

Bedienungsanleitung

User manual

Руководство пользователя



Einbau-Induktionskochfeld

Built-in induction hob

Встраиваемая индукционная варочная панель

MHI 6113

Monsher

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	4
GERÄTEÜBERSICHT	8
BEDIENUNGSANLEITUNG	9
BENUTZERHANDBUCH	11
ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	18
GERÄT INSTALLIEREN	20



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kochfelds und vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben! Bitte lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Sicherheitswarnungen

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

Installation

Stromschlaggefahr

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

Schnittgefahr

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

Betrieb und Instandhaltung**Stromschlaggefahr**

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

Gesundheitsgefährlich

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

Verbrennungsgefahr



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

Schnittgefahr

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

- ☑ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- ☑ Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt: im Essbereich von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Einrichtungen; in landwirtschaftlichen Wohngebäuden; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und anderen ähnlichen Unterkünften.
- ☑  **WARNUNG:** Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden.
Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.
- ☑ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- ☑  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann ab, beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- ☑ Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein externes Schaltgerät oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

GERÄTEÜBERSICHT

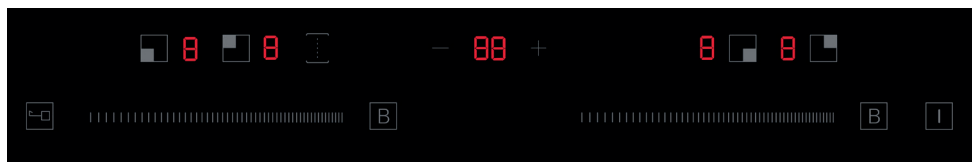


1. Ø 180mm Max:1600/1800 W
2. Ø 180mm Max:1600/1800 W
3. Ø 200mm Max:1800/2000 W
4. Ø 160mm Max:1600 W
5. 385*200mm Max:3200/3600 W








EIGENSCHAFTEN

Modell	MHI 6113
Nennspannung/Spannungsgrenzen/Nennleistung	220-240 V~, 50-60 Hz, 7200 W

Bedienfeld



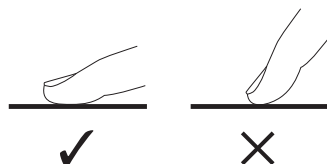
Beschreibung der Taste

	(Ein/Aus): Zum Ein- oder Ausschalten des Kochfelds (Aktiv im Kindersicherungsmodus)
	(Kindersicherung): Zum Ein- oder Ausschalten der Kindersicherung
	(Kochzonenauswahl): Sie dienen zur Auswahl der entsprechenden Kochzone. Drücken Sie die Taste, um die entsprechende Zone auszuwählen
	(Flex-Zone): Aktivierungstaste für die Flexi-Zone auf der linken Seite
	(Erhöhen/Verringern): Tasten zum Einstellen des Timers oder zum Einstellen der Heizleistung
	(Boost): BOOST-Modus-Taste (maximale Leistung)
	(Schieberegler): Einstellung der Heizleistung

BEDIENUNGSANLEITUNG

Berührungssteuerung

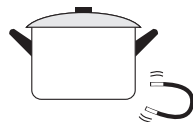
- ✓ Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie nichts drücken müssen. Berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerkuppe, nicht mit der Spitze.
- ✓ Bei jeder Berührung ertönt ein Piepton.
- ✓ Halten Sie das Bedienfeld sauber und trocken und bedecken Sie es nicht mit anderen Gegenständen (z. B. Küchenutensilien oder Lappen). Schon ein dünner Wasserfilm auf der Platte kann die Bedienung des Kochfelds erschweren.




Das richtige Kochgeschirr auswählen

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionsherde geeignet ist. Achten Sie auf das entsprechende Symbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.

Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Test prüfen. Platzieren Sie einen Magneten am Boden der Pfanne. Wenn es klebt, ist das Kochgeschirr zum Kochen auf einem Induktionskochfeld geeignet.



Wenn Sie keinen Magneten haben:

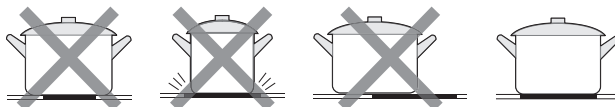
1. Gießen Sie etwas Wasser in die Schüssel, die Sie testen möchten.
2. Wenn das Symbol  im Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Geschirr geeignet.

Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik, Ton.

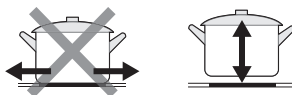
- ☒ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.



- ☒ Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, eng am Glaskeramik-Kochfeld anliegt und die gleiche Größe wie die Kochfläche hat. Für maximale Effizienz verwenden Sie Pfannen mit dem gleichen Durchmesser wie die von Ihnen gewählte Zone. Wenn Sie eine Pfanne mit kleinerem Durchmesser verwenden, ist die Effizienz möglicherweise geringer als erwartet. Das Kochfeld erkennt möglicherweise keine Pfannen mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm. Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Kochbereichs.



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



Pfannengröße

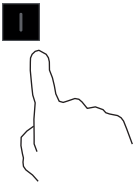
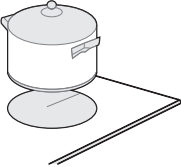
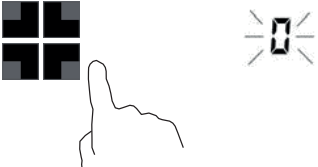
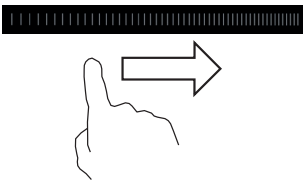
Die Kochzonen ermitteln automatisch den Durchmesser des Kochgeschirrs. Allerdings muss der Pfannenboden einen Mindestdurchmesser haben, der dem Brenner entspricht. Um die maximale Effizienz Ihres Kochfelds zu gewährleisten, stellen Sie den Topf/die Pfanne in die Mitte des Kochfelds.

Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs:

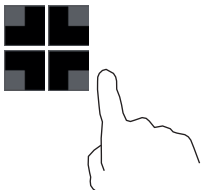
Kochbereich	Minimum [mm]	Maximal [mm]
180 mm	Ø 140	Ø 180
Flex zone	Ø 200	385*200


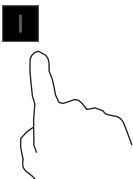

BENUTZERHANDBUCH

Einschalten des Geräts

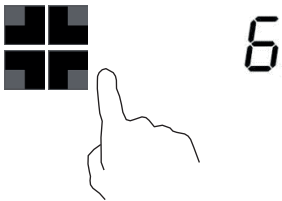
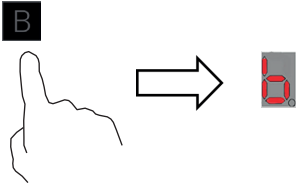
<p>Berühren Sie die Touch-Taste EIN/AUS. Nach dem Einschalten ertönt ein Piepton, alle Instrumentenanzeigen zeigen «-» oder «- -» an. Wenn Sie nach dem Einschalten des Kochfelds 60 Sekunden lang keine Bedienung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.</p>	
<p>Stellen Sie für den Plattentyp geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Stellen Sie zunächst sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.</p>	
<p>Wenn Sie die Kochzonen-Auswahltaste drücken, blinkt «0» auf dem Display. Das Display hört nach 5 Sekunden auf zu blinken und zeigt die Leistungsstufe an.</p>	
<p>Passen Sie die Hitzestufe an. <input checked="" type="checkbox"/> Wenn Sie die Heizleistung nicht innerhalb von 1 Minute auswählen, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Standby-Modus. <input checked="" type="checkbox"/> Sie können die Kochstufe jederzeit während des Kochens ändern.</p>	

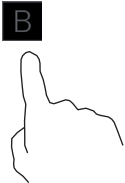

Ausschalten

<p>Berühren Sie die Schaltfläche zur Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. Auf dem Display daneben blinkt die aktuelle Leistungsstufe.</p>	
---	---

<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf «0» stellen.</p>	
<p>Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Touch Taste berühren.</p>	
<p>Seid vorsichtig «H» zeigt an, welcher Brenner heiß ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie anderes Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie eine Kochplatte</p>	

Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion	
<p>Kochzone auswählen.</p>	
<p>Drücken Sie dann die «Boost»-Taste, das Kochfeld läuft mit maximaler Leistung. Die Anzeige «b» erscheint.</p>	


Deaktivieren der Boost-Funktion	
Wählen Sie eine Kochzone. Um die Funktion abzubrechen, drücken Sie erneut die «Boost»-Taste. Die Leistung kehrt automatisch auf das Niveau zurück, das sie vor der Installation der Boost-Funktion hatte.	
Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf «0» stellen. Die ausgewählte Zone wird ausgeschaltet und die Boost-Funktion deaktiviert.	

- ☒ Der Brenner kehrt nach 5 Minuten auf die ursprüngliche Einstellung zurück.
- ☒ Wenn die anfängliche Heizstufe 0 ist, steigt sie auf 9, sobald die Boost-Funktion ausgeschaltet ist.

Kindersicherung

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

Sperren	
Berühren Sie die Sperrtaste	Auf dem Display erscheint «Lo»
Entsperren	
Halten Sie die Sperrtaste eine Weile gedrückt. Die Kindersicherungsfunktion wird deaktiviert und Sie hören einen Piepton	

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

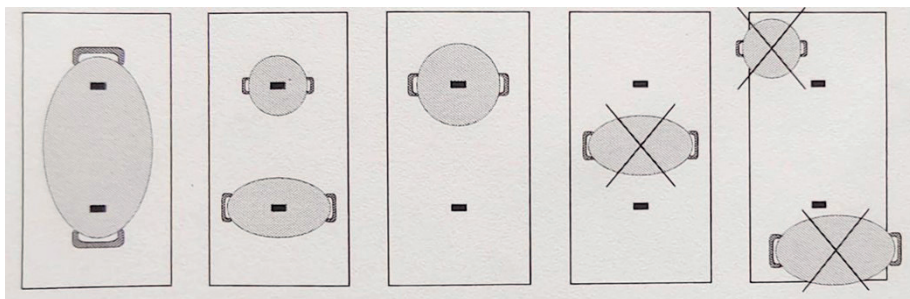
Flex zone

Sie können zwei Kochzonen gleichzeitig nutzen, indem Sie die Flex Zone-Funktion auswählen und eine Heizleistung einstellen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und nur ein Kochgeschirr verwendet wird, kann dieses in der gesamten Flex Zone bewegt werden. In diesem Fall können über den Schieberegler die restlichen Heizzonen gesteuert werden.

Diese Funktion eignet sich zum Kochen auf ovalem oder rechteckigem Kochgeschirr.

Wenn Sie diese Funktion deaktivieren müssen, klicken Sie erneut auf die Schaltfläche «Flex Zone».

 **WICHTIG:** Stellen Sie die Pfanne so in die Mitte der Kochfläche, dass sie mindestens eine Zone bedeckt (siehe unten).



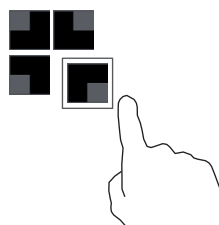
Timer

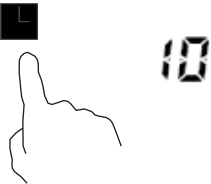
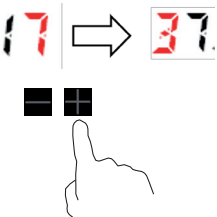
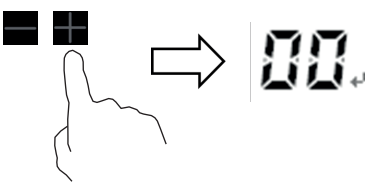

Die Timerfunktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- ☒ Sie können es als Countdown verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- ☒ Sie können es auch so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach einer festgelegten Zeit ausgeschaltet werden.

Normaler Timer

Wählen Sie im Betriebsmodus die Kochzone aus, für die Sie den Timer einstellen möchten.
(Beispiel: 3. Kochzone)



<p>Drücken Sie «+», um die Zeit zu erhöhen. «10» erscheint und blinkt auf dem Display.</p>	
<p>Drücken Sie auf «-», um die Zeit zu verringern, und auf «+», um die Zeit zu erhöhen. Drücken Sie einmal «-» oder «+», um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Wenn Sie die Taste lange gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten reduziert oder verlängert.</p>	
<p>Drücken Sie gleichzeitig die Tasten «-» und «+». Das Gerät schaltet den Timer automatisch aus und «00» erscheint auf dem Display.</p>	
<p>Nach dem Einstellen des Timers werden die Zehnerwerte des Timers auf dem Brennerdisplay angezeigt. Das Display zeigt die minimal verbleibende Zeit aller aktivierten Timer an.</p>	
<p>Wenn die Kochzone über einen Timer verfügt und die Zeit abgelaufen ist, stellt die Kochzone die Leistungsstufe automatisch auf 0 ein.</p>	

⚠ Die Bilder oben dienen nur als Referenz, bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Produkt.

Zeitmessung

Wenn das Gerät eingeschaltet ist und keine Kochzone ausgewählt ist, drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeit einzustellen und die Countdown-Funktion zu starten. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton.

Um den Timer zu deaktivieren, stellen Sie die Zeit auf «0».

- ☑ Wenn Sie die Kochzonen-Auswahl Taste drücken, entspricht die aktuelle Uhrzeit im Display der Uhrzeit der ausgewählten Kochzone.
- ☑ Zeigt das Display die Zeit eines der vier eingestellten Timer an, blinkt der Dezimalwert im Display der ausgewählten Kochzone.
- ☑ Wenn die Zehnerwerte nicht blinken, bedeutet dies, dass es sich bei der aktuellen Anzeige um eine Zeitanzeige handelt.

Regelmäßige Arbeitszeiten

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

Heizleistungsniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Regelarbeitszeit (Stunden)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Wenn das Geschirr entnommen wird, stoppt das Gerät sofort den Heizvorgang und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Beim gleichzeitigen Erhitzen mehrerer Kochzonen wird standardmäßig die Zeit mit der längsten Dauer verwendet.

Heizparameter

Die unten aufgeführten Leistungsstufen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, unter anderem von der Art des verwendeten Kochgeschirrs und der Menge der zubereiteten Speisen. Experimentieren Sie mit Ihrem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.


Leistungspegel	Passend für
1 – 2	<input checked="" type="checkbox"/> Erhitzen kleiner Mengen an Lebensmitteln <input checked="" type="checkbox"/> Schokolade, Butter und schnell anbrennende Lebensmittel schmelzen <input checked="" type="checkbox"/> Schonendes Schmoren <input checked="" type="checkbox"/> Langsames Erhitzen
3 – 4	<input checked="" type="checkbox"/> Aufwärmen <input checked="" type="checkbox"/> Unter kräftigem Rühren und Schmoren <input checked="" type="checkbox"/> Reis kochen
5 – 6	<input checked="" type="checkbox"/> Pfannkuchen kochen, Pfannkuchen
7 – 8	<input checked="" type="checkbox"/> Anbraten <input checked="" type="checkbox"/> Nudeln kochen (Nudeln)
9	<input checked="" type="checkbox"/> Frittieren unter ständigem Rühren <input checked="" type="checkbox"/> Das Steak versiegeln (braten) <input checked="" type="checkbox"/> Die Suppe zum Kochen bringen <input checked="" type="checkbox"/> kochendes Wasser


ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Fehlercode und Lösungen

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
E7	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung	<input checked="" type="checkbox"/> Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist. Schalten Sie nach der Überprüfung den Strom ein
E8	Die Netzspannung ist höher als die Nennspannung	
E3	Hohe Temperatur des Kochfeldoberflächensensors	<input checked="" type="checkbox"/> Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist <input checked="" type="checkbox"/> Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät neu zu starten
E6	Hochtemperatur-IGBT	<input checked="" type="checkbox"/> Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist <input checked="" type="checkbox"/> Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät neu zu starten <input checked="" type="checkbox"/> Überprüfen Sie die Funktion des Lüfters und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus
E1	Kommunikation mit dem Kochfeldoberflächensensor unterbrochen	<input checked="" type="checkbox"/> Anschluss prüfen oder Sensor austauschen
E2	Kurzschluss am Kochfeldsensor	
Eb	Fehlfunktion des Kochfeldoberflächensensors	
E5	Kurzschluss am IGBT-Sensor	<input checked="" type="checkbox"/> Steuerplatine austauschen
E4	IGBT-Sensorkreis offen	

Spezifisches Problem und Lösung

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät mit dem Netzwerk verbunden ist	Kein Essen serviert	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose steckt und ob die Steckdose funktioniert
	Die Verbindung der optionalen Netzteilplatine und der Anzeigeplatine ist fehlerhaft	Überprüfen Sie die Verbindung
	Die optionale Leistungsplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die optionale Stromversorgungsplatine
	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist fehlerhaft	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine
Die Kochanzeige leuchtet, aber die Heizung schaltet sich nicht ein	Hohe Kochfeldtemperatur	Möglicherweise ist die Umgebungstemperatur zu hoch. Die Belüftungsöffnungen können blockiert sein
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht	Prüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft
	Die Leistungsplatine ist beschädigt	Wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus
Während des Betriebs stoppt die Heizung plötzlich und im Display blinkt 	Falsche Art von Kochgeschirr	Ersetzen Sie die Leistungsplatine. Geeignete Behälter verwenden (siehe Bedienungsanleitung). Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein	Drücken Sie dann die EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten
	Der Ofen ist überhitzt	

Falscher Code	Fehlfunktion	Lösung
Die Kochzonen auf einer Seite (z. B. die erste und zweite Zone) weisen ein  auf	Fehlerhafte Verbindung der Leistungsplatine und der Anzeigeplatine	Überprüfen Sie die Verbindung
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine
	Die Hauptplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Der Lüftermotor macht ein ungewöhnliches Geräusch	Der Lüftermotor ist beschädigt	Ersetzen Sie den Lüfter

Bei den oben genannten Fehlern handelt es sich um typische Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um unnötige Gefahren und Schäden im Inneren des Induktionskochfelds zu vermeiden.

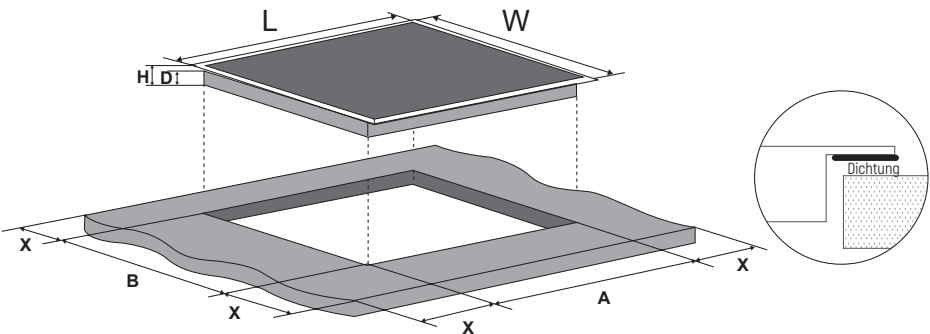
GERÄT INSTALLIEREN

Das Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden.

Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Wenn das Instrument während des Transports beschädigt wurde, VERWENDEN Sie es NICHT und wenden Sie sich umgehend an den Händler, bei dem Sie das Instrument gekauft haben.

AUSWAHL DER INSTALLATIONSGERÄTE

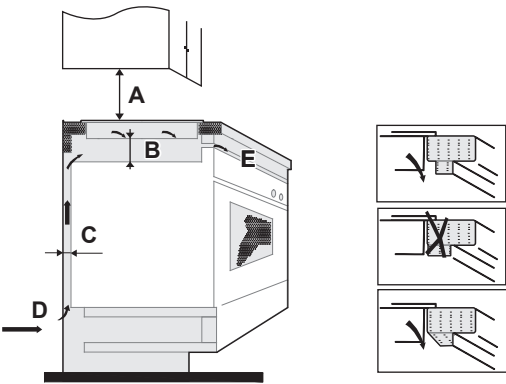
- ☒ Schneiden Sie ein Loch in die Arbeitsfläche (Tischplatte) entsprechend den in der Abbildung gezeigten Maßen.
- ☒ Für die Installation und den Betrieb sollte um das Loch herum ein Freiraum von mindestens 5 cm gelassen werden.
- ☒ Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche (Tischplatte) mindestens 30 mm beträgt. Um einen Stromschlag und eine starke Verformung der Arbeitsfläche durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden, sollten Sie Arbeitsplatten aus hitzebeständigen Materialien (Einheit: mm) wählen:



Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Induktionskochfeld 60 cm	590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	50 Minimum

Auf eine ausreichende Belüftung des Glaskeramik-Kochfeldes muss in jedem Fall geachtet werden. Unter keinen Umständen dürfen die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts blockiert werden:

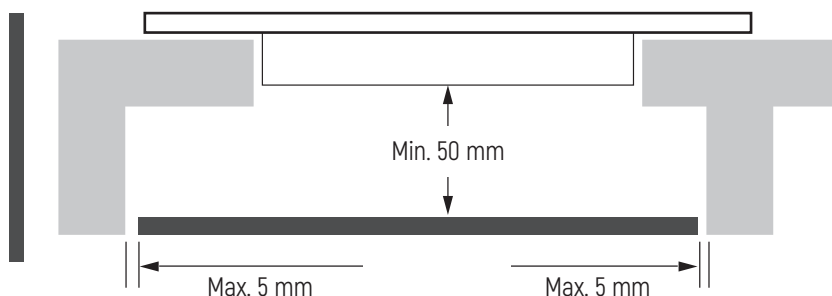
NOTIZ. Aus Sicherheitsgründen muss der Abstand zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden unteren Blende der Küchenzeile mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 Minimum	50 Minimum	20 Minimum	Lufteinlass	Luftauslass 50 mm

⚠️ WARNUNG: Für ausreichende Belüftung muss gesorgt werden

Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld ausreichend belüftet ist und blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen des Geräts. Um einen unbeabsichtigten Kontakt mit der heißen Unterseite des Kochfelds sowie einen elektrischen Schlag während des Betriebs des Kochfelds zu verhindern, muss eine Holztrennwand mindestens 50 mm vom Boden des Kochfelds entfernt angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die nachstehenden Anforderungen:



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

Bitte beachten Sie, dass der Kleber, mit dem Kunststoff- oder Holzelemente auf der Oberfläche des Headsets befestigt werden, Temperaturen von mindestens 150°C standhalten muss, da sich diese Elemente sonst lösen können.

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

💡 WARNUNG

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

Das Kochfeld an die Stromversorgung anschließen

Das Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:

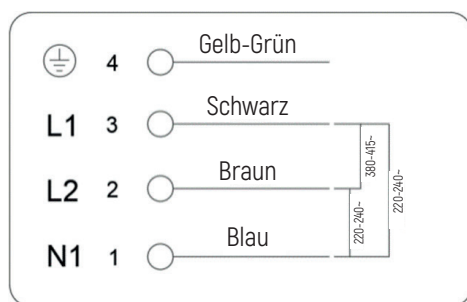
1. Die elektrische Verkabelung im Haushalt entspricht der vom Kochfeld verbrauchten Leistung.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Stromkabelabschnitte halten der auf dem Typenschild angegebenen Belastung stand.

Um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, verwenden Sie keine Adapter oder Splitter, da diese zu Überhitzung und Bränden führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.

⚠ Erkundigen Sie sich bei einem Elektriker, ob das Verkabelungssystem Ihres Hauses geeignet ist, sodass Sie es nicht wiederholen müssen.

Eventuelle Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.



- ☑ Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dieser Vorgang von einem Kundendiensttechniker unter Verwendung von Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- ☑ Wenn das Gerät direkt an das Netzwerk angeschlossen wird, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm installiert werden.
- ☑ Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und den Sicherheitsvorschriften entsprechend ausgeführt wird.
- ☑ Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
- ☑ Das Kabel darf regelmäßig überprüft und nur durch autorisiertes Personal ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie
dieses Produkt nicht
im unsortierten
Hausmüll. Für die
Sonderverarbeitung ist
es erforderlich, diese
Abfälle getrennt zu
sortieren.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch eine unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Dieses Gerät erfordert eine Sondermüllentsorgung. Weitere Informationen zur Handhabung, Aufarbeitung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

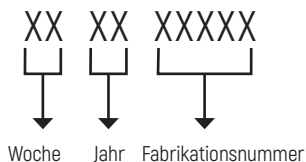
Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

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

SERIENNUMMER:



HERSTELLER:

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

VOM HERSTELLER AUTORISIERTES UNTERNEHMEN:

GmbH «MG Russland», 141400

Region Moskau, Chimki, Butakowo, 4

info@monsherrus.ru

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

Hergestellt in der VR China

EAC

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	27
PRODUCT INSTRUCTION	30
PRODUCTION OPERATION	31
OPERATION INSTRUCTIONS	33
FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB	39
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	41



Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us! Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard



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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- ☑ Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- ☑ Never use your appliance as a work or storage surface.
- ☑ Never leave any objects or utensils on the appliance.
- ☑ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- ☑ Never use your appliance for warming or heating the room.
- ☑ After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- ☑ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

- ☑ Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- ☑ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ☑ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance⁵ should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- ☑ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- ☑ Do not use steam cleaner to clean hob.
- ☑ Do not place or drop heavy objects on hob.
- ☑ Do not stand on your hob.
- ☑ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- ☑ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
- ☑ If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
- ☑ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- ☑  **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.
- ☑ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PRODUCT INSTRUCTION

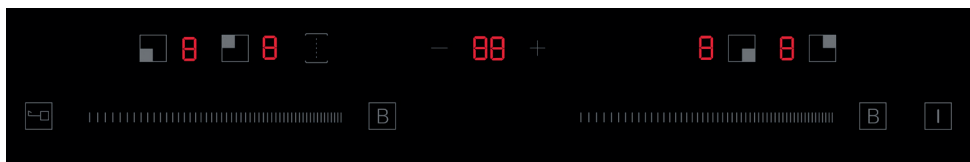


1. Ø 180mm Max: 1600/1800W
2. Ø 180mm Max: 1600/1800W
3. Ø 200mm Max: 1800/2000W
4. Ø 160mm Max: 1600W
5. 385*200mm Max: 3200/3600W








Sepecifications

Model No	MHI 6113
Rating (Rated voltage/voltage range/ Rated Power)	220-240V~, 50-60Hz, 7200W

Control panel



Button Instruction

	(ON/OFF): To switch on or switch off the cooker (Under «Child lock» mode, only can switch off the cooker)
	(LOCK): To turn on or turn off the «Child Lock»
	(Cooking zone selection): They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone
	(FLEX DUO): Button for activating FLEX DUO on the left
	(INC/DEC): Button for time or power setting control
	(BOOST): Button for «BOOST» mode (reach max. power)
	(SLIDE): Button for power selection button

PRODUCTION OPERATION

Control touch

- ☑ The controls can sense touch, so you don't need to apply any pressure. Use the finger, instead of the nail to operate it.
- ☑ Each time a touch is sensed, you will hear a «beep» sound.
- ☑ Make sure the control area are always clean, dry, and there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make it hard to control.




Choose the right Cookware

Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan/pot.

You can check whether your cookware is suitable for the induction hob by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan/pot. If it is attracted, the pan/pot is suitable for induction hob.



If you do not have a magnet:

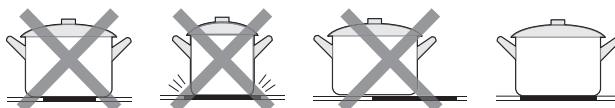
1. Put some water in the pan/pot you want to check.
2. If  does not flash in the display and water is being heated, the pan/pot is suitable.

Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper pan/pot without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

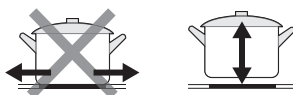
- ☑ Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- ☑ Make sure that the base of your pan/pot is smooth, sits flat against the crystal plate, and is the same diameter as the cooking zone. If use the bigger pan/pot, the hob will work with maximum efficiency. If use smaller pan/pot, efficiency could be less than expected. The hob may can't detect pan/pot with diameter less than 140mm. Always place your pan/pot on the center of cooking zone.



- ☑ Always lift pan/pot off the hob – do not slide pan/pot on the crystal plate, or they may scratch the plate.



Suggested Pan dimensions for induction hob

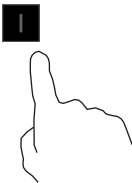
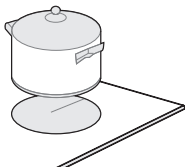
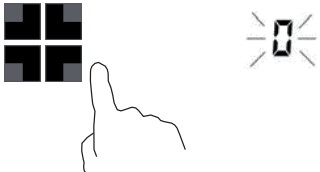
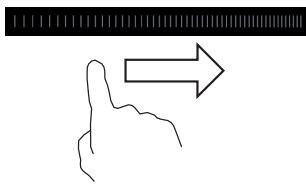
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the the pan. However, it is suggested that the bottom of this pan have a diameter minimum according to the corresponding cooking zone. To obtain the best performance from your hob, please place the pan in the center of the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

Base diameter of the pots:

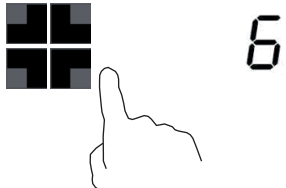
Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	Ø 140	Ø 180
Flex zone	Ø 200	385*200


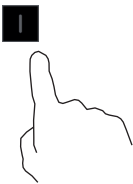

OPERATION INSTRUCTIONS

Turn on

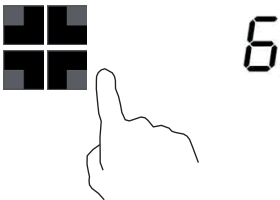
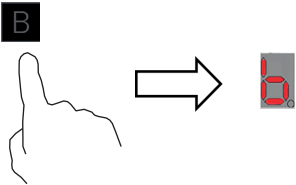
<p>Press «ON/OFF» button to switch on or switch off the hob and you will hear a «beep» after touch. All display will show «-» or «- -» respectively. If without any operation after switch on the hob in 60 seconds, the hob will be turned off automatically.</p>	
<p>Use a suitable pot/pan on the heating area. Make sure the bottom of the pan/pot and the surface of the heating area are clean and dry.</p>	
<p>When touch the heating zone selection button, display nearby will flash «0». The display will stop flashing within 5 seconds after no operation, and show the power level.</p>	
<p>Control the power by slider touch control.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☑ When the heating power of any heating zone is «0», the cooker will automatically enter the standby state after 1 minute of no operation. ☑ You can change the power at any time during cooking. 	

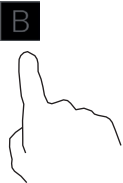

Turn off

<p>Touch the selection button of the heating area that you want to close, and the digital display nearby will flash the current power level.</p>	
--	---

<p>Turn off the heating zone by sliding down to «0».</p>	
<p>Press the «ON/OFF» button to switch on or switch off the cooker.</p>	
<p>Take care of the residual heat of crystal plate. «H» means which heating zone is hot. When the surface cools to a safe temperature, it will disappear. It can also be used as an energy saving function. If you want to further heat the pot, use the heating zone with residual heat.</p>	

Boost

Activate Boost	
<p>Press the area selection button to select the heating area.</p>	
<p>When press «Boost», the hob will work by max power. And the digital display will flash «b».</p>	

Deactivate Boost	
Press the area selection button to select the heating area which you can to control. And Press «Boost» again to cancel boost mode. The power will automatically return to the level before the «Boost» function is set.	
Turn off the heating zone by sliding down to «0». The selected heating area will turn off and cancel the boost mode automatically.	

- ☑ Boost mode just can keep 5 minutes. After 5 minutes, the cooking zone returns to its original setting.
- ☑ If original heat setting equals «0», it will return to «9» level after 5 minutes.

Child Lock

- ☑ You can press the child lock button «Lock» to freeze other function, to avoid accident (For example, a child accidentally turns on the heating zone).
- ☑ Under «Child lock» mode, only «On/Off» and «Lock» button can work.

Lock	
Touch the «Lock» control	Display will show «Lo»
Unlock	
If the induction cooker is locked, touch and hold «Lock», the cooker will exit the locked state and you will hear a «beep»	

⚠ You can always use the «on/off» button to turn off the induction cooker in an emergency, but in the next operation, you should first unlock the induction cooker.

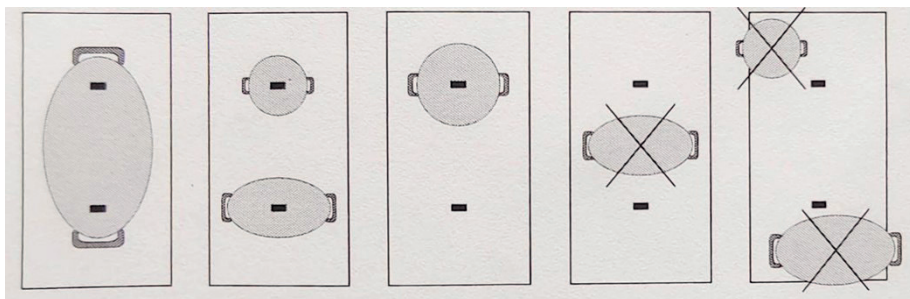
Flex zone

You can use two cooking zones by selecting the «FLEX DUO» function and let them keep the same power by covering the whole surface with a large pan or partly with a round / oval pan. When the function is turn on and only one pan is used, the pan can be moved throughout the area. In this case, the slider can be used to control two cooker on the same side without difference.

It is very suitable for cooking with oval or rectangular pan or with pan supports.

If need to turn off this function, please press the «FLEX DUO» button.

💡 IMPORTANT: Place the pan in the center of the cooking area, so that it covers at least one reference point (as shown below).



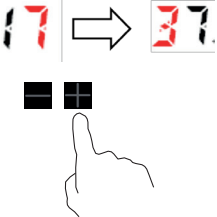
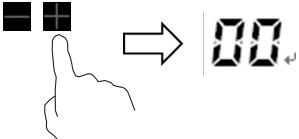
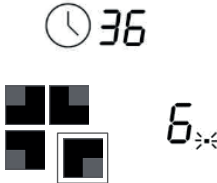
Timer

You can use timer function by below two ways:

- ☒ You can use it as a minute reminder. In this case, the timer will not close any cooking area at the set time.
- ☒ You can also set it to turn off one or more heating zones after the setting time.

Timer control

<p>In working state, select the heating zone which you want to set timer. (For example: 3# heating zone)</p>	
<p>Press «+» to increase the time, display will show and flash «10».</p>	

<p>Press «-» to decrease and «+» increase the time. Press «-» or «+» one time, it will decrease or increase by 1 minute. Long press and hold the button, will decrease or increase 10 minutes every time.</p>	
<p>Press the «-» and «+» button simultaneously will automatically cancel timer mode and display will show «00».</p>	
<p>After setting the timer, the decimal point of the single digit display of the burner which is set timer will be light on. And the two digits display will show the minimum timing among all the timers.</p>	
<p>When a heating zone is set a timer and the heating time reaches the set timer, the heating zone automatically sets the power level to 0, and the power output is turned off.</p>	

⚠ The above pictures are for reference only, subject to the final product.

Timed reminder

In the working state, if no heating zone is selected, press the timing function button to set time and start the time reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound a warning for 30S.

The timing time can be adjusted to «0» to exit the timing reminder function.

- ☑ In the timing state, if you press the heating area selection button to select the hob, the current display time is the timing of the currently selected hob.
- ☑ The display time shows one of the four timers, the decimal point of the single digit display of the corresponding zone will flash. It means the time currently displayed is the timing time of the area.
- ☑ If all of the decimal point of single digit does not flash, it means that the current two digits display is the time of the timing reminder.

Default working time

Auto shutdown is the safety protection function of induction cooker. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer [hour]	8	4	4	4	2	2	2	2	2

The display will stop heating immediately when cookers are moved away, and auto turn off after 2 minutes.

If there are multiple heating areas heating at the same time, the default timing of the whole machine is the one with the longest default timing time.

Heat Settings

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



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

FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB

Problem code and solution

Failure code	Problem	Solution
E7	Supply voltage is below the rated voltage	<input checked="" type="checkbox"/> Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal
E8	Supply voltage is above the rated voltage	
E3	The surface sensor high temperature	<input checked="" type="checkbox"/> Wait for the temperature of ceramic plate return to normal <input checked="" type="checkbox"/> Touch «ON/OFF» button to restart unit
E6	High temperature of IGBT	<input checked="" type="checkbox"/> Wait for the temperature of ceramic plate return to normal <input checked="" type="checkbox"/> Touch «ON/OFF» button to restart unit <input checked="" type="checkbox"/> Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan
E1	The surface sensor disconnection	<input checked="" type="checkbox"/> Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor
E2	The surface sensor short circuit	
Eb	The surface sensor failure	
E5	IGBT sensor short circuit	<input checked="" type="checkbox"/> Replaced the drive board
E4	IGBT sensor open circuit	

Problem code and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when unit is plugged in	No power supplied	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working
	The accessorial power board and the display board connected failure	Check the connection
	The accessorial power board is damaged	Replace the accessorial power board
	The display board is damaged	Replace the display board
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked
	There is something wrong with the fan	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan
	The power board is damaged	Replace the power board
Heating stops suddenly during operation and the display flashes 	Pan Type is wrong	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)
	Pot diameter is too small	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push «ON/OFF» button to restart unit
	Cooker has overheated	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display 	The power board and the display board connected failure	Check the connection
	The display board of communicate part is damaged	Replace the display board
	The Main board is damaged	Replace the power board
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace the fan

The above is the common fault judgment and inspection.

Please do not disassemble the equipment by yourself, so as to avoid any danger and damage to the induction cooker.

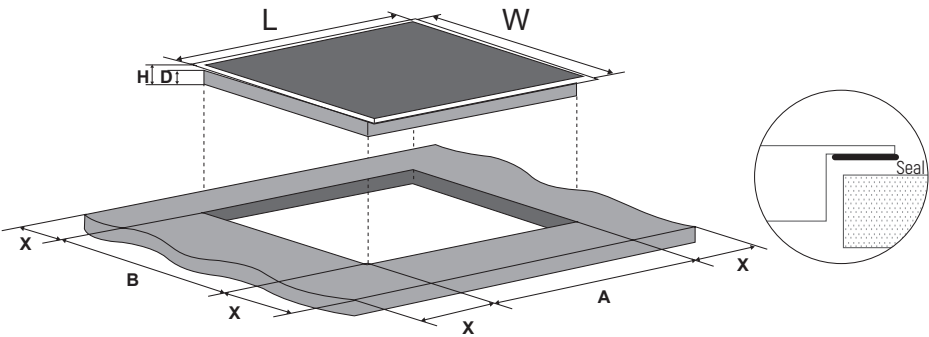
INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

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

Selection of installation equipment

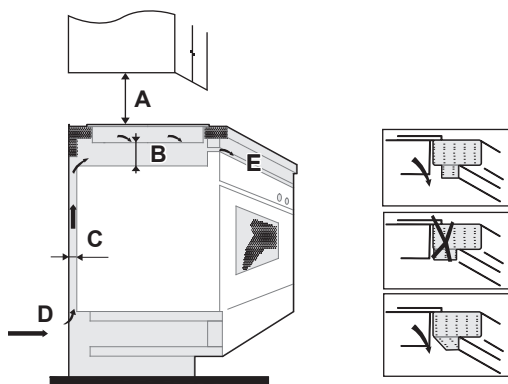
- ✓ Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- ✓ For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- ✓ Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid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



Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
60cm induction hob	590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	50 Min

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

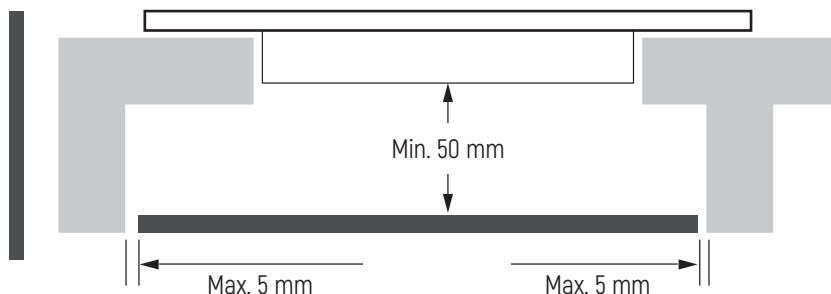
NOTE. The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

⚠ WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker 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 un-expectable 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.

ATTENTION

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.

Connecting the hob to the mains power supply


This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

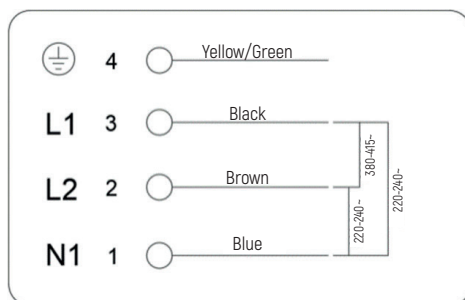
1. The domestic wiring system is suitable for the power draw by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

 Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

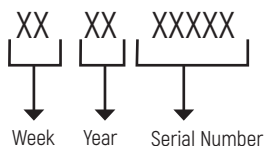
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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.

Please note!

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

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

SERIAL NUMBER CHART:**MANUFACTURER:**

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

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

COMPANY AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER:

LLC «MG Rusland», 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

info@monsherrus.ru

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

Made in PRC



СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	48
ОБЗОР ПРИБОРА	52
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	53
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	61
РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК	62
УСТАНОВКА ПРИБОРА	64



Поздравляем Вас с покупкой новой варочной панели и благодарим за то, что Вы выбрали нашу компанию! Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции перед использованием и сохраните данное руководство для дальнейшего обращения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения по технике безопасности

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

Установка

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

- ☑ Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.
- ☑ Не допускается помещать на данный прибор горючие материалы и/или продукты.
- ☑ Предоставьте данную инструкцию лицу, ответственному за установку прибора – это позволит сократить ваши затраты на установку.
- ☑ Для предотвращения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.
- ☑ Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- ☑ Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.
- ☑ Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- ☑ Запрещается готовить на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если на варочной поверхности появилась трещина или иное повреждение, немедленно отключите прибор от сети электропитания и вызовите квалифицированного технического специалиста.
- ☑ Перед проведением чистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.
- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасно для здоровья

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

Опасность ожогов

- ☑ Во время работы прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.
- ☑ Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с поверхностью варочной панели до тех пор, пока она не остынет полностью.
- ☑ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- ☑ Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.
- ☑ Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.
- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.


Опасность порезов

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


- ☑ Несоблюдение этого требования может приводить к порезам и другим травмам.

Важные указания по технике безопасности

- ☑ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.
- ☑ Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей.
- ☑ 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.
- ☑ После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком. Не следует полагаться в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.
- ☑ Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- ☑ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут быть интересны для детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
- ☑ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.
- ☑ Дети и лица с ограниченными возможностями, для которых использование прибора является затруднительным, должны пользоваться им только под присмотром ответственного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.
- ☑ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если это не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.
- ☑ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- ☑ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.
- ☑ Запрещается вставать на варочную панель.
- ☑ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклокерамической поверхности, так как это может приводить к появлению царапин.

- ☑ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические губки или абразивные чистящие средства, так как при этом на варочной панели могут образоваться царапины.
- ☑ Если кабель питания поврежден, его замена должна производиться только квалифицированным специалистом.
- ☑ Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для аналогичного применения: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.
- ☑  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и некоторые его доступные для прикосновения части могут становиться горячими.

Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети, не достигшие 8-летнего возраста, могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

- ☑ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- ☑  **ВНИМАНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотном.
- ☑ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего коммутационного устройства или отдельной системы дистанционного управления.

ОБЗОР ПРИБОРА

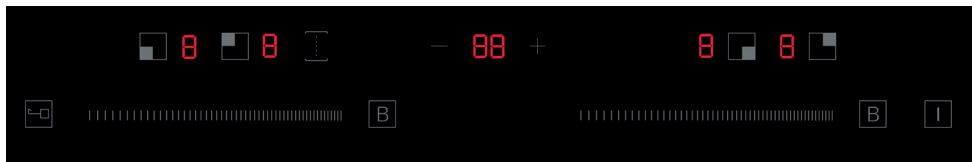


1. Ø 180 мм Макс: 1600/1800 Вт
2. Ø 180мм Макс: 1600/1800 Вт
3. Ø 200мм Макс: 1800/2000 Вт
4. Ø 160мм Макс: 1600 Вт
5. 385*200мм Макс: 3200/3600 Вт








Характеристики

Модель	MHI 6113
Номинальное напряжение/пределы изменения напряжений/ номинальная мощность	220-240 В~, 50-60 Гц, 7200 Вт

Панель управления



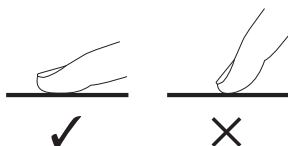
Описание кнопок

	(Вкл/Выкл): чтобы включить или выключить варочную панель. (Активна в режиме «Блокировка от детей»)
	(Блокировка от детей): для включения или выключения «Блокировки от детей»
	(Выбор зоны приготовления): используются для выбора соответствующей зоны приготовления. Нажмите кнопку, чтобы выбрать соответствующую зону
	(Flex zone): Кнопка активации Flex зоны слева
	(Увеличение/уменьшение): кнопки настройки таймера или настройки мощности нагрева
	(Boost): кнопка режима «BOOST» (максимальная мощность)
	(Слайдер): Настройка мощности нагрева

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсорное управление

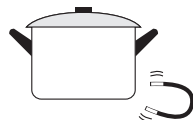
- ☑ Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется. Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.
- ☑ При каждом прикосновении издается звуковой сигнал.
- ☑ Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии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




Правильный выбор посуды

Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для приготовления на индукционной варочной панели.



Если у вас нет магнита:

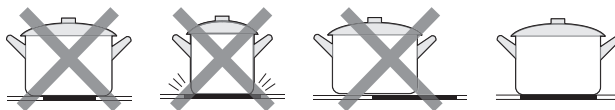
1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.
2. Если символ  на дисплее не мигает и вода греется, посуда подходит.

Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика, глина.

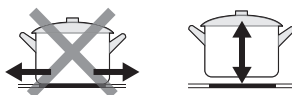
- ☒ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



- ☒ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности. Если вы используете кастрюлю меньшего диаметра, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить кастрюлю диаметром менее 140 мм. Всегда располагайте кастрюлю по центру зоны приготовления.



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



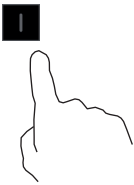
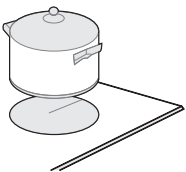
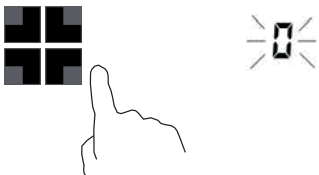
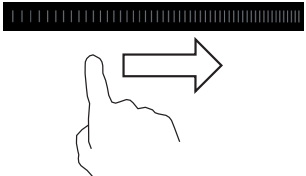
Размер посуды

Зоны приготовления автоматически определяют диаметр посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с конфоркой. Чтобы обеспечить максимальную эффективность вашей варочной панели, поместите кастрюлю/сковороду в центр зоны приготовления.

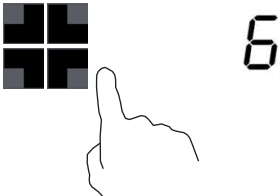
Диаметр основания посуды:


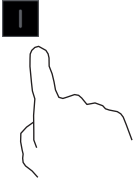

Зона приготовления	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180 мм	Ø 140	Ø 180
Flex zone	Ø 200	385*200

Включение

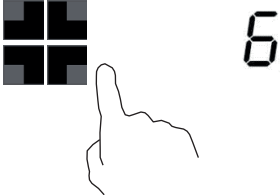
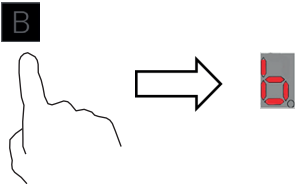
<p>Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикации прибора отображают «-» или «- -». Если после включения варочной панели в течение 60 секунд не совершать никаких действий, прибор автоматически выключится.</p>	
<p>Поместите подходящую для данного типа панели посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.</p>	
<p>При нажатии кнопки выбора зоны приготовления на дисплее будет мигать индикация «0». Индикация перестанет мигать через 5 секунд и покажет уровень мощности.</p>	
<p>Настройте уровень нагрева. <input checked="" type="checkbox"/> Если вы не выберете мощность нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически перейдет в режим ожидания. <input checked="" type="checkbox"/> Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.</p>	

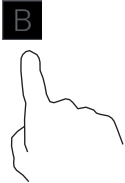

Выключение

<p>Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, которую вы хотите выключить на дисплее рядом будет мигать текущий уровень мощности.</p>	
--	---

<p>Выключите зону приготовления, переместив слайдер до «0».</p>	
<p>Отключите варочную панель, прикоснувшись к сенсорной кнопке ВКЛ/ОТКЛ.</p>	
<p>Будьте осторожны «Н» отображает, какая конфорка горячая. Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте еще горячую конфорку.</p>	

Функция «Boost»

Активация функции Boost	
<p>Выберите зону приготовления.</p>	
<p>Затем нажмите кнопку «Boost», варочная панель будет работать на максимальной мощности. Появится индикация «b».</p>	


Деактивация функции Boost	
Выберите зону приготовления. Чтобы отменить функцию еще раз нажмите кнопку «Boost». Мощность автоматически вернется к уровню, который был до установки функции «Boost».	
Выключите зону приготовления, сдвинув слайдер до «0». Выбранная зона выключится и выключит функцию «Boost».	

- ☒ Конфорка возвращается к исходной настройке через 5 минут.
- ☒ Если исходный уровень нагрева равен 0, он поднимется до 9 как только функция «Boost» выключится.

Блокировка от детей

- ☒ Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми).
- ☒ Если элементы управления заблокированы, то на прикосновения перестают реагировать все кнопки, кроме ВКЛ/ОТКЛ.

Блокировка	
Прикоснитесь к кнопке блокировки	На дисплее появится надпись «Lo»
Разблокировка	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время, функция «блокировка от детей» отключится, и вы услышите звуковой сигнал	

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить

индукционную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

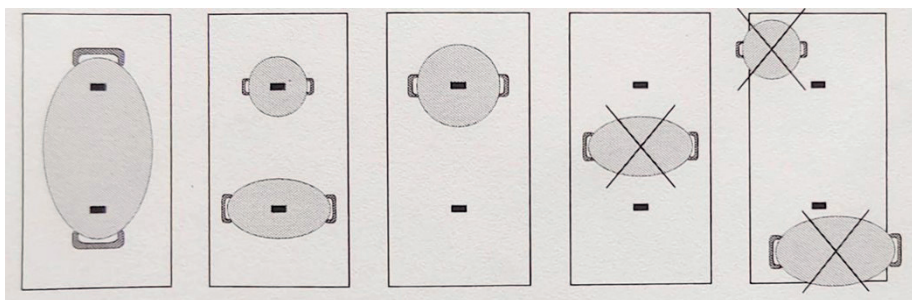
Flex zone

Вы можете использовать две зоны приготовления одновременно, выбрав функцию «Flex zone» и установить одну мощность нагрева. Если функция включена и используется только одна кастрюля/сковорода, ее можно перемещать по всей площади Flex zone.

Это функция подходит для приготовления пищи на овальных или прямоугольных типах посуды.

Если необходимо отключить эту функцию, еще раз нажмите на кнопку «Flex zone».

💡 ВАЖНО: Поместите сковороду в центр варочной поверхности так, чтобы она закрывала хотя бы одну зону (показано ниже).

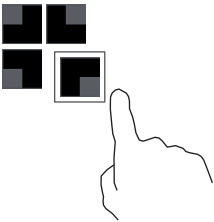
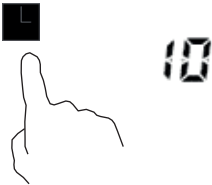
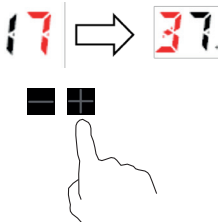
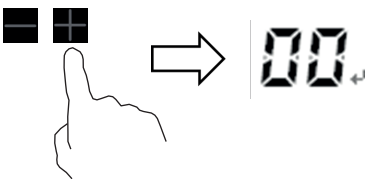


Таймер

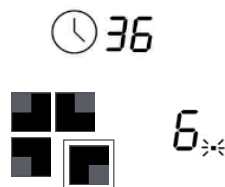
Функцию таймера можно использовать двумя следующими способами:

- ☑ В функции напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления по истечении заданного времени.
- ☑ В функции непосредственно таймера. Можно настроить отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.


В функции непосредственно таймера

<p>В рабочем состоянии выберите зону приготовления, для которой необходимо установить таймер.</p>	
<p>Нажмите «+», чтобы увеличить время, на дисплее отобразится и будет мигать «10».</p>	
<p>Нажмите «-», чтобы уменьшить время и «+», чтобы увеличить время. Нажмите «-» или «+» один раз, уменьшится или увеличится на 1 минуту. При длительном нажатии и удержании кнопки время будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.</p>	
<p>Нажмите кнопки «-» и «+» одновременно. Прибор автоматически отключит таймер, а на дисплее появится «00».</p>	

После установки таймера отобразятся значения десятков таймера на индикации зоны приготовления. На дисплее будет отображаться минимальное оставшееся время среди всех включенных таймеров.



Если для зоны приготовления установлен таймер и время истекло, зона нагрева автоматически устанавливает уровень мощности - 0.

 Картинки выше приведены только для справки, ориентируйтесь на реальный продукт.

В функции напоминания

Когда прибор включен, если не выбрана зона приготовления, нажмите кнопку таймера, чтобы установить время и запустить функцию отсчета времени. Когда установленное время будет достигнуто, в течение 30 секунд прозвучит звуковой сигнал.

Для отключения таймера установите время на «0».

- ☒ Если нажать кнопку выбора зоны приготовления, текущее время на дисплее будет соответствовать времени выбранной зоны приготовления.
- ☒ Если на дисплее отображается время одного из четырех установленных таймеров, будет мигать десятичное значение на дисплее выбранной зоны приготовления.
- ☒ Если значения десятков не мигают, это означает, что текущая индикация - это отображение отсчета времени.

Стандартное рабочее время

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

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

Когда посуда убрана, прибор немедленно прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.


При одновременном нагреве нескольких зон приготовления по умолчанию используется время с наибольшей продолжительностью.

Параметры нагрева

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

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

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

 **ВАЖНО:** Перед проведением любых работ по обслуживанию или чистке отключите прибор от сети и убедитесь, что он полностью остыл.

Чистка поверхности варочной панели

Сразу же после использования варочной поверхности уберите с нее остатки пищи. Перед чисткой убедитесь, что поверхность полностью остыла.

Для чистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажное полотенце. Если пролитая жидкость засохла, вам может понадобиться специализированное средство для чистки стеклокерамического покрытия, которое продается в большинстве супермаркетов.

Не используйте абразивные чистящие средства и/или металлические губки и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДOK

Код ошибки и способы устранения

Код неисправности	Неисправность	Решение
E7	Напряжение сети питания ниже номинального	<input checked="" type="checkbox"/> Пожалуйста, проверьте, в порядке ли электропитание. Включите питание после проверки
E8	Напряжение сети питания выше номинального	
E3	Высокая температура датчика поверхности варочной панели	<input checked="" type="checkbox"/> Дождитесь, пока прибор остынет <input checked="" type="checkbox"/> Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор
E6	Высокая температура БТИЗа	<input checked="" type="checkbox"/> Дождитесь, пока прибор остынет <input checked="" type="checkbox"/> Нажмите кнопку «Вкл/Выкл», чтобы перезапустить прибор <input checked="" type="checkbox"/> Проверьте работу вентилятора, при необходимости замените его
E1	Потеря связи с датчиком поверхности варочной панели	<input checked="" type="checkbox"/> Проверьте подключение или замените датчик
E2	Короткое замыкание датчика поверхности варочной панели	
Eb	Неисправность датчика поверхности варочной панели	
E5	Короткое замыкание датчика БТИЗ	<input checked="" type="checkbox"/> Замените плату управления
E4	Разрыв цепи датчика БТИЗ	

Конкретная неисправность и решение

Код неисправности	Неисправность	Решение
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Питание не подается	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение
	Дополнительная плата питания повреждена	Замените дополнительную плату питания
	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен	Плата дисплея повреждена	Замените плату дисплея
Индикатор приготовления загорается, но нагрев не включается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы
	С вентилятором что-то не так	Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор
	Плата питания повреждена	Замените плату питания
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает 	Неверный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации)
	Диаметр посуды слишком мал	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура вернется в норму. Затем нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство.
	Плита перегрелась	

Код неисправности	Неисправность	Решение
Зоны нагрева одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображают	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединение
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена	Замените плату дисплея
	Основная плата повреждена	Замените плату питания
Двигатель вентилятора издает необычный звук	Двигатель вентилятора поврежден	Замените вентилятор

Вышеизложенное представляет собой типичные неисправности.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать лишних опасностей и повреждений внутри индукционной варочной панели.

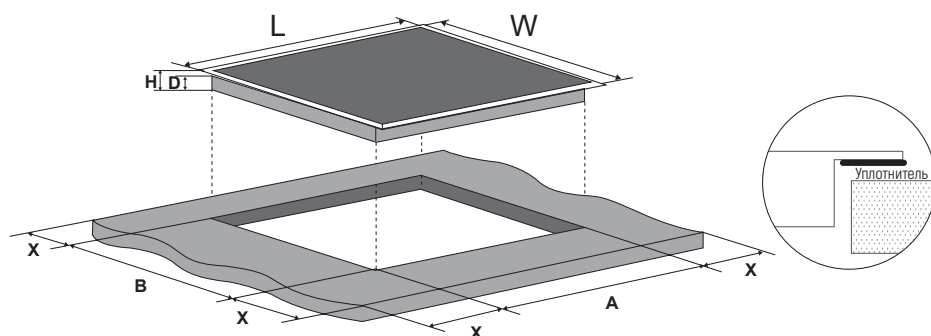
УСТАНОВКА ПРИБОРА

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами.

После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно обратитесь по месту приобретения прибора.

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

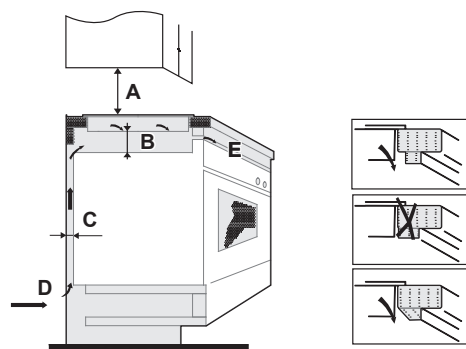
- ☑ Вырежьте в рабочей поверхности (столешнице) отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.
- ☑ Для установки и эксплуатации вокруг отверстия следует оставить свободное пространство шириной не менее 5 см.
- ☑ Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности (столешницы) составляет не менее 30 мм. Чтобы предотвратить поражение электрическим током и возникновение значительной деформации рабочей поверхности вследствие теплового излучения варочной панели, следует выбирать столешницы, изготовленные из термостойких материалов (единица измерения: мм):



Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Индукционная варочная панель 60 см	590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	Минимум 50

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

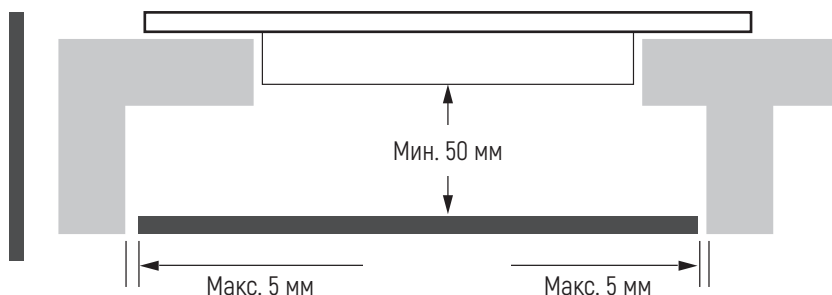
ПРИМЕЧАНИЕ. По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 минимум	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выход воздуха 50 мм

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию

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



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

Учитывайте, что клей, используемый для фиксации пластиковых или деревянных элементов к поверхности гарнитура, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, иначе возможно эти элементы отклеятся.

Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

💡 ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

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

6. Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

Подключение варочной панели к сети электропитания

Варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

Прежде чем подключать варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

⚠ Уточните у электрика, подходит ли домашняя электропроводная система.

Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



- ☑ Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операцию должен выполнить специалист послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.
- ☑ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.
- ☑ Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- ☑ Кабель не должен быть согнут или пережат.
- ☑ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сортировать такие отходы отдельно для специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы его неверно утилизировали.

Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.

Для получения более подробной информации о переработки этого продукта, пожалуйста, обратитесь к региональным властям, службе утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели товар.



Предупреждение

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал

Недопустимо возникновение факельного пламени под воздухоочистителем (для вытяжек)



Внимание!

Детали прибора могут нагреваться во время работы

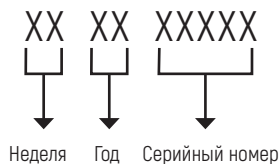
Условия хранения продукции по ГОСТу 15150-69, в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50°C до плюс 40°C, относительной влажности не более 75%

Обратите Ваше внимание!

Также, неисправностями Изделия не являются:

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДАТЫ ПРОИЗВОДСТВА ТОВАРА ПО СЕРИЙНОМУ НОМЕРУ



ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХт
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

ЛИЦО, УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ:

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

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

Сделано в КНР



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

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

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

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

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

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

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

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

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

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

*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, выполнявшей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

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

Monsher

#1

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О., подпись

Дата ремонта

М.П. сервис-центра

Monsher

#2

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О., подпись

Дата ремонта

М.П. сервис-центра

Monsher

#3

Сервис-центр

Инженер, Ф.И.О., подпись

Дата ремонта

М.П. сервис-центра



Bedienungsanleitung



User manual



Руководство пользователя

Monsher