

Bedienungsanweisung

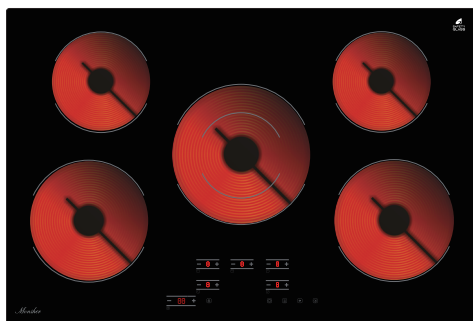
User manual

Руководство пользователя

Keramik-Kochplatte

Ceramic hobs

Керамическая варочная поверхность



MHE 7002

Monsher



INHALT

1. VORWORT	4
2. GERATEBESCHREIBUNG	9
3. BENUTZUNG	11
6. PFLEGE UND REINIGUNG	17
5. FEHLERCODE UND ABHILFE	18
6. INSTALLATION	19

1. VORWORT

1.1 SICHERHEITS WARNUNGEN

Es ist uns sehr wichtig, Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Gefahr durch elektrischen Strom

- ☑ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- ☑ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der aktuellen Normen an das Erdungssystem angeschlossen werden.
- ☑ Alle Arbeiten an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- ☑ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

1.2.2 Schnittgefahr

Seien Sie vorsichtig! Kochfelder haben scharfe Kanten.

- ☑ Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

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

- ☑ Eine falsche Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Erlöschen der Haftung des Herstellers führen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, jedoch nur, wenn sie beaufsichtigt oder in sicherem Betrieb geschult sind das Gerät und sind sich der möglichen Gefahren bewusst, die mit seiner unsachgemäßen Verwendung verbunden sind.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Im Falle einer Beschädigung muss das Stromkabel von einem Spezialisten des Herstellers, seinem autorisierten Servicecenter oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

WARNUNG: Wenn auf der Oberfläche Risse auftreten, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies liegt daran, dass Glaskeramik oder ein ähnliches Material auf dem Kochfeld auch die Funktion des Schutzes gegen Berühren von stromführenden Teilen erfüllt.

Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Kochfeld, da diese heiß werden können.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

Verwenden Sie keine Dampfwaschmaschine zum Reinigen kontaminierter Kochfeldoberflächen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

WARNUNG: Brandgefahr! Verwenden Sie keine Kochfelder, um Küchenutensilien oder andere Gegenstände aufzubewahren.

Der Garvorgang sollte immer unter Kontrolle sein. Der Garvorgang sollte unabhängig von seiner Dauer ständig überwacht werden.

💡 WARNUNG: Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann. Sie können das Feuer nicht mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und die Flamme anschließend mit z.B. einer Abdeckung oder einer Löschdecke abzudecken.

1.3 BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

1.3.1 Gefahr durch elektrischen Strom

- ☑ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld einen Riss oder eine andere Beschädigung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- ☑ Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.
- ☑ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

1.3.2 Schnittgefahr

- ☑ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsanforderungen.
- ☑ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrisch implantierten Geräten (z. B. einer Insulinpumpe) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um die Kompatibilität dieser Geräte mit dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld zu überprüfen.
- ☑ Andernfalls kann es zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen

1.3.3 Die Gefahren, die mit der Anwesenheit von heißen Oberflächen

- ☑ Während des Betriebs werden einige Teile sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.
- ☑ Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Körperteilen und Kleidung mit der Kochfeldoberfläche, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- ☑ Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern.
- ☑ Seien Sie vorsichtig! Die Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe der Töpfe oder Pfannen sollten nicht über den anderen enthaltenen Kochzonen liegen. Halten Sie Kinder von den Griffen des Geschirrs fern.
- ☑ Geschieht dies nicht, kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Schnittgefahr

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

- ☑ Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- ☑ Lassen Sie ein funktionierendes Gerät nicht unbeaufsichtigt. Das Wegkochen von Flüssigkeiten und Tröpfchen fettiger Produkte auf der Oberfläche des Geräts kann Rauch und Feuer verursachen.
- ☑ Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.
- ☑ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät.
- ☑ Stellen Sie keine magnetisierten Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf das Gerät oder Exposition gegenüber dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld kann zu Arbeitsunterbrechungen führen.
- ☑ Verwenden Sie das Gerät nicht für die Raumheizung.
- ☑ Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Kochzonen und das Kochfeld selbst gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren ausgeschaltet sind (z. B. mit Hilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht nur auf die Kochgeschirr-Erkennungsfunktion, die das Kochfeld ausschaltet, nachdem Sie das Kochgeschirr herausgenommen haben.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sitzen, stehen oder auf das Gerät klettern.
- ☑ Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Kochfeld auf. Kinder können beim Aufsteigen auf das Kochfeld schwer verletzt werden.
- ☑ Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in dem Raum, in dem das Gerät arbeitet.
- ☑ Kinder und Menschen mit Behinderungen sollten das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und erfahrenen Person verwenden, die ihnen die erforderlichen Anweisungen geben kann. Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld benutzt, ohne sich und andere zu verletzen.
- ☑ Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts selbst, es sei denn, dies ist ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- ☑ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ☑ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- ☑ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten und bewegen Sie es auf der Glasoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.

- ☑ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallwaschlappen oder Scheuermittel, da dies die Glasoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte.
- ☑ Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Zwecke vorgesehen: in Essbereichen von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und ähnlichen Einrichtungen; in Wohngebäuden auf Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Wohnorten.
- ☑
- ☑ **WARNUNG:** während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden.
- ☑ Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- ☑ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen .

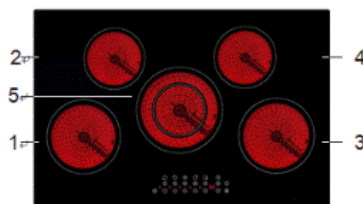
Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen.

Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

- ☑ **WARNUNG:** lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann. Sie können das Feuer NICHT mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen

 2. GERATEBESCHREIBUNG

2.1 Blick von oben

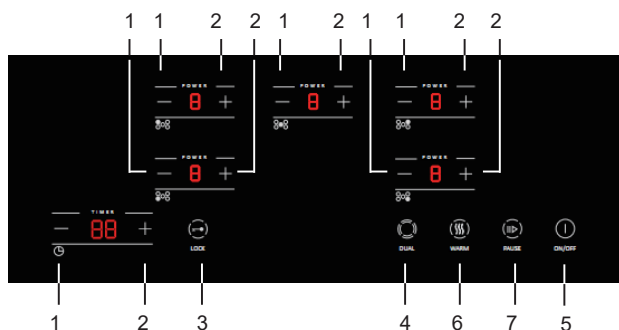


Heizzone	1	2	3	4	5
Modell					
MHE 7002	1800 Bt	1200 Bt	1800 Bt	1200 Bt	2200 Bt



Hightech-Glaskeramikoberfläche für die Marken KUPPERSBERG und MONSHER, die auch bei hohen Temperaturen eine hohe mechanische Festigkeit beibehält.

2.2. Anweisungen zur Verwendung des Touch-Bedienfelds - Bedienfeld



- 1, 2,- Tasten für Leistungseinstellung / Timer
- 3 - Taste zur Aktivierung der Kindersicherungsfunktion
- 4 - doppelte / ovale Ringsteuerung
- 5 - Ein / Aus-Taste (ON/OFF)
- 6 - Erwärmung
- 7 - Pause (Pause)

3. BENUTZUNG

3.1 TOUCH-BEDIENUNG

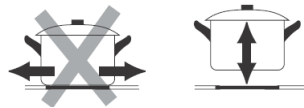
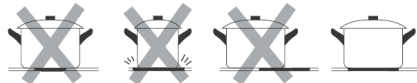
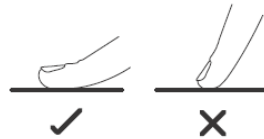
- ☑ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass kein Druckaufwand erforderlich ist.
- ☑ Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, aber nicht mit der Fingerspitze.
- ☑ Bei jeder Berührung ertönt Signal.
- ☑ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder einem Tuch). Selbst eine sehr dünne Wasserschicht kann die Steuerung des Kochfelds erschweren.

3.2 AUSWAHL DES GEEIGNETEN

Verwenden Sie kein Geschirr mit unebenen Kanten oder gekrümmten Böden

Der Boden des Geschirrs sollte eine glatte Oberfläche haben und eng am Glas anliegen, und sein Durchmesser sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in der Kochzone zu zentrieren.



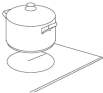




Heben Sie immer Töpfe und Pfannen an, um sie zu bewegen. Bewegen Sie das Kochgeschirr nicht direkt über die Oberfläche des Keramik Kochfelds, da Dies kann zu Kratzern auf dem Glas führen.








3.3 BENUTZUNG DES KOCHFELDES

3.3.1 Um zu kochen

Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, um anzuzeigen, dass die Keramikplatte in den Standby-Modus geschaltet wurde.

<p>Berühren Sie die EIN / AUS-Taste . Nach dem Einschalten ertönt ein einziges akustisches Signal und auf allen Displays erscheint das Symbol «-» oder «- -», was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie das für den Plattentyp geeignete Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. • Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen. Die Anzeige neben dieser Schaltfläche blinkt</p>	
<p>Wählen Sie die Heizleistung mit der Taste  oder .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie die Heizleistung 1 Minute lang nicht wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. In diesem Fall müssen Sie erneut mit Schritt 1 beginnen. • Sie können die Leistungseinstellung jederzeit während des Garvorgangs ändern. 	

3.3.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

<p>1. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>2. Schalten Sie die Kochzone mit der Taste  aus, wodurch der angezeigte Wert auf 0 reduziert wird. Überprüfen Sie: das Display sollte „0“ anzeigen.</p>	
<p>3. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Taste aus. .</p>	

Seien Sie vorsichtig! Heiße Oberflächen!

Das Symbol "H" zeigt an, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist

Nachdem die erhitzte Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, wird dieses Symbol nicht angezeigt. Diese Anzeigefunktion kann auch zum Energiesparen verwendet werden: Wenn Sie ein anderes Gericht erhitzen oder kochen müssen, können Sie das Geschirr auf einen Brenner stellen, der noch nicht abgekühlt ist.

3.3.3 Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- ☑ Als Erinnerungsfunktion. In diesem Fall werden die Kochzonen nach Ablauf der vom Timer eingestellten Zeit nicht ausgeschaltet.
- ☑ Sie können den Timer so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden.
- ☑ Der Timer kann auf 99 Minuten eingestellt werden.

Verwendung eines Timers als Erinnerungsfunktion

Wenn Sie keine Kochzonen ausgewählt haben

1. Stellen Sie sicher, dass das Keramikfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Timer als Erinnerungsfunktion verwenden, auch wenn keine der Kochzonen ausgewählt ist.

2. Drücken Sie .

3. Stellen Sie die Zeit mit den Timer-Einstelltasten ein. ⊕ oder ⊖

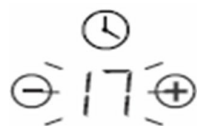


Hinweis: Durch einmaliges Berühren der Timer-Einstelltaste wird der Wert entweder um 1 Minute verringert ⊕ oder ⊖ erhöht.

Durch langes Drücken der Timer-Einstelltaste wird der Wert entweder um 10 Minuten verringert ⊕ oder ⊖ erhöht.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, zeigt der Timer automatisch 0 Minuten an.

4. Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang.

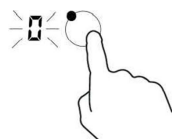


5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal, und auf der Timeranzeige wird das Symbol „-“ angezeigt.



Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahl Taste.
2. Berühren Sie die Timer-Steuertaste. Die Anzeige für die Erinnerungsfunktion blinkt und auf dem Timer-Display wird „30“ angezeigt.



3. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Timer-Einstelltasten „-“ und „+“ ein.

Hinweis: Durch einmaliges Berühren der Timer-Einstelltaste wird der Wert entweder um 1 Minute verringert oder erhöht.

Durch langes Drücken der Timer-Einstelltaste wird der Wert entweder um 10 Minuten verringert \ominus oder \oplus erhöht.

4. Wenn der Wert durch Drücken der Taste \ominus auf 00 reduziert wird, wird der Timer abgebrochen.

5. Der Countdown startet sofort nach dem Einstellen der Uhrzeit. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang.

HINWEIS. Ein roter Punkt neben der Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass diese Zone ausgewählt ist



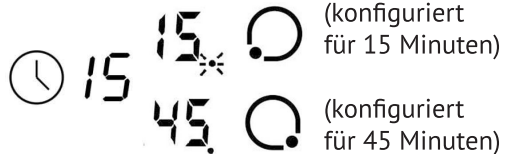
6. Nach Ablauf der von der Zeitschaltuhr eingestellten Garzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

HINWEIS. Wenn Sie die Zeit ändern müssen, nachdem der Timer bereits eingestellt wurde, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen.



Einstellung des Timers für mehr als eine Kochzone:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Garzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimalstellen der entsprechenden Kochzonen hervorgehoben. Das Display zeigt den Wert in Minuten für den Timer mit der kleinsten Einstellung an. Der Punkt auf der entsprechenden Kochzone blinkt.



2. Nachdem der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird die entsprechende Kochzone

3.4. Systemsteuerung Tastensperre

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine versehentliche Benutzung des Kochfelds zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, reagieren alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste nicht mehr auf Berührungen.

Systemsteuerung Tastensperre

Müssen Sie die Sperrtaste des Bedienfelds berühren. Auf dem Timer-Display wird «Lo» angezeigt

Entsperren der Bedienfeldtasten


1. Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Sperrtaste des Bedienfelds einen Moment lang gedrückt.
3. Sie können das Keramik Kochfeld nun wie gewohnt benutzen.

Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, bleiben alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Notfall können Sie das Keramik Kochfeld jederzeit durch Drücken der EIN/AUS-Taste ausschalten. Wenn Sie jedoch andere Vorgänge mit dem Kochfeld ausführen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entriegeln. Wenn Sie jedoch andere Vorgänge mit dem Kochfeld ausführen möchten, müssen Sie zuerst das Bedienfeld entriegeln.

3.5. Überhitzungsschutz

Die Temperatur im Inneren des Keramik Kochfelds wird von einem integrierten Temperatursensor überwacht. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, schaltet sich das Ceran Kochfeld automatisch aus.

3.6 Restwärmewarnung

Wenn das Kochfeld längere Zeit in Betrieb war, bleibt nach dem Ausschalten die Restwärme erhalten. Gleichzeitig wird das Symbol  angezeigt, das darauf hinweist, dass die Oberfläche heiß ist und daher beim Umgang mit ihr Vorsicht geboten ist.

3.7 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine der Funktionen, die die Sicherheit beim Betrieb dieses Kochfelds gewährleisten. Diese Funktion wird ausgelöst, wenn Sie vergessen, die Kochzone auszuschalten. Die Standardzeitwerte, nach denen ein Herunterfahren durchgeführt wird, sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Die Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

3.8 LeistungspegelEinstellung

➔ Die folgenden Leistungspegelwerte sind Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich der Art der verwendeten Gerichte und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit einem Induktionskochfeld, um Ihre Einstellungen zu bestimmen.

LeistungspegelEinstellung	Zweckbestimmung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Zarte Heizung kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen können • sanfte Köche • langsames Erhitzen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Aktiv Schmoren • Reiszubereitung
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen kochen, Krapfen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Kochen Pasta (Nudeln)
9	<ul style="list-style-type: none"> • Braten unter Rühren • Steak rösten • Kochsuppe • Wasser kochen

4. PFLEGE UND REINIGUNG

Art der Verschmutzung	Methode zur Entfernung	Wichtige Information
<p>Alltagsschmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken und überlaufende Rückstände beim Kochen von herzhaften Speisen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Tragen Sie den Kochfeldreiniger auf das Glas auf, solange es noch warm, aber nicht heiß ist. 3. Reinigen und dann mit einem weichen Tuch oder Papiertuch trocken wischen. 4. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt wird, erlischt die Restwärmeanzeige, das Kochfeld ist jedoch möglicherweise noch heiß. Seien Sie vorsichtig! • Harte Waschlappen, einige Nylonbürsten und aggressive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie die Anweisungen zur Verwendung von Reinigungsmitteln und Bürsten (Waschlappen) sorgfältig durch. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittel auf dem Kochfeld, da dies die Glasoberfläche verschmutzen kann.
<p>Kochen Sie die Lebensmittel über den Rand eines Gerichts, schmelzen Sie die Lebensmittel, gießen Sie heiße Süßspeisen auf eine Glasoberfläche</p>	<p>Speisereste so schnell wie möglich mit einem Spachtel oder Schaber für Glaskeramikkochfelder entfernen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor - Kochzonen können heiß sein:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). 2. Während Sie den Abstreifer in einem Winkel von 30 ° halten, reinigen Sie den vollständig gekühlten Teil des Kochfelds von Schmutz. 3. Wischen Sie Schmutz und Speisereste mit einem Papiertuch oder Papiertuch ab. 4. Führen Sie die Schritte 2-4 aus, die oben unter „Kontamination des Glases im Alltag“ beschrieben sind. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken so schnell wie möglich vom Schmelzen oder Bestreuen von süßen Lebensmitteln. Nach dem Abkühlen lassen sich Flecken nur sehr schwer entfernen. In einigen Fällen können solche Flecken die Glasoberfläche beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, öffnet sich der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers. Verwenden Sie Schaber mit äußerster Vorsicht • und halten Sie es immer geschlossen, außerhalb der Reichweite von Kindern.

Art der Verschmutzung	Methode zur Entfernung	Wichtige Information
Lebensmitteltröpfchen auf dem Touch-Bedienfeld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Speisereste mit saugfähigem Material entfernen. 3. Wischen Sie das Touchpanel mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. 4. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Papiertuch. 5. Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Befindet sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld, schaltet sich das Kochfeld möglicherweise selbst aus und gibt Tonsignale aus, und die Touch-Steuertasten funktionieren möglicherweise nicht richtig. Stellen Sie vor dem Einschalten des Kochfelds sicher, dass die Oberfläche des Touch-Bedienfelds vollständig trocken ist.

5. FEHLERCODE UND ABHILFE

Störungscode	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschläge
F1	Kurzschluss im Stromkreis des Temperaturfühlers des Kochgeschirrs	Überprüfen Sie das Thermoelement oder tauschen Sie die Hauptplatine aus.
F2	Defekt am Temperatursensor des Kochgeschirrs	Prüfen Sie, ob das Thermopaar fest angeschlossen ist.
F3	Hohe Temperatur, die vom Temperatursensor des Kochgeschirrs angezeigt wird	Ersetzen Sie das Motherboard.

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

6. INSTALLATION

6.1 Auswahl der installationsrüstungen

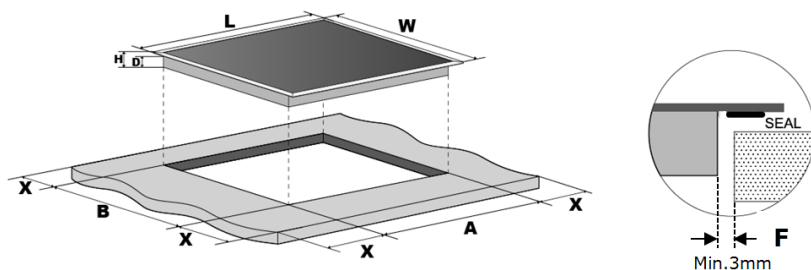
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Abmessungen.

Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Arbeitsplatte) gemäß den in der Abbildung gezeigten Maßen.

Lassen Sie für die Installation und den Betrieb rund um das Loch mindestens 5 cm Freiraum.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Arbeitsplatten) mindestens 30 mm beträgt. Um einen elektrischen Schlag und das Auftreten einer erheblichen Verformung der Arbeitsfläche aufgrund der Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien wählen (nicht imprägniertes Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsfläche verwendet werden). Siehe das Bild unten:

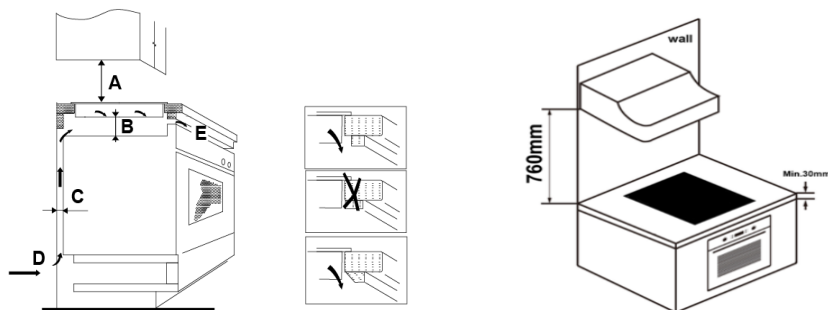
☛ Hinweis. Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsplatte mindestens 3 mm betragen.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Die folgenden Abmessungen gelten für 5-Zonen-Modelle						
770	520	50	45	750+5 -0	490+5 -0	mindestens 100

In jedem Fall muss die Belüftung des Keramikkochfeldes gewährleistet sein. Unter keinen Umständen dürfen die Lüftungsöffnungen des Geräts, die für den Lufteintritt oder -Austritt vorgesehen sind, blockiert werden. Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld unter normalen Betriebsbedingungen aufbewahrt wird. Siehe die Bilder unten:

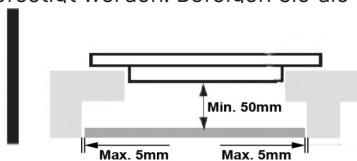
⚠ HINWEIS. Aus Sicherheitsgründen sollte der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber angeordneten unteren Platte der Küche mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	mindestens 50	mindestens 20	Lufteinlass 50 mm	Luftaustritt 50 mm

⚠ WARNUNG: Es ist notwendig, wirksame Belüftung zu gewährleisten

Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld ordnungsgemäß belüftet ist, und blockieren Sie nicht die Belüftungsöffnungen des Geräts für den Luftein- und -austritt. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem heißen Boden des Kochfelds sowie einen elektrischen Schlag während des Betriebs des Panels zu vermeiden, muss mindestens 50 mm vom Boden des Kochfelds eine Holztrennwand angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.





Entlang des Umfangs von der Außenseite des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass diese Löcher nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden.



Bitte beachten Sie, dass der Kleber zur Befestigung von Kunststoff- oder Holzelementen auf der Möbeloberfläche Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst ablösen können.



Die Rückwand sowie angrenzende und umgebende Flächen müssen Temperaturen von mindestens 90°C standhalten.

1. Die Installation des Keramik Kochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Unsere Firma ist bereit, Ihnen solche Spezialisten zur Verfügung zu stellen. Installieren Sie nicht das Gerät selbst.

2. Das Kochfeld darf nicht direkt über der Spülmaschine, dem Kühlschrank, der Waschmaschine oder dem Wäschetrockner installiert werden, da hohe Luftfeuchtigkeit die elektronischen Komponenten des Kochfelds beschädigen kann.

3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, muss das Keramik Kochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.

4. Die Wand und der zu beheizende Bereich über der Oberfläche der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.

5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Materialien der mehrschichtigen Arbeitsplatten und des Klebstoffs eine ausreichende Wärmebeständigkeit aufweisen.

6. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

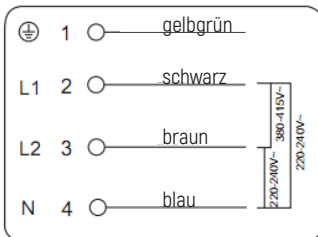
6.2 Warnungen

1. Die Installation des Keramikkochfelds muss von qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Unsere Firma ist bereit, Ihnen solche Spezialisten zur Verfügung zu stellen. Installieren Sie nicht das Gerät selbst.
2. Das Keramikkochfeld darf nicht direkt über dem Kühlgerät, der Spülmaschine oder dem Wäschetrockner installiert werden.
3. Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, muss das Keramikkochfeld so installiert werden, dass eine möglichst effiziente Wärmeabfuhr gewährleistet ist.
4. Die Wand und der zu beheizende Bereich über der Oberfläche der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Materialien der mehrschichtigen Arbeitsplatten und des Klebstoffs eine ausreichende Wärmebeständigkeit aufweisen.
6. Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

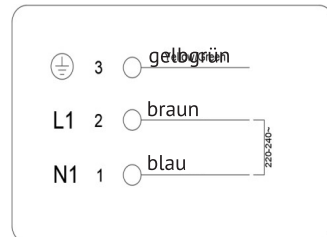
6.3 Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz.

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Normen und Vorschriften erfolgen, z. B. mit einem einpoligen Leistungsschalter. Die Verbindungsmethode ist in der folgenden Abbildung dargestellt.

Die folgenden Anweisungen gelten für
die 5-Zonen-Modelle
4 * 2,5 mm²



Die folgenden Anweisungen gelten für
die 2-Zonen-Modelle
3 * 1,5 mm²



⚠ Achtung!

1. Um Unfälle zu vermeiden, muss ein beschädigtes Kabel von einem Servicetechniker mit den dafür vorgesehenen Werkzeugen ausgetauscht werden.
2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein mehrpoliger Leistungsschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
3. Der elektrische Anschluss muss ordnungsgemäß und gemäß den Sicherheitsbestimmungen erfolgen.
4. Kabel nicht knicken oder einklemmen.
5. Der Zustand des Kabels sollte regelmäßig überwacht werden und der Austausch sollte nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
6. Für den Anschluss muss ein Stromkabel vom Typ H05GG-F verwendet werden.



ENTSORGUNG: Dieses Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung dieses Geräts erfordert eine Sortierung und die Verwendung geeigneter Recyclingmethoden.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96 / EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) gekennzeichnet.

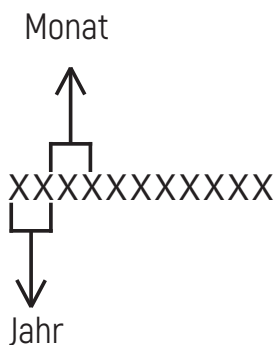
Indem Sie zur ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Geräts beitragen, tragen Sie dazu bei, Umweltverschmutzung durch Abfall und gefährliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

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

Dieses Gerät muss von spezialisierten Organisationen entsorgt werden. Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Regierung, dem Entsorgungsdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

SERIENNUMMER:



Hersteller:

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

Zhongshan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Adresse: 9 des Werks Nr. 5, Ost-Yuegui Straße, Nantou Stadt, Zhongshan Stadt,
Guandong Prov.

Importeure:

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, .Butakovo, 4

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

**CONTENT**

1. FOREWORD	27
2. PRODUCT INTRODUCTION	31
3. PRODUCTION OPERATION	33
4. CARE AND CLEANING	38
5. HINTS AND TIPS	39
6. INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	40

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.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

☑ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

☑ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

☑ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

☑ A steam cleaner is not to be used.

☑ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

💡 **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.4 Product Instruction

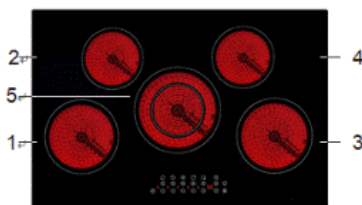
The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

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. PRODUCT INTRODUCTION

2.1 TOP VIEW

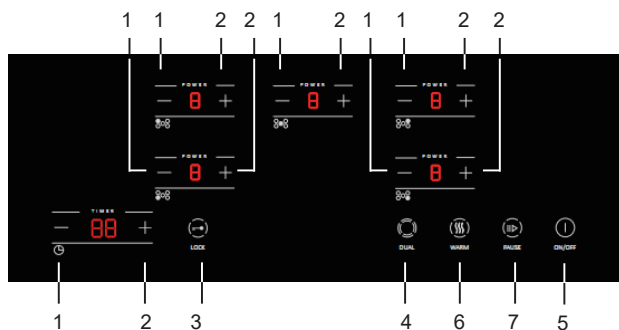


ЗОНА НАГРЕВА	1	2	3	4	5
МОДЕЛЬ					
МНЕ 7002	1800 Вт	1200 Вт	1800 Вт	1200 Вт	2200 Вт



High-tech glass-ceramic surface for the KUPPERSBERG and MONSHER brands, capable of maintaining high mechanical strength at high temperatures.

2.2. TOUCH CONTROL INSTRUCTION - CONTROL PANEL

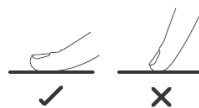


- 1,2-Power or timer regulating controls
- 3-Child lock
- 4-Dual/ Oval ring control
- 5-ON/OFF control
- 6-Warm
- 7-Pause

3. PRODUCTION OPERATION

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.

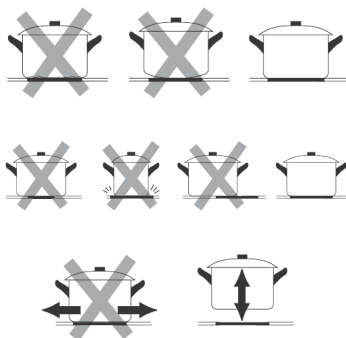


3.2 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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.



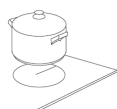




Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.






3.3 TO START COOKING

3.3.1 To start cooking

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

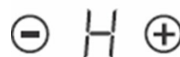
Touch the ON/OFF  , control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-" or "--", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.	
Select a heat setting by touching the  or  control. • If you don't choose a heating zone in 1 minute, the induction 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.	

3.3.2 When you have finished cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by scrolling \ominus down to "0". Make sure the display show "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF $\text{\textcircled{I}}$ 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. Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- \Rightarrow You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- \Rightarrow You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- \Rightarrow You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the $\text{\textcircled{I}}$ key.
3. Set the time by touching the of the timer \oplus or \ominus control

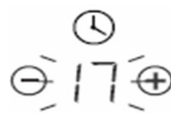
Hint: Touch the \oplus or \ominus control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the \oplus or \ominus control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 3 seconds.



5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



Setting the timer to turn on cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the or control of the timer

Hint: Touch the \oplus or \ominus control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold \oplus or \ominus control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

4. Scrolling the \ominus to the "00", the timer is cancelled.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 3 seconds.

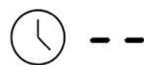


NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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

NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1



If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

**3.4 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 timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

3.5 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.

3.6 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.

3.7 Auto Shutdown

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

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

3.8 Heat settings

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

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

4. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

5. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
F1	pan temperature sensor short circuit	check the thermocouple or replace the main board
F2	pan temperature sensor open circuit	check the thermocouple whether had been connected well
F3	pan temperature sensor high temperature	Replace the main board

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

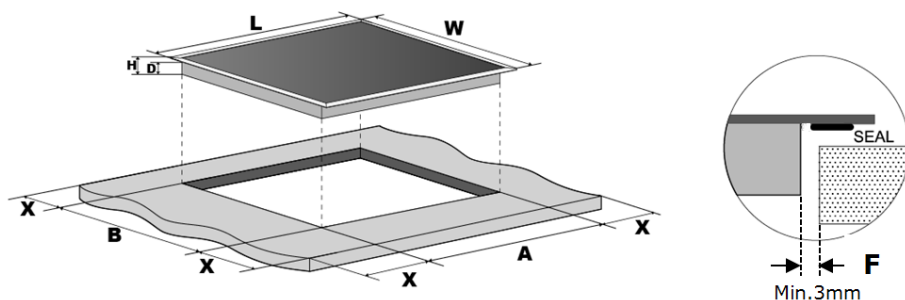
6. INSTALLATION INSTRUCTIONS

6.1 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.

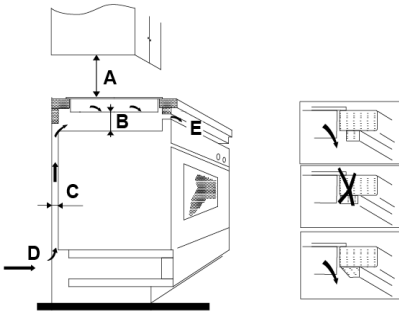
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Below dimensions apply to 5-zone models						
770	520	50	45	750+5 -0	490+5 -0	min 50

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

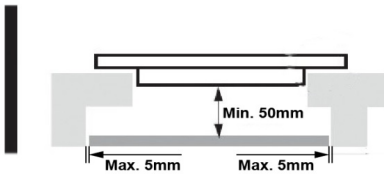
☀ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 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°C, to avoid the unstuck of the paneling.



- ☑ The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

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

2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the table 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.

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

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

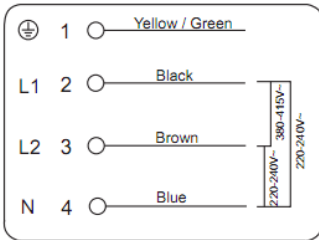
5. A steam cleaner is not to be used.

6.2 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.

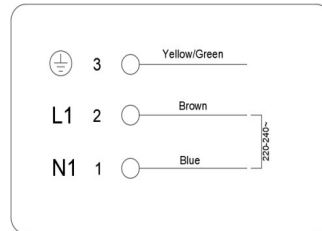
Below instruction apply to 5-zone models

4 * 2.5mm²



Below instruction apply to 2-zone models

3 * 1.5mm²



⚠ Attention

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.
6. The installer must use the H05GG-F power cord.



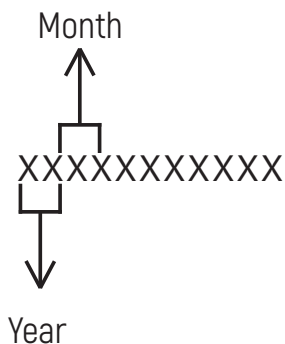
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

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.

SERIAL NUMBER CHART:**Manufacturers:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

Factories-branches of the manufacturer:

Zhongshan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Address: 9 of Plant No.5, East Yuegui Road, Nantou Town, Zhongshan City,
Guandong Prov.

Importers:

LLC "MG Rusland", 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПРЕДИСЛОВИЕ.....	47
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	52
2.1 ВИД СВЕРХУ.....	52
3. УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ.....	54
4. УХОД И ОЧИСТКА.....	60
5. КОД НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБ ЕЕ УСТРАНЕНИЯ.....	61
6. УСТАНОВКА.....	62

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 обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.
- ☑ Прибор должен быть обязательно подключен к системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм.
- ☑ Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком.
- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

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 отключен 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 толь

ко 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 вставлять 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

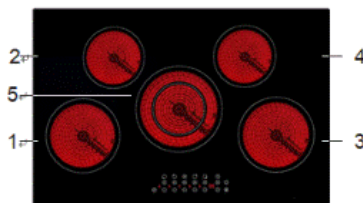
других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, мотелях, хостелах и других подобных местах проживания.

- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибора и некоторые его доступные для прикосновения части могут становиться горячими.**
- ☑ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ☑ Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.
- ☑ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимых для работы с ним опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного применения прибора, а также если они знают о возможных опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- ☑ Не разрешайте детям играть с прибором.
- ☑ Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара! Запрещается использовать варочные поверхности для хранения кухонных принадлежностей или других предметов.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При появлении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током, поскольку стеклокерамика или другой аналогичный материал варочной поверхности также выполняет функцию защиты от прикосновения к токоведущим частям.
- ☑ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.
- ☑ Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Вместе с варочной панелью допускается использовать только такие защитные приспособления, которые были разработаны компанией-изготовителем этого бытового прибора, указаны им в инструкциях в качестве пригодных для использования с данным прибором, либо встроены в сам прибор.



2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1. ВИД СВЕРХУ

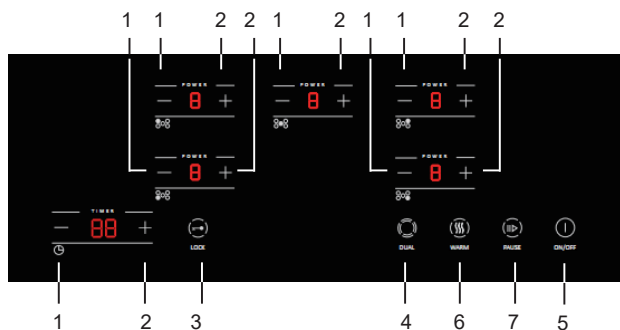


ЗОНА НАГРЕВА	1	2	3	4	5
МОДЕЛЬ					
MHE 7002	1800 Вт	1200 Вт	1800 Вт	1200 Вт	2200 Вт



Высокотехнологичная стеклокерамическая поверхность для брендов KUPPERSBERG и MONSHER, способная в условиях высокой температуры сохранять высокую механическую прочность.

2.2. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

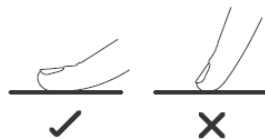


- 1, 2 - кнопки настройки мощности / таймера
- 3 - кнопка включения функции защиты от доступа детей
- 4 - управление двойным / овальным кольцевым контуром
- 5 - кнопка включения/отключения (ВКЛ/ОТКЛ)
- 6 - разогрев
- 7 - приостановка (пауза)

3. УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ

3.1. СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- ☑ Элементы управления реагируют на прикосновение, 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.

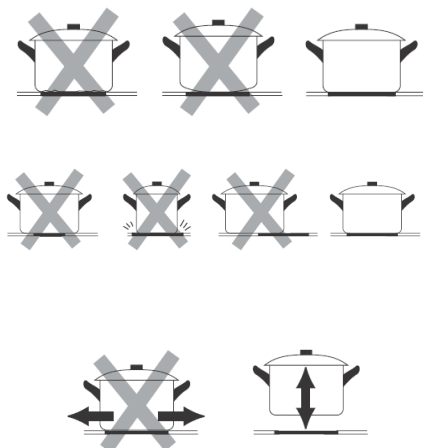


3.2. Выбор подходящей посуды

Не применяйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

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



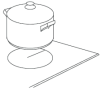




Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности керамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.





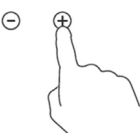



3.3. ЧТОБЫ ПРИСТУПИТЬ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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.

<p>Прикоснитесь к кнопке ВКЛ/ОТКЛ . После включения питания будет выдан один звуковой сигнал и на всех дисплеях будет отображаться значок "H" или "H-", указывая на то, что индукционная панель перешла в режим ожидания.</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на варочную зону, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие. 	
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, при этом начнет мигать расположенный рядом с этой кнопкой индикатор.</p>	
<p>Выберите мощность нагрева с помощью кнопки  или .</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Если вы не выберете зону нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная панель автоматически выключится. В таком случае вам необходимо будет снова начать с шага 1. <input checked="" type="checkbox"/> Вы можете изменить настройку мощности в любое время в процессе приготовления пищи. 	

3.3.2. Если вы закончили готовить

<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите варочную зону с помощью кнопки , уменьшив отображаемое значение до 0. Проверьте: на дисплее должна отображаться цифра 0.</p>	
<p>Отключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ОТКЛ .</p>	
<p>Будьте осторожны! Горячие поверхности! Значок "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 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.</p>	

3.3.3. Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- ☑ В качестве функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производиться не будет.
- ☑ Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- ☑ Таймер может быть настроен на время до 99 минут.

Использование таймера в качестве функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.



Примечание: вы можете использовать таймер в качестве функции напоминания, даже если не выбрана ни одна из варочных зон.



2. Нажмите кнопку .

3. Задайте время с помощью кнопок настройки таймера

 или .



Примечание: Однократное прикосновение к кнопке настройки таймера  или  приводит к уменьшению или увеличению значения на 1 минуту.

Длительное прикосновение к кнопке настройки таймера  или  приводит к уменьшению или увеличению значения на 10 минут.

Если настройка времени превышает 99 минут, на таймере автоматически отображается 0 минут.

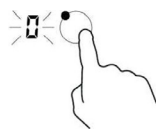
4. Обратный отсчет начинается сразу же после настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 3 секунд.



5. По истечении заданного времени в течение 30 секунд будет выдаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображаться символ "--".

Настройка таймера на отключение одной варочной зоны

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, индикатор функции напоминания начнет мигать и на дисплее таймера будет отображаться "30".
3. Задайте время с помощью кнопок настройки таймера ⊕ или ⊖.



Примечание: Однократное прикосновение к кнопке настройки таймера ⊕ или ⊖ приводит к уменьшению или увеличению значения на 1 минуту.

Длительное прикосновение к кнопке настройки таймера ⊕ или ⊖ приводит к уменьшению или увеличению значения на 10 минут.

4. При уменьшении значения нажатием кнопки ⊖ до 00, таймер отменяется.
5. Обратный отсчет начинается сразу же после настройки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 3 секунд.

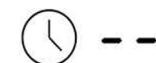
Примечание. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что эта зона выбрана.

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

Примечание. Если вам необходимо изменить время после того, как таймер уже был настроен, вы должны начать с шага 1.

Настройка таймера на работу с несколькими варочными зонами:

1. Если вы настраиваете время одновременно для нескольких варочных зон, подсвечиваются десятичные точки соответствующих варочных зон. На дисплее отображается значение в минутах для таймера, имеющего наименьшую настройку. Точка соответствующей варочной зоны мигает.



2. После того, как таймер завершит обратный отсчет, соответствующая зона выключится. Затем будет отображаться минимальное время из оставшихся настроек таймера и начнет мигать точка соответствующей зоны.



3.4. 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.

Блокировка кнопок панели управления

Прикоснитесь к кнопке блокировки панели управления. На индикатор таймера будет выведено "Lo".

Разблокировка кнопок панели управления


1. Убедитесь в том, что керамическая варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки панели управления.
3. Теперь вы можете начать использовать керамическую варочную панель в обычном режиме.

Если варочная панель находится в режиме блокировки, то отключенными остаются все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ. В случае возникновения чрезвычайной ситуации вы всегда можете отключить керамическую варочную панель нажатием кнопки ВКЛ/ОТКЛ, но если вы хотите выполнить с варочной панелью какую-либо иную операцию, вам сначала необходимо разблокировать панель управления.

3.5. Защита от перегрева

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

3.6. Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель использовалась в течение некоторого времени, то после ее отключения сохраняется остаточное тепло. При этом на дисплее отображается символ , предупреждающий о том, что поверхность горячая и поэтому необходимо проявлять осторожность.

3.7. Автоматическое отключение

Автоматическое отключение - одна из функций, обеспечивающих безопасную эксплуатацию данной варочной панели. Активация этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Значения времени по умолчанию, по истечении которого производится отключение, указаны в таблице:

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

3.8. 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 варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

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

4. УХОД И ОЧИСТКА

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных панелей. При этом проявляйте крайнюю осторожность – варочные зоны могут быть горячими:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 помощью тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте "Повседневные загрязнения на стекле" выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удаляйте пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.

Разлив пищи на сенсорную панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
--	---	--

5. КОД НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБ ЕЕ УСТРАНЕНИЯ

Код неисправности	Возможные причины	Способы устранения
F1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры посуды	Проверьте термопару или замените основную плату
F2	Разрыв цепи датчика температуры посуды	Проверьте, надежно ли подключена термопара
F3	Высокая температура по показаниям датчика температуры посуды	Замените основную плату

Обратите Ваше внимание!

Неисправностями Изделия не являются:

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

6. УСТАНОВКА

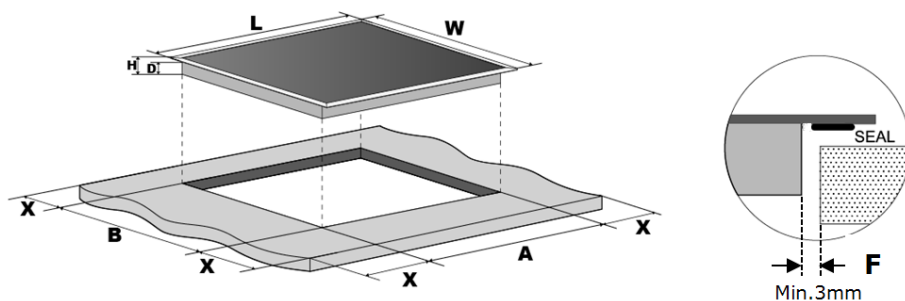
6.1 Выбор монтажного оборудования

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:

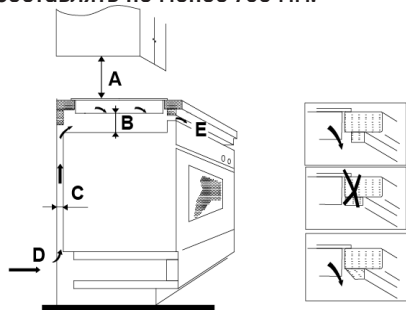
Примечание. Для обеспечения безопасности расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
Приведенные ниже размеры относятся к 5-зонным моделям						
770	520	50	45	750+5 -0	490+5 -0	не менее 100

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.

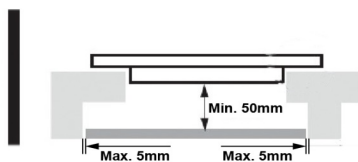
☀ Примечание. По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



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



Необходимо учитывать, 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.

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

2. Варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку высокая влажность может привести к повреждению электронных узлов варочной панели.

3. Для повышения надежности работы индукционная 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 изготовлены из термостойких материалов.

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

6.2. 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.

6.3 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.

Приведенные ниже указания относятся к 5-зонным моделям
4 * 2,5 мм²



Приведенные ниже указания относятся к 2-зонным моделям
3 * 1,5 мм²



⚡ Внимание!

1. Чтобы предотвратить возникновение несчастных случаев, при обнаружении каких-либо повреждений кабель должен быть обязательно заменен. Эту работу должен выполнять технический специалист 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 неосортированными бытовыми отходами. Для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.

На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).

Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и опасного воздействия на здоровье человека.

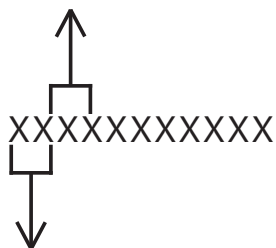
Наличие данного символа на изделии указывает на то, что оно не допускает утилизации вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

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.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

Месяц



Год

Изготовитель:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмБХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

Zhongsan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Адрес: 9 завод № 5, Восточная улица Юэгуэй, город Наньтоу, округ Чжуншань, провинция Гуандун, Китай.

Импортер:

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

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

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 «Monsheg» установлен срок службы 10 (десять) 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 «Monsheg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

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

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

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.
5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственным стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.
7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.

10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

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

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на

работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.

7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Monsher» указана на сайте изготовителя : www.kuppersberg.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 приобретенная Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

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

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

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

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

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

Телефон горячей линии Monsher:

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

Часы работы горячей линии:

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

Полный список авторизованных сервисных центров Monsher Вы можете найти на официальном сайте www.monsherrus.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ**Ремонт №1**

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Monsher

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

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

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

Monsher

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Monsher

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

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

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

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

Monsher

#1

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#2

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

Monsher

#3

Сервис-центр _____

Инженер, Ф.И.О.,
подпись _____

Дата ремонта _____

М.П.
сервис-центра

■
Bedienungsanweisung

■
User manual

■
Руководство пользователя

Monsher