

Bedienungsanleitung

User manual

Руководство пользователя

Tischkochplatte

Built-in cooker

Встраиваемая варочная панель

MHE 46

Monsher

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	4
GERÄTEÜBERSICHT	11
FUNKTIONSPRINZIP UND VERWENDUNG DES GERÄTES	13
ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.....	14
VERWALTUNG, EINRICHTUNG UND BETRIEB	15
EMPFEHLUNGEN, ANLEITUNGEN UND ANWENDUNGSTIPPS	22
REINIGUNG UND PFLEGE.....	26
LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG.....	28
EINBAU UND INSTALLATION	32
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	40

VIELN DANK FÜR IHR VERTRAUEN UND HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM KAUF IHRES NEUEN GLASKERAMIK-KOCHFELDS!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und ausführlich durch, bevor Sie das Gerät auspacken.

Es enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Wartung und wichtige Bedienungsanleitungen für Ihr Gerät.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Punkte, bewahren Sie das Handbuch auf, damit Sie jederzeit darauf zurückgreifen können, und geben Sie es bei Bedarf an andere Benutzer sowie den Installateur des Geräts weiter.

Aufgrund der kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, alle notwendigen Änderungen am Gerät und/oder am Handbuch vorzunehmen, um Leistungsanforderungen, Benutzerschutzanforderungen und aktuellen technischen Standards besser gerecht zu werden.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Lesen dieser Anleitung ist für den sicheren Betrieb Ihres Geräts unerlässlich. Bitte lesen und befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig, bevor Sie das Energiesparsystem installieren und in Betrieb nehmen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Fehlfunktionen, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen, unsachgemäße Installation oder unsachgemäße Handhabung verursacht werden.

Verwendungszweck



AUFMERKSAMKEIT!

Gefahr für Leib und Leben, Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät kann eine potenzielle Gefahr für Mensch und Umwelt darstellen, wenn es an den richtigen Betriebsbedingungen oder Kenntnissen für den Betrieb mangelt!

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie diese Anweisungen:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern vom Gerät!
- Kinder ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen sollten das Gerät nicht bedienen, reinigen oder warten, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder

erhielten Anweisungen zur Verwendung des Geräts in einem Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und sich der damit verbundenen Gefahren nicht bewusst ist!

- ☑ Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände über oder in der Nähe des Geräts auf!
- ☑ Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen!
- ☑ Das Gerät ist für den privaten Gebrauch zu Hause bestimmt und dient zum Zubereiten, Erhitzen und Erhitzen von Speisen und verschiedenen Getränken. Benutzen Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.
- ☑ Das Gerät ist für den Einsatz in einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- ☑ Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständiges Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist.
- ☑ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer separaten Fernbedienung oder einem separaten Schaltgerät bedient zu werden.
- ☑ Bei der ersten Inbetriebnahme des Kochfelds kann es zu Geruchsbelästigung und leichter Rauchentwicklung kommen.
Das ist normal und nicht gefährlich.
- ☑ Lüften Sie den Bereich jedoch gut, bis sich die Dämpfe verflüchtigt haben (nicht länger als 30 Minuten).
- ☑ Unbenutzte Elektrogeräte stellen ein potenzielles Sicherheitsrisiko dar. Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen!

Allgemeine Vorsichtshinweise

AUFMERKSAMKEIT!



Gefahr für Leben und Gesundheit!

- ☑ Die Installation und Inbetriebnahme dieses Gerätes darf nur durch eine Elektrofachkraft unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Normen sowie der Hinweise in dieser Anleitung unter Verwendung geeigneter Werkzeuge erfolgen! Hierzu muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden!

Unqualifiziertes Personal kann einen lebensgefährlichen Stromschlag und Verletzungen erleiden!

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes ist der Installateur verantwortlich.

- ☑ Die Verwendung fehlerhafter oder beschädigter Geräte kann sehr gefährlich sein! Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Gerät und seine Komponenten in gutem Zustand und in einwandfreiem Zustand sind!

Im Falle einer Fehlfunktion oder Beschädigung verwenden Sie das Gerät nicht, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker!

- ☑ Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien, Installationszubehörteile und Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf! Sie können sehr lebensbedrohlich sein (Verschluckungs- oder Erstickungsgefahr).

Bei Reparaturen, konstruktiven Änderungen am Gerät oder der Wartung des Gerätes durch eine unqualifizierte Fachkraft besteht Stromschlag- und Brandgefahr!

Reparaturen sollten nur von einem qualifizierten Techniker und unter Einhaltung aller geltenden Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen in diesem Handbuch, durchgeführt werden. Hierzu muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden!

Versuchen Sie niemals, das Gerät, die Kabel oder Stecker selbst zu wechseln oder zu reparieren oder das Gerät selbst zu zerlegen, es sei denn, Sie werden in dieser Anleitung dazu aufgefordert!

Es befinden sich keine Teile oder Komponenten im Gerät, die gewartet werden müssen!

- ☑ Kanten und Teile können scharf sein und Verletzungen verursachen! Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Gerät und schützen Sie sich gegebenenfalls, zum Beispiel mit Arbeitshandschuhen!
- ☑ Gehen Sie bei der Reinigung des Kochfelds äußerst vorsichtig mit Schabern um und bewahren Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Schäden zu vermeiden!

AUFMERKSAMKEIT! **Stromschlaggefahr!**

- ☑ Um Stromschläge und Schäden zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderen Arbeiten am Gerät vom Stromnetz!
- ☑ Prüfen Sie vor dem Einsatz, ob die Angaben auf dem Typenschild des Gerätes (insbesondere Spannung [V] und Frequenz [Hz]) mit den Verhältnissen am Aufstellort übereinstimmen. Sollte dies nicht der Fall sein, müssen Sie das Gerät in den Laden zurücksenden! Sollten dennoch Unklarheiten bestehen, wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.
- ☑ Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein ordnungsgemäßes Erdungssystem gemäß allen geltenden Vorschriften angeschlossen ist und dass ein leicht zugänglicher, geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorhanden ist, der den Betrieb des Gerätes ermöglicht ggf. vollständig vom Stromnetz trennen.
- ☑ Änderungen an der elektrischen Anlage dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden!

Für unqualifiziertes Personal besteht die Gefahr eines Stromschlages!

- ☑ Benutzen Sie zum Anschluss des Kochfeldes keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
Sie garantieren keine ordnungsgemäße Sicherheit!
- ☑ Das Eindringen von Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in elektrische Leitungen kann zu einem Kurzschluss oder Stromschlag führen!
Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger!
- ☑ Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie beim Betrieb immer Schuhe.

 **AUFMERKSAMKEIT!**
Verbrennungsgefahr!

- ☑ Geräteteile und Utensilien können auch nach dem Betrieb noch sehr heiß bleiben!
- ☑ Um Verbrennungen zu vermeiden, achten Sie immer darauf, dass alle Körperteile, Kleidung usw. Halten Sie einen sicheren Abstand zu heißen Oberflächen und halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es sich ausschaltet und abkühlt!
- ☑ Utensilien und Griffe können während des Gebrauchs heiß werden!
- ☑ Achten Sie darauf, dass sie beim Kochen nicht über das Kochfeld hinausragen; verwenden Sie Handschuhe oder Fäustlinge!
- ☑ Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Stoffe die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können!
- ☑ Um ein Verschütten heißer Speisen zu vermeiden, verwenden Sie keine beschädigten oder instabilen Utensilien und achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte hinausragen!
- ☑ Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können!

 **AUFMERKSAMKEIT!**
Brandgefahr!

- ☑ Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß. Befolgen Sie strikt die Richtlinien und Anweisungen zum Sicherheitsabstand in diesem Handbuch.
- ☑ Lassen Sie das Kochfeld während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt! Lebensmittel können überkochen, verbrennen, Rauch oder Feuer verursachen!
Erhitzte Lebensmittel, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten, entzünden sich besonders schnell!
Also möglichst langsam erhitzen!
- ☑ Schalten Sie im Brandfall die Gas- und Stromversorgung ab und versuchen Sie, die Flamme durch Abdecken mit einem Deckel, einem feuerfesten Tuch oder Ähnlichem zu löschen!

- ☑ Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen! Wenden Sie sich nach dem Löschen an einen qualifizierten Fachmann, um eine technische Überprüfung des Geräts durchzuführen!
- ☑ Verschlussene Verpackungen oder Dosen nicht auf dem Herd erhitzen! Sie können aufgrund des beim Erhitzen entstehenden übermäßigen Innendrucks explodieren!
- ☑ Stellen Sie keine nicht feuerfesten Gegenstände, wie z. B. Plastikutensilien, auf das Kochfeld und decken Sie es nicht, z. B. mit Stoffen, ab!
- ☑ Sie können Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet oder in Betrieb ist!
- ☑ Halten Sie außerdem Elektrogeräte und deren Kabel in sicherer Entfernung vom Kochfeld!
- ☑ Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie Kochfelder oder Kochfelder niemals eingeschaltet, wenn sie nicht benutzt werden!
- ☑ Speisereste, Fett und andere Produkte können Feuer fangen, sich entzünden oder Rauch erzeugen!
Entfernen Sie vor jedem Gebrauch starke Verschmutzungen vom Kochfeld und seinem Zubehör!
- ☑ Lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe des Kochfelds, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!



AUFMERKSAMKEIT!

Schäden und Fehlfunktionen des Gerätes, die Leben und Gesundheit gefährden!

Bitte beachten Sie, dass Beschädigungen oder defekte Geräte sehr gefährlich sein und zu Stromschlägen oder Personenschäden führen können!

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

- ☑ Stellen Sie vor der Verwendung des Geräts sicher, dass alle Verpackungs- und Transportschutzmaterialien entfernt sind, um Schäden während des Betriebs, wie z. B. Feuer oder Schmelzen, zu vermeiden!
- ☑ Um Schäden am Netzkabel und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird oder mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten usw. in Berührung kommt!
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie ihn direkt am Stecker an!
- ☑ Beim Betrieb des Kochfeldes entstehen in unmittelbarer Nähe des Kochfeldes Hitze und Feuchtigkeit, die zu Schäden an verschiedenen Oberflächen führen können!
Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes!

Benutzen Sie hierfür die vorgesehenen Mittel oder installieren Sie ggf. eine Abzugshaube (z. B. eine Dunstabzugshaube)!

Montieren Sie das Kochfeld nicht hinter einer Tür oder einer Möbelfront!

- ☑ Installieren Sie das Kochfeld nicht an Orten mit hohen Temperaturen, in der Nähe eines Gas- oder Petroleumkochers!
- ☑ Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist! Der dadurch entstehende Thermoschock kann zur Beschädigung des Gerätes führen!
- ☑ Um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden, berühren Sie es nicht mit Dekorationen, spitzen oder scharfen Gegenständen oder Küchenutensilien und verwenden Sie nur Utensilien mit glattem und ebenem Boden!

Um Kratzer und Abrieb zu vermeiden, heben Sie das Geschirr an, um es zu bewegen!

- ☑ Achten Sie auf ausreichenden Abstand zwischen Kochgeschirr, Bedienelementen und dem Kochfeldrand, um Schäden durch Hitze zu vermeiden!
- ☑ Erhitzen Sie Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass es nicht heiß wird!

Der Boden des Kochgeschirrs kann sich verformen und die Oberfläche des Kochfelds kann durch Überhitzung beschädigt werden!

- ☑ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Falten von Gegenständen oder Arbeitsflächen! Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät und seien Sie vorsichtig!
- ☑ Schmutz und Speisereste können mit der Zeit das Kochfeld und seine Teile beschädigen! Halten Sie es immer sauber!

Entfernen Sie insbesondere Zuckerflecken so schnell wie möglich, um ein Anhaften zu verhindern!

- ☑ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche, insbesondere im Bedienfeldbereich, beschädigen können!

Befolgen Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise im entsprechenden Kapitel.!

Recycling und Umweltschutz

Nicht im Hausmüll entsorgen (WEEE-Kennzeichnung)

Werfen Sie das Gerät nicht in den unsortierten Müll.

Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Aufarbeitung zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte.

Lassen Sie dazu das Netzkabel von einem qualifizierten Elektriker entfernen.



**Wertstoffe (Möbiusband)**

Bei der Demontage des Geräts müssen einige Teile getrennt und gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.

**Wertstoffe (Triman-Symbol)**

Bei der Demontage des Gerätes müssen einige Teile getrennt und gemäß der beigefügten Sortieranleitung entsorgt werden.

Allgemeine Entsorgungshinweise

- ☑ Eine unsachgemäße Entsorgung kann eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, tragen Sie dazu bei, mögliche Gefahren zu vermeiden. Dies gilt auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- ☑ Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig sortiert und recycelbar, um den Verbrauch von Rohstoffen und Abfall zu reduzieren. Trennen Sie Materialien nach Art und entsorgen Sie sie entsprechend.
- ☑ Informationen zu modernen Abfallentsorgungs- und Recyclingmethoden erhalten Sie bei Ihrer Kommune, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder direkt bei Ihrem Händler.

Ein Hinweis zum Umweltschutz durch Energiesparen

- ☑ Befolgen Sie die Kochempfehlungen in dieser Anleitung, um Energie zu sparen, das Gerät effizient zu nutzen und so die Umwelt zu schonen.

Anleitung zum Transport des Gerätes

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken oder später transportieren müssen, befolgen Sie diese Anweisungen, um Schäden zu vermeiden:

- ☑ Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf und transportieren Sie das Gerät immer in der Verpackung auf dem gleichen Weg, wie es geliefert wurde. Beachten Sie die Kennzeichnung auf der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung fehlt:

- ☑ Sichern Sie alle losen/abnehmbaren Teile so, dass sie sich nicht berühren können.
- ☑ Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit dem Gerät oder seinen Teilen und treffen Sie ggf. entsprechende Schutzmaßnahmen.
- ☑ Halten Sie das Gerät während des Transports und der Lagerung in horizontaler Position.

Aufbewahrungshinweise

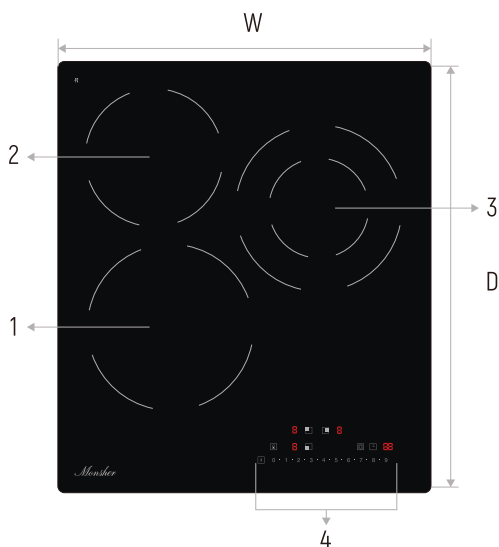
Wenn Sie das Gerät für einen bestimmten Zeitraum lagern müssen, befolgen Sie diese Anweisungen, um Schäden zu vermeiden:

- ☑ Verpacken Sie das Gerät und das Trockenmittel nach Möglichkeit im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- ☑ Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einer horizontalen Position befindet.
- ☑ Keine Verpackung laden.
- ☑ Lagern Sie das Gerät nur so lange wie nötig.
- ☑ Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe von Chemikalien oder ätzenden Substanzen, um mögliche Korrosion zu vermeiden.

Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerung regelmäßig auf sichtbare Schäden und tauschen Sie gegebenenfalls die Verpackung aus.

GERÄTEÜBERSICHT

Eigenschaften und Aufbau des Gerätes



Abmessungen des Kochfelds		
W	Breite	450 mm
D	Tiefe	520 mm
H	Höhe	44 mm

Abmessungen und Leistungsangaben des Induktionskochfelds		
1	Kochzone 1	Ø 200 mm, 1800 W
2	Kochzone 2	Ø 160 mm, 1200 W
3	Kochzone 3	Ø 200 mm, 2000 W
Bedienfeld (Touchbedienung)		
4	Touch-Tasten mit LED-Anzeige; Beschreibung und Funktionsweise finden Sie im entsprechenden Kapitel	

Merkmale und Zusatzeigenschaften

- ☑ Induktionskochfeld 45 cm mit einer Leistung von 5 kW
- ☑ Leicht zu reinigende Glasoberfläche
- ☑ 3 Kochzonen, 9 Stufen der Heizleistungseinstellung
- ☑ Touch Select -Tasten
- ☑ LED-Display

Optionale Funktionen

(Zur Bedienung siehe entsprechendes Kapitel)

☑ **Timer:**

Verfügbare Funktionen:

- Minutentimer mit Ton
- Automatischer Timer mit Abschaltfunktion

☑ **Bediensperre/Kindersicherung:**

Deaktivieren Sie alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste.

Automatische Funktionen

☑ **Überhitzungsschutz**

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfelds.

Wenn die Temperatur zu hoch ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

☑ **Restwärmewarnung**

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

Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, verschwindet das Symbol.



Dies lässt sich auch als Energiesparfunktion nutzen: Wenn Sie mehr Gerichte erhitzen möchten, nutzen Sie die Zone bei eingeschalteter Restwärmearzeige.

☑ **Automatische Abschaltung**

Zu Ihrer Sicherheit und um beispielsweise nicht zu vergessen, das Kochfeld auszuschalten, schaltet es sich nach einer eingestellten Zeit automatisch ab:

Heizleistung	Automatische Abschaltzeit
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	5 Stunden
6-9	1.5 Stunden

FUNKTIONSPRINZIP UND VERWENDUNG DES GERÄTES

Funktionsprinzip des Kochfeldes

Das Kochfeld mit Heizelement verfügt über unterschiedlich große Kochzonen in Drahtheiztechnik, deren verfügbare Funktionen (siehe «Ausstattung und ... Eigenschaften») den meisten kulinarischen Ansprüchen gerecht werden.

Das Gerät ist autonom, kann also unabhängig von anderen Geräten in der Küche installiert werden.

Die Leistung jeder Kochzone ist über Touch-Bedienelemente in 9 Heizstufen einstellbar, was die optimale Heizstufe garantiert.

Durch die optimale Nutzung der thermischen Energie inklusive Restwärme wird zudem der Energieverbrauch reduziert.

Der Aufheizvorgang lässt sich direkt an der roten Anzeige der Kochzone erkennen. Achten Sie jedoch auch nach dem Ausschalten auf die Anzeige der entsprechenden Kochzone (Beschreibung siehe Abschnitt «Bedienfeld und Anzeige»), insbesondere auf die Restwärmewarnung!

Intervallheizung

Gemäß den Umweltstandards und aus Sicherheitsgründen wird das Kochfeld in regelmäßigen Abständen aufgeheizt.

Das periodische Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und stellt keinen Defekt am Gerät dar.

Um jedoch Probleme zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr von hoher Qualität ist.

Das Kochfeld besteht aus hochwertiger Kanger-Glaskeramik.

Es garantiert Qualität und Sicherheit und ist leicht zu reinigen.

Mögliche Geräusche im Betrieb

Während und nach dem Betrieb des Kochfelds können neben den Signalen des Bedienfelds auch Nebengeräusche auftreten, die normal sind und keinen Defekt am Gerät darstellen:

- Klickgeräusche: Elektrisches Schalten.
- Knackgeräusche: Das Geräusch von erhitztem Geschirr, das aus verschiedenen Metallschichten besteht.

ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Passendes Kochgeschirr und seine Verwendung

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist.

Allgemeine Informationen zu Kochgeschirr

Der Metallboden des Kochgeschirrs dehnt sich bei Erhitzung aus.

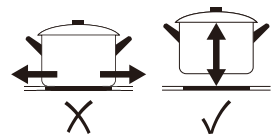
Daher ist der Boden eines guten Kochgeschirrs im kalten Zustand nie ganz flach, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), sodass er nach dem Erhitzen eng am Kochfeld anliegt und für eine effektive Erwärmung sorgt.

Richtige Verwendung von Kochgeschirr

BEACHTEN SIE! **Beschädigungsgefahr!**

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, bevor Sie es verwenden! Verunreinigungen können das Kochfeld beschädigen!

- ☑ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik geeignet ist!
- ☑ Erhitzen Sie keine leeren Garbehälter und achten Sie darauf, dass darin kein Wasser kocht!
- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist und eng an der Oberfläche des Geräts anliegt!
- ☑ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- ☑ Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser am besten zur Größe der gewählten Kochzone passt! Beachten Sie hierzu auch die Tabelle unten!
- ☑ Platzieren Sie die Utensilien immer in der Mitte des Kochzonen!
- ☑ Heben Sie Kochgeschirr immer vom Herd. Drücken Sie nicht darauf, um die Glasoberfläche des Geräts nicht zu zerkratzen!



Auspacken und Vorbereiten des Geräts für den Gebrauch

- ☑ Achten Sie beim Auspacken des Gerätes darauf, dass es keine Transportschäden aufweist!

 **AUFMERKSAMKEIT!**
Verletzungs- und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie Schäden am Gerät, seinen Kabeln oder anderen Teilen feststellen, schließen Sie es nicht an und betreiben Sie es nicht!

Das kann sehr gefährlich sein! Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer zum späteren Nachschlagen in das entsprechende Feld auf der ersten Seite dieses Handbuchs einzutragen.

- Stellen Sie nach der Installation des Geräts (siehe entsprechende Abschnitte) vor der Verwendung sicher, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmaterialien vom Gerät entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden, sowie alle verbleibenden Kleinteile, wie z. B. Installationsmaterialien, an einem sicheren Ort aufbewahren!

 **AUFMERKSAMKEIT!!**
Erstickengefahr!

Kleinteile, Folie usw. kann beim Verschlucken oder z. B. beim Überziehen des Verpackungsmaterials über den Kopf sehr gefährlich sein!

Bewahren Sie sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

- Reinigen Sie das Kochfeld vor dem Gebrauch wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche vollständig sauber und frei von restlichen Transportmaterialien usw. ist!

Inbetriebnahme des Kochfelds

- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn es sich in einwandfreiem Zustand befindet und von einer Elektrofachkraft installiert wurde!
- Gehen Sie vor, wie im Abschnitt «Verwaltung, Einrichtung und Betrieb» beschrieben.

Geruchs- und Rauchentwicklung beim ersten Gebrauch

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, kann es zu Geruch und leichtem Dampf kommen.

Das ist normal und harmlos; Erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Speisen auf dem Gerät und sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes, bis der Dampf verdampft ist (höchstens 30 Minuten). Danach können Sie das Gerät wie gewohnt nutzen.

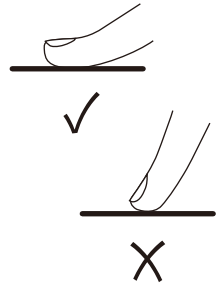
VERWALTUNG, EINRICHTUNG UND BETRIEB

Hinweise zur Verwendung von Touch-Bedienelementen

Das Bedienfeld des Kochfelds besteht aus Touch-Tasten, die auf Berührung reagieren.

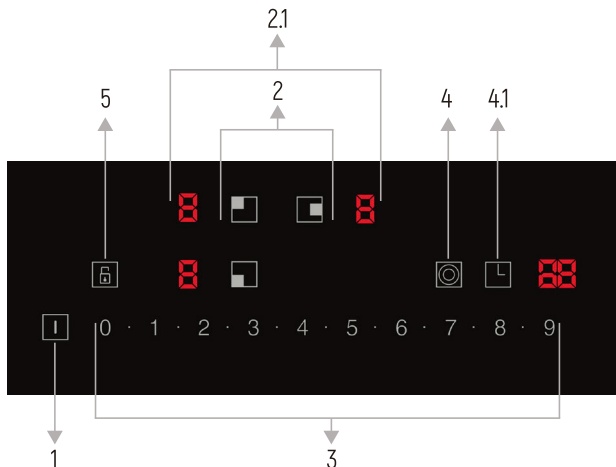
Befolgen Sie diese Anweisungen, um diese Tasten zu verwenden:










- ☑ Drücken Sie nicht zu stark auf die Bedienelemente. Berühre sie einfach.
- ☑ Verwenden Sie die Fingerkuppe statt der Fingerspitze (siehe Abbildung) und betätigen Sie die Touch-Tasten wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- ☑ Wenn die Touch-Steuerung korrekt berührt wird, ertönt ein Ton zur Bestätigung der Berührung.
- ☑ Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Tasten erschweren oder unmöglich machen.
- ☑ Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Bedienfeld, ziehen Sie es nicht und reiben Sie es nicht. Dies kann dazu führen, dass sich das Kochfeld unbeabsichtigt ein- oder ausschaltet.
- ☑ Achten Sie während des Gebrauchs auf ausreichenden Abstand zwischen Kochgeschirr und Touch-Bedienung, um Fehlfunktionen und Schäden durch Erhitzung zu vermeiden!



Bedienfeld und Display

Nachfolgend finden Sie eine kurze Beschreibung der Display- und Tastenfunktionen. Detaillierte Bedienungsanleitungen finden Sie in den folgenden Abschnitten.

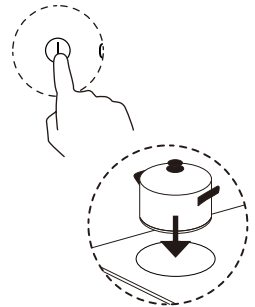


Kontrolltasten			
1		EIN/AUS	Kochfeld ein-/ausschalten
2		Kochzone 1	Kochzone auswählen/einschalten, um die Heizleistung weiter anzupassen
		Kochzone 2	
		Kochzone 3	
3		Schieberegler	Heizleistung der ausgewählten Kochzonen anpassen/Zeitwerte einstellen
4		Doppelzonenheizungserweiterung	Doppelzonenheizungserweiterung
5		Bediensperre/ Kindersicherung	Sperren/Entsperren des Bedienfelds (außer der Ein-/Aus-Taste)
Digitales Display			
2.1	 8	Kochzonenanzeigen	
	1-9	Aktuelle Heizleistung der Kochzone	
	H	Restwärmewarnung Berühren Sie nicht den Kochzone!	
	•	Kennzeichnung der Kochzone, zu der die Timeranzeige gehört (Bei Timer mit Abschaltautomatik - Einschalten auf mehreren Kochzonen/ Punktanzeige neben der Heizleistungsanzeige)	
4.1	 88	Timer-Anzeige	
	99-00	Einstellen des aktuellen Timerwerts/Anzeige des Countdowns in Minuten bis zur automatischen Abschaltung	
	--	Timer-Countdown beendet/ausgeschaltet	
	Lo	Bediensperre/Kindersicherung aktiviert	
	E 1-Et	Fehlercodes (Den Wert finden Sie in der entsprechenden Tabelle im Abschnitt «Anleitung zur Fehlerbehebung»)	

Allgemeine Bedienung und Einrichtung

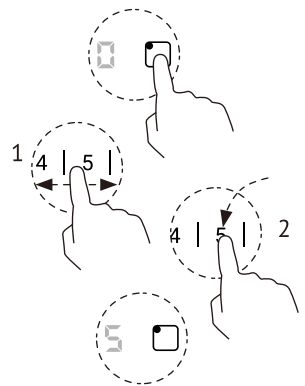
Einschalten und zum Kochen vorbereiten

- ☑ Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ①.
Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton und alle Anzeigen werden angezeigt - oder ☐.
Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- ☑ Stellen Sie nun ein geeignetes Utensil in die Mitte der gewählten Kochzone.
Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochstelle und der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken sind!



Heizleistung einstellen

- ☑ Berühren Sie die Kochzonenauswahl-taste, die Sie verwenden möchten.
- ☑ Während die Anzeige für die ausgewählte Kochzone blinkt, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler (1) gleiten oder den Schieberegler (2) direkt an der gewünschten Leistungsstufenposition berühren.



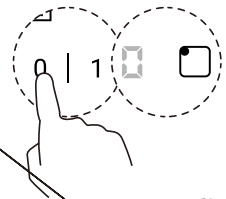
Hinweise zur Einstellung der Heizleistung:

- ☑ Wenn innerhalb einer Minute nach dem Einschalten für keine Kochzone eine Heizleistungsstufe ausgewählt wurde, Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.
- ☑ Während des Betriebs kann die Leistungsstufe jederzeit über den Schieberegler geändert werden.



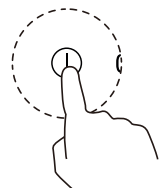
Kochzonen ausschalten

- ☑ Berühren Sie die Kochzonenauswahl-taste für die Zone, die Sie ausschalten möchten.
- ☑ Während die Anzeige der ausgewählten Kochzone blinkt, berühren Sie die Markierung 0 auf dem Schieberegler, bis das Symbol auf dem Display erscheint ☐.



Kochfeld ausschalten

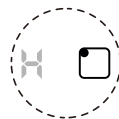
- ☑ Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ①.
Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (bis auf die Warnung vor Restwärme der Kochzonen), schaltet sich das Kochfeld aus.



VORSICHTIG! Verbrennungsgefahr!

Benutzte Kochzonen können nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben, was zu Verbrennungen führen kann!

Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht, bis es auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist und die Restwärmeanzeige verschwunden ist ( auf der Kochzonenanzeige)!



Bitte beachten Sie, dass diese auch bei einem Stromausfall erlöschen und die Restwärmeanzeige verschwindet!

Energieeinsparung durch Restwärmeanzeigesystem

Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie durch die Nutzung der Restwärme Energie sparen.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, bei der die Restwärmeanzeige noch aktiv ist.


Verwendung des Timers

Der Timer kann für folgende Zwecke verwendet werden:

- Minutentimer mit Ton
- Automatischer Timer mit Abschaltfunktion

Einstellen des Minutentimers

Um den Timer so einzustellen, dass nur ein Piepton ertönt, wenn die angegebene Zeit abgelaufen ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Drücken Sie die Timer-Taste .

(ohne Auswahl einer Kochzone). Die Timer-Anzeige wird angezeigt **30**.

- Während die Anzeige blinkt, passen Sie die Zehnerwerte mit dem Schieberegler an.
- Nach 3 Sekunden, ohne weitere Betätigung der Taste, wird die Zehner-Einstellung automatisch bestätigt und der Einheitenwert beginnt zu blinken. Passen Sie bei Bedarf auch den Einheitenwert mit dem Schieberegler an.
- Nach weiteren 3 Sekunden ohne weiteres Drücken hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und das Timer-Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Summers an.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepton.



Der Betrieb der Kochzonen wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- ☑ Um den Signalton auszuschalten, drücken Sie mehrmals die Timer-Taste ⌚, bis die Timer-Anzeige erscheint - - .



Einstellen eines automatischen Timers mit Abschaltfunktion

Um den Timer so einzustellen, dass sich die Kochzone nach einer festgelegten Zeitspanne automatisch ausschaltet, gehen Sie wie folgt vor:

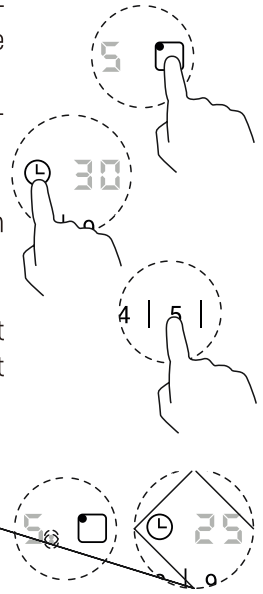
- ☑ Drücken Sie die Kochzonen-Auswahlstaste, für die Sie den Auto-Off-Timer aktivieren möchten, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- ☑ Während die Kochzonenanzeige blinkt, drücken Sie die Timer-Taste ⌚.

Die Timer-Anzeige wird angezeigt **30**.

- ☑ Während die Anzeige blinkt, passen Sie die Zehnerwerte mit dem Schieberegler an.
- ☑ Nach 3 Sekunden, ohne weiteren Tastendruck, wird die Einstellung des Zehnerwertes automatisch bestätigt und der Einerwert beginnt zu blinken. Passen Sie bei Bedarf auch den Einheitenwert mit dem Schieberegler an.

- ☑ Nach weiteren 3 Sekunden ohne weiteres Drücken hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und das Timer-Display zeigt die Uhrzeit an.

Um die ausgewählte Kochzone hervorzuheben, leuchtet ein Punkt neben der Heizleistungsanzeige auf.



⚠ VORSICHTIG! Verletzungs- und Brandgefahr!

Wenn Sie Speisen unbeaufsichtigt zubereiten, kann es anbrennen, überkochen und Feuer fangen!

Benutzen Sie den Timer nicht zum unbeaufsichtigten Kochen!

- ☑ Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die ausgewählte Kochzone automatisch ab.

Hinweis zur Bedienung zusätzlicher Kochzonen

Der Timer hat keinen Einfluss auf andere Kochzonen und diese arbeiten autonom weiter.

Einstellen eines automatischen Timers mit Abschaltfunktion für mehrere Kochzonen

- ☑ Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einschalten möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:
- ☑ Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigt die Timeranzeige immer die kürzeste verbleibende Zeit an. Der leuchtende Punkt neben der Heizleistungsanzeige zeigt an, für welche Kochzone die Timer-Einstellung gilt.

Ein Beispiel finden Sie in Abbildung (1):

Kochzone 1: Leistungsstufe 6, Restzeit 5 Min.

Kochzone 2: Leistungsstufe 5, Restzeit 15 Min.

- ☑ Um die verbleibende Zeit für eine andere Kochzone anzuzeigen, drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste [2].
- ☑ Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Zeitanzeige schaltet auf die nächste minimale Restzeit um und der Punkt auf der Heizleistungsanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.

Ein Beispiel finden Sie in Abbildung (3):

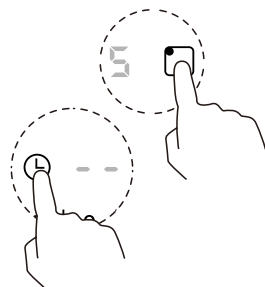
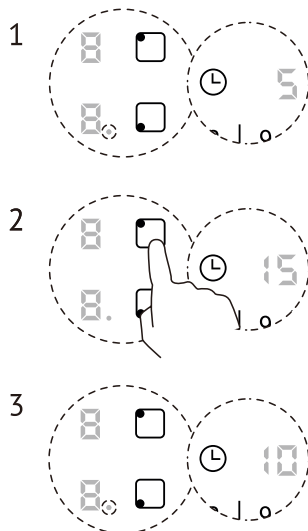
Kochzone 1: Kochzone ausgeschaltet, verbleibende Zeit abgelaufen

Kochzone 2: Leistungsstufe 5, Restzeit 10 Min.

- ☑ Nach Ablauf der letzten eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone und die Zeitanzeige werden ausgeschaltet und ausgeschaltet.

Timer-Einstellungen löschen oder ändern

- ☑ Um eine Timer-Einstellung zu löschen, drücken Sie die Kochzonen-Auswahlstaste, für die Sie die Timer-Einstellung löschen möchten.
 - ☑ Drücken Sie die Timer-Taste ⌚.
- Danach wird die Timer-Einstellung abgebrochen.
- ☑ Um die Zeiteinstellung zu ändern, setzen Sie den Timer wie oben beschrieben zurück.



Bediensperre/Kindersicherung

Um unbeabsichtigte Aktionen zu verhindern (z. B. versehentliches Einschalten der Brenner durch Kinder), können Sie das Bedienfeld sperren.







Ausschalten des Kochfeldes bei aktivierter Bediensperre:

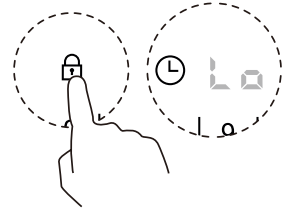
Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein-/Aus-Taste aktiv ⌚.

So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten. Um jedoch weiterarbeiten zu können, müssen Sie zunächst das Kochfeld entriegeln.




Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Steuerungssperre-Funktion zu verwenden:

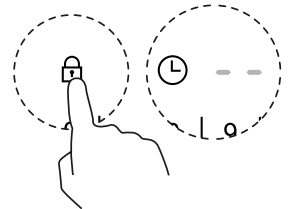
Sperren des Bedienfelds

- ☑ Drücken Sie die Bedien-/Kindersicherungstaste .
- ☑ Die Timer-Anzeige wird angezeigt   oder   und die verbleibende Zeit abwechselnd, wenn der Timer zuvor eingestellt wurde.
- ☑ Das Bedienfeld ist bis auf die Ein-/Aus-Taste gesperrt .



Entsperren des Bedienfelds

- ☑ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- ☑ Halten Sie die Steuer-/Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt .
- ☑   Das Symbol verschwindet und Sie können das Kochfeld wieder normal nutzen.



EMPFEHLUNGEN, ANLEITUNGEN UND ANWENDUNGSTIPPS

AUFMERKSAMKEIT! Verbrennungsgefahr!

Das Kochfeld, das Geschirr, die zuzubereitenden Speisen und Metallgegenstände auf dem Kochfeld werden im Betrieb sehr heiß und können zu Verbrennungen führen!

Seien Sie beim Arbeiten vorsichtig und schützen Sie sich gegebenenfalls, zum Beispiel mit Handschuhen! Bedenken Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten herausspritzen können!

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche!

Halten Sie beim Arbeiten immer einen Sicherheitsabstand zu Kindern und Haustieren ein.

Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf ein erhitztes Kochfeld!

Es entstehen Dampf und Flüssigkeitsspritzer, die zu Verbrennungen führen können!

Auch Temperaturschwankungen können das Kochfeld beschädigen!

AUFMERKSAMKEIT!

Brandgefahr!

Insbesondere Öle, Fette, Alkohol oder alkoholhaltige Produkte erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden! Lebensmittel können anbrennen, schädlichen Dampf erzeugen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt!

Um einen Brand zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Essen nicht überkocht!
Schalten Sie im Brandfall den Strom aus und versuchen Sie, die Flamme zu löschen, indem Sie sie mit einem Deckel, einem feuerfesten Tuch oder Ähnlichem abdecken!
Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen!

Energieeffizienter Betrieb des Gerätes

Ihr Gerät entspricht den neuesten Standards und ist technisch bereits in hohem Maße im Energieverbrauch optimiert.

Um sicherzustellen, dass der Energieverbrauch während der Nutzung möglichst gering ist, beachten Sie zusätzlich die folgenden Energiesparhinweise:

- ☑ Wählen Sie immer Kochgeschirr aus, dessen Größe am besten zu der Menge der von Ihnen zubereiteten Speisen passt.
- ☑ Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die der Größe Ihres Kochgeschirrs möglichst genau entspricht, oder wählen Sie Kochgeschirr aus, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie verwenden möchten.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone positioniert ist.

- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs eben ist, da ein unebener Boden den Energieverbrauch erhöht.
- ☑ Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld, bevor Sie das Kochfeld einschalten.
- ☑ Decken Sie den Behälter nach Möglichkeit mit einem geeigneten, dicht schließenden Deckel ab, am besten aus Glas, damit Sie ihn nicht anheben müssen.

Die Verlustwärme beim Kochen ohne Deckel verbraucht deutlich mehr Energie.

- ☑ Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- ☑ Um die Garzeit zu verkürzen, reduzieren Sie die Flüssigkeits- und Fettmenge. Um beispielsweise Kartoffeln, Eier oder Gemüse mit einem Deckel zu dämpfen, reichen 1-2 cm Wasserstand aus.
- ☑ Wenn möglich, kochen Sie die Körner vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen, anstatt sie hinzuzufügen, nachdem das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Dies verkürzt die Garzeit und senkt den Energieverbrauch.
- ☑ Beginnen Sie mit dem Garen auf höchster Stufe, reduzieren Sie die Leistung, sobald das Essen heiß ist, und schalten Sie den Brenner 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um Restwärme zu nutzen und Energie zu sparen.

- ☑ Um mehrere Gerichte hintereinander aufzuwärmen, verwenden Sie dieselbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen.
- ☑ Achten Sie dazu auf die Restwärmeanzeige «H» an den Kochzonen.
- ☑ Wenn die Kochzone nicht mehr verwendet wird, schalten Sie sie sofort aus.
- ☑ Um einen erhöhten Energieverbrauch aufgrund einer Verschmutzung der Kochzone und Utensilien zu vermeiden, halten Sie diese sauber.

Heizparameter

Leistungspegel	Geeignet für (BEISPIELE)
1-2	<input checked="" type="checkbox"/> Erhitzen kleiner Mengen an Lebensmitteln <input checked="" type="checkbox"/> Schmelzende Schokolade, Butter <input checked="" type="checkbox"/> Schonendes Schmoren <input checked="" type="checkbox"/> Langsames Erhitzen
3-4	<input checked="" type="checkbox"/> Aufwärmen <input checked="" type="checkbox"/> Unter kräftigem Rühren und Schmoren <input checked="" type="checkbox"/> Reis kochen
5-6	<input checked="" type="checkbox"/> Pfannkuchen kochen, Pfannkuchen <input checked="" type="checkbox"/> Dämpfen von Gemüse/Fisch <input checked="" type="checkbox"/> Löschen
7-8	<input checked="" type="checkbox"/> Schnell braten/sautieren <input checked="" type="checkbox"/> Nudeln kochen (Nudeln)
9	<input checked="" type="checkbox"/> Frittieren unter ständigem Rühren <input checked="" type="checkbox"/> Braten <input checked="" type="checkbox"/> Die Suppe zum Kochen bringen <input checked="" type="checkbox"/> Kochendes Wasser

HINWEIS:

Die oben genannten Informationen dienen nur zu Informationszwecken und können je nach den Eigenschaften des Geschirrs und der Utensilien variieren.

Um im Einzelfall die optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir Ihnen, bei Unklarheiten zunächst die niedrigere der angegebenen Leistungsstufen auszuwählen und diese dann gegebenenfalls anzupassen.

Tipps für gesundes Kochen

- Um den Nährwert von Lebensmitteln zu maximieren, kochen Sie diese nicht länger als nötig.

Nutzen Sie zum Beispiel einen Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.

- Um Gesundheitsrisiken zu vermeiden, versuchen Sie, Lebensmittel nicht zu stark zu erhitzen und insbesondere kein Öl oder Fett zu erhitzen!

Entstehung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Empfehlungen zur Zubereitung von Lebensmitteln

Bei hohen Temperaturen und Temperaturen in der Produktproduktion werden sie in Karfen und anderen Produkten verwendet und sind in der Regel nicht verfügbar.

Wenn Sie dieses und jedes einzelne Risiko auf ein Mindestrisiko reduzieren möchten, folgen Sie bitte den folgenden Empfehlungen für die Einlieferung in die Steckdose oder veranlassen Sie die gekauften Pakete:

- ☑ Verwenden Sie eine temperaturbeständige Masse.
 - ☑ Wählen Sie niemals einzelne Tonkabel aus, sondern ordnen Sie sie regelmäßig an und führen Sie sie regelmäßig durch.
- Folgen Sie der Anleitung zum Verkauf.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass Sie sich keine Sorgen darüber machen müssen, ob Sie sich auf den Weg gemacht haben. Überwachen Sie die Temperatur, senken Sie die Temperatur während der Pause und achten Sie auf Silbengefahr.
 - ☑ Verlassen Sie sich darauf, dass die Person, die Sie kennengelernt hat, die gewünschte Leistung erhalten hat.
 - ☑ Kaufen Sie keine weiteren Produkte, die Sie kaufen möchten.

Schmoren, Reis kochen

- ☑ Das Löschen erfolgt bei einer Temperatur unterhalb des Siedepunkts von Wasser, d. h. bei ca. 85°C, wobei nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit gelangen. Mit dieser Methode entstehen köstliche Suppen und zarte Eintöpfe, da sie den Geschmack entfaltet, ohne das Essen zu stark zu kochen. Darüber hinaus wird empfohlen, Eiergerichte und dickflüssige Mehlsaucen bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts von Wasser zu kochen.
- ☑ In manchen Fällen, beispielsweise beim Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann es notwendig sein, die Leistungsstufe über die Mindesteinstellung hinaus einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit gegart wird.

STEAK BRATEN

Für ein saftiges, aromatisches Steak:

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

Rösten unter aktivem Rühren

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

REINIGUNG UND PFLEGE

AUFMERKSAMKEIT! **Stromschlaggefahr!**

Der Kontakt spannungsführender Teile mit Feuchtigkeit kann zu Stromschlag und/oder Kurzschluss führen! Benutzen Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger!

VORSICHTIG! **Verbrennungsgefahr!**

Der Kontakt mit heißen Oberflächen oder Dampf kann zu Verbrennungen oder Schäden führen! Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung immer aus, schützen Sie sich angemessen, z. B. mit Handschuhen, und lassen Sie das Kochfeld auf die sichere Mindesttemperatur abkühlen, bevor Sie es berühren, das Kochfeld waschen oder nicht hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden!

BEACHTEN SIE! **Beschädigungsgefahr!**

Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven, scheuernden oder alkalischen Reinigungsmittel sowie scharfe oder spitze Gegenstände, mit Ausnahme von Kochfeldschabern!

Sie können die Keramikbeschichtung und das Bedienfeld beschädigen! Überprüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben der Reinigungsmittel, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen der Glasoberfläche entsprechen!

Gießen Sie keine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Herdplatte!

Der dadurch entstehende Thermoschock kann zu Schäden führen!

Rückstände von Reinigungsmitteln können das Kochfeld beschädigen! Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig!

Damit Ihr Kochfeld immer gut aussieht und voll funktionsfähig bleibt, sollten Sie es pflegen. Halten Sie das Kochfeld und die Utensilien immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen nach Möglichkeit sofort.

Alltagsverschmutzung

(Fingerabdrücke, Rückstände vom Kochen herzhafter Gerichte)


- ☑ Wenn das Kochfeld noch in Betrieb ist, schalten Sie es aus und warten Sie, bis alle Restwärmeanzeigen erlöschen.
- ☑ Tragen Sie etwas Glaskeramikreiniger auf das noch warme Glas auf (nicht heiß!).
- ☑ Reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
- ☑ Spülen Sie das Kochfeld gründlich mit klarem Wasser ab und entfernen Sie alle restlichen Reinigungsmittel.
- ☑ Trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen, trockenen Tuch oder Papiertuch.

Verkochte, geschmolzene, verbrannte Lebensmittel sowie Zucker- oder Salzflecken auf der Glasoberfläche

- ☑ Schalten Sie das Kochfeld aus und beginnen Sie so schnell wie möglich mit der Reinigung, insbesondere wenn Sie zuckerhaltige Speisereste entfernen, während das Kochfeld noch warm ist.

Schützen Sie sich vor Verbrennungen, zum Beispiel durch das Tragen von Handschuhen!

- ☑ Verwenden Sie einen Glaskeramikschraber, halten Sie ihn in einem Winkel von ca. 30° zum Kochfeld und schaben Sie den Schmutz an einer kühlen Stelle des Kochfelds ab.

 **HINWEIS: Sollte die Kruste bereits ausgehärtet sein, brechen Sie diese zunächst vorsichtig auf.**

VORSICHTIG! **Verletzungsgefahr!**

Bitte beachten Sie, dass die Klingen der Kochfeldschraber sehr scharf sind und Verletzungen verursachen können!

Seien Sie bei der Verwendung vorsichtig und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf!

- ☑ Schmutz mit einem Spüllappen oder Papiertuch entfernen.
- ☑ Reinigen, spülen und trocknen Sie die Beschichtung wie im Abschnitt «Alltägliche Verschmutzung...» beschrieben.

Verkochte Speisen oder Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld

- ☑ Schalten Sie das Kochfeld aus.
- ☑ Tupfen Sie die Flüssigkeit mit einem weichen Tuch ab.
- ☑ Wischen Sie den Touch-Bedienbereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder weichen Schwamm ab.
- ☑ Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Tuch oder Papiertuch ab.

Hinweis zu Funktionsstörungen aufgrund von Schmutz oder Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld

Schon ein kaum wahrnehmbarer Wasserfilm auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Tasten nicht mehr oder nur eingeschränkt funktionieren.

Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, schaltet sich möglicherweise auch das Kochfeld aus.

Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Bedienfeld und Ihre Hände vollständig sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät einschalten oder das Kochfeld erneut verwenden.

LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG



AUFMERKSAMKEIT!

Es besteht die Gefahr eines Stromschlags, einer Verletzung oder einer Beschädigung!

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist! Dies kann sehr gefährlich sein, insbesondere wenn die Glasoberfläche beschädigt ist!

Reparaturen und konstruktive Veränderungen sind sehr gefährlich und können zu Schäden führen!

Reparieren oder modifizieren Sie das Gerät niemals selbst oder zerlegen Sie es!

In den folgenden Tabellen sind die wichtigsten Probleme aufgeführt, die während des Betriebs auftreten können, deren mögliche Ursachen und mögliche Lösungen.

Dies kann Ihnen helfen, das Problem selbst zu lösen.

Wenn die oben genannten Lösungen nicht helfen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker!

Störungen, mögliche Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Fehlfunktion	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Im Netzteil liegt keine Spannung an	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld vollständig und korrekt an die Stromquelle angeschlossen ist (siehe entsprechendes Kapitel)
		Überprüfen Sie, ob der Schutzschalter ausgelöst hat oder der Strom in oder um Ihr Haus ausgefallen ist
Das Touchpad reagiert nicht auf Berührungen	Das Bedienfeld ist gesperrt. (LO-Anzeige leuchtet)	Entsperren Sie das Bedienfeld
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht richtig oder nicht jedes Mal auf Berührung	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie das Kochfeld ein
	Auf dem Bedienfeld befindet sich Feuchtigkeit oder Schmutz	Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld vollständig sauber und trocken ist. Bitte beachten Sie, dass der dünne Wasserfilm möglicherweise gar nicht sichtbar ist
	Schlüssel funktionieren nicht richtig	Berühren Sie die Tasten mit der Fingerkuppe
Die Anzeige funktioniert, aber das Kochgeschirr erwärmt sich nicht	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Siehe «Das Kochfeld schaltet sich plötzlich aus»
Der Aufheizvorgang dauert sehr lange	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet	Siehe Abschnitt «Geeignetes Kochgeschirr und Verwendung»
	Leistungsschwankungen	Bereits Netzspannungsschwankungen von 10 Volt können zu einer deutlichen Verlängerung der Garzeit führen
Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und ein	Der Aufheizvorgang erfolgt in Intervallen	Dies ist beabsichtigt und stellt keine Fehlfunktion dar

Fehlfunktion	Mögliche Ursachen	Lösung
Kochzone schaltet sich unerwartet ab	Automatische Kochzonenabschaltung aktiviert	Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf wieder ein. Zum Betreiben der Kochzone mit einem Timer (siehe Tabelle zur automatischen Abschaltung im Abschnitt «Funktion...»)
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet aus	Nach dem Einschalten wurde länger als 1 Minute keine Einstellung (keine Aktion) vorgenommen	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb einer Minute die Leistung auf die gewünschte Kochzone ein
	Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Stellen Sie sicher, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht über die lackierte Kochzonenmarkierung in Richtung Bedienfeld hinausragt, um eine Überhitzung zu vermeiden
	Flüssigkeit oder Schmutz ist auf das Bedienfeld gelangt	Reinigen und trocknen Sie das Kochfeld, insbesondere den Bedienfeldbereich, und schalten Sie es dann wieder ein
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet aus oder ein	Versehentliches Berühren des Bedienfelds	Achten Sie darauf, dass Sie nichts auf dem Bedienfeld ablegen oder abwischen, auch wenn es ausgeschaltet ist. Schalten Sie das Kochfeld bei Bedarf wieder ein/ aus und verwenden Sie es gemäß der Anleitung
Geräusche während des Betriebs (Knistern, Klicken)	Das Gerät und das Kochgeschirr können unterschiedliche Geräusche erzeugen	Leichte Klapper- oder Klickgeräusche, wie im Abschnitt «Mögliche Betriebsgeräusche» beschrieben, sind normal und nicht gefährlich. Sollte das Geräusch unverhältnismäßig laut sein oder ungewöhnlich klingen, senden Sie bitte eine Audioaufnahme an unser Serviceteam

Fehlfunktion	Mögliche Ursachen	Lösung
Auf der Glasoberfläche bilden sich Kratzer	Kratzspuren oder andere Spuren können als Kratzer erscheinen	Glaskeramik ist verschleißfester als Stahl. Dadurch verursachte Abnutzungserscheinungen stellen keinen Schaden dar und können in der Regel mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt werden
	Es wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet	Siehe Abschnitt «Geeignetes Kochgeschirr und Verwendung»
	Es werden ungeeignete Reinigungsmittel oder Utensilien verwendet	Verwenden Sie ausschließlich für Glasoberflächen geeignete Reinigungsmittel und Utensilien (siehe Kapitel «Reinigung»)
Es ist eine Fehlfunktion aufgetreten/Fehlercode wird angezeigt	Schwankungen im Stromversorgungssystem	Trennen Sie das Kochfeld für mindestens 12 Stunden vom Stromnetz (schalten Sie die Sicherung aus), um das elektronische System zurückzusetzen, und schalten Sie es dann wieder ein. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung 230 Volt beträgt (falls nicht, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger)
	Technischer Fehler/ Codebedeutung siehe Tabelle unten	Notieren Sie den Fehlercode, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker

Fehlercodes, ihre Bedeutung und Lösung

Fehlercodes	Fehlfunktion	Lösung
E1	Spannung zu niedrig (weniger als 125 V)	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Wenn es normal ist, schalten Sie das Kochfeld erneut ein
E2	Spannung zu hoch (über 265 V)	
E3	Fehlermeldung/Kurzschluss des Kochfeldsensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker
E5	Kochfeld überhitzt	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und schalten Sie es dann wieder ein
E6	Überfüllschutz (Feuchtigkeit/ Flüssigkeit oder Schmutz)	Wischen Sie sämtlichen Schmutz und Flüssigkeiten ab, insbesondere im Bereich des Bedienfelds. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, schalten Sie es wieder ein

EINBAU UND INSTALLATION

Wichtige Installationshinweise und Anforderungen



AUFMERKSAMKEIT!

Gefahr von Stromschlägen und Personenschäden!

Montage/Anschluss, Erdung und Inbetriebnahme dieses Gerätes dürfen nur von einer Elektrofachkraft gemäß den geltenden Vorschriften und Normen durchgeführt werden!

Dies ist für Personen ohne entsprechende Qualifikation sehr gefährlich! Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

 **VORSICHTIG!**
Verletzungsgefahr!

Einige Teile des Geräts können scharfe Kanten aufweisen! Sorgen Sie beim Umgang mit dem Gerät für geeigneten Schutz, z. B. Arbeitshandschuhe!

- ☑ Bei der Installation müssen Sie alle in dieser Anleitung angegebenen Maße und Abstände sowie weitere Anforderungen einhalten.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die für den Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsfläche alle notwendigen Anforderungen erfüllt, dass bei der Montage eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben, und dass nichts in den Kochzone hineinragt.

Anforderungen an die elektrische Sicherheit

- ☑ Stellen Sie vor der Installation des Geräts sicher, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten (Angaben in V und Hz) übereinstimmen.
Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger oder einen qualifizierten Elektriker.
- ☑ Ein Schutzschalter (Sicherung), der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet, muss in die elektrische Verkabelung eingebaut werden und den örtlichen Vorschriften entsprechen (siehe «Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz»).
- ☑ Das Gerät muss vor der Installation ordnungsgemäß geerdet werden.

Anforderungen an den Installationsort/die Umgebung am Installationsort

- ☑ Die Küche muss gemäß den geltenden technischen Vorschriften und Normen trocken und gut belüftet sein.
- ☑ Die Materialien der an das Gerät angrenzenden und umgebenden Flächen müssen feuerfest/hitzebeständig bis 90°C sein und der verwendete Kleber muss bis 150°C beständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder ein Ablättern der Beschichtungen zu verhindern.

Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, sorgen Sie für einen Abstand zwischen den Gerätekanten von mindestens 200 mm oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.

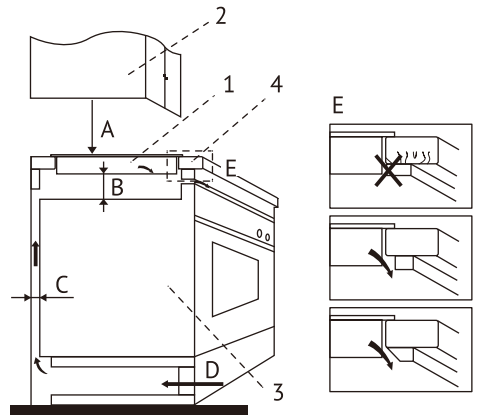
- ☑ Wenn das Kochfeld über einem Schrank, einer Vitrine usw. installiert wird, muss auf der Unterseite ein Hitzeschild angebracht werden (siehe entsprechenden Abschnitt).
- ☑ Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Kochfelds muss die gewählte Installationsmethode eine gute Wärmeübertragung gewährleisten.
- ☑ Wandflächen rund um das Kochfeld sollten leicht zu reinigen sein (z. B. Keramikfliesen).
- ☑ Das Kochfeld sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Kühlschränken, Gefrierschränken, Geschirrspülern oder Trocknern installiert werden, um Betriebsstörungen und unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

- ☑ Der Einbau des Kochfeldes muss eine gute Wärmeableitung gewährleisten, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.

Belüftung und Sicherheitsabstände

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist und die Belüftungswege nicht blockiert oder blockiert sind. Beachten Sie die Zeichnung und die angegebenen Maße:

1. Kochfeld
2. Dunstabzugshaube oder Wandschränke/Möbel
3. Backofen, ggf
4. Tischplatte



A	Abstand zum Kochfeld zur Haube	min. 650 mm
	oder zu Abzügen	min. 500 mm
	für Möbel (Wandschränke etc.)	min. 760 mm
B	Ggf. Abstand von der Unterseite des Kochfeldes zum Einbaubackofen	min. 50 mm
C	Lüftungskanäle versorgen	min. 20 mm
D	Lüftungskanäle versorgen	min. 10 mm
E	Abluftkanäle	min. 5 mm

Auswahl und Vorbereitung von Arbeitsplatten

- ☑ Wählen Sie für den Einbau des Kochfeldes eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material.

Holz und ähnliche faserige oder feuchtigkeitsdurchlässige Materialien dürfen für Arbeitsplatten nur verwendet werden, wenn sie speziell behandelt wurden.

- ☑ Dichten Sie die Oberkante der Arbeitsplatte neben der Wand hinter dem Kochfeld gegen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit ab, z. B. mit speziellem Schutzband.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte eben und eben ist.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Tischplatte mindestens 1 mm beträgt. 30 mm und die entsprechenden Maße sind in den technischen Daten Ihres Kochfeldmodells angegeben.
- ☑ Sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand von mindestens 3 mm zwischen den Seiten des Kochfeldbodens und den Ausschnittflächen der Arbeitsplatte sowie für einen Arbeitsplattenrahmen von mindestens 50 mm um das Kochfeld herum.

Einbau eines Kochfelds in eine Arbeitsplatte



Einige Teile des Geräts können scharfe Kanten aufweisen! Schützen Sie sich bei der Montage vor Verletzungen, beispielsweise durch das Tragen von Arbeitshandschuhen!

Anweisungen vor der Installation und Montage

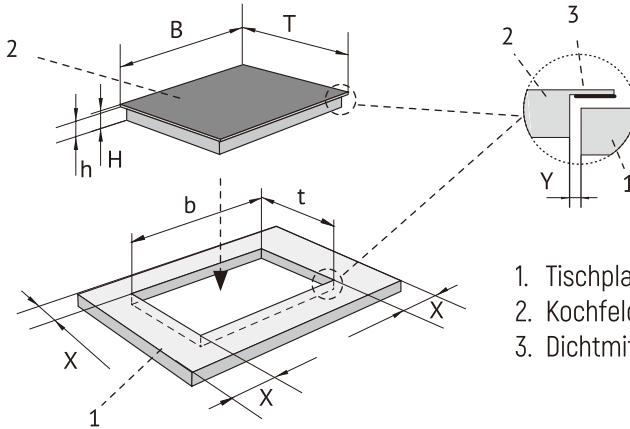
- ☑ Befolgen Sie vor der Installation des Kochfelds die Anweisungen im Kapitel «Hinweise vor dem Gebrauch».
- ☑ Reinigen Sie das Gerät und den Bereich um den Installationsort.
- ☑ Um das Kochfeld zu installieren, bereiten Sie Folgendes vor:
 - Kochfeld und Zubehör im Lieferumfang enthalten, inklusive dieser Anleitung;
 - Stichsäge oder ähnliches Werkzeug;
 - Messwerkzeug und Wasserwaage oder ähnliches Werkzeug;
 - Schraubendreher;
 - Bleistift oder ähnliches Markierungswerkzeug;
 - Schutzhandschuhe oder ähnliche Ausrüstung.

Schneidtischplatte

- ☑ Schneiden Sie ein Montageloch für das Kochfeld in die Arbeitsplatte entsprechend den in der Skizze unten gezeigten Maßen.

HINWEIS:

Um ein falsches Zuschneiden der Tischplatte zu vermeiden, prüfen Sie vor dem Zuschneiden, ob die angegebenen Maße mit den Maßen auf dem Produkt übereinstimmen.



1. Tischplatte (Stärke: min. 30 mm)
2. Kochfeld
3. Dichtmittel

Kochfeld:		
T	Breite	450 mm
B	Tiefe	520 mm
H	Höhe	44 mm
h	Höhe des Kochfeldbodens	54 mm

Ausgeschnitten:		
t	Breite	430 ⁺⁴ mm
b	Tiefe	495 ⁺⁴ mm
X	Entfernung	min. 50 mm
Y	Entfernung	min. 3 mm

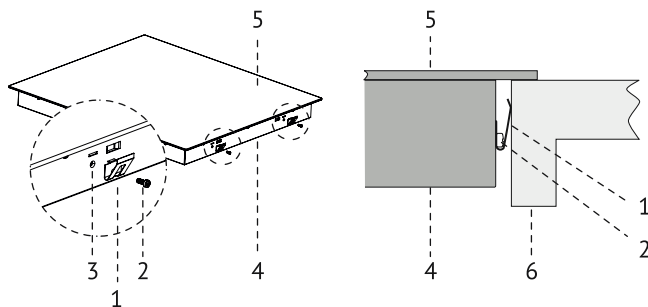
Einbau und Befestigung des Kochfeldes

- ☑ Stellen Sie das Kochfeld auf eine saubere, stabile und ebene Fläche (verwenden Sie beispielsweise die Verpackung als Ständer).

Stellen Sie sicher, dass kein Druck auf aus dem Kochfeld herausragende Teile ausgeübt wird.

- ☑ Montieren Sie die 4 Montagewinkel (1) mit den mitgelieferten Schrauben (2) und schrauben Sie diese wie in den Bildern gezeigt in die entsprechenden Löcher (3) am Boden des Kochfelds (4).

(Sie sorgen dafür, dass das Kochfeld nach dem Einbau sicher im Ausschnitt der Arbeitsplatte sitzt).



1. Montagehalterung
2. Schrauben
3. Schraubenloch
4. Herdplatte
5. Glaskeramikplatte
6. Tischplatte

- Passen Sie die Position der Halterungen je nach Einbaubedingungen an.
- Überprüfen Sie die Kochfelddichtung auf Beschädigungen und den korrekten Sitz auf dem Kochfeld.
- Setzen Sie das Kochfeld in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein. Verlegen Sie dabei die Kabel zuerst und mittig. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld fest installiert ist.

HINWEIS:

- An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungslöcher. Achten Sie beim Einbau des Kochfeldes darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden!
- Achten Sie beim Einsetzen des Kochfeldes darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht wird!

Das Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Das Kochfeld ist mit einem Stecker ausgestattet.

Schließen Sie es an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose an und befolgen Sie dabei die folgenden Richtlinien.

Wichtige Hinweise zum elektrischen Anschluss

- Stellen Sie vor der Installation des Geräts sicher, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten (Angaben in V und Hz) übereinstimmen.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger oder einen qualifizierten Elektriker.

- ☑ Ein Schutzschalter (Sicherung), der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet, muss in die elektrische Verkabelung eingebaut werden und den örtlichen Vorschriften entsprechen (siehe „Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz“).
- ☑ Das Gerät muss vor der Installation ordnungsgemäß geerdet werden.
- ☑ Verwenden Sie zum Anschließen das mitgelieferte Netzkabel und ersetzen Sie es gegebenenfalls durch ein gleichwertiges Kabel.
- ☑ Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und die Temperatur 75°C nicht überschreitet.
- ☑ Verwenden Sie keine Adapter, Adapter oder Splitter, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.

Das Kochfeld an das Stromnetz anschließen



Wenn das Gerät von einer unqualifizierten Person angeschlossen wird, besteht die Gefahr eines Stromschlags bis hin zum Tod!

Die Installation/der Anschluss und die Erdung dieses Kochfelds dürfen nur von einem zertifizierten Elektriker gemäß den geltenden Vorschriften und Normen durchgeführt werden!

Es ist notwendig, die in diesem Abschnitt aufgeführten Anschlusspläne zu befolgen!

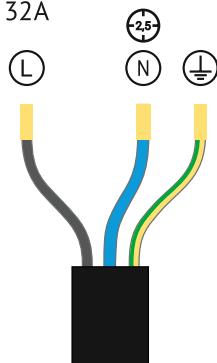
Wichtige Hinweise zum elektrischen Anschluss

- ☑ Der Installateur muss dafür sorgen, dass in den Gerätestromkreis ein leicht zugänglicher, allpoliger Schutzschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm eingebaut ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und eine vollständige Trennung des Gerätes vom Stromnetz sicherstellt. Notfall.
Das Erdungskabel darf nicht durch eine Sicherung blockiert werden.
- ☑ Verwenden Sie bei mehrphasigen Installationen das mitgelieferte Netzkabel und ersetzen Sie es ggf. durch ein Kabel gleichen Typs.
- ☑ Wenn das Kochfeld einphasig angeschlossen ist, muss das Kabel von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht und angeschlossen werden.
Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht knickt, gequetscht oder verdreht wird und die Temperatur 75°C nicht überschreitet.
- ☑ Verwenden Sie keine Adapter, Adapter oder Splitter, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.

Schaltpläne für den Techniker:

1×220-240V, 1~N

32A

**HINWEIS:**

Beim Anschluss an eine Phase kann das Originalkabel nicht verwendet werden!

Ein neues Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten! Der Kabelquerschnitt muss der Absicherung entsprechen!

Für den Anschluss des Kochfeldes müssen Brückengleichrichter verwendet werden!

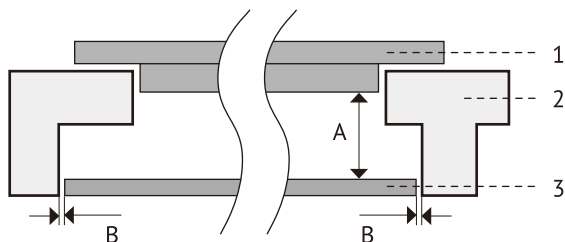


Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem EU-Stecker geeignet!

Anbringen eines Hitzeschildes unter dem Kochfeld

Bei der Installation des Kochfelds über einem Schrank, Möbelschrank usw. Beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen gemäß der Installationsanleitung:

- ☑ Installieren Sie einen Hitzeschutz aus hitzebeständigem Material (z. B. Lochblech zur Belüftung) mindestens 50 mm unterhalb des Kochfelds (siehe Abbildung).
- ☑ Es muss ein bis 150°C hitzebeständiger Kleber verwendet werden.
- ☑ Stellen Sie sicher, dass der Raum zwischen Kochfeld und Bildschirm ausreichend belüftet ist.



1. Kochfeld
2. Tischplatte/Einbaumöbel
3. Hitzeschild

A min. 50 mm
B max. 5 mm

**BEACHTEN SIE!****Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**

Um schwere Verletzungen oder Schäden an der elektrischen Verkabelung oder Funktionalität aufgrund von Hitze zu vermeiden, stellen Sie nach der Installation sicher, dass das Netzkabel und die Unterseite des Kochfelds nicht zugänglich sind (z. B. durch Schrank-türen, Schubladen usw.)!

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

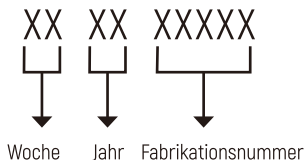
Modell	MHE 46
Anzahl Kochzonen	3
Leistung und Abmessungen der Kochzonen	Kochzone 1: 1800 W, Ø 200 mm Kochzone 2: 1200 W, Ø 160 mm Kochzone 3: 2000 W, Ø 200 mm
Elektrische Energie	5000 W
Netzspannung, Frequenz	220 - 240 V , 50 Hz - 60 Hz
Produktabmessungen, B×T×H	450 × 520 × 58 mm
Einbaumaße, B×T	430 × 495 mm
Gewicht	6.8 kg
Länge des Kabels	1.2 m

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

SERIENNUMMER:



HERSTELLER:

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400
Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4
info@monsherrus.ru

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

Hergestellt in der VR China



CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	43
PRODUCT OVERVIEW.....	49
OPERATING PRINCIPLE AND USE OF THE APPLIANCE.....	51
NOTES BEFORE USE	52
OPERATION, SETTING AND USE	53
APPLICATION RECOMMENDATIONS, GUIDELINES AND TIPS	60
CLEANING AND MAINTENANCE.....	64
TROUBLESHOOTING	66
MOUNTING AND INSTALLATION.....	69
TECHNICAL DATA.....	77

THANK YOU FOR YOUR CONFIDENCE AND CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF YOUR NEW GLASS CERAMIC HOB!

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance.

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and/or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system.

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions.

- ☑ Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- ☑ Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- ☑ Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance!
Children who climb onto the hob can be seriously injured!
- ☑ The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
Use it exclusively for its intended purpose.

- ☑ The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- ☑ Always use heat-resistant cookware suitable for glass ceramic hobs to prepare your food.
- ☑ The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- ☑ When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes.
This is normal and harmless.
However, keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- ☑ Unused electrical equipment is a safety hazard.
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings




WARNING!

Danger to life and injury!

- ☑ This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools!
To do this, the appliance must be disconnected from the power supply!
There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons!
The installer is responsible for the proper functioning on site.
- ☑ Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- ☑ Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- ☑ There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!

Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual! The appliance does not contain any user-serviceable parts!

- ☑ Edges and components can be sharp-edged and cause injuries! Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- ☑ Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury!

 **WARNING!**
Risk of electric shock!

- ☑ To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it!
- ☑ Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate (especially voltage in V and frequency in Hz) are compatible with the local conditions.
If this is not the case, return the appliance to the point of sale! If anything is unclear, contact your electricity supplier.

- ☑ The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnecter (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.

Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician! There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!

- ☑ Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob.
These do not provide the necessary safety!
- ☑ Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- ☑ To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!

 **WARNING!**
Risk of burns!

- ☑ Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation!
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off!
- ☑ Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use!
Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary!

Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns!

- ☑ To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the worktop!
- ☑ Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up due to induction!

 **WARNING!**
Fire hazard!

- ☑ The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- ☑ Never leave the hob unattended when in use!
Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly!
Therefore, heat them as slowly as possible!
- ☑ In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!
Never extinguish burning oil or grease with water! After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional!
- ☑ Do not heat sealed containers or tins on the hob! These can explode due to the over pressure created during heating!
- ☑ Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection!
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation!
Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob!
- ☑ To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them!
- ☑ Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke!
Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories!
- ☑ Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!

 **WARNING!**
Causes for damage and functional impairments with possible consequential dangers to life and limb!

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- ☑ Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- ☑ To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !

Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!

- ☑ When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause longterm damage to surfaces!

Make sure that the room is well ventilated!

Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary!

Do not install the hob behind a door or furniture front!

- ☑ Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- ☑ Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot! The resulting thermal shock can damage the appliance!
- ☑ To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base!

Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks!

- ☑ Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this!
- ☑ Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty!

The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer!

- ☑ Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface! Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it!
- ☑ Soiling and food residues can damage the hob and its components over time! Always keep it clean! In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking!
- ☑ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel!

Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!

Disposal and environmental protection



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste.

Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery.

To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- ☑ Improper disposal may endanger the environment and human health.
By ensuring that the product and its packaging are disposed of properly, you will help to avoid possible hazards.
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- ☑ The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- ☑ For information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Note on environmental protection by saving energy

- ☑ Follow the cooking recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking/at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- ☑ Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.
If the original packaging is not present:
- ☑ Secure all loose/detachable parts so that they cannot touch each other.

- ☑ Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- ☑ Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

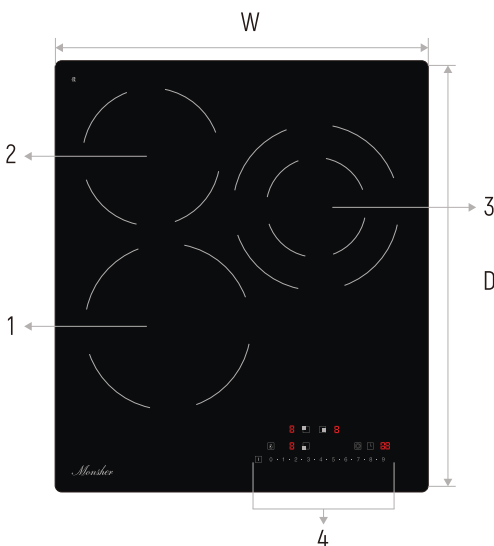
Storage instructions

If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage.

- ☑ Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- ☑ Choose a dry and clean storage place.
- ☑ Make sure to keep it in an horizontal position.
- ☑ Do not load the packaging.
- ☑ Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- ☑ Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- ☑ Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

PRODUCT OVERVIEW

Properties and construction of the appliance



Hob dimensions		
W	Width	450 mm
D	Depth	520 mm
H	Height	44 mm

Dimensions and power ratings of the induction cooking zones		
1	Cooking zone 1	Ø 200 mm, 1800 W
2	Cooking zone 2	Ø 160 mm, 1200 W
3	Cooking zone 3	Ø 200 mm, 2000 W

Control panel (Touch control)	
4	Sensor keys with LED digital display; For description and operation, see relevant chapter

Features and further properties

- ☑ Self-sufficient 45 cm induction hob with 5 kW output
- ☑ Particularly easy to clean the glass
- ☑ 3 cooking zones, 9-level adjustable
- ☑ Touch Select sensor keys
- ☑ LED digital display

Selectable functions

(for operation, see relevant chapter)

- ☑ **Timer:**
Available functions:
 - Minute minder with alarm signal
 - Automatic timer with switch-off function
- ☑ **Key lock/child lock:**
Deactivation of all controls except the on/off key.


Automatic functions

☑ **Overheating protection**

To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor monitors the temperature inside the hob.

If the temperature is too high, the hob switches off automatically.

☑ **Residual heat warning**

If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is signalled by an  on the corresponding cooking zone display, also when switched off.



When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.

This can also be used as an energy-saving function:

If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.

☑ **Auto shut-off**

For your safety and e.g. to prevent forgetting to switch off cooking zones, they switch off automatically after a set time:

Power level	Automatic switch-off time
1-2	6 h
3-4	5 h
5	5 h
6-9	1.5 h

OPERATING PRINCIPLE AND USE OF THE APPLIANCE

How the hob works

The heating coil hob has different sized cooking zones operated by wire heating technology, whose available functions (see «Features and ... characteristics») meet most culinary demands.

The appliance is self-sufficient, so it can be installed in your kitchen independently of other appliances.

The power of each cooking zone can be adjusted in 9 steps via the sensor control, guaranteeing the optimum temperature setting for your food at all times.

Optimum heat utilisation, including residual heat, also reduces energy consumption.

The heating process can be recognised directly by the red glow of the cooking zone. However, pay attention to the respective cooking zone display (for description, see «Control panel and display»), especially the residual heat warning, even after switching off!

Interval heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals.

The cooking zones switching on and off is normal and does not indicate a product defect.

However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality

The cooking surface is made of high-quality Kanger glass.

This stands for quality and safety and is particularly easy to clean.

Possible operating noises

During and after operation of the hob, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

- Clicking: Electrical switching operation
- Crackling: Heating sound of cookware consisting of different layers of metal.

NOTES BEFORE USE

Suitable cookware and its use

Only use cookware suitable for glass ceramic hobs.

General information on high-quality cookware

The metal base of cookware expands when heated.

This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

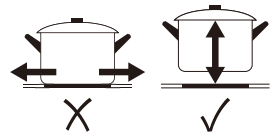
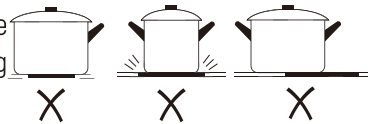
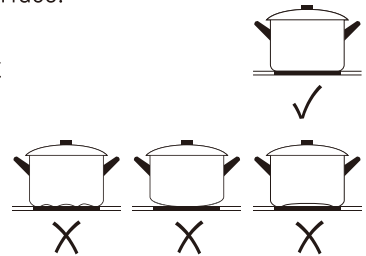
Correct use of the cookware

ATTENTION!

Risk of damage!

Before using the cookware, make sure that its base is clean! Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface!

- ☑ Only use cookware suitable for glass ceramic!
- ☑ Do not heat empty cooking vessels or ensure that they do not boil empty!
- ☑ Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass!
- ☑ Do not use cookware with jagged edges or a curved base!
- ☑ Use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of the graphic of the selected cooking zone! Also refer to the following table for this!
- ☑ Always place the cookware in the centre of the cooking zone!
- ☑ Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth, to avoid scratching the glass surface!



Unpacking and preparing the appliance

- ☑ When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport!


 **WARNING!**
Risk of injury and electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!

This can be very dangerous!

Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number in the corresponding entry field on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained!

 **WARNING!**
Danger of suffocation!

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example! Always keep them out of reach of children and pets.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter.

Make sure that the cooking surface is completely clean and that no residues of transport materials or similar stick to it!

Commissioning the hob

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician!
- Proceed as described under «Operation, Setting and Use».

Odour and fume formation during first operation

When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight vapour.

This is normal and harmless; however, in this case do not heat any food on the appliance yet and keep the room well ventilated until these have evaporated (max. 30 min.). You can then use the appliance as normal.

OPERATION, SETTING AND USE

Notes on using the touch control

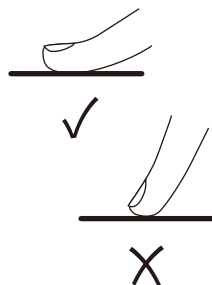
The control panels of the hob consists of sensor keys that react to touch.

To use these, observe the following instructions:

- Do not exert much pressure on the controls.

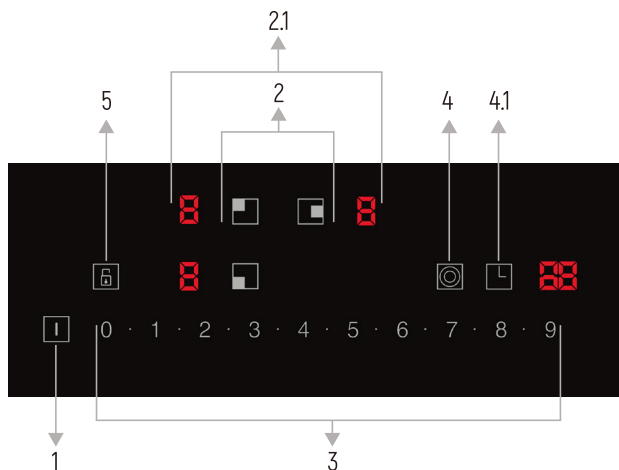
It is sufficient to touch them.

















- ☑ Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- ☑ When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- ☑ Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- ☑ Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping over it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.
- ☑ During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions. For detailed operating instructions, see the following sections.



Operating keys			
1		On/Off	Switching the hob on/off
2		Cooking zone 1	Cooking zone selection/activation for further setting (for the relevant position, see the dot marking of the icon or «Properties and construction of the appliance»)
		Cooking zone 2	
		Cooking zone 3	
3		Slider	Power control of selected cooking zones/Setting of time values
4		Dual rings control	Dual rings control
5		Key lock/child lock	Locking/unlocking the control panel (except On/Off)
Digital display			
2.1		Cooking zone displays	
		Current power level of the cooking zone	
		Residual heat warning Do not touch the cooking zone!	
		Marking of the cooking zone to which the timer display refers (For switch-off timer - activation on several cooking zones/dot next to the power display)	
4.1		Timer display	
		Current timer time setting/countdown display in minutes until automatic switch-off	
		Timer countdown expired/off	
		Key lock/child lock activated	
		Error codes (for meaning see corresponding table under «Troubleshooting»)	

General operation and setting

Switching on and preparing for cooking

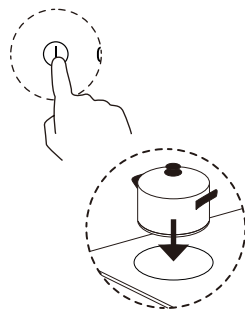
- ☑ Touch the on/off key ①.

After switching on, a signal tone sounds and all displays show - or 0.

The hob is in standby mode.

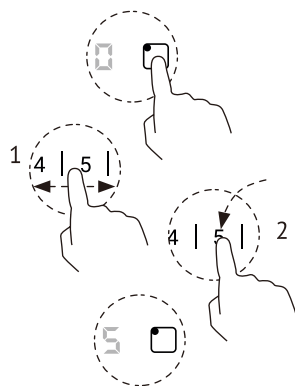
- ☑ Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).

Make sure that the surface of the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry!



Setting the power level

- ☑ Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to use.
- ☑ While the corresponding cooking zone display is flashing, set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by sliding your finger over the slider (1), or by tapping the desired power level position on the slider directly (2).



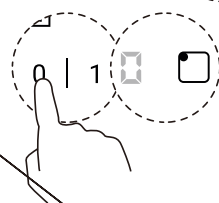
Notes on the power setting:

- ☑ If no power level is selected for any cooking zone within one minute after switching on, the hob switches off automatically.
- ☑ During operation, the power level can be changed at any time in the manner described/by operating the slider.



Switching off cooking zones

- ☑ Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to switch off.
- ☑ While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the 0 mark on the slider until the display jumps to 0.



Switching off the hob

- ☑ Touch the on/off key ①.

When all display fields have switched off (except for the residual heat warning(s) of corresponding cooking zones, if applicable), the hob is switched off.



CAUTION!**Risk of burns!**

Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and pose a risk of burns!

Do not touch the glass ceramic until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings (H the cooking zone display) have gone out!



Note that these also go out in the event of a power interruption and any residual heat that is present is no longer displayed.

Saving energy with the residual heat warning

If you want to heat additional cookware, you can save energy by using remaining heat. To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.


Using the Timer

The timer can be used with the following functions:

- Minute minder with alarm signal
- Automatic timer with switch-off function

Timer setting as a minute minder

To set the timer so that only a beep signal sounds after a set time, proceed as follows:

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the timer key  (without having selected a cooking zone).

The timer display shows **30**.

- As long as the tens digit is flashing, adjust it as required using the slider.
- After 3 seconds without any further input, the tens setting is automatically confirmed and the ones digit starts to flash.

Also adjust it with the slider as required.

- After another 3 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The count-down starts and the timer display shows the remaining time until the alarm.

- After the set time has elapsed, a beep sounds.


This does not affect the operation of the cooking zones.

- To stop the alarm, touch the timer key , several times, until the timer display shows - - .



Timer setting with automatic switch-off of cooking zones

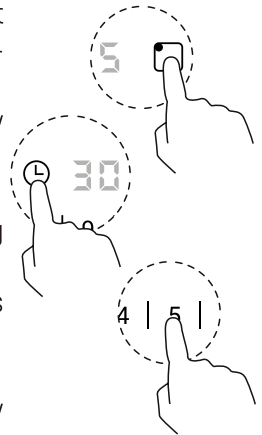
To set the timer so that a cooking zone is automatically switched off after a set time, proceed as follows:

- ☑ Touch the selection key of the cooking zone, for which you want to activate the switch-off timer and set the desired power level, if not already done.
- ☑ While the cooking zone display is flashing, touch the timer key .

The timer display shows **30**.

- ☑ As long as the tens digit is flashing, adjust it as required using the slider.
- ☑ After 3 seconds without any further input, the tens setting is automatically confirmed and the ones digit starts to flash. Also adjust it with the slider as required.
- ☑ After another 3 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.

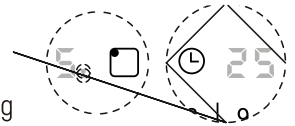
To mark the selected zone, a dot lights up next to the corresponding power display.



CAUTION! Risk of injury and fire!

Unattended cooking can boil over, burn and catch fire!
Do not use the timer for unattended cooking!

- ☑ After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone is switched off automatically.



Note on the operation of further cooking zones

Other cooking zones remain unaffected by the timer and stay in operation, if applicable.

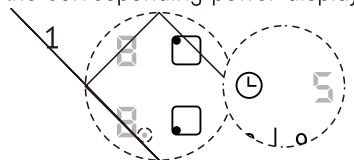
Setting the switch-off timer for several cooking zones

- ☑ If you want to activate the timer for several cooking zones, repeat the procedure accordingly.
- ☑ When the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A dot lighting up next to the corresponding power display marks the cooking zone to which the display refers.

Example see illustration (1):

Cooking zone 1: Power level 6, remaining time 5 Min.

Cooking zone 2: Power level 5, remaining time 15 Min



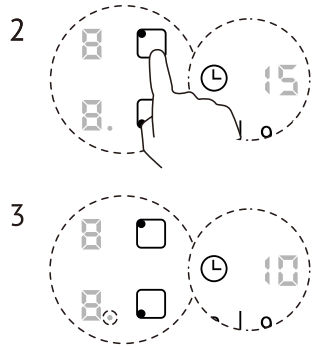
- ☑ To display the remaining time for another cooking zone, touch the corresponding cooking zone selection key (2).
- ☑ After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the time display changes to the next shortest remaining time and the dot flashes on the corresponding power display.

Example see illustration (3):

Cooking zone 1: Cooking zone switched off, remaining time expired

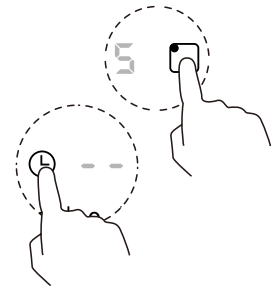
Cooking zone 2: Power level 5, remaining time 10 Min.

- ☑ When the last set remaining time finally expires, the corresponding cooking zone is also switched off and the time display switches off.



Deleting and changing the timer setting

- ☑ To delete the timer setting, touch the cooking zone selection button of the cooking zone for which you want to delete the timer setting, if applicable.
- ☑ Touch the timer key (⏸).
- The timer is then cancelled.
- ☑ To change the time setting, reset the timer as described above.



The key lock/child lock

To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel.

Switching off the hob when the key lock is activated:

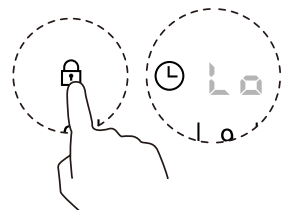
Even if the control panel is locked, the On/Off key (⏻) remains active.

You can thus switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released.

To use the key lock function, proceed as follows:




Locking the control panel

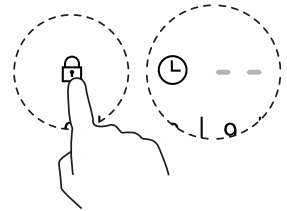
- ☑ Touch the childproof lock/key lock key (🔒).
- ☑ The timer display shows **L0** or **L1** and the remaining time alternately, if the timer was previously set.



The control panel is locked except for the On/Off key ①.

Unlocking the control panel

- ☑ Make sure that the hob is switched on.
- ☑ Touch the childproof lock/key lock key  for at least 3 seconds.
- ☑ The display   disappears and you can now use the hob normally again.



APPLICATION RECOMMENDATIONS, GUIDELINES AND TIPS

WARNING!

Risk of burns!

The hob, cooking utensils, food to be cooked and metallic objects on the cooking surface become very hot during operation and can cause burns!

Exercise appropriate caution during operation and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts!

Be aware that heated liquids can splash!

Do not use the hob as a storage surface!

Always keep children and pets at a safe distance during operation.

Do not pour any liquids onto the heated cooking surface! This produces steam and splashing liquid which can lead to scalding!

The temperature change can also cause damage to the hob!



WARNING!

Fire hazard!

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily self-ignite at very high temperatures! Food can burn, cause harmful smoke or catch fire!

Do not leave the appliance unattended when in use!

To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over!

In case of fire, cut off the power supply and carefully extinguish the flames with a lid, fire blanket or similar! Never extinguish burning oil or fat with water!

Energy-efficient use of the appliance

Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- ☑ Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- ☑ To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use.

Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.

- ☑ Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- ☑ Place the cookware on the cooking zone before switching on the hob.
- ☑ If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it.

Heat escaping when cooking without a lid consumes considerably more energy.

- ☑ Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- ☑ To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.
- ☑ If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature.

This shortens the cooking time and reduces energy consumption.

- ☑ Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.
- ☑ To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat.

To do this, look for the residual heat display **H** of the cooking zones.

- ☑ When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- ☑ To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

Suitability of the power levelsa

Power levels	Suitability (examples)
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Gently heating small amounts of food ☑ Melting chocolate or butter ☑ Heating easily combustible food ☑ Keeping warm
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Reheating ☑ Simmering/cooking rice/pulses
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Frying pancakes ☑ Steaming vegetables/fish ☑ Braising

Power levels	Suitability (examples)
7-8	<input checked="" type="checkbox"/> Short frying/sautéing <input checked="" type="checkbox"/> Cooking pasta
9	<input checked="" type="checkbox"/> Stir-fry <input checked="" type="checkbox"/> Frying <input checked="" type="checkbox"/> Boiling soups/water

 **NOTE:**

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the cookware.

In order to determine the optimum setting in each case in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower of the correspondingly indicated power level and then adjust it.

Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary.
Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking!

Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation, especially when frying or roasting corresponding dishes:

- Use heat-stable oil or grease.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly and turn the food regularly.
Follow the manufacturer's instructions for convenience food.
- Refrain from hot frying.

Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.

- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the boiling point is reached.

Simmering and cooking rice

- ☑ Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid.

The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients.

It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.

- ☑ Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- ☑ Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- ☑ Heat a heavy frying pan.
- ☑ Brush both sides of the steak with oil.
Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- ☑ Turn the steak only once during roasting.
- ☑ The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more «cooked through» it is.
- ☑ Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

Stir-frying and wok dishes

- ☑ Choose a flat wok suitable for use with glass ceramics or a large frying pan.
- ☑ Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick.

If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.

- ☑ Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- ☑ Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- ☑ Stir-fry the vegetables.

Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.

Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.

- ☑ Serve the dish immediately.

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING!

Risk of electric shock!

Contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit!

Do not use high-pressure or steam jet cleaners!



CAUTION!

Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage! Always switch off the hob before cleaning, protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves, and allow the hob to cool down to a safe temperature before touching it, moistening the cooking surface or using non-heat-resistant utensils!



ATTENTION!

Risk of damage!

Do not use any aggressive or acidic cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning, except for hob scrapers intended for this purpose!

These can damage the glass ceramic and the control panel! Before use, check the manufacturer's instructions of your cleaning agents and utensils for suitability for glass surfaces!

Do not pour cold liquids onto the hot hob!

The resulting temperature shock can cause damage!

Cleaning residues can damage the cooking surface!

Always remove them immediately and completely!


To keep your hob looking good and fully functional, take good care of it. Always keep the hob and cooking utensils clean and, if possible, always remove dirt immediately, as described below.

Everyday soiling of the glass surface (e.g. fingerprints, non-sugar stains)

- If the hob is still in operation, switch it off and wait until all residual heat displays have turned off.
- Apply some commercial glass ceramic cleaner to the glass while it is still lukewarm (not hot!).
- Clean the glass with a soft cloth.

- ☑ Thoroughly rinse the cooking surface with clean water and remove all cleaning residues.
- ☑ Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.

Boiled over, melted, burnt-on food and stains containing sugar or salt on the glass surface

- ☑ Switch off the hob and start cleaning as soon as possible, especially when removing sugary food residues, while the hob is still heated.
Protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example!
 - ☑ Use a hob scraper for glass ceramics or a spatula, hold it at an angle of approx. 30° to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.
-  **NOTE:** If a crust has already hardened, crush it carefully beforehand.

CAUTION! **Risk of injury!**

Note that the blades of hob scrapers are very sharp and can cause injuries!

Exercise appropriate caution when using them and keep them out of the reach of children and pets!

- ☑ Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
- ☑ Clean, rinse and dry the glass as described under «Everyday soiling...».

Overcooked food or liquid on the control panel

- ☑ Switch off the hob.
- ☑ Soak up liquids with a soft cloth.
- ☑ Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.
- ☑ Dry the area completely with a textile or paper towel.

Note on functional impairment due to soiling or moisture on the control panel

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to the sensor keys no longer being operable or only being operable to a limited extent.

If the control panel is dirty, the hob may also switch off.

Make sure that the area around the controls and your hands are completely clean and dry before switching on or operating the hob again.

TROUBLESHOOTING



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect! This can be very dangerous, especially if the glass surface is damaged!

Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage!

Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	What to do
The appliance cannot be switched on	No power supply	Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter)
		Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area
The touch control does not respond	The control panel is locked (Timer display «LO»)	Unlock the control panel (see «Key lock/Child lock»)
The sensor keys are difficult to operate	The appliance is not switched on	Switch on the hob
	There is moisture or soiling on the control panel	Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible
	The keys are not operated correctly	Touch only one key at a time with the ball of your finger for at least 1 second (see corresponding section)

Problem	Possible cause	What to do
The display works, but the cookware is not heated	The overheating protection has been triggered	See «The hob switches off unexpectedly»
The heating process takes an unusually long time	Unsuitable cook-ware is used	See «Suitable cookware and its use»
	Fluctuations in the power grid	Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time
The cooking zones switch off and on during operation	The heating process is carried out in intervals	This is by design and is not a malfunction
A cooking zone switches off unexpectedly	The auto switch-off of the cooking zone has been activated	Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under «Feature...»)
The hob switches off unexpectedly	After switching on, no setting was made for longer than 1 min	Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute
	The overheating protection has been triggered	Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high
		Make sure that the cookware does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of the control panel to prevent it from overheating
	There is a liquid or dirt on the control panel	Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on
The hob switches off or on unexpectedly	The control panel has been touched accidentally	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off. If necessary, switch the hob on/off again and use it as described

Problem	Possible cause	What to do
Noise generation during operation (crackling, clicking)	The appliance and the cookware may cause various noises	A slight crackling or clicking noise, as described under «Possible operating noises» are normal and harmless. If the noise is disproportionately loud or sounds abnormal, send our service team an audio recording
Scratch marks form on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches	Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent as a rule
	Unsuitable cookware is used	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see «Suitable cookware and its use»)
	Unsuitable cleaning agents or utensils are used	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter)
A malfunction occurs/ An error code is displayed	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the hob from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. Make sure that the mains voltage is 230 volts (if this is not the case, contact your energy supplier)
	Technical error/Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician

Error codes, meaning and suggested solutions

Error code	Meaning	Suggested solutions
E 1	The voltage is too low (less than 125 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on
E 2	The voltage is too high (higher than 265 V)	
E 3	Error message of the cook- top sensor/short circuit	Contact the customer service or a certified electrician
E 5	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again
E 6	Overflow protection (moisture/liquid or soiling)	Remove any liquids, moisture or soiling, especially around the control panel. If the hob has switched off, switch it on again

MOUNTING AND INSTALLATION

Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons! Keep children and pets away!

**CAUTION!****Risk of injury!**

Some parts of the unit can be sharp-edged! Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

- ☑ For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- ☑ Make sure that the worktop intended for installation of the hob meets all the necessary requirements, that adequate ventilation can be ensured by the installation, as described in the following sections, and that nothing protrudes into the cooking area.

Requirements regarding electrical safety

- ☑ Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- ☑ A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations (See «Connecting the hob to the mains»).
- ☑ The appliance must be properly earthed before installation.

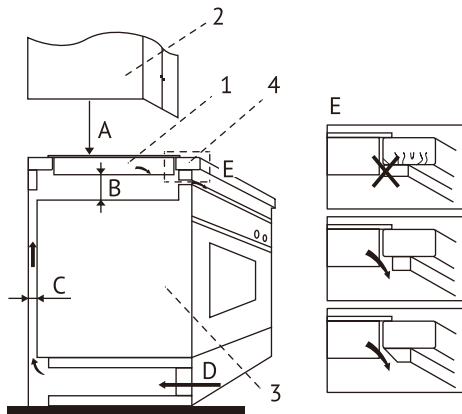
Requirements for the installation site/installation environment

- ☑ The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards.
- ☑ The materials of adjacent and surrounding surfaces must be fireproof/heat resistant up to 90°C and adhesives used up to 150°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.
If you are not sure about this, plan at least 200 mm distance between the edges of the appliance and materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- ☑ If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, a heat shield must be fitted on the underside (see relevant section).
- ☑ For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- ☑ Wall surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- ☑ The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators or freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.
- ☑ The installation of the hob must ensure good heat radiation to guarantee proper functioning.

Ventilation and safety distances

Make absolutely sure that the appliance is sufficiently ventilated and that the ventilation paths are not blocked or covered. Observe the sketch and the dimensions given:

1. Hob
2. Extractor fan or wall units/furniture
3. Oven, if applicable
4. Worktop



A	Hob distance to the extractor fan	min. 650 mm
	or to cooker hoods with head room	min. 500 mm
	to furniture (wall units etc.)	min. 760 mm
B	If applicable, distance of the hob underside to a built-in oven	min. 50 mm
C	Supply air ducts	min. 20 mm
D	Supply air ducts	min. 10 mm
E	Exhaust air ducts	min. 5 mm

Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation. Wood and similar fibrous or moisture-permeable material may only be used for the worktop if it is impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a worktop thickness of min. 30mm and the corresponding dimensions that result from the specifications for your hob model.
- Allow at least 3 mm safety clearance between the sides of the hob base and the cut surfaces of the worktop cut-out, as well as a worktop frame around the hob of at least 50 mm.

Mounting the hob in the worktop



CAUTION!
Risk of injury!

Some components of the unit can be sharp-edged! Protect yourself from injury during installation, e.g. by wearing work gloves!

Notes before mounting and installation

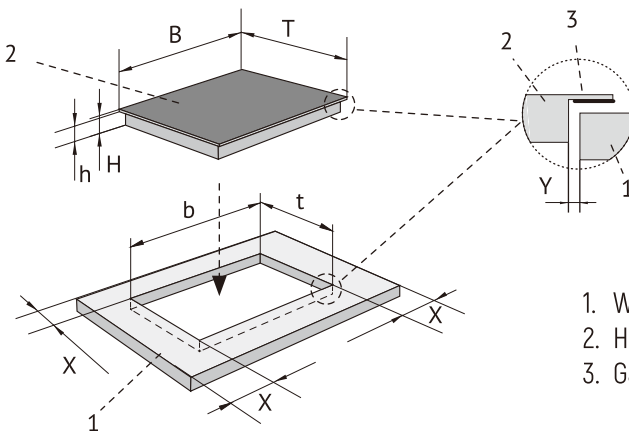
- ☑ Follow the instructions given in the chapter «Notes before use» before installing the hob
- ☑ Clean the appliance and the area around the installation position.
- ☑ Have the following ready for the fitting of the hob:
 - Hob and accessories supplied, including this manual;
 - Embroidery saw or similar;
 - Measuring tool and spirit level or similar;
 - Screwdriver;
 - Pencil or similar for markings;
 - Protective gloves or similar.

Cutting the worktop

- ☑ Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given in the following sketch.

💡 NOTE:

To avoid miscutting the worktop, check that the dimensions given match the dimensions on the product before sawing out.



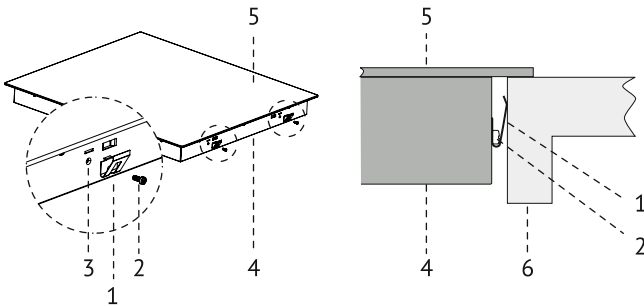
1. Worktop (thickness: min.30 mm)
2. Hob
3. Gasket

Hob:		
T	Width	450 mm
B	Depth	520 mm
H	Height	44 mm
h	Hob base height	54 mm

Cutout:		
t	Width	430 ⁺⁴ mm
b	Depth	495 ⁺⁴ mm
X	Distance	min. 50 mm
Y	Distance	min. 3 mm

Inserting and fixing the hob

- ☑ Place the hob on a clean, stable and smooth surface (e.g. use the packaging as a base). Make sure that no pressure is exerted on the elements that protrude from the hob.
- ☑ Fit the 4 installation brackets (1) using the supplied screws (2) and screwing them into the corresponding screw holes (3) on the hob base (4) as shown in the illustrations. (These ensure that the hob is fixed in the worktop cut-out after insertion).



1. Installation bracket
2. Screw
3. Screw hole
4. Hob base
5. Glass ceramic plate
6. Worktop

- ☑ Adjust the position of the brackets according to the installation situation.
- ☑ Check the hob gasket for damage and for correct positioning on the hob.
- ☑ Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop with the cables first and aligned centrally.

Make sure that it sits stably.

 **NOTES:**

- ☑ There are ventilation openings on the outside of the hob. When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop!
- ☑ When inserting the hob, make sure that its connection cable cannot be crushed, bent or twisted!

Connecting the hob to the mains

The hob is equipped with a plug.

Connect it to a properly installed and earthed socket, observing the following instructions.

Important notes on connection to the mains

- ☑ Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- ☑ A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations (See «Connecting the hob to the mains»).
- ☑ The appliance must be properly earthed before installation.
- ☑ Use the supplied mains cable for connecting and only have it replaced with one of the same type if necessary.
- ☑ The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and its temperature never exceeds 75°C.
- ☑ Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

 **Connecting the hob to the mains**
WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This hob may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

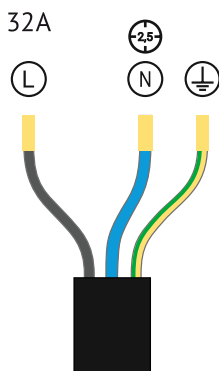
The connection sketches in this section must be observed!

Important notes on connection to the mains

- ☑ The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency.
The earth wire must not be interrupted by the fuse in the process.
- ☑ For installation on multiple phases, use the mains cable supplied and only replace it with one of the same type if necessary.
- ☑ If the hob is connected to one phase, the cable must be replaced and connected by a qualified electrician.
- ☑ The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and its temperature never exceeds 75°C.
- ☑ Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

Connection sketches for the installer:

1×220-240V, 1~N



⚡ NOTES:

If connected to one phase, the original cable must not be used!
A new cable is not included in the delivery! The cable cross-section must correspond to the fuse protection!
Bridges must be used for the connection box of the hob!

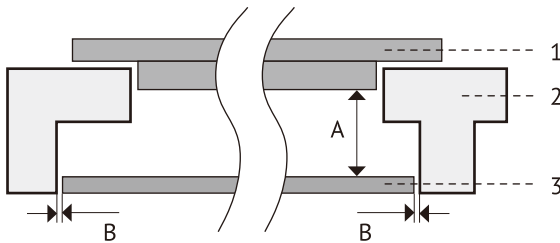


The appliance is not suitable for operation with an EU plug!

Installing a heat shield underneath the hob

When installing the hob above a drawer, furniture compartment or similar, observe the following precaution according to the installation instructions:

- ☑ Install a protective plate made of heatresistant material (e.g. perforated sheet metal to ensure ventilation) at a distance of at least 50 mm below the hob (See illustration).
- ☑ When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.
- ☑ Make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated.



1. Hob
2. Worktop/built-in furniture
3. Protective plate

A min. 50 mm
B max. 5 mm



ATTENTION!

Risk of injury and damage!

To avoid serious injury or damage from heat, electricity or functional elements, make sure that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)!

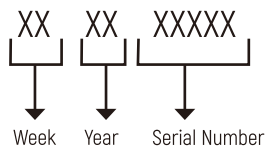
TECHNICAL DATA

Model designations	MHE 46
Number of cooking zones	3
Power and sizes of the cooking zones	Zone 1: 1800 W, Ø 200 mm Zone 2: 1200 W, Ø 160 mm Zone 3: 2000 W, Ø 200 mm
Electrical power	5000 W
Mains voltage, frequency	220 - 240 V , 50 Hz - 60 Hz
Product dimensions, W \bar{A} -D \bar{A} -H	450 × 520 × 58 mm
Installation dimensions, W×D	430 × 495 mm
Weight	6.8 kg
Cable length	1.2 m

Please note!

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

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

SERIAL NUMBER CHART:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH
Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400
Moscow region, Khimki, Butakovo, 4
info@monsherrus.ru

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

Made in PRC

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	80
ОБЗОР ПРИБОРА	87
ПРИНЦИП РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	88
УКАЗАНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	89
УПРАВЛЕНИЕ, НАСТРОЙКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	91
РЕКОМЕНДАЦИИ, УКАЗАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	98
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	102
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	104
МОНТАЖ И УСТАНОВКА.....	109
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	116

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ДОВЕРИЕ И ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ!

Внимательно и подробно прочитайте данное руководство, прежде чем распаковать прибор.

В нем содержится важная информация по безопасной установке, обслуживанию, а также важные указания по эксплуатации вашего прибора.

Отметьте важные для вас пункты, сохраните руководство, чтобы в любой момент иметь возможность обратиться к нему, а также при необходимости передайте его другим пользователям и специалисту по установке прибора.

В связи с постоянным совершенствованием мы оставляем за собой право вносить любые необходимые изменения в прибор и/или в руководство, чтобы лучше соответствовать эксплуатационным требованиям, требованиям по защите пользователей и текущим техническим стандартам.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ознакомление с данным руководством является обязательным для безопасной эксплуатации вашего прибора.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения или неисправности, вызванные несоблюдением инструкций, неправильной установкой или ненадлежащим обращением с прибором.

Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Опасность для жизни и здоровья, риск получения травм!

Этот прибор может быть потенциально опасен для людей и окружающей среды из-за отсутствия необходимых эксплуатационных условий или знаний для его эксплуатации!

Чтобы избежать этого, соблюдайте следующие указания.

- Держите детей до 8 лет и домашних животных на безопасном расстоянии от прибора!
- Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями не должны эксплуатировать, чистить или обслуживать прибор, если они не находятся под присмотром или не были проинструктированы относительно безопасного использования прибора лицом, ответственным за их безопасность, и не понимают связанных с этим опасностей!

- ☑ Не храните предметы, представляющие интерес для детей, над или у прибора!
Дети, которые забрались на варочную панель, могут получить серьезные травмы!
- ☑ Прибор предназначен для частного использования в домашних условиях и предназначен для приготовления, разогрева и подогрева пищи и различных напитков. Используйте его исключительно по назначению.
- ☑ Прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 метров над уровнем моря.
- ☑ Для приготовления пищи всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для стеклокерамических варочных панелей.
- ☑ Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью отдельного пульта дистанционного управления или с помощью коммутационного устройства.
- ☑ При первом использовании варочной панели может появиться запах, а также не большое парообразование.
Это нормально и не представляет опасности.
Тем не менее, хорошо проветрите помещение, пока пары не рассеются (не более 30 минут).
- ☑ Неиспользуемое электрооборудование представляет собой потенциальную угрозу безопасности. Не оставляйте прибор включенным и отключайте его от сети, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени!

Общие предупреждения



ВНИМАНИЕ!

Опасность для жизни и здоровья!

- ☑ Установку и ввод в эксплуатацию данного прибора может производить только квалифицированный специалист-электрик в соответствии с действующими нормами и стандартами, а также согласно указаниям данного руководства, с использованием подходящих инструментов! Для этого прибор должен быть отключен от электросети! Неквалифицированные специалисты могут получить опасные для жизни поражения электрическим током и травмы!
За корректную работу прибора отвечает установщик прибора.
- ☑ Использование неисправного или поврежденного оборудования может быть очень опасным! Перед использованием убедитесь, что прибор и его компоненты находятся в целом и исправном состоянии!
В случае неисправности или повреждения не используйте прибор, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисную службу или к квалифицированному специалисту!

- ☑ Храните все упаковочные материалы, монтажные принадлежности и мелкие детали в недоступном для детей и домашних животных месте! Они могут быть очень опасны для жизни (риск проглатывания или удушья).

При ремонте, внесении изменений в конструкцию прибора или обслуживании прибора неквалифицированным специалистом существует опасность поражения электрическим током и возникновения пожара!

Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом с соблюдением всех действующих правил техники безопасности, включая указания данного руководства; для этого прибор должен быть отключен от электросети!

Никогда не пытайтесь самостоятельно изменять или ремонтировать прибор. Не разбирайте самостоятельно прибор, если об этом не сказано в данном руководстве!

В приборе нет частей, которые необходимо обслуживать!

- ☑ Края и части прибора могут быть острыми! Соблюдайте осторожность при обращении с прибором и при необходимости используйте перчатки!
- ☑ При чистке варочной панели используйте скребки с особой осторожностью и храните их в недоступном для детей месте!



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

- ☑ Во избежание поражения электрическим током и возникновения повреждений отключайте прибор от электросети во время установки, обслуживания или других работ с прибором!
- ☑ Перед использованием проверьте, соответствуют ли технические характеристики на заводской табличке прибора (особенно напряжение (В) и частота (Гц)) условиям в месте установки.
- ☑ Установщик должен убедиться, что прибор подключен к исправной системе заземления в соответствии со всеми действующими нормами и что имеется легкодоступный проверенный разъединитель (предохранитель) с шириной контактного отверстия не менее 3 мм, который позволяет при необходимости полностью отключить прибор от сети электроснабжения.
- ☑ Изменения в системе электропитания должны выполняться только сертифицированным электриком!
Существует опасность поражения электрическим током!
- ☑ Не используйте для подключения варочной панели несколько розеток или удлинительных кабелей.
Они не гарантируют должную безопасность!
- ☑ Попадание жидкости или влаги на электропроводку может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током!

Не используйте для чистки прибора моечные аппараты высокого давления или пароочистители!

- ☑ Во избежание поражения электрическим током не работайте с прибором мокрыми или влажными руками!

ВНИМАНИЕ!

Опасность ожогов!

- ☑ Части прибора и посуда могут оставаться горячими даже после работы!
- ☑ Посуда и ручки посуды могут нагреваться во время использования!
Следите за тем, чтобы они не выступали над зоной приготовления!
Также имейте в виду, что мокрые или влажные ткани лучше проводят тепло и могут стать причиной ожогов!
- ☑ Чтобы избежать проливания горячей пищи, не используйте поврежденную или неустойчивую посуду и следите за тем, чтобы ручки не выступали за край столешницы!
- ☑ Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки, так как они также могут нагреться!

ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания!

- ☑ Во время работы варочная панель сильно нагревается. Строго соблюдайте указания относительно безопасной дистанции и инструкции, приведенные в данном руководстве.
- ☑ Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы! Пища может выкипеть, пригореть, вызвать задымление или возгорание!
Особенно быстро воспламеняются нагретые продукты, содержащие жир, масло или спирт!
- ☑ В случае пожара отключите подачу газа и электричества и попробуйте затушить пламя накрыв его крышкой, противопожарным полотном или чем-то подобным!
Никогда не тушите горящее масло или жир водой! После тушения прибора обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения технического осмотра прибора!
- ☑ Не нагревайте на варочной панели герметичные упаковки или консервные банки! Они могут взорваться из-за избыточного внутреннего давления, создаваемого при нагревании!
- ☑ Не используйте нетермостойкие предметы (например, пластиковая посуда). Они могут загореться, расплавиться, деформироваться или повредиться при включении или во время работы варочной панели!

Также держите электроприборы и их кабели на безопасном расстоянии от варочной панели!

- ☑ Во избежание возникновения опасностей никогда не оставляйте зоны приготовления или варочную панель включенными, если они не используются!
- ☑ Остатки пищи, жир и другие продукты могут загореться, воспламениться или вызвать задымление!

Перед и после каждого использования удаляйте сильные загрязнения с варочной панели!

Не храните легковоспламеняющиеся или взрывоопасные материалы рядом с варочной панелью во избежание возникновения пожара из-за повышения окружающей температуры во время работы!



ВНИМАНИЕ!

Нарушения в работе прибора с угрозой для жизни и здоровья!

Обратите внимание, что повреждение или дефект прибора может привести к поражению электрическим током или травмам!

Чтобы избежать этого, следуйте приведенным ниже инструкциям:

- ☑ Перед использованием прибора убедитесь, что все упаковочные и транспортировочные защитные материалы сняты, чтобы избежать повреждений во время работы!
- ☑ Во избежание повреждения кабеля питания и связанных с этим опасностей следите за тем, чтобы он не был пережат, согнут или перекручен и не соприкасался с горячими поверхностями, острыми краями и т. д.!

Не вытаскивайте вилку из розетки за кабель, а беритесь непосредственно за вилку!

- ☑ Во время работы варочной панели в непосредственной близости от нее выделяются тепло и влага, которые могут вызвать повреждение различных бытовых приборов! Убедитесь, что помещение хорошо проветривается!

При необходимости установите вытяжку (например, вытяжной зонт)!

Не устанавливайте варочную панель за дверью или фасадом мебели!

- ☑ Не устанавливайте варочную панель в местах с повышенной температурой, рядом с газовой или керосиновой плитой!
- ☑ Не выливайте холодные жидкости на варочную панель, когда поверхность горячая, это может вывести прибор из строя!
- ☑ Чтобы не повредить варочную поверхность, не прикасайтесь к ней заостренными предметами и используйте посуду с гладким и ровным дном!

Во избежание появления царапин и потертостей на поверхности поднимайте посуду при перемещении!

- ☑ Обеспечьте достаточное расстояние между посудой, элементами управления и краем варочной панели, чтобы избежать повреждения при нагреве!
 - ☑ Не нагревайте посуду без содержимого и следите за тем, чтобы она не раскалялась! Дно посуды может деформироваться, а поверхность варочной панели может быть повреждена в результате перегрева!
 - ☑ Не используйте прибор для складывания вещей или рабочей поверхности! Не ставьте на прибор тяжелые предметы!
 - ☑ Загрязнения и остатки пищи могут со временем повредить варочную панель и ее части! Всегда поддерживайте ее в чистом состоянии!
В частности, удаляйте пятна от сладостей, чтобы предотвратить их прилипание!
 - ☑ Не используйте для чистки варочной панели агрессивные или абразивные чистящие средства, так как это может повредить поверхность, особенно в области панели управления!
- Следуйте инструкциям по чистке и обслуживанию в соответствующей главе!

Утилизация и защита окружающей среды



Не утилизировать вместе с бытовыми отходами (маркировка WEEE)

Не выбрасывайте прибор как несортированный мусор.

Отнесите его в пункт сбора электрического и электронного оборудования для переработки или восстановления.

Пригласите квалифицированного электрика для демонтажа шнура питания.



Перерабатываемые материалы

Из разобранного прибора необходимо отделить некоторые части и утилизировать их в соответствии с региональными правилами.



Перерабатываемый материал

Из разобранного прибора необходимо отделить некоторые части и утилизировать их в соответствии с прилагаемыми инструкциями по сортировке.

Общие указания по утилизации

- ☑ Неправильная утилизация может угрожать окружающей среде и здоровью людей. Обеспечив надлежащую утилизацию прибора и его упаковки, вы сможете избежать возможных опасностей.
Это также относится к утилизации старых приборов.
- ☑ Используемые упаковочные материалы были тщательно отсортированы и подлежат вторичной переработке, чтобы сократить потребление сырьевых материалов и к

личество отходов. Разделите материалы по типам и утилизируйте их соответствующим образом.

- ☑ Информацию о современных методах утилизации и переработки отходов можно получить у местных властей, в компании по утилизации отходов или непосредственно у продавца.

Примечание по защите окружающей среды посредством экономии энергии

- ☑ Следуйте рекомендациям по приготовлению пищи, приведенным в данном руководстве, чтобы экономить электроэнергию при эффективном использовании прибора и тем самым способствовать защите окружающей среды.

Указания по транспортировке прибора

Если вам необходимо перевезти прибор после распаковки, соблюдайте следующие инструкции, чтобы избежать повреждений:

- ☑ Сохраняйте оригинальную упаковку прибора и всегда транспортируйте прибор в упаковке таким же образом, каким он был доставлен. Соблюдайте нанесенную на упаковку маркировку.

Если отсутствует оригинальная упаковка:

- ☑ Закрепите все незакрепленные/отсоединяемые части так, чтобы они не могли се прикоснуться друг с другом.
- ☑ Избегайте любого воздействия на прибор и его части и при необходимости примите соответствующие защитные меры.
- ☑ Во время транспортировки и при хранении держите прибор в горизонтальном положении.

Указания по хранению

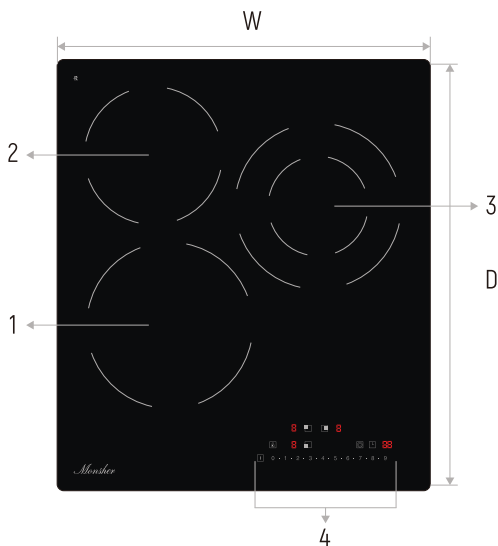
Если вам необходимо хранить прибор в течение определенного периода времени, соблюдайте следующие инструкции, чтобы избежать повреждений:

- ☑ По возможности упакуйте прибор вместе с влагопоглотителем в оригинальную картонную или аналогичную упаковку и заклейте ее клейкой лентой.
- ☑ Выберите сухое и чистое место для хранения.
- ☑ Следите за тем, чтобы прибор находился в горизонтальном положении.
- ☑ Не перегружайте упаковку.
- ☑ Не храните устройство вблизи химически агрессивных веществ во избежание возможного образования коррозии.

Регулярно проверяйте прибор на наличие видимых повреждений во время хранения и при необходимости замените упаковку.

ОБЗОР ПРИБОРА

Схема прибора



Размеры варочной панели		
W	Ширина	450 мм
D	Глубина	520 мм
H	Высота	44 мм

Размеры и номинальная мощность индукционной варочной панели		
1	Зона приготовления 1	Ø 200 мм, 1800 Вт
2	Зона приготовления 2	Ø 160 мм, 1200 Вт
3	Зона приготовления 3	Ø 200 мм, 2000 Вт
Панель управления (сенсорное управление)		
4	Сенсорные кнопки со светодиодной индикацией; Описание и принцип работы см. в соответствующей главе	

Характеристики и дополнительные свойства

- Индукционная варочная панель 45 см мощностью 5 кВт
- Легко очищаемая стеклокерамическая поверхность
- 3 зоны приготовления, 9 уровней регулировки мощности нагрева
- Сенсорные кнопки Touch Select
- Светодиодный дисплей

Функции

(подробнее о работе смотрите в соответствующей главе)

- Таймер:
 - Доступные функции:
 - Минутный таймер с звуковым сопровождением

– Автоматический таймер с функцией отключения

Блокировка элементов управления/блокировка от детей:

Отключение всех элементов управления, кроме кнопки включения/выключения.

Автоматические функции

Защита от перегрева

Чтобы предотвратить повреждение прибора, встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели.

Если температура слишком высока, варочная панель автоматически отключается.

Предупреждение об остаточном нагреве

Если варочная зона проработала некоторое время назад об этом оповещает символ **H** на дисплее соответствующей зоны приготовления.



Когда зона приготовления остынет до безопасной температуры, символ исчезнет.

Это также может использоваться как функция энергосбережения.

Автоматическое отключение

Для вашей безопасности и, например, чтобы не забыть выключить варочную панель, она автоматически отключается через установленное время:

Мощность нагрева	Время автоматического отключения
1-2	6 ч
3-4	5 ч
5	5 ч
6-9	1.5 ч

ПРИНЦИП РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Принцип работы варочной панели

Прибор автономен, поэтому его можно установить на кухне независимо от других приборов.

Мощность каждой зоны приготовления регулируется в 9 уровней нагрева с помощью сенсорного управления, что гарантирует оптимальный уровень нагрева.

Благодаря оптимальному использованию тепловой энергии, включая остаточное тепло, также снижается потребление энергии.

Процесс нагревания можно определить непосредственно по красному индикатору зоны приготовления. Однако даже после выключения обратите внимание на дисплей соответствующей варочной зоны (описание см. в разделе «Панель управления и дисплей»), особенно на предупреждение об остаточном тепле!

Интервальный нагрев

В целях безопасности варочная панель нагревается в определенные промежутки времени.

Периодическое включение и выключение зон приготовления является нормальным явлением и не указывает на дефект прибора.

Однако, чтобы избежать каких-либо проблем, убедитесь, что ваша посуда высокого качества.

Варочная панель изготовлена из высококачественной стеклокерамики Kanger.

Она гарантирует качество и безопасность, а также легко очищается.

Возможные шумы во время работы

Во время и после работы варочной панели могут возникать посторонние звуки, кроме сигналов панели управления, которые являются нормальными и не означают дефект прибора:

- Яелкающие звуки: Электрическая коммутация
- Звуки треска: Звук нагрева посуды, состоящей из разных слоев металла.

УКАЗАНИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Подходящая посуда и ее применение

Используйте только посуду, подходящую для стеклокерамических варочных панелей.

Общие сведения о посуде

Металлическое дно посуды расширяется при нагревании.

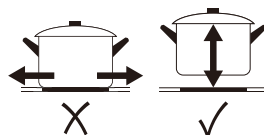
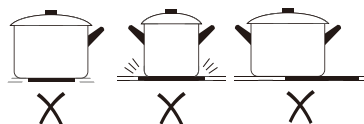
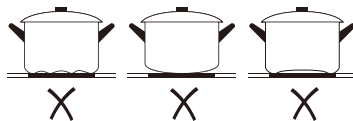
Поэтому дно хорошей посуды никогда не бывает абсолютно плоским в холодном состоянии, а слегка изогнуто внутрь (вогнуто), чтобы после нагрева оно плотно прилегло к зоне приготовления и обеспечивало эффективный нагрев.

Правильное использование посуды

-  **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**
Риск нанесения ущерба!

Перед использованием посуды убедитесь, что ее дно чистое! Загрязнения могут повредить варочную поверхность!

- ☑ Используйте только ту посуду, которая подходит для стеклокерамики!
- ☑ Не нагревайте пустые емкости для приготовления пищи и следите за тем, чтобы в них не закипала вода!
- ☑ Убедитесь, что дно посуды гладкое и плотно прилегает к поверхности прибора!
- ☑ Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном!
- ☑ Используйте посуду, диаметр дна которой максимально соответствует размеру выбранной зоны приготовления! Для этого также обратитесь к таблице ниже!
- ☑ Всегда ставьте посуду в центр зоны приготовления!
- ☑ Всегда поднимайте посуду. Не толкайте ее, чтобы не поцарапать поверхность прибора!



Распаковка и подготовка к работе прибора

- ☑ При распаковке прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке!



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм и поражения электрическим током!

Если вы заметили какие-либо повреждения прибора, его кабелей или других частей, не подключайте его и не эксплуатируйте!

Это может быть очень опасно! Обратитесь в сервисную службу.

- ☑ После установки прибора (см. соответствующие разделы), перед его использованием убедитесь, что все упаковочные материалы, наклейки, защитные пленки и материалы для защиты при транспортировке были удалены с прибора и надлежащим образом утилизированы, а все оставшиеся мелкие детали, например, монтажные материалы, хранятся в безопасном месте!



ВНИМАНИЕ!

Опасность удушья!

Мелкие детали, фольга и т.д. могут быть очень опасны.

Всегда храните их в недоступном для детей и домашних животных месте.

- ☑ Перед эксплуатацией варочной панели очистите ее, как описано в соответствующей главе. Убедитесь, что варочная поверхность полностью чистая и на ней нет остатков транспортировочных материалов и т.п.!

Ввод варочной панели в эксплуатацию

- ☑ Включайте прибор в работу только в том случае, если он находится в исправном состоянии и был установлен квалифицированным электриком!
- ☑ Действуйте, как описано в разделе «Управление, настройка и эксплуатация».

Образование дыма и появление запаха при первой эксплуатации

При первом использовании варочной панели может появиться запах, а также легкий пар.

Это нормально и безвредно; однако в этом случае пока не разогревайте на приборе пищу и обеспечьте хорошую вентиляцию помещения до тех пор, пока пар не испарится (не более 30 мин.). После этого вы можете использовать прибор в обычном режиме.

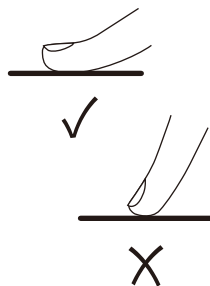
УПРАВЛЕНИЕ, НАСТРОЙКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Указания по работе с сенсорным управлением

Панель управления варочной панели состоит из сенсорных кнопок, реагирующих на прикосновение.

Для использования этих кнопок соблюдайте следующие инструкции:

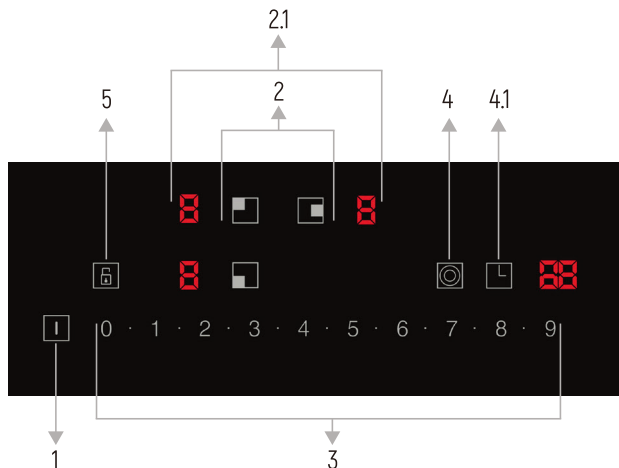
- ☑ Не давите сильно на элементы управления. Достаточно слегка прикоснуться к ним.
- ☑ Используйте подушечку пальца, а не кончик (см. рисунок) и управляйте сенсорными кнопками, как описано в следующих разделах.
- ☑ При правильном касании сенсорного управления раздается сигнал, подтверждающий касание.
- ☑ Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Даже тонкая пленка воды может затруднить или сделать невозможным управление сенсорными кнопками.
- ☑ Не кладите предметы на панель управления. Это может привести к непреднамеренному включению или выключению варочной панели.
- ☑ Во время использования убедитесь, что между посудой и сенсорными элементами управления есть достаточное расстояние, чтобы избежать неисправностей и повреждений при нагревании!



Панель управления и дисплей

Ниже приводится краткое описание дисплея и функции кнопок.

Подробные инструкции по управлению приведены в разделах ниже.



Кнопки панели управления			
1	ⓘ	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение/выключение варочной панели
2	■	Зона приготовления 1	Выбор зоны приготовления/включение для дальнейшей регулировки мощности нагрева
	■	Зона приготовления 2	
	■	Зона приготовления 3	
3	0 1 1	Слайдер	Регулировка мощности нагрева выбранных зон приготовления/Установка значений времени
4	☉	Зона расширения	Кнопка управления расширением зоны нагрева
5	🔒	Блокировка элементов управления/ блокировка от детей	Блокировка/разблокировка панели управления (кроме кнопки включения/выключения)
Цифровой дисплей			
2.1	■ 8	Дисплей зон приготовления	
	1-9	Текущий уровень мощности нагрева зоны приготовления	

2.1	Н	Предупреждение об остаточном тепле
	.	Обозначение варочной зоны, к которой относится индикация таймера (Для таймера с автоматическим отключением - включение на нескольких варочных зонах/индикатор «точка» рядом с индикатором уровня мощности нагрева)
4.1	⌚ 88	Индикация таймера
	99-00	Установка и отображение актуального значения таймера/индикация обратного отсчета в минутах до автоматического отключения
	--	Обратный отсчет таймера окончен/выключен
	Lo	Блокировка элементов управления/блокировка от детей включена
	E 1-E2	Коды ошибок (значение см. в соответствующей таблице в разделе «Руководство по устранению неисправностей»)

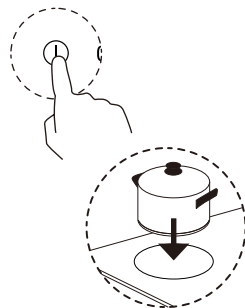
Общая эксплуатация и настройка

Включение и подготовка к приготовлению пищи

- ☑ Коснитесь кнопки включения/выключения ①.
- После включения раздастся звуковой сигнал, и на всех индикаторах отобразится - или ②.

Варочная панель находится в режиме ожидания.

- ☑ Теперь поставьте подходящую посуду по центру-выбранной зоны приготовления.
- Убедитесь, что поверхность зоны приготовления и дно посуды чистые и сухие!

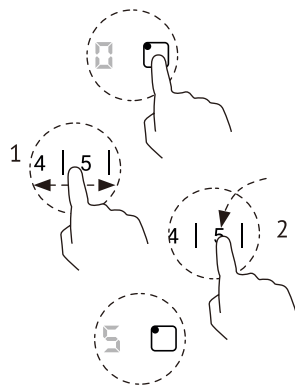


Настройка уровня мощности нагрева

- ☑ Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, которую вы хотите использовать.
- ☑ Пока мигает индикатор выбранной зоны приготовления, установите желаемый уровень мощности (1-9), проведя по слайдеру (1) или коснувшись непосредственно слайдера (2) в желаемом положении уровня мощности.


Примечания по настройке мощности нагрева:

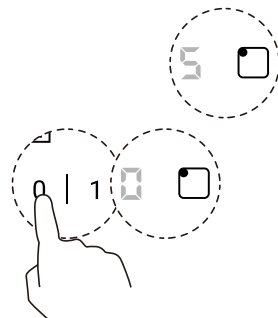
- ☑ Если в течение одной минуты после включения ни для одной варочной зоны не выбран уровень мощности нагрева, варочная панель автоматически выключается.



- ☑ Во время работы уровень мощности можно в любой момент изменить с помощью слайдера.

Выключение зон приготовления

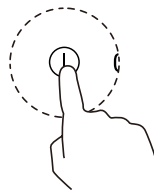
- ☑ Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления той зоны, которую вы хотите отключить.
- ☑ Пока мигает индикатор выбранной зоны приготовления, коснитесь отметки 0 на слайдере, пока на дисплее не появится символ .



Выключение варочной панели


- ☑ Коснитесь кнопки включения/выключения .

Когда все индикационные поля погасли (за исключением предупреждения об остаточном тепле зон приготовления), варочная панель выключается.



ОСТОРОЖНО! Опасность ожогов!

После отключения использованные зоны приготовления могут оставаться очень горячими, что может привести к ожогам!

Не прикасайтесь к поверхности прибора, пока она не остынет до безопасной температуры и не исчезнет индикация остаточного тепла ( на дисплее зоны приготовления)!

Обратите внимание, что в случае перебоя в подаче электропитания индикация остаточного тепла исчезает!



Экономия энергии благодаря системе индикации остаточного тепла

Если вы хотите разогреть другую посуду, вы можете сэкономить энергию, используя остаточное тепло.

Для этого выберите зону приготовления, у которой индикация остаточного тепла еще активна.

Использование таймера

Таймер можно использовать для следующих целей:

- ☑ Минутный таймер с звуковым сопровождением
- ☑ Автоматический таймер с функцией отключения

Настройка минутного таймера

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы по истечении заданного времени раздавался только звуковой сигнал, выполните следующие действия:

- ☑ Убедитесь, что варочная панель включена.
- ☑ Нажмите кнопку таймера ⌚ (без выбора зоны приготовления).
На дисплее таймера появится **30**.
- ☑ Пока мигает индикация, отрегулируйте значение десятков с помощью слайдера.
- ☑ Через 3 секунды без дополнительного нажатия кнопки автоматически подтверждается установка десятков и значение единицы начнет мигать. При необходимости также отрегулируйте значение единицы с помощью слайдера.
- ☑ Еще через 3 секунды без дополнительного нажатия индикатор перестанет мигать, и установленное время будет автоматически подтверждено. Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера отображается время, оставшееся до срабатывания звукового сигнала.
- ☑ По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Это не влияет на работу зон приготовления.
- ☑ Чтобы выключить звуковой сигнал, несколько раз нажмите кнопку таймера ⌚, пока на дисплее таймера не появится - - .



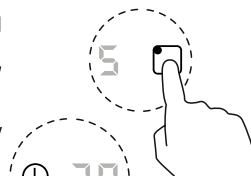
Настройка автоматического таймера с функцией отключения

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы зона приготовления автоматически отключалась через заданное время, выполните следующие действия:

- ☑ Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, для которой вы хотите активировать таймер автоматического отключения, и установите желаемый уровень мощности.
- ☑ Пока мигает индикатор зоны приготовления, нажмите кнопку таймера ⌚.
На дисплее таймера появится **30**.

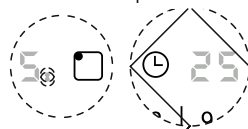
- ☑ Пока мигает индикация, отрегулируйте значение десятков с помощью слайдера.

Через 3 секунды без дополнительного нажатия кнопки автоматически подтверждается установка значения десятков и значение единицы начнет мигать. При необходимости также отрегулируйте значение единицы с помощью слайдера.



- ☑ Еще через 3 секунды без дополнительного нажатия индикатор перестанет мигать, и установленное время будет автоматически подтверждено. Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера отображается время.

Чтобы выделить выбранную зону приготовления, рядом с индикатором мощности нагрева загорится точка.



⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность травм и возгорания!

Если готовить пищу без присмотра, она может пригореть, выкипеть и загореться!
Не используйте таймер для приготовления без присмотра!

- ☑ По истечении заданного времени выбранная зона приготовления автоматически отключается.

Примечание по работе дополнительных зон приготовления

Таймер не влияет на другие зоны приготовления, и они продолжают работать автономно.

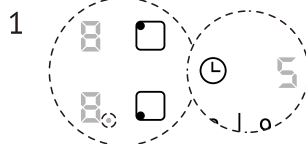
Настройка автоматического таймера с функцией отключения для нескольких зон приготовления

- ☑ Если вы хотите включить таймер для нескольких зон приготовления, выполните следующие действия.
- ☑ Если таймер активирован для нескольких конфорок, на дисплее таймера всегда будет отображаться наименьшее оставшееся время. Точка, загорающаяся рядом с индикатором мощности нагрева, обозначает зону приготовления, к которой относится настройка таймера.

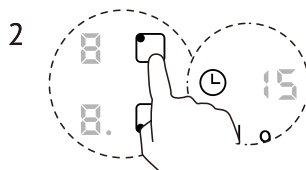
Пример см. на рисунке (1):

Зона приготовления 1: Уровень мощности 6, оставшееся время 5 мин.

Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 15 мин.



- ☑ Чтобы отобразить оставшееся время для другой зоны приготовления, нажмите на кнопку выбора зоны приготовления (2).



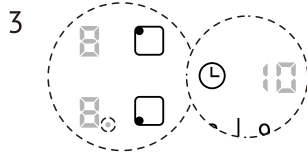
- ☑ По истечении заданного времени соответствующая зона приготовления отключается, индикатор времени переключается на следующее минимальное оставшееся время, а на индикаторе мощности нагрева зоны приготовления точка начнет мигать.

Пример см. на рисунке (3):

Зона приготовления 1: Зона приготовления выключена, оставшееся время истекло.

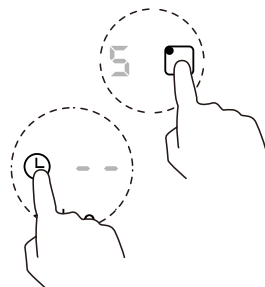
Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 10 мин.

- ☑ По истечении последнего установленного времени, соответствующая зона приготовления и индикация времени также отключаются.



Удаление и изменение настроек таймера

- ☑ Чтобы удалить установку таймера, нажмите кнопку выбора зоны приготовления, для которой вы хотите удалить установку таймера.
 - ☑ Нажмите кнопку таймера ⌚.
- После этого настройка таймер отменяется.
- ☑ Чтобы изменить настройку времени, сбросьте таймер, как описано выше.



Блокировка элементов управления/блокировка от детей

Чтобы предотвратить непреднамеренные действия (например, случайное включение конфорок детьми), вы можете заблокировать панель управления.

Выключение варочной панели при активации блокировки элементов управления:

Даже если панель управления заблокирована, кнопка включения/выключения ① остается активной.

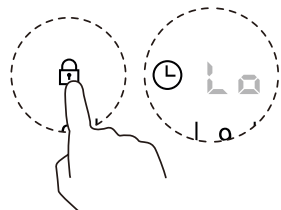
Таким образом, вы можете в любой момент отключить варочную панель в случае экстренной ситуации. Однако для дальнейшей работы необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Чтобы воспользоваться функцией блокировки элементов управления, выполните следующие действия:




Блокировка панели управления

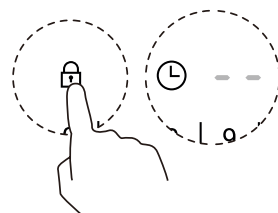
- ☑ Нажмите кнопку блокировки элементов управления/блокировки от детей 🔒.
- ☑ На дисплее таймера отображается **Lo** или **Lo** и оставшееся время поочередно, если таймер был установлен ранее.

Панель управления заблокирована, за исключением кнопки включения/выключения ①.



Разблокировка панели управления

- ☑ Убедитесь, что варочная панель включена.
- ☑ В течении 3 секунд зажмите кнопку блокировки элементов управления/блокировки от детей .
- ☑   Символ исчезнет, и вы снова сможете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.



РЕКОМЕНДАЦИИ, УКАЗАНИЯ И СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



ВНИМАНИЕ!

Риск получения ожогов!

Варочная панель, посуда, готовящиеся блюда и металлические предметы на варочной поверхности сильно нагреваются во время работы и могут привести к ожогам!

Соблюдайте осторожность во время приготовления! Помните, что нагретые жидкости могут выплескиваться!

Не используйте варочную панель в качестве места хранения!

Во время работы всегда держите детей и домашних животных на безопасном расстоянии.

Не наливайте жидкости на нагретую варочную поверхность!

Образуется пар и жидкость разбрызгивается, что может привести к ожогу!

Перепад температуры также может привести к повреждению варочной панели!



ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания!

Особенно масла, жиры, спирт или спиртосодержащие продукты быстро нагреваются и могут легко самовоспламеняться при очень высоких температурах! Пища может подгореть или загореться!

Не оставляйте прибор без присмотра, когда он используется!

Во избежание пожара следите за тем, чтобы продукты не перекипали!

В случае возгорания отключите питание и попробуйте затушить пламя накрыв его крышкой, противопожарным полотном или чем-то подобным!

Никогда не тушите горящее масло или жир водой!

Энергоэффективная эксплуатация прибора

Ваш прибор соответствует всем самым современным стандартам, и его энергопотребление уже в значительной степени оптимизировано с технической точки зрения.

Для того чтобы потребление энергии было как можно меньше во время использования, дополнительно соблюдайте следующие указания по энергосбережению:

- ☑ Всегда выбирайте посуду, размер которой наилучшим образом соответствует количеству приготавливаемой пищи.
- ☑ Чтобы максимально эффективно использовать мощность нагрева, используйте зону приготовления, которая максимально соответствует размеру вашей посуды, или выбирайте посуду, которая соответствует размеру зоны приготовления, которую вы хотите использовать.

Убедитесь, что посуда расположена по центру варочной зоны.

- ☑ Убедитесь, что дно посуды ровное, так как неровное дно увеличивает расход энергии.
- ☑ Поставьте посуду на варочную поверхность перед включением варочной панели.
- ☑ По возможности накрывайте посуду подходящей, плотно прилегающей крышкой, в идеале - стеклянной, чтобы не приходилось поднимать ее.

Тепло, уходящее при приготовлении пищи без крышки, расходует значительно больше энергии.

- ☑ Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты при комнатной температуре или в холодильнике.
- ☑ Чтобы сократить время приготовления, уменьшите количество жидкости и жира. Например, для приготовления картофеля, яиц или овощей на пару при использовании крышки достаточно 1-2 см. уровня воды.

- ☑ По возможности предварительно отваривайте крупы, нагревая их вместе с водой для варки, а не добавляя их после того, как вода достигнет температуры кипения.

Это сокращает время приготовления и снижает расход энергии.

- ☑ Начните готовить на высокой мощности, уменьшите ее, как только блюдо нагреется, и выключите конфорку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, чтобы использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.
- ☑ Чтобы разогреть несколько блюд подряд, используйте одну и ту же зону (зоны) приготовления, чтобы задействовать остаточное тепло.
- ☑ Для этого следите за индикатором остаточного тепла «Н» на зонах приготовления.
- ☑ Если варочная зона больше не используется, сразу выключайте ее.
- ☑ Чтобы избежать повышенного расхода энергии из-за загрязнения зон приготовления и кухонной утвари, следите за их чистотой.

Параметры нагрева

Уровень мощности	Подходит для
1-2	<input checked="" type="checkbox"/> разогрев небольшого количества пищи <input checked="" type="checkbox"/> растапливание шоколада, сливочного масла <input checked="" type="checkbox"/> томление <input checked="" type="checkbox"/> медленное нагревание
3-4	<input checked="" type="checkbox"/> разогрев <input checked="" type="checkbox"/> при активном помешивании и тушении <input checked="" type="checkbox"/> приготовление риса
5-6	<input checked="" type="checkbox"/> приготовление блинов, оладий <input checked="" type="checkbox"/> приготовление овощей/рыбы на пару <input checked="" type="checkbox"/> тушение
7-8	<input checked="" type="checkbox"/> Быстрое обжаривание/соте <input checked="" type="checkbox"/> приготовление макаронных изделий (пасты)
9	<input checked="" type="checkbox"/> обжаривание при непрерывном помешивании <input checked="" type="checkbox"/> жарка <input checked="" type="checkbox"/> доведение супа до кипения <input checked="" type="checkbox"/> кипячение воды



ПРИМЕЧАНИЕ:

Приведенная выше информация носит ознакомительный характер и может меняться в зависимости от характеристик блюда и посуды.

Чтобы определить оптимальную настройку в каждом конкретном случае, в случае неоднозначности, мы рекомендуем сначала выбрать меньший из указанных уровней мощности, а затем при необходимости отрегулировать уровень.

Рекомендации по приготовлению здоровой пищи

- Чтобы максимально сохранить питательную ценность продуктов, не готовьте их дольше, чем это необходимо.
- Используйте, например, таймер, чтобы установить оптимальное время приготовления.

Образование акриламида в продуктах питания и соответствующие рекомендации по приготовлению пищи

При высоких температурах из сахара и белка в продуктах питания, особенно в картофельных и зерновых продуктах и хлопьях, образуется вредный для здоровья акриламид.

Чтобы избежать этого и свести к минимуму риск для здоровья, соблюдайте следующие рекомендации по приготовлению при жарке или запекании указанных блюд:

- ☑ Используйте термостойкое растительное масло.
- ☑ Не выбирайте слишком тонкие куски, распределяйте их равномерно и регулярно переворачивайте.

Следуйте инструкциям производителя.

- ☑ Воздержитесь от обжаривания на высоком уровне мощности. Обеспечьте равномерный нагрев, поддерживайте температуру в среднем диапазоне и избегайте сильного обжаривания.
- ☑ Следите за тем, чтобы в блюде сохранялась определенная влажность.
- ☑ Не кипятите продукты дольше, чем достигается точка кипения.

ТУШЕНИЕ, ВАРКА РИСА

- ☑ Тушение производится при температуре ниже температуры кипения воды, т.е. примерно при 85°C, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, по скольку 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.

ОБЖАРКА СТЕЙКА

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

- ☑ Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.
- ☑ Разогрейте сковороду с толстым дном.
- ☑ Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.
- ☑ 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.

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

ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ НЕПРЕРЫВНОМ ПОМЕШИВАНИИ

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

Попадание влаги на части прибора под напряжением может привести к поражению электрическим током и/или короткому замыканию! Не используйте моечные аппараты высокого давления или парочистители!



ОСТОРОЖНО!

Риск получения ожогов!

Контакт с горячими поверхностями или паром может привести к ожогам или повреждениям! Всегда выключайте варочную панель перед чисткой, и дайте варочной панели остыть до минимально безопасной температуры, прежде чем прикасаться к ней, мыть варочную поверхность или использовать нетермостойкую посуду!



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Риск нанесения ущерба!

Не используйте для чистки агрессивные, абразивные или щелочные чистящие средства, острые или заостренные предметы, за исключением скребков для варочных поверхностей!

Они могут повредить стеклокерамическое покрытие и панель управления! Перед использованием проверьте инструкции производителя чистящих средств на соответствие требованиям стеклокерамической поверхности!

Не выливайте холодную жидкость на горячую варочную панель!

Возникающий при этом тепловой удар может привести к повреждению!

Остатки чистящих средств могут нанести вред варочной поверхности! Всегда удаляйте их сразу и целиком!

Чтобы ваша варочная панель выглядела хорошо и была полностью исправна, ухаживайте за ней. Всегда держите варочную панель и посуду в чистоте и, по возможности, сразу удаляйте загрязнения.

Повседневные загрязнения

(отпечатки пальцев, остатки при приготовлении несладких блюд)

- ☑ Если варочная панель все еще работает, выключите ее и подождите, пока не погаснут все индикаторы остаточного тепла.
- ☑ Нанесите на поверхность немного средства для чистки стеклокерамики, пока оно еще теплое (не горячее!).
- ☑ Очистите поверхность мягкой тканью.
- ☑ Тщательно промойте варочную панель чистой водой и удалите все остатки чистящих средств.
- ☑ Вытрите варочную панель чистым сухим тканевым или бумажным полотенцем.

Переваренная, расплавленная, подгоревшая пища и пятна от сахара или соли на поверхности варочной панели

- ☑ Выключите варочную панель и приступайте к очистке как можно скорее, особенно при удалении остатков пищи с сахаром, пока варочная панель еще теплая.
- ☑ Используйте скребок для стеклокерамики, держите его под углом примерно 30° относительно варочной панели и соскребите загрязнение на прохладную часть варочной панели.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** Если корка уже затвердела, предварительно аккуратно разбейте ее.



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы!

Обратите внимание, что лезвия скребков для варочных поверхностей очень острые и могут нанести травму!

Соблюдайте осторожность при их использовании и храните их в недоступном для детей и домашних животных месте!

- ☑ Удалите грязь с помощью тряпки для посуды или бумажного полотенца.
- ☑ Очистите, промойте и высушите покрытие, как описано в разделе «Повседневные загрязнения...».

Пережаренная пища или жидкость на панели управления

- ☑ Выключите варочную панель.
- ☑ Промокните жидкость мягкой тканью.
- ☑ Протрите область сенсорного управления чистой влажной тканью или мягкой губкой.
- ☑ Полностью высушите область тканевым или бумажным полотенцем.

Примечание о возникновении функциональных неисправностей из-за загрязнения или попадания влаги на панель управления

Даже едва заметная пленка воды на панели управления может привести к тому, что кнопки, перестанут работать или будут работать только в ограниченном режиме.

Если панель управления загрязнена, варочная панель также может отключиться.

Убедитесь, что область вокруг панели управления чистая и сухая, прежде чем включать или эксплуатировать варочную панель снова.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током, получения травм и нанесения ущерба!

Не используйте прибор при наличии повреждений или дефектов! Это может быть очень опасно, особенно если повреждена стеклокерамическая поверхность!

Ремонт и изменения в конструкции очень опасны и могут привести к повреждениям!

Никогда не производите ремонт или изменение конструкции прибора самостоятельно и не разбирайте его!

В приведенных ниже таблицах перечислены основные проблемы, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации, их возможные причины и возможные способы устранения.

Это может помочь вам самостоятельно решить проблему.

Если предложенные выше способы устранения проблемы не помогают, обратитесь в сервисную службу или к квалифицированному специалисту!

Неисправности, возможные причины и способ устранения

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается	Отсутствует напряжение в сети питания	Убедитесь, что варочная панель полностью и правильно подключена к источнику питания (см. соответствующую главу)
		Проверьте, не сработал ли предохранитель, не отключилось ли электричество в вашем доме или его окрестностях
Сенсорная панель не реагирует на нажатия	Панель управления заблокирован (Горит индикация «LO»)	Разблокируйте панель управления
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия	Прибор не включен	Включите варочную панель
	На панели управления есть влага или загрязнения	Убедитесь, что панель управления полностью чистая и сухая. Обратите внимание, что тонкая пленка воды может быть даже не видна
	Неправильная работа кнопок	Прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца
Дисплей работает, но посуда не нагревается	Сработала защита от перегрева	См. раздел «Варочная панель внезапно выключается»
Процесс нагревания занимает очень много времени	Используется неподходящая посуда	См. раздел «Подходящая посуда и ее использование»
	Колебания в электросети	Колебания напряжения в сети всего в 10 вольт могут привести к значительному увеличению времени приготовления

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочные зоны выключаются и включаются во время работы	Процесс нагревания происходит с интервалами	Это сделано специально и не является неисправностью
Неожиданное выключение зоны приготовления	Активировано автоматическое отключение варочной зоны	При необходимости снова включите зону приготовления. Для работы зоны приготовления по таймеру (см. таблицу автоматического отключения в разделе «сункция...»)
Варочная панель неожиданно выключается	После включения ни одна настройка (ни одно действие) не выполнялась дольше 1 минуты	Снова включите варочную панель и в течение одной минуты установите мощность нужной зоны приготовления
	Сработала защита от перегрева	<p>Убедитесь, что вентиляционные пути не перекрыты и что температура окружающей среды не слишком высокая</p> <p>Следите за тем, чтобы посуда не выступала над нарисованным обозначением зоны приготовления в направлении панели управления, чтобы предотвратить перегрев</p>
	На панель управления попала жидкость или грязь	Очистите и вытрите варочную панель, особенно область панели управления, затем снова включите ее

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель неожиданно выключается или включается	Случайное касание панели управления	Следите за тем, чтобы на панель управления ничего не клали и не протирали, даже если она выключена. При необходимости снова включите/выключите варочную панель и используйте ее в соответствии с инструкциями
Шумы во время работы (треск, щелчки)	Прибор и посуда могут издавать различные звуки	Легкий треск или щелчки, как описано в разделе «Возможные шумы при работе», являются нормальными и не представляют опасности. Если шум непропорционально громкий или звучит ненормально, свяжитесь с сервисной службой
На поверхности стеклокерамики образуются царапины	Потертости или другие загрязнения могут выглядеть как царапины	Стеклокерамика более устойчива к износу. Следы износа не являются повреждением и, как правило, могут быть удалены с помощью подходящего чистящего средства
	Используется неподходящая посуда	См. раздел «Подходящая посуда и ее использование»
	Используются неподходящие чистящие средства или посуда	Используйте только чистящие средства и посуду, подходящие для стеклокерамических поверхностей (см. главу «Чистка»)

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Возникла неисправность/ Выводится код ошибки	Колебания в системе электропитания	Отключите варочную панель от электросети не менее чем на 12 часов (выключите предохранитель), чтобы сбросить настройки электронной системы, а затем снова включите ее. Убедитесь, что напряжение в сети составляет 230 В (если нет, обратитесь к своей энергоснабжающей организации)
	Техническая ошибка/ Значение кода см. в таблице ниже	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту

Коды ошибок, их значение и способ устранения

Код неисправности	Неисправность	Решение
E1	Напряжение слишком низкое (менее 125 В)	Проверьте электропитание. Если оно в норме, снова включите варочную панель
E2	Напряжение слишком высокое (выше 265 В)	
E3	Сообщение об ошибке датчика варочной панели/ короткое замыкание	Обратитесь в сервисную службу или к квалифицированному электрику
E5	Перегрев варочной панели	Подождите, пока варочная панель остынет, а затем снова включите ее

Код неисправности	Неисправность	Решение
E ₁	Защита от перелива (влаги/ жидкости или загрязнений)	Протрите все загрязнения и жидкости, особенно вокруг панели управления. Если варочная панель выключилась, включите ее снова

МОНТАЖ И УСТАНОВКА

Важные указания и требования по установке



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током и получения травм!

Установку/подключение, заземление и ввод в эксплуатацию данного прибора должны выполнять только квалифицированный электрик в соответствии с действующими нормами и стандартами!

Это очень опасно для людей, не имеющих соответствующей квалификации! Не пускайте детей и домашних животных!



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы!

Некоторые части прибора могут иметь острые края! При обращении с прибором обеспечьте себе соответствующую защиту, например, используйте перчатки!

- При установке необходимо соблюдать все размеры и расстояния, указанные в данном руководстве, а также прочие требования.
- Убедитесь, что рабочая поверхность, предназначенная для установки варочной панели, отвечает всем необходимым требованиям, что при установке может быть обеспечена достаточная вентиляция, как описано в нижеприведенных разделах.

Требования к электробезопасности

- Перед установкой прибора убедитесь, что напряжение и частота соответствуют данным, указанным на табличке (данные в В и Гц).

Если вы не уверены, обратитесь к вашей энергоснабжающей организации или квалифицированному электрику.

- ☑ Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от электросети, должен быть встроен в электропроводку и соответствовать местным нормам (см. «Подключение варочной панели к электросети»).
- ☑ Перед установкой прибор должен быть надлежащим образом заземлен.

Требования к месту установки

- ☑ Поверхность при установке должна быть сухой и иметь хорошую вентиляцию в соответствии с действующими техническими нормами и стандартами.
- ☑ Материалы прилегающих и окружающих прибор поверхностей должны быть огнеупорными / термостойкими до 90°C, а используемый клей - до 150°C, чтобы исключить деформацию поверхностей или отслоение покрытий.

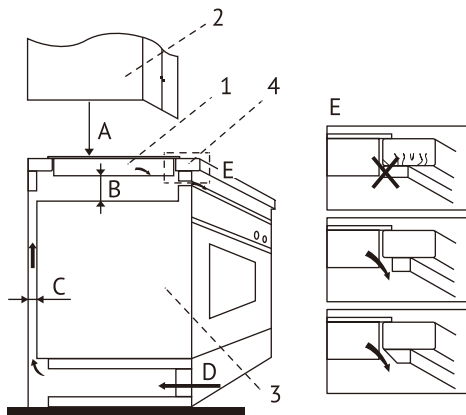
Если вы не уверены в этом, предусмотрите расстояние между краями прибора не менее 200 мм или защитите их слоем огнеупорного материала.

- ☑ Если варочная панель установлена над шкафом, мебельным пеналом и т. п., необходимо установить теплозащитный экран с нижней стороны (см. соответствующий раздел).
- ☑ Для правильной работы варочной панели выбранный способ установки должен обеспечивать хорошую теплоотдачу.
- ☑ Поверхности стен вокруг варочной поверхности должны быть легко очищаемыми (например, керамическая плитка).
- ☑ Варочную панель нельзя устанавливать в непосредственной близости к холодильникам и морозильникам, посудомоечным и сушильным машин во избежание сбоев в работе и излишнего потребления энергии.
- ☑ Установка варочной панели должна обеспечивать хорошую теплоотдачу, чтобы гарантировать корректную работу.

Вентиляция и безопасные расстояния

Убедитесь, что прибор достаточно вентилируется и что вентиляционные пути не заблокированы и не перекрыты. Соблюдайте чертеж и указанные размеры:

1. Варочная панель
2. Вытяжка или настенные шкафы/ мебель
3. Духовой шкаф, если применимо
4. Столешница



А	Расстояние до варочной панели от вытяжки	мин. 650 мм
	к мебели (настенные шкафы и т.д.)	мин. 760 мм
В	Если применимо, расстояние от нижней части варочной панели до встроенного духового шкафа	мин. 50 мм
С	Приточные вентиляционные каналы	мин. 20 мм
Д	Приточные вентиляционные каналы	мин. 10 мм
Е	Вытяжные вентиляционные каналы	мин. 5 мм

Выбор и подготовка столешницы

- Для установки варочной панели выбирайте столешницу из изоляционного и термостойкого материала.

Дерево и подобные волокнистые или влагопроницаемые материалы можно использовать для столешницы только в том случае, если они специально пропитаны.

- Изолируйте верхний край столешницы, граничащий со стеной за варочной панелью, от попадания жидкости или влаги, например, с помощью специальной защитной ленты.
- Убедитесь, что поверхность столешницы ровная и горизонтальная.
- Обеспечьте толщину столешницы мин. 30 мм и соответствующие размеры, указанные в технических характеристиках вашей модели варочной панели.
- Обеспечьте безопасный зазор не менее 3 мм между боковыми сторонами основания варочной панели и поверхностями выреза в столешнице, а также рамку его столешницы вокруг варочной панели не менее 50 мм.

Установка варочной панели в столешницу

-  **ОСТОРОЖНО!**
Риск получения травмы!

Некоторые части устройства могут иметь острые края! Защитите себя от травм во время установки, например, надев перчатки!

Указания перед монтажом и установкой

- Перед установкой варочной панели следуйте указаниям, приведенным в главе «Указания перед использованием».
- Очистите прибор и пространство вокруг места установки.
- Для установки варочной панели подготовьте следующее:
 - Варочная панель и принадлежности, входящие в комплект поставки, включая данное руководство;

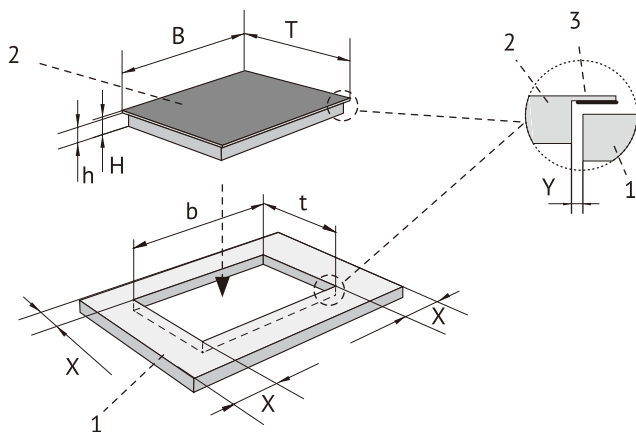
- Лобзик или аналогичный инструмент;
- Измерительный инструмент и уровень или аналогичный инструмент;
- Отвертка;
- Карандаш или аналогичный инструмент для разметки;
- Защитные перчатки.

Резка столешницы

- Выпилите в столешнице монтажное отверстие для варочной панели в соответствии с размерами, указанными в приведенном ниже эскизе.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать неправильного распила столешницы, перед выпиливанием про верьте, совпадают ли указанные размеры с размерами на изделии.



1. Столешница
(Толщина: мин. 30 мм)
2. Варочная панель
3. Уплотнитель

Варочная панель:		
T	Ширина	450 мм
B	Глубина	520 мм
H	Высота	44 мм
h	Высота основания варочной панели	54 мм

Вырез:		
t	Ширина	430 ⁺⁴ мм
b	Глубина	495 ⁺⁴ мм
X	Расстояние	мин. 50 мм
Y	Расстояние	мин. 3 мм

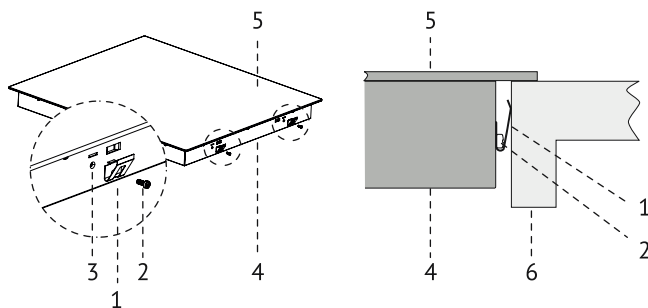
Установка и крепление варочной панели

- ☑ Установите варочную панель на чистую, устойчивую и ровную поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки).

Убедитесь, что на выступающие из варочной панели элементы ничего не давит.

- ☑ Установите 4 монтажных кронштейна (1) с помощью прилагаемых винтов (2) и вкрутите их в соответствующие отверстия (3) на основании варочной панели (4), как показано на рисунках.

(Они обеспечивают фиксацию варочной панели в вырезе столешницы после установки).



1. Монтажный кронштейн
2. Винт
3. Винтовое отверстие
4. Основание варочной панели
5. Стеклокерамическая панель
6. Столешница

- ☑ Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от условий монтажа.
- ☑ Проверьте уплотнитель варочной панели на отсутствие повреждений и правильность его расположения на варочной панели.
- ☑ Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в столешнице, расположив кабели первыми и выровняв их по центру.

Убедитесь, что варочная панель прочно установлена.

💡 ПРИМЕЧАНИЕ:

- ☑ На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели убедитесь, что они не перекрыты столешницей!
- ☑ Вставляя варочную панель, убедитесь, что ее шнур питания не раздавлен, согнут или перекручен!

Подключение варочной панели к электросети

Варочная панель оснащена вилкой.

Подключите ее к правильно установленной и заземленной розетке, соблюдая следующие указания.

Важные указания по подключению к электросети

- ☑ Перед установкой прибора убедитесь, что напряжение и частота соответствуют данным, указанным на табличке (данные в В и Гц).

Если вы не уверены, обратитесь к вашей энергоснабжающей организации или квалифицированному электрику.

- ☑ Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от электросети, должен быть встроен в электропроводку и соответствовать местным нормам (см. «Подключение варочной панели к электросети»).

- ☑ Перед установкой прибор должен быть надлежащим образом заземлен.

Для подключения используйте сетевой шнур питания из комплекта поставки и при необходимости замените его аналогичным шнуром.

- ☑ Кабель должен быть проложен таким образом, чтобы исключить перегибы, сдавливание или скручивание, а его температура не превышала 75°C.

- ☑ Не используйте адаптеры, переходники или разветвители для подключения варочной панели к сети, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Подключение варочной панели к электросети



ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током!

При подключении прибора неквалифицированным специалистом существует опасность поражения электрическим током вплоть до летального исхода!

Установку/подключение и заземление данной варочной панели должен выполнять только сертифицированный электрик в соответствии с действующими нормами и стандартами!

Необходимо соблюдать приведенные в данном разделе схемы подключения!

Важные указания по подключению к электросети

- ☑ Специалист по установке должен убедиться, что в цепь прибора встроен легкодоступный всеполюсный автоматический выключатель (предохранитель) с зазором между контактами не менее 3 мм, который соответствует действующим нормам и обеспечивает полное отключение прибора от электросети в аварийной ситуации. Заземляющий провод не должен быть заблокирован предохранителем.

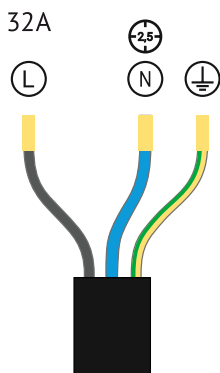
- ☑ При установке на несколько фаз используйте сетевой кабель из комплекта поставки и при необходимости замените его на кабель того же типа.
- ☑ Если варочная панель подключена к одной фазе, замену и подключение кабеля должен выполнять квалифицированный электрик.

Кабель должен быть проложен таким образом, чтобы исключить перегибы, сдавливание или скручивание, а его температура не превышала 75°C.

- ☑ Не используйте адаптеры, переходники или разветвители для подключения варочной панели к сети, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Схемы подключения для технического специалиста:

1×220-240В, 1~N



💡 ПРИМЕЧАНИЕ:

При подключении к одной фазе оригинальный кабель-использовать нельзя!

Новый кабель в комплект поставки не входит! Сечение кабеля должно соответствовать защитному предохранителю!

Для подключения варочной панели необходимо использовать мосты!

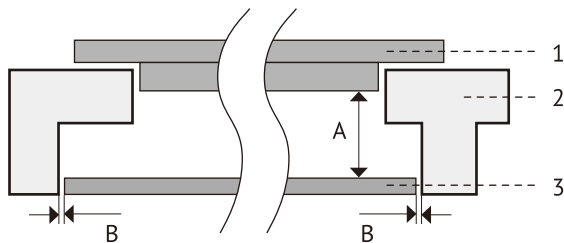


Прибор не подходит для работы с вилкой ЕС стандарта!

Установка теплового экрана под варочной панелью

При установке варочной панели над шкафом, мебельным пеналом и т.п. соблюдайте следующие меры предосторожности в соответствии с инструкциями по установке:

- ☑ Установите тепловой экран из жаропрочного материала (например, перфорированный металлический лист для обеспечения вентиляции) на расстоянии не менее 50 мм под варочной панелью (см. рисунок).
- ☑ Необходимо использовать термостойкий клей 150°C.
- ☑ Убедитесь, что пространство между варочной панелью и экраном достаточно проветривается.



1. Варочная панель
2. Столешница /
встроенная мебель
3. Тепловой экран

A мин. 50 мм



B макс. 5 мм

⚠ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!
Риск получения травм и повреждений!

Чтобы избежать серьезных травм или повреждений электропроводки или функциональных элементов, в результате воздействия тепла, после установки убедитесь, что к шнуру питания и нижней части варочной панели нет доступа (например, через дверцы шкафа, ящики и т.д.)!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

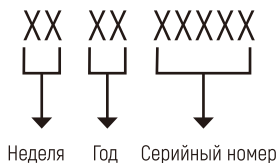
Модель	MNE 46
Количество зон приготовления	3
Мощность и размеры зон приготовления	Зона приготовления 1: 1800 Вт, Ø 200 мм Зона приготовления 2: 1200 Вт, Ø 160 мм Зона приготовления 3: 2000 Вт, Ø 200 мм
Электрическая мощность	5000 Вт
Напряжение сети, частота	220 - 240 В, 50 Гц - 60 Гц
Размеры изделия, Ш×Г×В	450 × 520 × 58 мм
Установочные размеры, Ш×Г	430 × 495 мм
Вес	6.8 кг
Длина кабеля	1.2 м

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

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

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

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

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

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

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

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

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

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 приобретённая 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 (шильдe) 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. При подключении изделия через АСЦ, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУПЕРСЕРВИС» 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





Bedienungsanleitung



User manual



Руководство пользователя

Monsher