem Entsorgungsunternehmen für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Gerät gekauft haben.

**BESTIMMUNG DES DATUMS DER ERZEUGUNG VON WAREN
NACH SERIENNUMMER:****Hersteller:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.
74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China

Importeur:

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

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



CONTENTS

Part 1. Safety Warnings	42
Part 2. Installation	45
Part 3. Operation Instructions	51
Part 4. Cleaning and Maintenance	70



Congratulations

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

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

PART 1. SAFETY WARNINGS

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance**Electrical Shock Hazard**

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- ☑ Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- ☑ Never use your appliance as a work or storage surface.
- ☑ Never leave any objects or utensils on the appliance.
- ☑ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- ☑ Never use your appliance for warming or heating the room.
- ☑ After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- ☑ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- ☑ Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- ☑ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ☑ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- ☑ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- ☑ Do not use steam cleaner to clean hob.
- ☑ Do not place or drop heavy objects on hob.
- ☑ Do not stand on your hob.
- ☑ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- ☑ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- ☑ If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.

- ☑ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- ☑ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ☑ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ☑ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PART 2. INSTALLATION

Installation Instructions

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

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

Selection of installation equipment

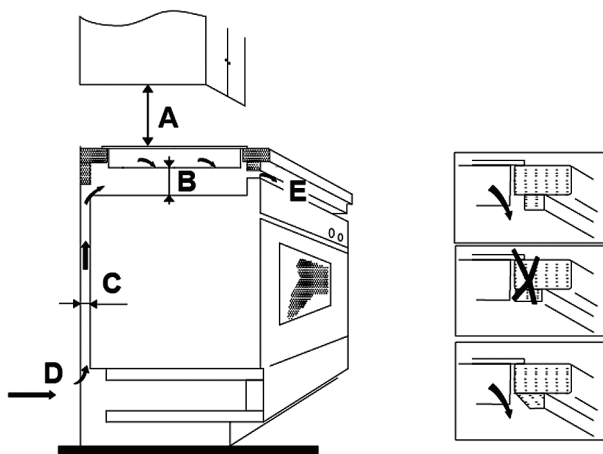
- ☑ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- ☑ For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- ☑ Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid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

Modell	L	W	H	D	A	B	X
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm ceramic hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45cm induction hob	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm ceramic hob	770	520	52	48	745+5 -0	495+5 -0	50 min
77cm induction hob	770	520	56	52	745+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm ceramic hob	900	520	52	48	875+5 -0	495+5 -0	50 min
90cm induction hob	900	520	56	52	875+5 -0	495+5 -0	50 min

Detail as shown below:

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

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



Installing the foam gasket

Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

⚠ Do not install the hob without the foam gasket!

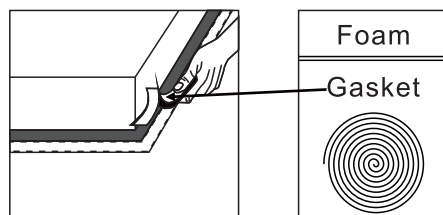
The gasket should be attached to the hob in the following method:

Remove the protective film from the gasket.

Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.

The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.

When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



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

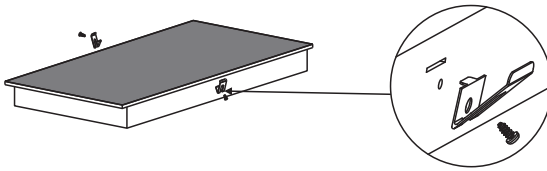
Before locating the fixing brackets

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

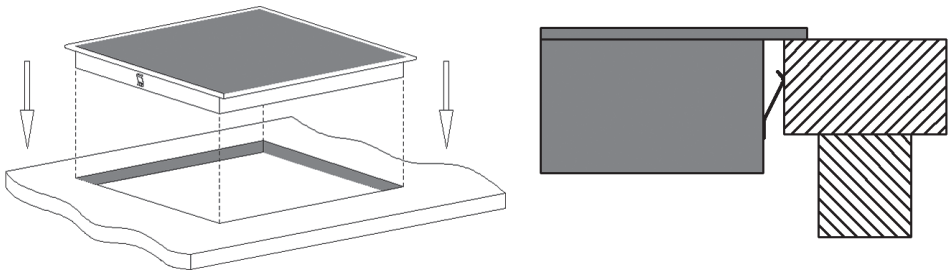
Easy Fit kits

There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

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



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

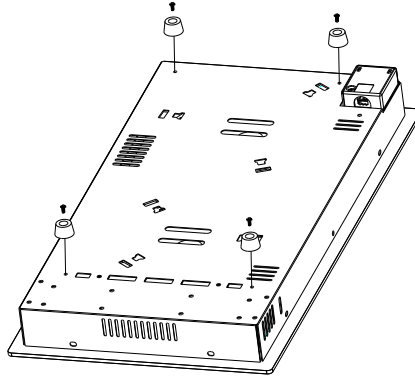


Cautions

This model applied with a power code with plug. You can directly plug in socket. Please keep power code plug out after use, for those model power code with plug.

ASSEMBLE THE FEET – Only in model MHE 33

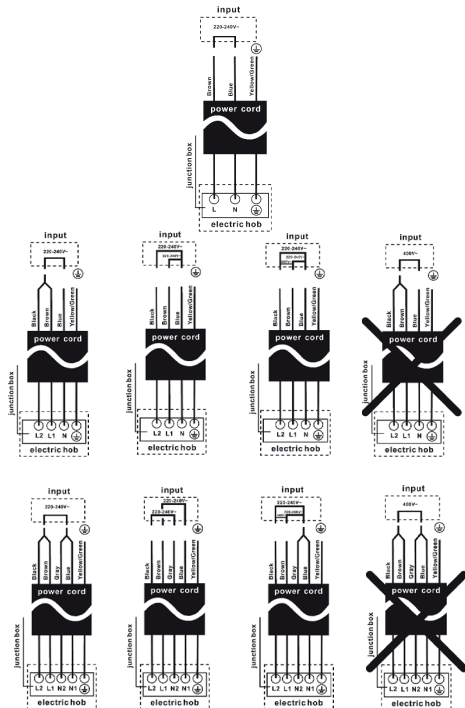
Your hob has 4pc feet, be packed as accessories, please assemble the feet to the hob by yourselves if need it. Find the 4pcs feet first, then screw up the feet into the 4 holes reserve in 4 corners of metal base.



Connecting the hob to the mains power supply

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

Only in model MHI 6006, MHE 6012 and MHE 6019, the method of connections shown below:



Notes:

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

Cautions

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

Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use, for those model power cord without plug.

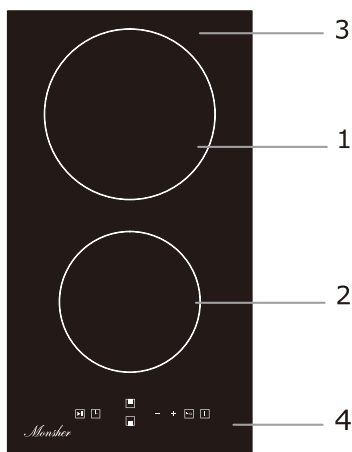
Connecting the hob to electricity**– Only in model MHE 33**

- This hob is assembled with a 16A VDE plug power code, you can find the nearest standard 230V socket, plug in and start cooking.
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

PART 3. OPERATION INSTRUCTIONS

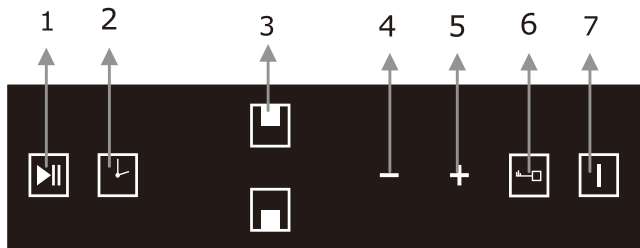
Product Overview

(1) Model: MHE 33



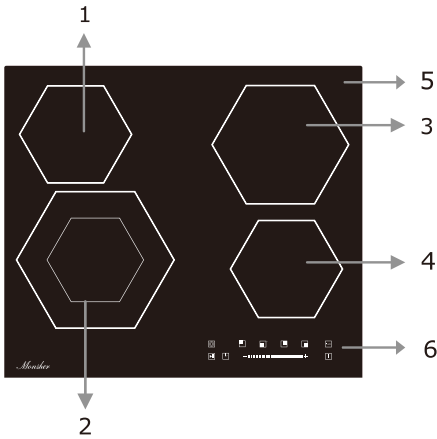
1. 1800W Cooking Zone
2. 1200W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



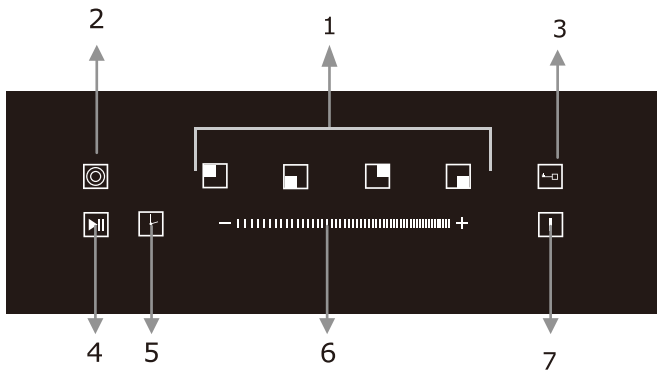
1. Stop & Go control button
2. Timer control button
3. Cooking Zone selection button
4. Heating level/Timer "-" button
5. Heating level/Timer "+" button
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

Model: MHE 6012



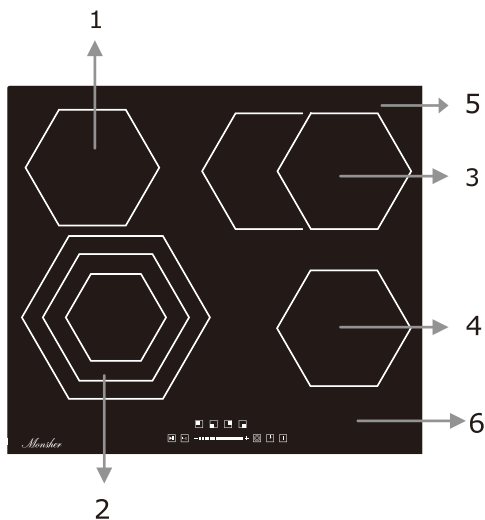
1. 1200W Cooking Zone
2. 2200/1100W Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



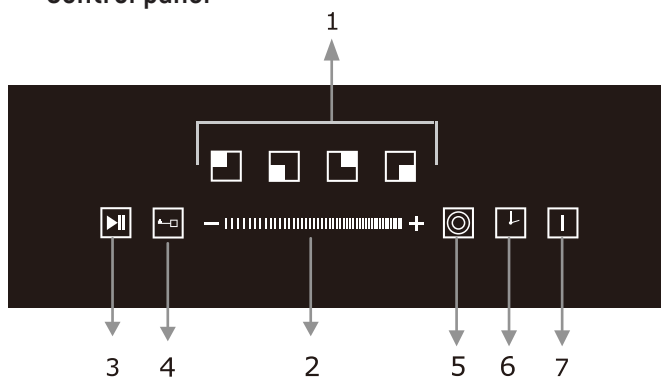
1. Cooking Zone selection button
2. Extended zone control button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

Model: MHE 6019



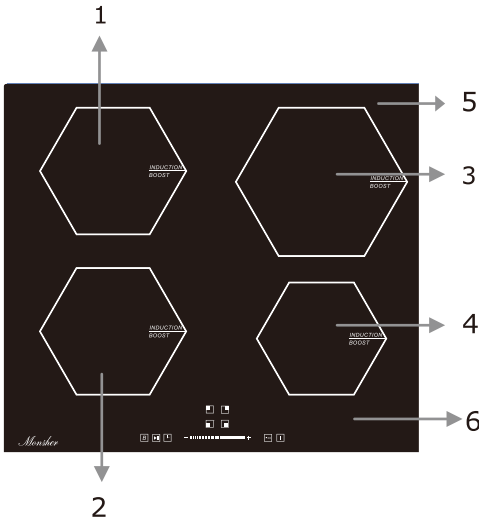
1. 1200W Cooking Zone
2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
3. 2000W/1100W Oval Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control panel



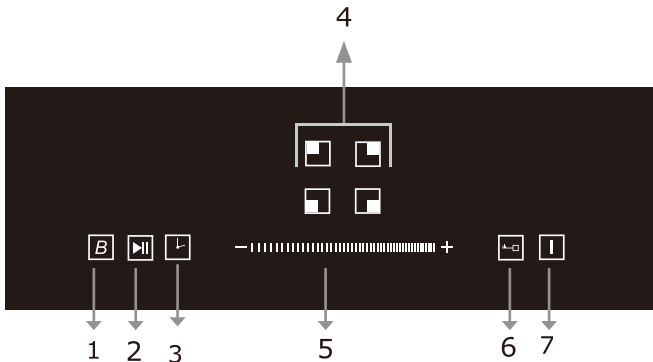
1. Cooking Zone selection button
2. Heating level/Timer slider control
3. Stop & Go control button
4. Child Lock control button
5. Extended zone control button
6. Timer control button
7. ON/OFF button

Model: MHE 6006



1. 1500W boost 2000W Cooking Zone
2. 2000W boost 2600W Cooking Zone
3. 2000W boost 3000W Cooking Zone
4. 1500W boost 2000W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

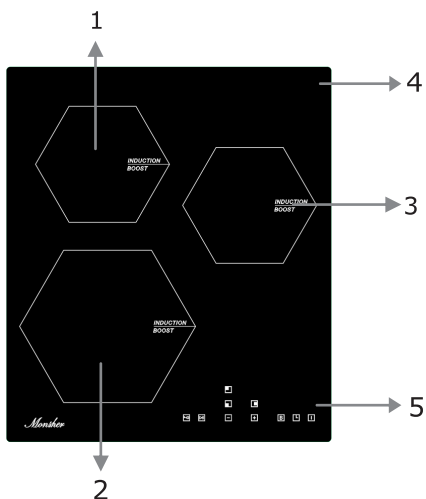
Control panel



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

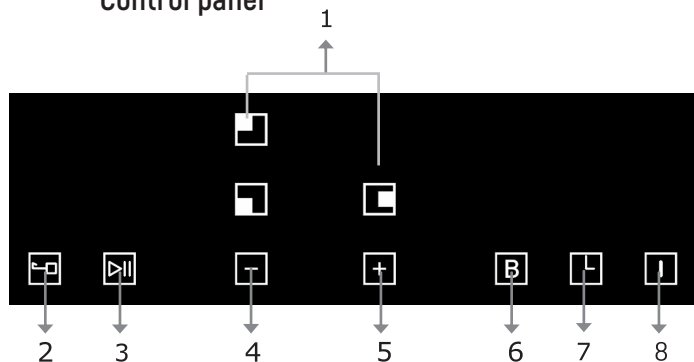
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Model: MHI 4505



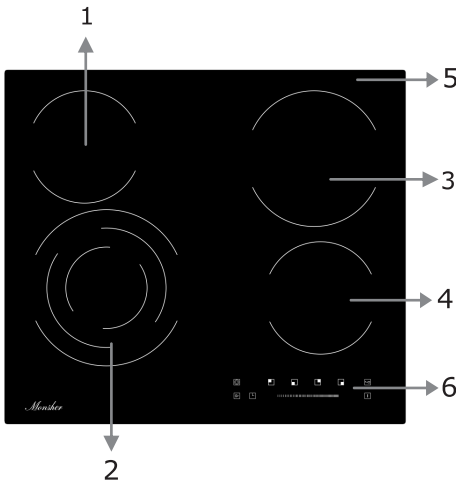
1. 1300W boost 1500W Cooking Zone
2. 2000W boost 2200W Cooking Zone
3. 1300W boost 1500W Cooking Zone
4. Glass plate
5. Control panel

Control panel



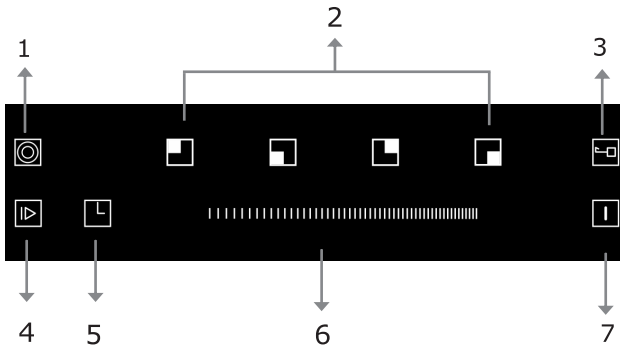
1. Cooking Zone selection button
2. Child Lock control button
3. Stop & Go control button
4. Heating level/Timer "+" control button
5. Heating level/Timer "-" control button
6. Booster function control button
7. Timer control button
8. ON/OFF button

Model: MHE 6181



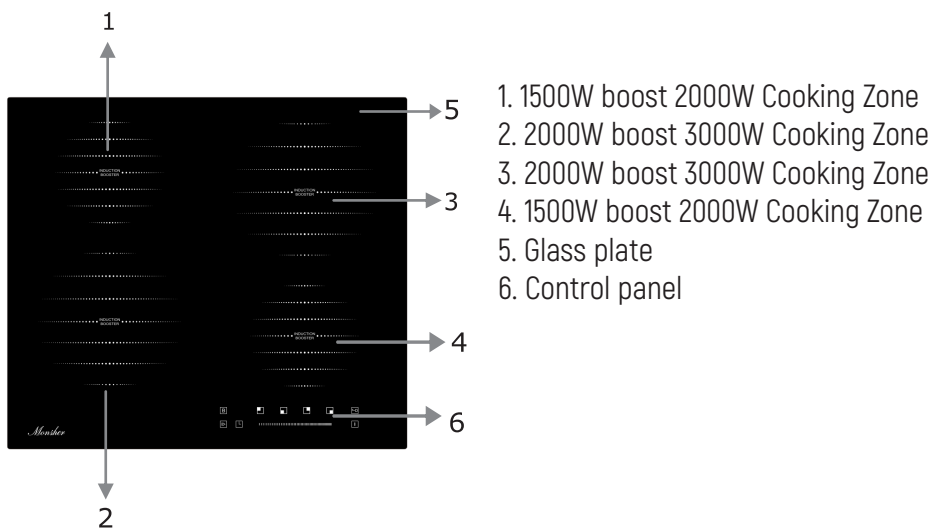
1. 1200W Cooking Zone
2. 2300W/1500W/700W Triple Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control panel

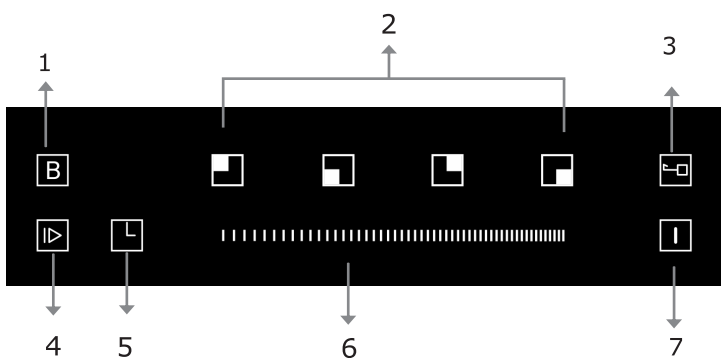


1. Extended zone control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

Model: MHI 6181



Control panel



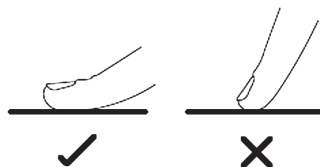
1. Booster function control button
2. Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Timer control button
6. Heating level/Timer slider control
7. ON/OFF button

Before using your New Hob

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

Using the Touch Controls

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

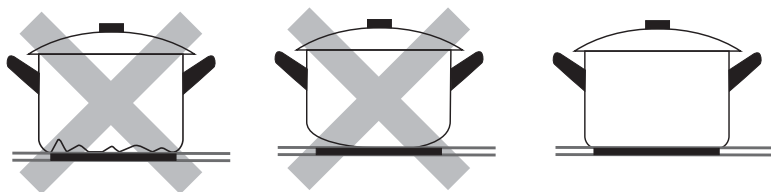


Choose the right Cookware

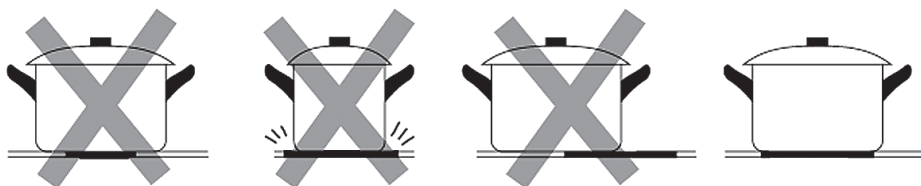
- ☑ Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- ☑ You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- ☑ If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If it does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
- ☑ Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- ☑ Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- ☑ It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
- ☑ A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.



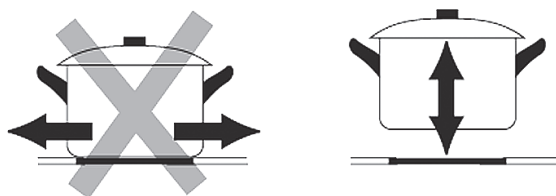
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob


The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

COOKING ZONE	MINIMUM (MM)	MAXIMUM (MM)
160MM	140	160
180MM	140	180
210MM	160	210
280MM	230	280
FLEXIBLE ZONES	200	400 x 200

Using your Hob

To start cooking

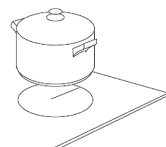
1. After the hob be connected to electricity and power on. Press and hold the ON/OFF  control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "-"



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

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

3. Set heating level of cooking zone

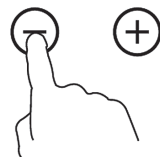


1)For model MHI 4505:

There is separate «+» and «-» heat level control button for each cooking zone for these models. Set heat setting by touching the «+» and «-» button for corresponding cooking zone.

If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

2) For other models, before adjusting heating level touch the heating zone selection control button to select and activate the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashes when it is active. You can adjust the heat level as below:



Before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use.

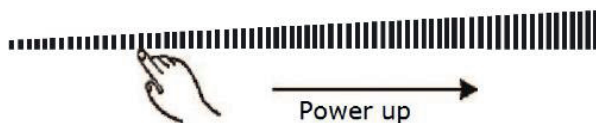


The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:



-Slider Touch control models:

- adjust heat setting by sliding the slider control.




Notes:

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


To turn off hob

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows "-".

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



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

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

Using Large Heating Area-Ceramic Hob

Some of **ceramic hob** models might have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

To use Extended zone when hob is working, follows below:

1. Select and active the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature.

1) For model MHI 4505:

Touch the «-» or «+» button of corresponding heating zone to active it for adjustment.

2) For all other models:

Touch the heating zone selection control button to select and active it for adjustment.

2. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.

3. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control button to active extended heating element to get a large heating area.



Notes:

1. By continuous touch the control button, the extended zones work at below consequence:

-Oval zone: "Central-Oval-Central-Oval-Central zone..."

-Dual zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central zone..."

-Triple zone: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone..." 



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

Using Booster Function-Induction Hob

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

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

1. Active the cooking zone you want to use booster function.

1) **For model MHI 4505:**

Touch the «+» or «-» button of heating zone you want to use boost function to active the cooking zone.

2) **For all other models:**

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

2. Touch the Booster function control button **B**, the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

Note:

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

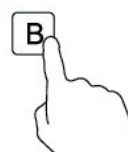
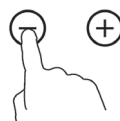
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.


Cancel the Booster function

- ☑ Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.
- ☑ You can also cancel Booster function by adjust power level setting.


Child Lock Safety Control



- ☑ You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- ☑ When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.
- ☑ To lock the controls




- ☑ Touch the Child Lock control button  once . The timer indicator will show "Lo", and Child Lock function be active.

To unlock the controls


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

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

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

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

STOP & GO FUNCTION

- ☑ **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- ☑ The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

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

2. Inactive Stop & Go function

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

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

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

Using the Timer

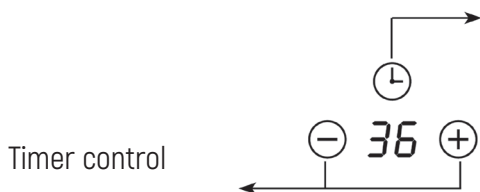
When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

You can use the timer in two different ways:

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


Timer overview

Minute display shows
the number of minutes



Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.

2. Then adjust Minute Minder setting



1) Touch control models:

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

NOTE: For model MHI 4505, please skip step 1, just need to directly touch the «+» or «-» button of timer to adjust setting and set Minute Minder.

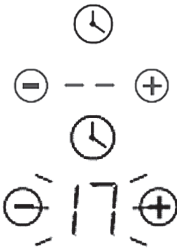
Slider Touch control models:

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



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

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



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

Setting the timer to turn cooking zone off

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



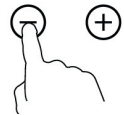
Note: For model MHI 4505, touch the «+» or «-» button of corresponding cooking zone to active it.

2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.




Note: For model MHI 4505, directly touch the «+» or «-» button of timer to active it.

3. Then adjust Minute Minder setting



Slider Touch control models:

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



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

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

Note: The default setting of timer is 30 minutes.

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

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


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

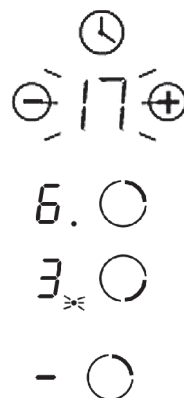
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

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

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

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



Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes” “alternately with heat setting.

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

Notes:

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

Residual Heat Warning

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

It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Auto Shutdown

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

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

Over-heat Protection

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

Over-flow Protection

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

Cooking Guidelines

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For stir-frying

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

Heat Settings

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

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

PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning and Maintenance

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

Cleaning the Hob Surface

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

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

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

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface.**

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob. 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. <input checked="" type="checkbox"/> 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. <input checked="" type="checkbox"/> Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> 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. <input checked="" type="checkbox"/> Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob. 	<input checked="" type="checkbox"/> The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.
----------------------------------	--	--

Maintenance of the Hob

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

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

- This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

- This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

- Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
- Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

7. The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working:

- This is normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could

control the hob work at set power level and avoid overheat by heating element work on/off alternately.

- ☑ If working at highest power level, heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately.
- ☑ If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.

Failure Inspection for induction hob

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

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

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

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

Important Note:

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

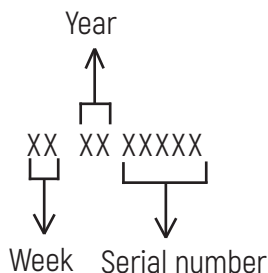
This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused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

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

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

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

DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER

**Manufacturers:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin
Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Factories-branches of the manufacturer:

GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.
74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, China

Importers:

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

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

Часть 1. Предупреждения по технике безопасности	77
Часть 2. Установка	80
Часть 3. Указания по эксплуатации	87
Часть 4. Чистка и техническое обслуживание	110

 **Поздравляем вас**

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

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

ЧАСТЬ 1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения по технике безопасности

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

Установка

Опасность поражения электрическим током!

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

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

- ☑ Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.
- ☑ Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

- ☑ Запрещается готовить на варочной панели, если она повреждена или на ней имеются трещины. При обнаружении на варочной поверхности каких-либо повреждений или трещин, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста.
- ☑ Перед проведением чистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.
- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасность для здоровья

- ☑ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.
- ☑ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам безопасности для данных устройств генерируемого прибором электромагнитного поля.
- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода.

Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

- ☑ Во время использования прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.
- ☑ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с варочной поверхностью до тех пор, пока она не остынет полностью.
- ☑ Осторожно! Не оставляйте металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, на варочной панели, поскольку они могут нагреваться до высокой температуры.
- ☑ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.
- ☑ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковород могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковород не должны располагаться над другими вклю-

ченными конфорками. Следите за тем, чтобы к ручкам не могли прикоснуться дети.

- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

- ☑ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

- ☑ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

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

- ☑ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.

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

- ☑ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если об этом не указано в данном руководстве. Все работы по техни-

ческому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

- ☑ Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки.
- ☑ Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.
- ☑ Не вставляйте на варочную панель.
- ☑ Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к повреждению поверхности.
- ☑ Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.
- ☑ Замена поврежденного кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.
- ☑ Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.
- ☑ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ☑ Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ЧАСТЬ 2. УСТАНОВКА

Инструкция по установке

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

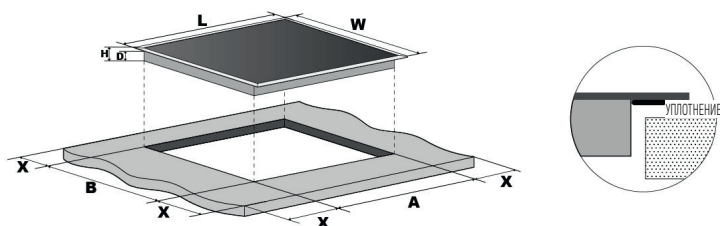
После распаковки прибора убедитесь в отсутствии в нем видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬ-

ЗУЙТЕ его. Немедленно свяжитесь с представителем организации, в которой вы его приобрели.

Выбор монтажного оборудования

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

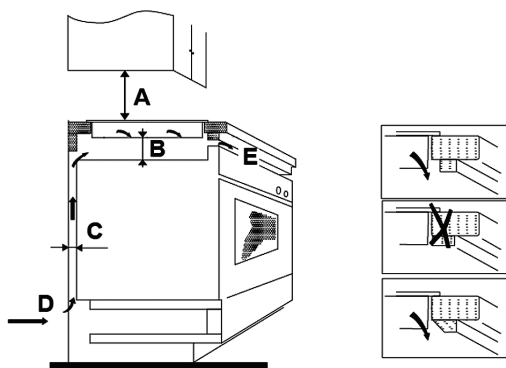
Установочные размеры показаны на рисунке ниже (все размеры приведены в миллиметрах):



Модель	L	W	H	D	A	B	X
30 см керамическая варочная панель	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30 см индукционная варочная панель	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
45 см керамическая варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
45 см индукционная варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 min
60 см керамическая варочная панель	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min
60 см индукционная варочная панель	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min
77 см керамическая варочная панель	770	520	52	48	745+5 -0	495+5 -0	50 min
77 см индукционная варочная панель	770	520	56	52	745+5 -0	495+5 -0	50 min
90 см керамическая варочная панель	900	520	52	48	875+5 -0	495+5 -0	50 min
90см индукционная варочная панель	900	520	56	52	875+5 -0	495+5 -0	50 min

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

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



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

Перед установкой крепления

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

Комплекты для простого крепления (Easy Fit)

Каждая варочная панель поставляется с одним комплектом для простого крепления (Easy Fit), в состав которого входят фиксирующие зажимы и винты. Сначала найдите пакет с креплением (Easy Fit).

Установка уплотнителя из пеноматериала

Перед тем, как вставить варочную панель в проем на кухонной столешнице, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель из пенопласта (в полиэтиленовом пакете) к нижней стороне керамического стекла.

Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя из пеноматериала!

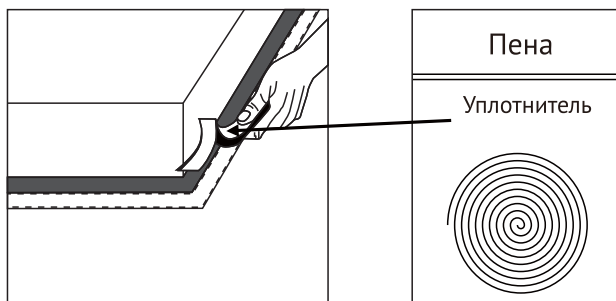
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

Снимите защитную пленку с уплотнителя.

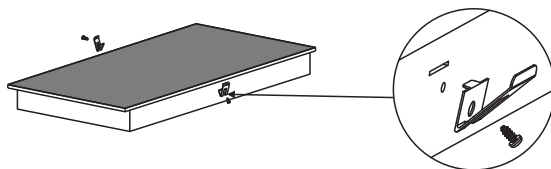
Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.

Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине кромки стекла и не должен заходить внахлест по углам.

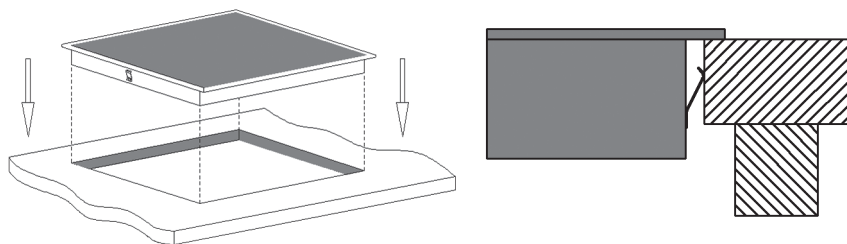
При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



Закрепление зажимов на варочной панели: Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные на боковых сторонах корпуса, прикрепите их на корпусе винтом, затем вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность.

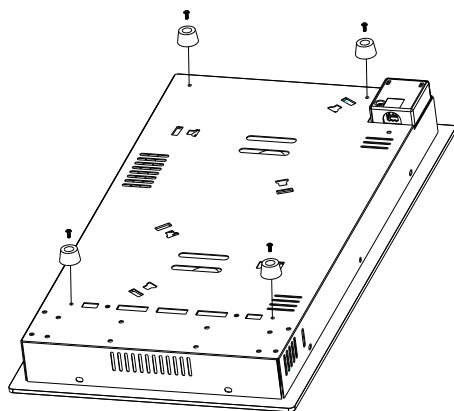


Крепление варочной панели к кухонному модулю: Вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже, при этом варочная панель прочно зафиксируется установленными на боковых сторонах зажимами.



УСТАНОВКА НОЖЕК – только для моделей МНЕ 33

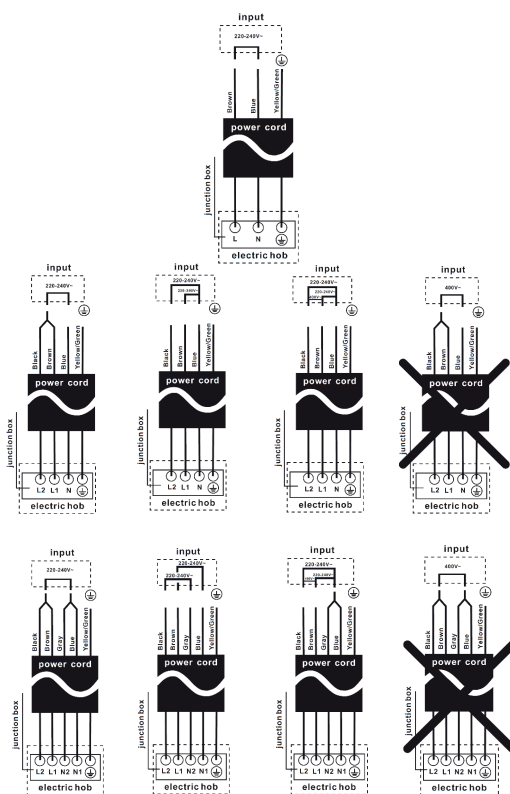
Приобретенная вами варочная панель комплектуется 4 ножками (поставляются в виде дополнительных принадлежностей). Если вам необходимо, вы можете установить эти ножки самостоятельно. Эти ножки следует вкрутить в 4 отверстия, расположенные по 4 углам металлического основания варочной панели.



Подключение варочной панели к сети электропитания

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

- только для моделей МН1 6006, МНЕ 6012 и МНЕ 6019, варианты подключения показаны на рисунках ниже:



Предупреждения

1. Установка варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

2. Электрическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушильным барабаном.

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

4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.

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

6. Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.

7. Данная электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости информацию о полном сопротивлении системы вы можете получить, обратившись к своему поставщику электроэнергии.

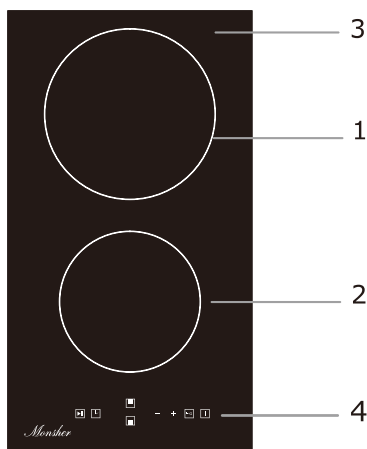
Примечание. Некоторые модели могут комплектоваться кабелем питания с вилкой. В таких случаях для подключения к источнику питания следует вставить вилку непосредственно в розетку. После использования отсоедините кабель питания (для моделей, в которых кабель питания не комплектуется вилкой).

– только для моделей MHE 33

- Данная варочная панель комплектуется шнуром и вилкой на 16 А, соответствующей требованиям VDE. Вам необходимо только вставить эту вилку в ближайшую стандартную розетку на 230 В и вы можете сразу же начать готовить.
- Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.
- Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна проводиться только квалифицированными техническими специалистами.

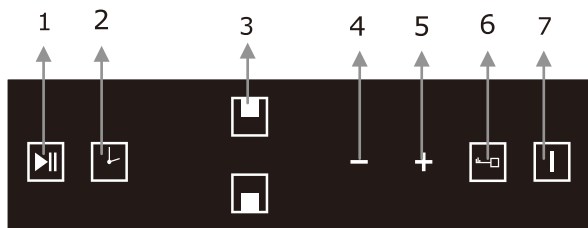
ЧАСТЬ 3. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание прибора. (1) Модель: MHE 33



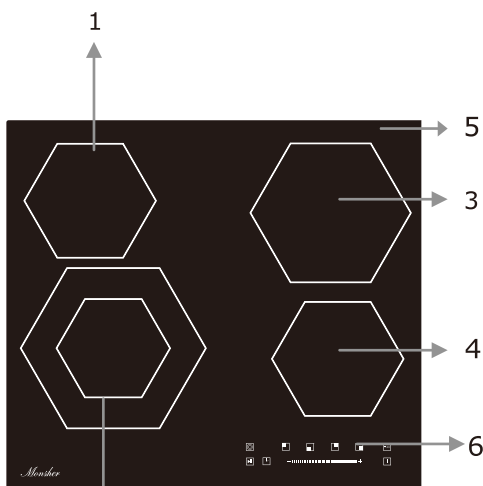
1. Варочная зона мощностью 1800 Вт
2. Варочная зона мощностью 1200 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



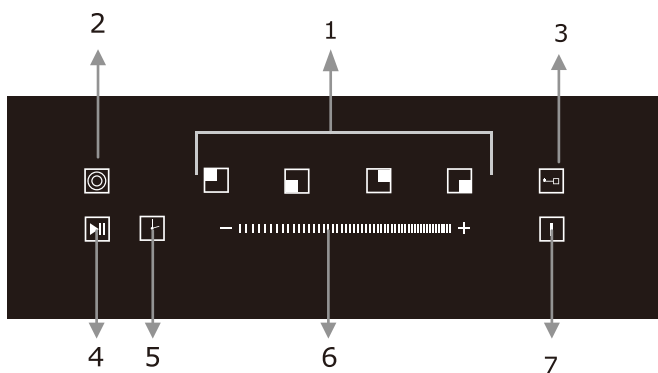
1. Кнопка управления функцией Stop & Go
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка выбора зоны приготовления
4. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («-», используется для уменьшения значения)
5. Кнопка выбора уровня мощности нагрева/управления таймером («+», используется для увеличения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

Модель: MHE 6012



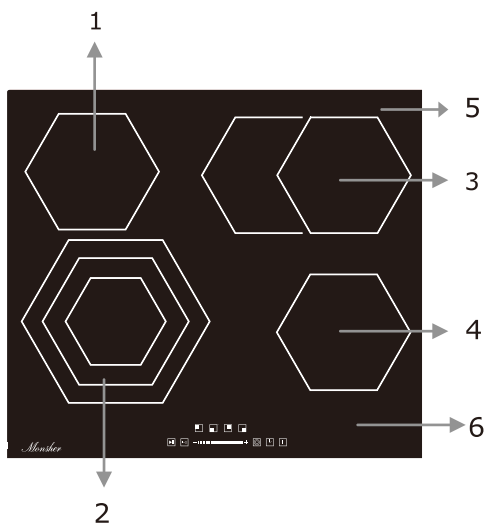
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона мощностью 2200/1100 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



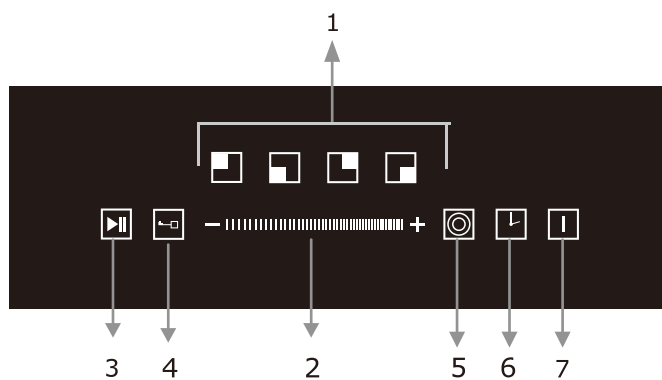
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления расширением зоны нагрева
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: МНЕ 6019



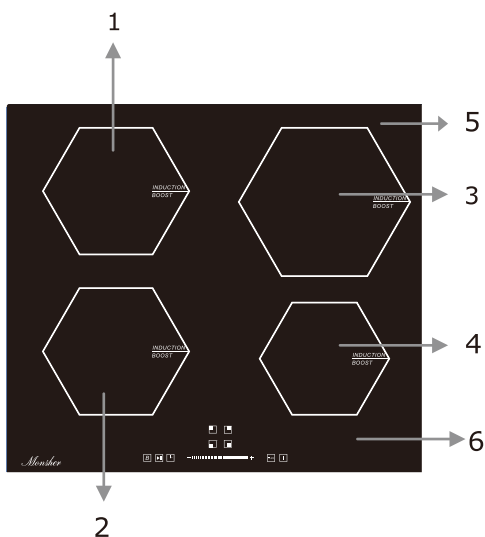
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт / 1500 Вт / 700 Вт
3. Овальная варочная зона мощностью 2000 Вт / 1100 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



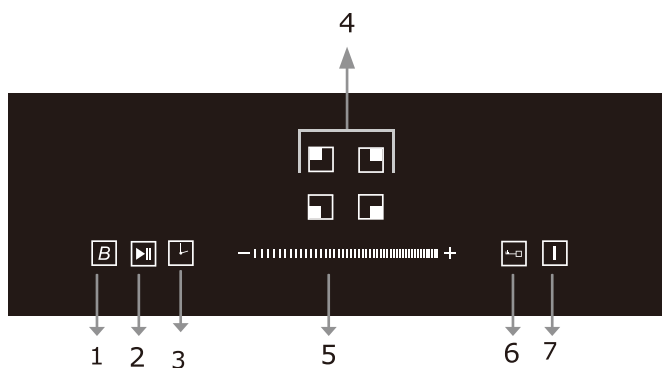
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
5. Кнопка управления расширением зоны нагрева
6. Кнопка управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: МНН 6006



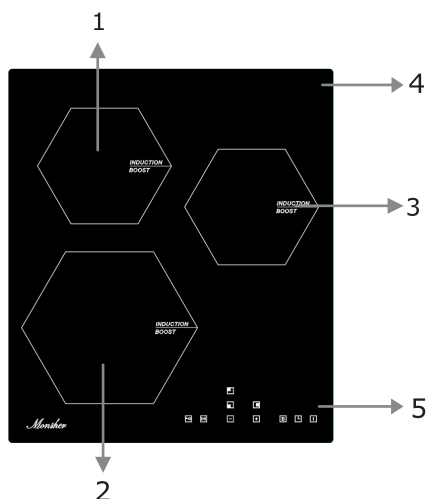
Панель управления

1. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Boost)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2600 Вт (в режиме Boost)
3. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 3000 Вт (в режиме Boost)
4. Варочная зона мощностью 1500 Вт / 2000 Вт (в режиме Boost)
5. Стеклопанель
6. Панель управления



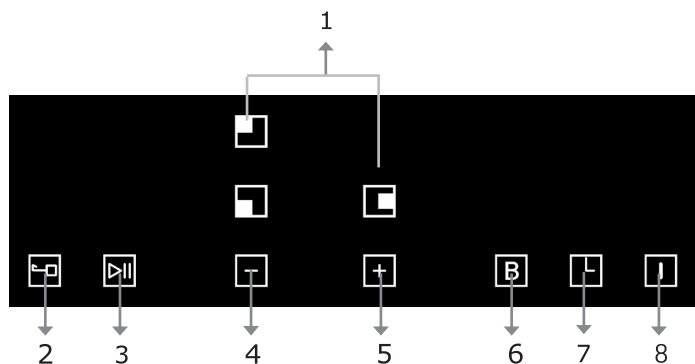
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка управления функцией Stop & Go
3. Кнопка управления таймером
4. Кнопка выбора варочной зоны
5. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
6. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
7. Кнопка включения/отключения

Модель: MHI 4505



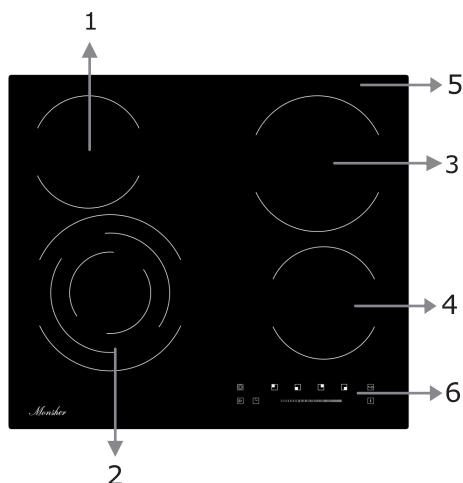
1. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
2. Варочная зона мощностью 2000 Вт / 2200 Вт (в режиме Booster)
3. Варочная зона мощностью 1300 Вт / 1500 Вт (в режиме Booster)
4. Стеклопанель
5. Панель управления

Панель управления



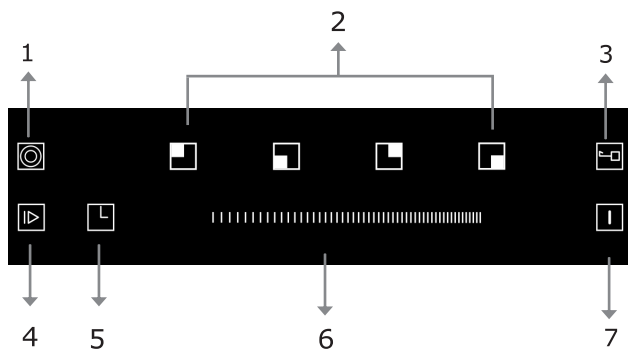
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
3. Кнопка управления функцией Stop & Go
4. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером «->»
5. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером «+>»
6. Кнопка управления функцией Booster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

Модель: MHE 6181



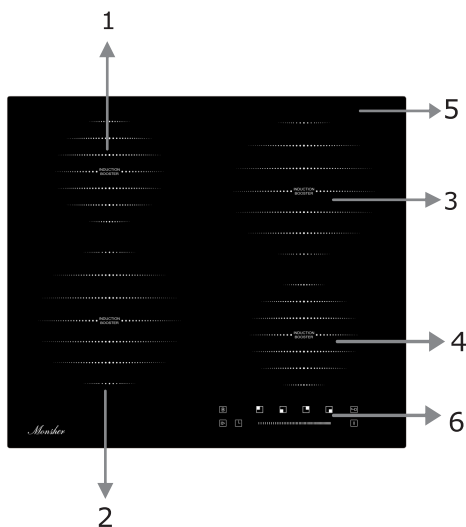
1. Варочная зона мощностью 1200 Вт
2. Варочная зона с тремя контурами нагрева мощностью 2300 Вт / 1500 Вт / 700 Вт
3. Варочная зона мощностью 1800 Вт
4. Варочная зона мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



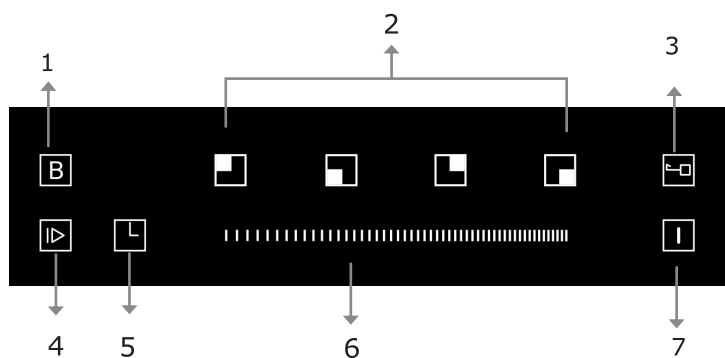
1. Кнопка управления расширенной зоной
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева/управления таймером
7. Кнопка включения/отключения

Модель: МНІ 6181



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

Панель управления



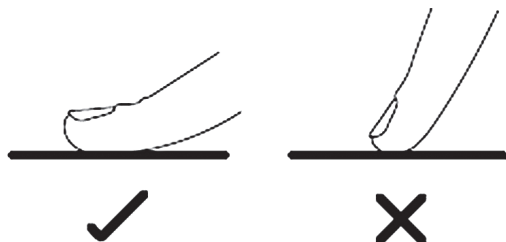
1. Кнопка управления функцией Booster
2. Кнопка выбора варочной зоны
3. Кнопка управления функцией защиты от доступа детей
4. Кнопка управления функцией Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Слайдер для выбора уровня мощности нагрева
7. Кнопка включения/отключения

Перед использованием новой варочной панели

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

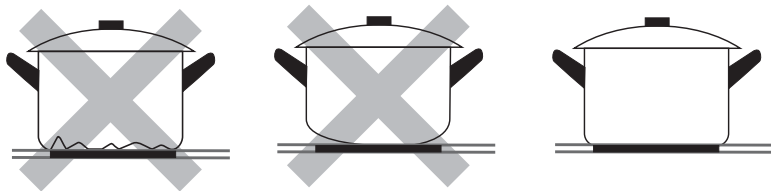
Использование сенсорной панели управления

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

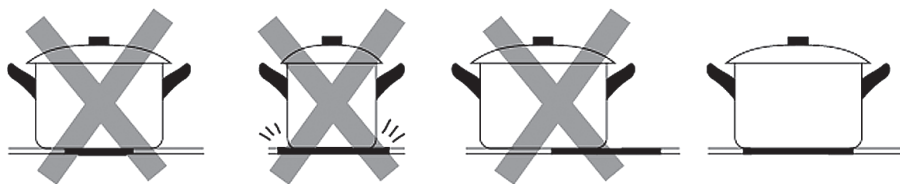


ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

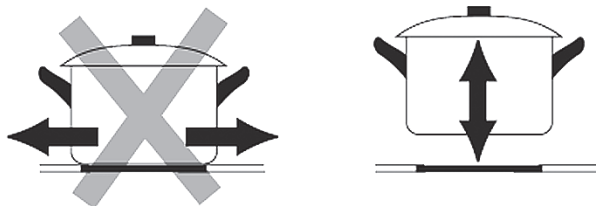
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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



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



Примечания: Для керамической панели вы можете использовать любые типы кастрюль или сковород.

Рекомендуемые размеры посуды для индукционной варочной панели

Варочные зоны приготовления пищи автоматически адаптируются к диаметру посуды, вплоть до максимального размера этой зоны. Кроме того, предъявляются требования к наименьшему размеру дна посуды – диаметр дна посуды должен быть не менее минимального диаметра, который зависит от используемой варочной зоны. Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели посуду следует размещать строго по центру варочной зоны.


Диаметр дна посуды:

Варочная зона	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зоны с изменяемой площадью нагрева (Flexible)	200	400 x 200

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы приступить к приготовлению пищи

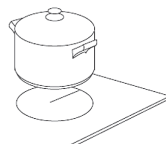
1. После подключения варочной панели к сети электропитания и включения питания:

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



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

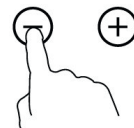
Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



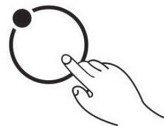
3. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева

1) В случае модели МН1 4505:

• Для каждой варочной зоны в этой модели предусмотрены отдельные кнопки настройки уровня мощности нагрева «+» и «->». Настройте мощность, используя кнопку «+» или «->» соответствующей варочной зоны.



• Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме в диапазоне от 0 до 9.



2) **Для других моделей:** перед настройкой уровня мощности нагрева прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать варочную зону, которую вы хотите использовать. При активации начнет мигать индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне, после чего вы можете отрегулировать уровень мощности указанным ниже образом:

4. Теперь настройте уровень мощности нагрева для варочной зоны.

– Модели с сенсорным элементом управления – слайдером:

Отрегулируйте мощность нагрева, переместив слайдер в соответствующее положение.



Увеличение мощности

Примечания:

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

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

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

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


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

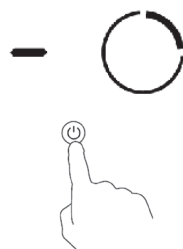
6. Во время регулировки индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне, мигает.

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

Отключение варочной панели

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, затем отключите варочную зону, задав уровень мощности равным 0, при этом на индикаторе будет выведен символ «-».

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



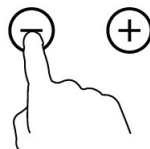
Примечание. Если в процессе приготовления происходит отключение питания, то все настройки программ отменяются, и вам необходимо будет выполнить сброс системы управления.

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

Будьте осторожны! Горячие поверхности!

Использование расширенных зон нагрева (керамическая варочная панель)

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширенных варочных зон (овальная / двойная / тройная зона), которые позволяют обеспечить большую площадь для приготовления пищи и дополнительную тепловую мощность, подбирая ее в соответствии с размером посуды.



Чтобы использовать расширенную зону, во время работы варочной панели выполните указанные ниже действия:

1. Выберите и активируйте варочную зону, которую вы хотите расширить (относится только к зонам, которые предоставляют такую возможность).



В случае модели МНН 4505:


Прикоснитесь к кнопке «+» или «-» соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее и начать регулировку.



2) Для всех остальных моделей:

Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы выбрать ее и начать регулировку.



2. Центральная зона будет включена сразу же при настройке уровня мощности для расширенной варочной зоны.

3. После того, как зона нагрева будет выбрана и активирована (начнет мигать индикатор уровня мощности ) , дотроньтесь до кнопки управления расширенной зоной, чтобы активировать дополнительный нагревательный элемент и тем самым увеличить площадь нагрева.

Примечания:

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

- Овальная зона: центральный-овальный-центральный-овальный-центральный контур зоны...
- Двойная зона: центральный-двойной-центральный-двойной-центральный контур зоны.
- Тройная зона: центральный-двойной-тройной-центральный-двойной-тройной-центральный контур зоны.

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

Использование функции Booster (индукционная варочная панель)

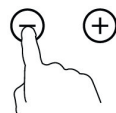
В некоторых моделях индукционных варочных панелей могут иметься одна или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster для повышения мощности соответствующей варочной зоны до максимального уровня на 5 минут. Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления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

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

1. Активируйте варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности Booster.

1) В случае модели МН1 4505:

Прикоснитесь к кнопке «+» или «-» зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию Booster, чтобы активировать варочную зону.

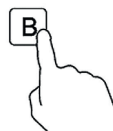


2) Для всех остальных моделей:

Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию повышения мощности.



2. Прикоснитесь к кнопке управления функцией Booster **B**, на индикатор зоны нагрева будет выведен символ «b», который будет мигать в течение 5 секунд. После того как он перестанет мигать, функция Booster будет активирована.



Примечание.

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

2. После завершения функции Booster для варочной зоны будет восстановлена исходная настройка.


Отмена функции Booster

- Чтобы отменить активированную функцию Booster, выполните описанную выше процедуру включения функции Booster еще раз.
- Вы также можете отменить функцию Booster путем регулирования уровня мощности.


УПРАВЛЕНИЕ ФУНКЦИЕЙ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ



- ✓ Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми) путем активации функции защиты от доступа детей.
- ✓ При блокировке панели управления деактивируются все кнопки сенсорного управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей.


Для блокировки кнопок панели управления

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

Для разблокировки кнопок панели управления


1. Убедитесь в том, что электрическая варочная панель включена.
2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией защиты от доступа детей  и не отпускайте ее в течение 3 секунд, до тех пор пока не прозвучит однократный звуковой сигнал и с индикатора таймера не исчезнут символы «Lo», при этом функция защиты от доступа детей будет отключена.
3. Теперь вы можете начать использовать электрическую варочную панель в обычном режиме.

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

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

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

ФУНКЦИЯ STOP & GO

- ☑ Готовьте проще! Вы готовите на кухне, и в это время кто-то позвонил в дверной звонок, зазвонил телефон или вас срочно позвал ребенок из другой комнаты. И вам обязательно нужно выйти из кухни. Если вы выключите все и уйдете, в таком случае ваша еда может подгореть или готовка может занять больше времени, чем вы планировали.
- ☑ Функция **Stop & Go** позволяет отключить все зоны нагрева. После того как вы вернетесь на кухню вам достаточно будет лишь одного прикосновения к кнопке , чтобы варочная панель снова перешла в тот режим, на котором вы остановились ранее, и вы можете продолжить готовку.

1. Активация функции Stop & Go

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

2. Отключение функции Stop & Go

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

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

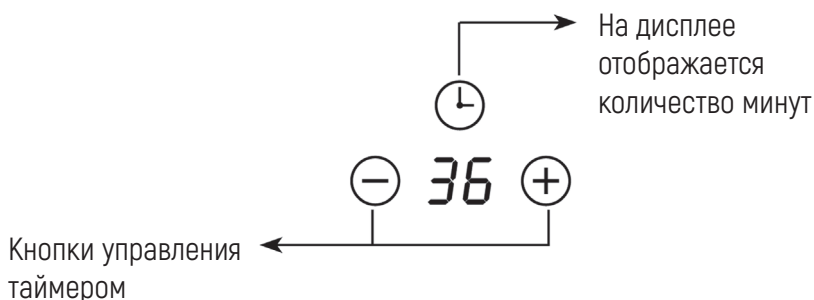
Примечание. Если действие функции **Stop & Go** продолжается более 10 минут, то варочная панель автоматически отключается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Если варочная панель находится во включенном состоянии, вы можете использовать таймер одним из двух способов:

- ☑ В функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производится не будет.
- ☑ В функции непосредственно таймера. В этом случае он может использоваться для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- ☑ Время настройки функции напоминания / таймера может составлять до 99 минут.

Внешний вид таймера



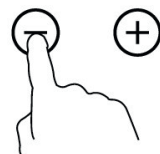
Использование таймера в функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны


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



Примечание. В случае модели (Н1 4505) шаг 1 следует пропустить. Настройте функцию напоминания непосредственно с помощью кнопки «+» или «-» .



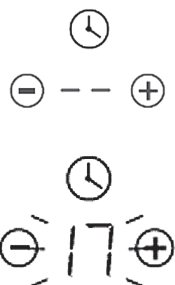
Модели с сенсорным элементом управления – слайдером:

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



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

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




Настройка таймера на отключение варочной зоны

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите настроить таймер.



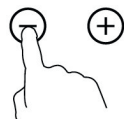
Примечание. В случае модели МНІ 4505: прикоснитесь к кнопке «+» или «-» соответствующей варочной зоны, чтобы активировать ее.

2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером , число на индикаторе таймера начнет мигать.



Примечание. В случае модели МНІ 4505: непосредственно прикоснитесь к кнопке или таймера, чтобы активировать его.

3. Затем задайте необходимую настройку времени для таймера.



1) Модели с сенсорными кнопками управления:

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

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

2) Модели с сенсорным элементом управления – слайдером:

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



Увеличение времени

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


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

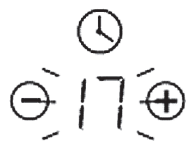
ПРИМЕЧАНИЕ. Красные точки рядом с индикатором уровня мощности означают, что для этих зон настроен таймер. Вы можете проверить настройки таймера для каждой варочной зоны, для которой они заданы, нажав соответствующую кнопку выбора варочной зоны.

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


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

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

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



Обнаружение посуды и мелких предметов

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

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

Примечания:

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

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

3. Если на варочной панели будет оставлена посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), то через 1 минуту произойдет автоматическое отключение соответствующей варочной зоны.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

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



Автоматическое отключение

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

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

Защита от перегрева

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

Защита от перелива

По соображениям безопасности устройство программного управления производит автоматическое отключение питания, если на сенсорную панель управления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на ней размещается влажная ткань. При этом деактивируются все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей, до тех пор, пока вы не протрете насухо поверхность сенсорной панели управления.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Советы по приготовлению

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

Томление, приготовление риса

- ☑ Томление происходит при температуре ниже температуры кипения воды, примерно 85° C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.
- ☑ В некоторых случаях, например, при приготовлении риса методом абсорбции, может потребоваться установление мощности на уровне выше минимального значения, что позволит обеспечить приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

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

Обжаривание при непрерывном помешивании

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

Настройка уровня мощности

Приведенные ниже значения уровня мощности являются лишь рекомендуемыми для индукционной варочной панели. Точная настройка будет за-

висеть от нескольких факторов, в том числе от используемой вами посуды и количества пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

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

ЧАСТЬ 4. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка и техническое обслуживание

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

Очистка поверхности варочной панели

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

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

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

Повреждения из-за просыпания сахара или расплавления пластика

При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность, чтобы **не допустить необратимого повреждения поверхности стекла.**

Попадание содержащих сахар продуктов (например, желе, помадки, конфет, сиропа) или расплавленного пластика на поверхность может привести к образованию сколов на варочной панели при ее последующей чистке (**на такие случаи гарантия не распространяется**), по этой причине такие вещества следует удалять, пока поверхность еще горячая. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность.

Советы и рекомендации

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за стеклокерамическими поверхностями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите варочную панель к сети электропитания. 	<ul style="list-style-type: none"> · При отключении электропитания от варочной панели индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! · Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок). · Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на поверхности.

<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими варочными зонами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.
<p>Разлив пищи на сенсорную панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой. 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем. 5. Подключите варочную панель к сети электропитания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управления могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность панели управления сухая.

Техническое обслуживание варочной панели

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

1. К прибору не подается питание:

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

2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения:

- Возможно, активирована функция защиты от доступа детей, в этом случае на дисплее таймера отображаются символы «Lo».

☑ Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на сенсорной панели управления сработало устройство защиты от перелива.

3. После окончания процесса приготовления пищи на индикатор выводится символ «Н»:

☑ Это нормальное явление. Варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Данная индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не охладится до такого состояния, когда к ней можно будет безопасно прикасаться рукой.

4. После отключения индукционной варочной панели некоторое время продолжает работать вентилятор:

☑ Это нормальное явление, вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.

5. В процессе приготовления с использованием некоторой посуды слышен треск или щелчки:

☑ Это нормальное явление, эти звуки издают индукционные катушки во время работы, звуки могут немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.

6. На стекле появляются царапины:

☑ Возможно, вы используете неподходящую посуду, которая, например, имеет грубые или шероховатые края.

☑ Возможно, вы используете неподходящие, например, абразивные приспособления или средства для чистки.

7. При работе керамической варочной панели происходит периодическое включение и выключение нагревательного элемента:

☑ Это особенность и нормальный режим работы керамической варочной панели. Программируемая система управления керамической варочной панелью, совместно с термостатом или термопарой, которые установлены в нагревательном элементе, контролируют работу варочной панели при заданном уровне мощности, не допуская ее перегрева путем периодического включения/выключения нагревательного элемента.

☑ При работе на максимальной мощности нагревательный элемент в течение определенного времени будет находиться во включенном состоянии, а затем будут происходить периодические включения/выключения.

☑ При работе на другом более низком уровне мощности нагревательный элемент будет периодически включаться/выключаться с определенной частотой с самого начала в зависимости от настройки мощности варочной зоны.

Индикация неисправностей и проверка индукционной варочной панели

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

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

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

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

Важные указания:

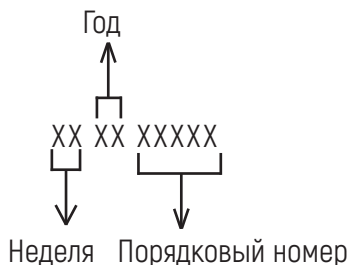
УТИЛИЗАЦИЯ: Не допускается утилизировать данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.

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

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

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

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

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

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

ГЕТРОМ Китчен Апплиансес Со., Лтд.
74 Донг фу Норс Роад, Нантоу Товн, Жонгшан, Гуангдонг, Китай

Импортер:

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

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



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

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

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, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: Monsher настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АСЦ KUPPERSBERG, 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

Сервис-центр _____

#1

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

Сервис-центр _____

#2

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

Сервис-центр _____

#3

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра



—
Bedienungsanweisung

—
User manual

—
Руководство пользователя



ВНИМАНИЕ!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ ВНУТРИ
НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО
СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ

Monsher