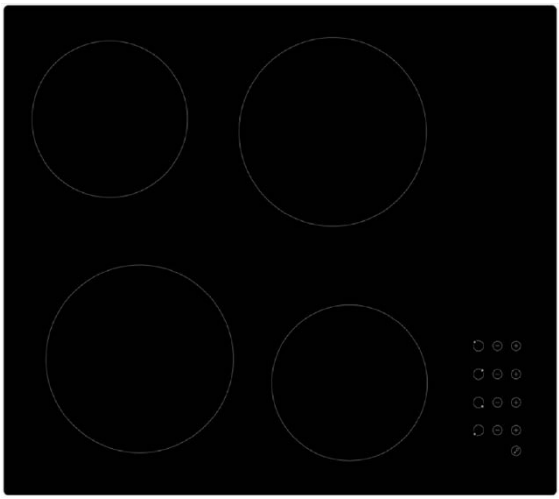
Инструкция по эксплуатации

User manual

Встраиваемая керамическая варочная панель

Ceramic Hob



МНЕ 61

Monsher

CONTENT

1. Foreword....3
1.1 Safety Warnings....3
1.2 Installation....3
1.2.1 Electrical Shock Hazard....3
1.2.2 Cut Hazard....3
1.2.3 Important safety instructions....3
1.3 Operation and maintenance....5
1.3.1 Electrical Shock Hazard....5
1.3.2 Health Hazard....5
1.3.3 Hot Surface Hazard....5
1.3.4 Cut Hazard....5
1.3.5 Important safety instructions....6
2. Product Introduction....8
2.1 Top View....8
2.2 Control Panel....8
2.3 Product Information....8
2.4 Working Principle....8
2.5 Before using your New Ceramic Hob....9
2.6 Technical Specification....9
3. Operation of Product....9
3.1 Touch Controls....9
3.2 Choosing the right Cookware....10
3.3 How to use....10
3.3.1 Start cooking....10
3.3.2 Finish cooking....11
3.3.3 Locking the Controls....11
3.3.4 Over-Temperature Protection....12
3.3.5 Residual Heat Warning....12
3.3.6 Default working times....12
4. Cooking Guidelines....12
4.1 Cooking Tips....13
4.1.1 Simmering, cooking rice....13
4.1.2 Searing steak....13
4.1.3 For stir-frying....14
5. Heat Settings....14
6. Care and Cleaning....15
7. Hints and Tips....16
8. Installation....16
8.1 Selection of installation equipment....16
8.2 Before locating the fixing brackets....18
8.3 Cautions....19
8.4 Connecting the hob to the mains power supply....20

1. FOREWORD

1.1 SAFETY WARNINGS

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

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

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

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

1.3.2 Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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

• Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

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

• Keep children away.

• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

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

1.3.4 Cut Hazard

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

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

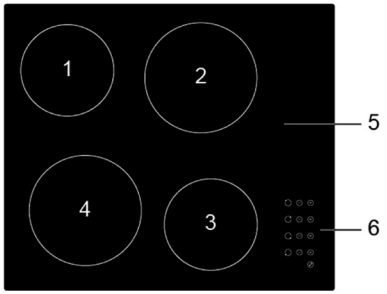
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

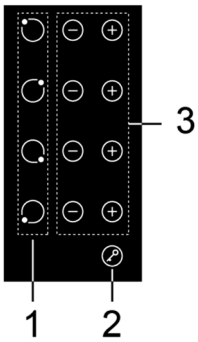
2. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW



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

2.2 CONTROL PANEL



1. ON/OFF control
2. Keylock control
3. Power regulating controls

2.3 PRODUCT INFORMATION

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

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

2.4 WORKING PRINCIPLE

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

2.5 BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB

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

2.6 TECHNICAL SPECIFICATION

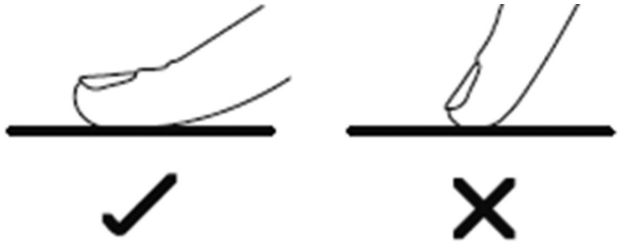
Cooking Hob	MHE 61
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50 or 60Hz
Installed Electric Power	5500-6600 W
Product Size D×W×H (mm)	590 x 520 x 55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560 x 490

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

3. OPERATION OF PRODUCT

3.1 Touch Controls

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

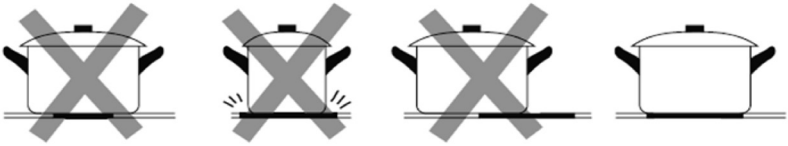


3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

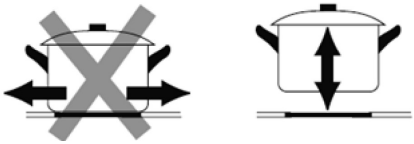
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



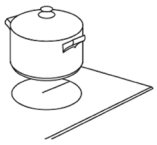
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

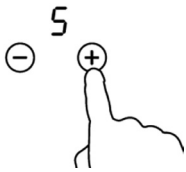


3.3 HOW TO USE

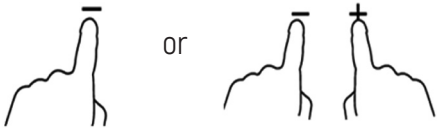
3.3.1 Start cooking

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

Touch the zone that you wish to use.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	

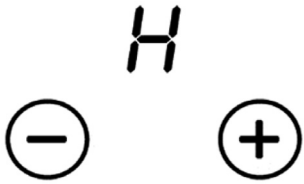
Select a heat setting by touching the "-" or "+" control. · If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. · You can modify the heat setting at any time during cooking. · By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.	

3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to " - " or touching "-" and "+" control together.	
Turn the cooking off by touching the ON/OFF control.	

Beware of hot surfaces

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



3.3.3 Locking the Controls

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

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

To lock the controls	
Touch the keylock control. The indicator next to the keylock will light up.	
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the lock control for a while.	

3.3.4 Over-Temperature Protection

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

3.3.5 Residual Heat Warning

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

3.3.6 Default working times

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

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

4. COOKING GUIDELINES

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

4.1 COOKING TIPS

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

5. HEAT SETTINGS

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

Heat setting	Suitability
1–2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3–4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5–6	• pancakes
7–8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

8. INSTALLATION

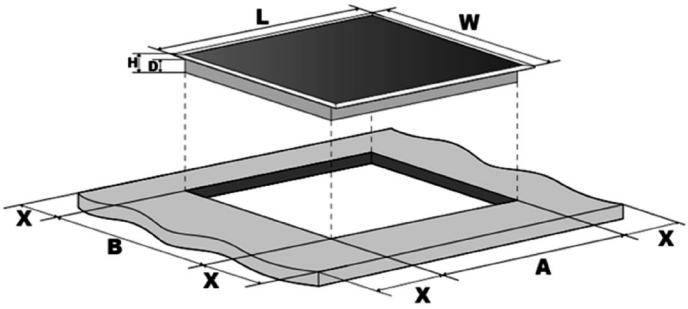
8.1 SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

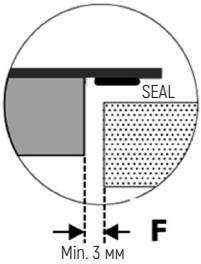
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

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

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

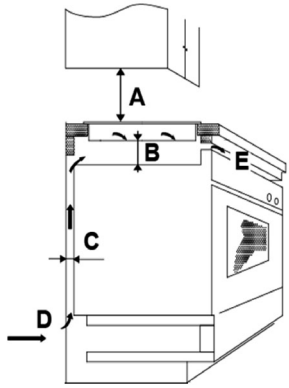


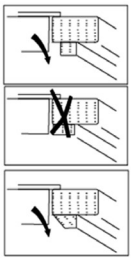


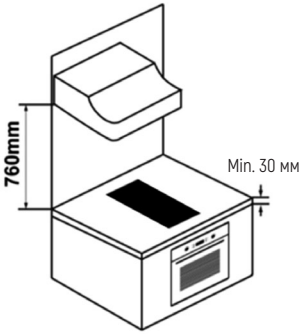
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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

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



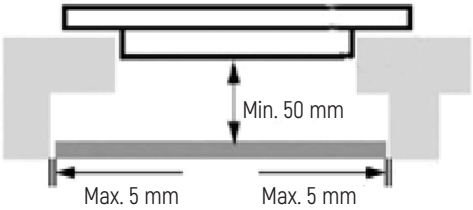




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



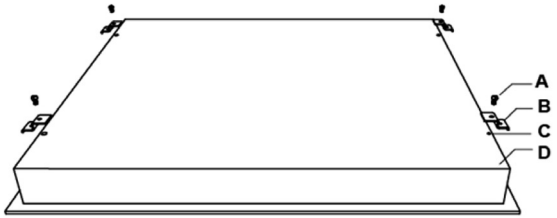
There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

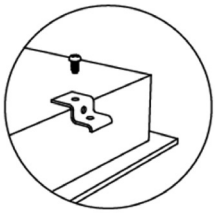
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°.

8.2 BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

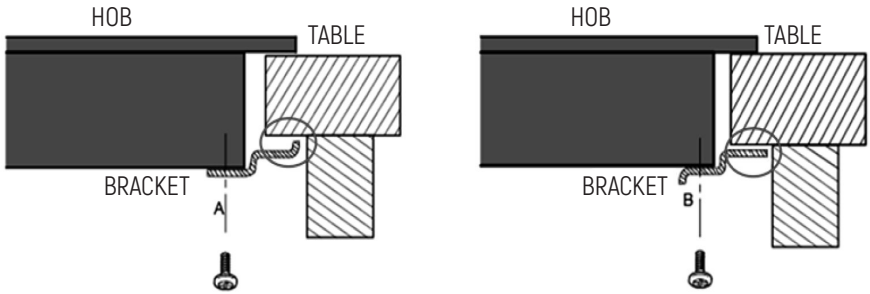
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.





A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

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



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

8.3 CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.

3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

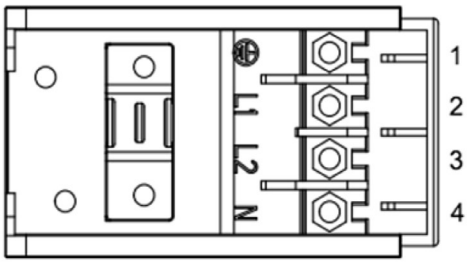
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

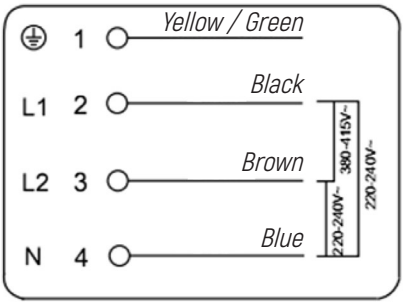
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

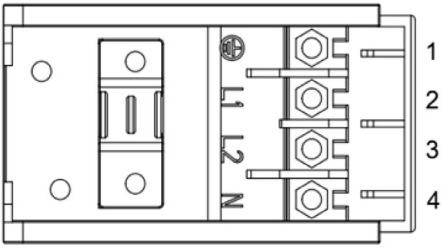
6. A steam cleaner is not to be used.

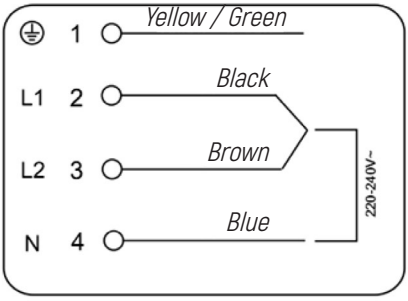
8.4 CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.









1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.

3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

4. The cable must not be bent or compressed.

5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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



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

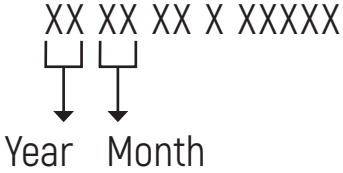
This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused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

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

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

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

DETERMINATION OF THE PRODUCTION DATE BY SERIAL NUMBER



MANUFACTURERS:

GUANGDONG MIDEA KONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.,
No.19 Sanle Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province 528311, China.

IMPORTERS:

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

NOTES

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Предисловие 3
1.1 Предупреждения по технике безопасности....25
1.2 Установка....25
1.2.1 Опасность поражения электрическим током....25
1.2.2 Опасность порезов....25
1.2.3 Важные указания по технике безопасности....25
1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание....27
1.3.1 Опасность поражения электрическим током....27
1.3.2 Опасность порезов....27
1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей....27
1.3.4 Опасность порезов....28
1.3.5 Важные указания по технике безопасности....28
2. Описание прибора....30
2.1 Вид сверху....30
2.2 Панель управления....30
2.3 Информация о приборе....30
2.4 Принцип работы....30
2.5 Перед началом использования новой керамической панели....31
2.6 Технические характеристики....31
3. Эксплуатация варочной панели....31
3.1 Сенсорные элементы управления....31
3.2 Выбор подходящей посуды....32
3.3 Использование варочной панели....32
3.3.1 Начало процесса приготовления....32
3.3.2 Завершение процесса приготовления....33
3.3.3 Блокировка кнопок панели управления....33
3.3.4 Защита от перегрева....34
3.3.5 Предупреждение о наличии остаточного тепла....34
3.3.6 Время работы по умолчанию....34
4. Руководство по приготовлению пищи....34
4.1 Советы по приготовлению пищи....35
4.1.1 Томление, приготовление риса....35
4.1.2 Жарка стейков....35
4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании....36
5. Настройка уровня мощности....36
6. Уход и очистка....37
7. Советы и рекомендации....38
8. Установка....38
8.1 Выбор монтажного оборудования....38
8.2 Перед установкой крепежных кронштейнов....40
8.3 Предупреждения....41
8.4 Подключение варочной панели к сети электропитания....42

1. ПРЕДИСЛОВИЕ

1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.2 УСТАНОВКА

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

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

1.2.2 Опасность порезов

• Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

• Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.2.3 Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

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

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

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

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

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

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

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

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

1.3.2 Опасность порезов

• Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

• Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам совместимости данных устройств с генерируемым прибором электромагнитным полем.

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

1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

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

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

• Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

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

• Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

1.3.4 Опасность порезов

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

• Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.3.5 Важные указания по технике безопасности

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

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

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

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

• Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

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

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

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

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

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

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

• Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

• Запрещается вставать на варочную панель.

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

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

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

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

• Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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

Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели.

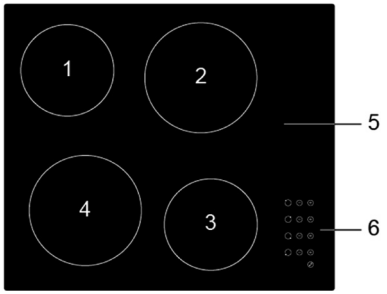
Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и установке и ознакомьтесь с порядком установки и использования прибора.

Перед установкой прибора изучите раздел с описанием порядка установки.

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

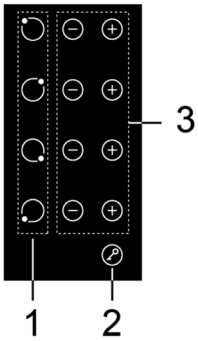
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1 ВИД СВЕРХУ



1. Варочная зона макс. 1200 Вт
2. Варочная зона макс. 1800 Вт
3. Варочная зона макс. 1200 Вт
4. Варочная зона макс. 1800 Вт
5. Стеклянная пластина
6. Панель управления

2.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/отключения (ВКЛ/ОТКЛ)
2. Кнопка блокировки панели управления
3. Кнопки настройки мощности

2.3 ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

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

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

2.4 ПРИНЦИП РАБОТЫ

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

2.5 ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОЙ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ

• Прочтите данную инструкцию, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

• Удалите с керамической варочной панели все имеющиеся на ней защитные пленки.

2.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	MHE 61
Количество варочных зон (конфорок)	4 зоны
Параметры сети питания	220–240 В пер. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	5500–6600 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590 x 520 x 55
Размеры для встраивания А×В (мм)	560 x 490

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

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

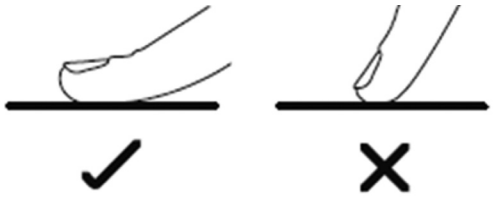
3.1 СЕНСОРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

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

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

• При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.

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

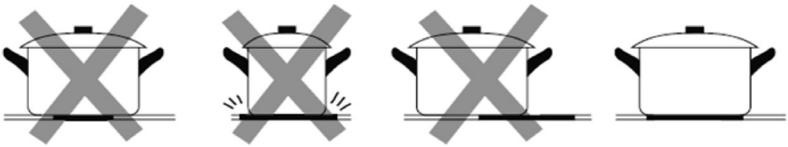


3.2 ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

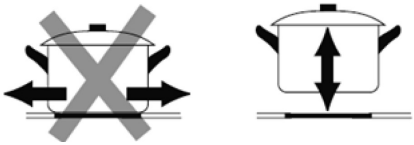
Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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



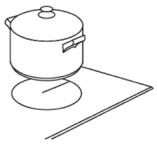
Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности керамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.

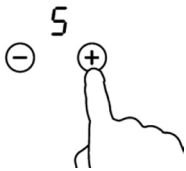


3.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

3.3.1 Начало процесса приготовления

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

Выберите зону, которую вы хотите использовать.	
Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать. • Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.	

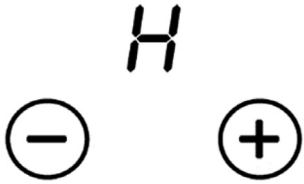
Выберите мощность нагрева с помощью кнопки «-» или «+». • Если вы не выберите мощность нагрева в течение 1 минуты, то керамическая варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1. • Вы можете изменить настройку мощности в любое время в процессе приготовления пищи. • При удерживании любой из этих кнопок в нажатом состоянии значение будет непрерывно изменяться (увеличиваться или уменьшаться).	

3.3.2 Завершение процесса приготовления

Выключите варочную зону с помощью кнопки «-», нажимая на нее, пока на дисплее не будет выведено «-», или одновременно нажмите кнопки «-» и «+».	
Отключите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ.	

Будьте осторожны! Горячие поверхности!

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



3.3.3 Блокировка кнопок панели управления

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

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

Для блокировки кнопок панели управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления. Рядом с кнопкой блокировки загорится индикатор.	
Для разблокировки кнопок панели управления	
Убедитесь в том, что керамическая варочная панель включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки панели управления некоторое время.	

3.3.4 Защита от перегрева

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

3.3.5 Предупреждение о наличии остаточного тепла

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

3.3.6 Время работы по умолчанию

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

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

4. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



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

4.1 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

• Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите настройку температуры.

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

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

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

4.1.1 Томление, приготовление риса

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

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

4.1.2 Жарка стейков

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.

4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

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

4.1.3 Обжаривание при непрерывном помешивании

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

5. НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

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

Настройка уровня мощности	Назначение
1–2	• деликатный разогрев небольшого количества пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • нежное томление • медленное нагревание
3–4	• разогрев • активное тушение • приготовление риса
5–6	• приготовление блинов, оладий
7–8	• пассерование • приготовление макаронных изделий (пасты)
9	• обжаривание при непрерывном помешивании • запечатывание (обжаривание) стейка • доведение супа до кипения • кипячение воды

6. УХОД И ОЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	1. Отключите варочную панель от сети электропитания. 2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за варочными панелями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее. 3. Выполните очистку и вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите варочную панель к сети электропитания.	• При отключении варочной панели от сети электропитания индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны! • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок). • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на стеклянной поверхности.
Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность	Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – варочные зоны могут быть горячими: 1. Отключите варочную панель от сети электропитания (извлеките вилку из розетки). 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	• Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.
Попадание капель пищи на сенсорную панель управления	1. Отключите варочную панель от сети электропитания. 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой. 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем. 5. Подключите варочную панель к сети электропитания.	• При наличии жидкости на панели управления варочная панель может самостоятельно выключаться и выдавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки управление могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая.

7. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Нарушение в работе (неисправность)	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует напряжение в сети питания.	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие напряжение в вашей сети электропитания. Если вы выполнили все указанные проверки, но проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Для получения дополнительной информации см. раздел «Использование керамической варочной панели».
Сенсорная панель управления неправильно или не каждый раз реагирует на нажатия.	Возможно наличие тонкой пленки воды на поверхности панели управления, или возможно вы прикасаетесь к кнопкам кончиками пальцев.	Убедитесь в том, что поверхность сенсорной панели управления полностью сухая, прикасаетесь к кнопкам подушечкой пальца.
На стекле имеются царапины.	Использование посуды с шероховатыми краями. Использование неподходящих, например, абразивных приспособлений или средств для чистки.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает потрескивание или щелкающие звуки.	Это может быть связано с особенностями конструкции используемой вами посуды (различные металлические слои вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды, которое не свидетельствует о какой-либо неисправности.

8. УСТАНОВКА

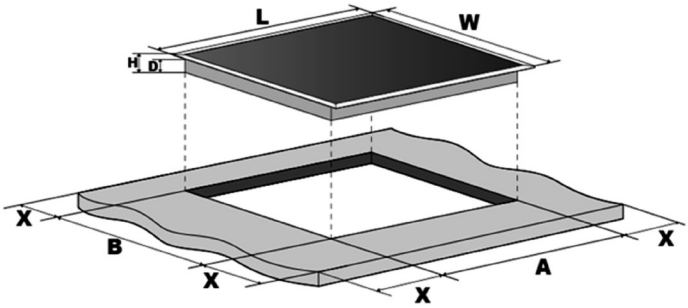
8.1 ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

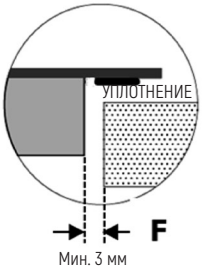
Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

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

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

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

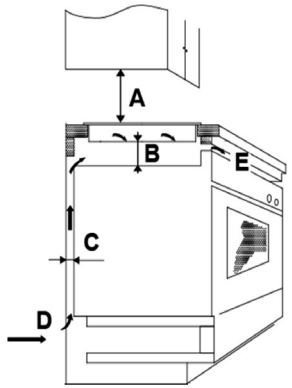


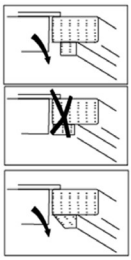


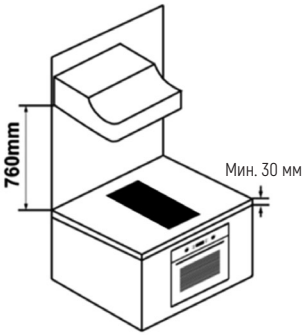
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	не менее 50	не менее 3

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

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



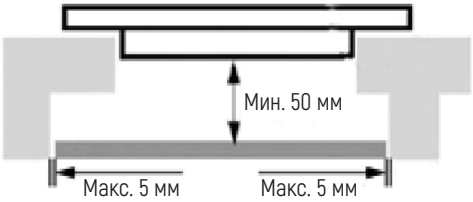




A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Входное отверстие для воздуха	Выходное отверстие для воздуха, 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить эффективную вентиляцию

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



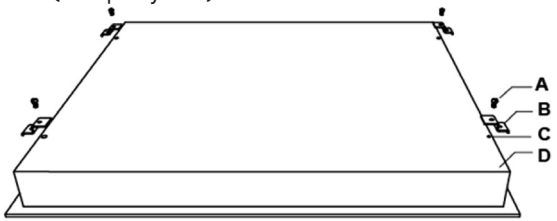
По периметру с внешней стороны варочной панели располагаются вентиляционные отверстия. После установки варочной панели следует обязательно проверить, что эти отверстия не перекрываются столешницей.

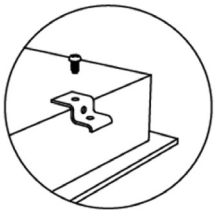
- Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150° C, иначе возможно отклеивание этих элементов.
- Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90° C.

8.2 ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

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

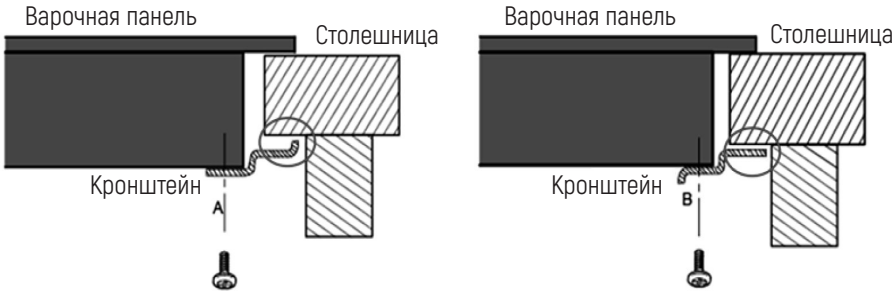
После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов, фиксируемых винтами в нижней части варочной панели (см. рисунок).





A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	основание

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



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

8.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Установка керамической варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Наша компания готова предоставить вам таких специалистов. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

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

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

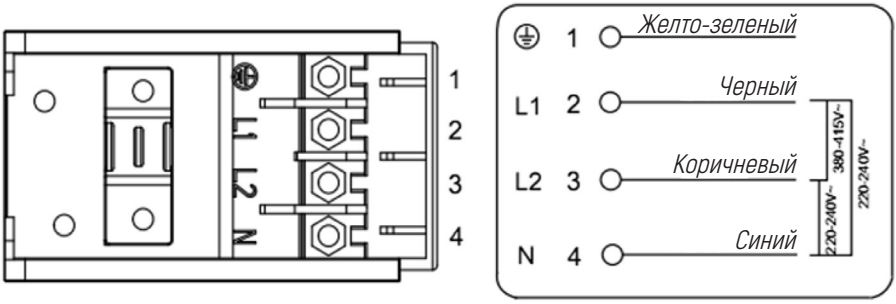
4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.

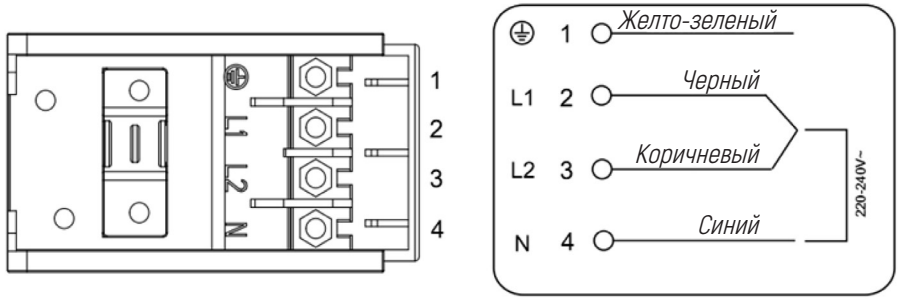
5. Во избежание повреждений материалы многослойной столешницы и клей должны обладать достаточной термостойкостью.

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

8.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилам, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан на рисунке ниже.





1. Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

3. Электрическое подключение должно быть выполнено надлежащим образом и в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.

5. Состояние кабеля должно контролироваться регулярно, а его замена должна осуществляться только имеющими соответствующую квалификацию специалистами.

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



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

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

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

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

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

- **ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»**
  УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
  +7 (495) 236-90-67
- **Телефон горячей линии MONSHER:**
  8 (800) 250-17-18 (Звонки для всех регионов бесплатные).
  Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт
- **Полный список авторизованных сервисных центров MONSHER можно найти на официальном сайте компании:**
  http://monsherrus.ru

- **ДАННЫЙ ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ ЗАМЕНЯЕТ ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.**
- Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.
- При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Monsher» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, использующиеся только для личных, семей-ных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем были указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

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

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;

2. Несоблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;

3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;

4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации;

5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);

6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;

7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо- или водоснабжения от номинальных значений;

8. Использования изделия для предпринимательской деятельности или в непредусмотренных целях;

9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);

10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;

11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);

12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;

13. Термических и других подобных повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

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

Установка и подключение крупной бытовой техники:

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

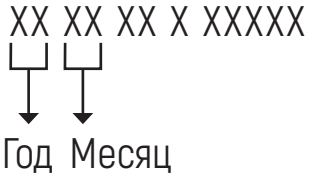
2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки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

3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.

4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.

Изделие, имеющее трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ:



ПРОИЗВОДИТЕЛИ:

ГУАНГДОНГ МИДЕА КОНСУМЕР ЭЛЕКТРИК МФГ. КО. ЛТД.
Улица Санле 19, Пекин, район Шундэ, Фошан, провинция Гуангдонг 528311, КНР.

УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО/ИМПОРТЕР:

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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Инструкция по эксплуатации

User manual

Monsher