minola

КЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

MVH 3042 GBL
MVH 3043 GBL
MVH 3242 GBL

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

ЗМІСТ / СОДЕРЖАНИЯ / CONTENT:

1. Встановлення та підключення 3
2. Експлуатація та технічне обслуговування 4
3. Вказівки з техніки безпеки 5
4. Опис приладу 7
5. Використання варильної поверхні 10
6. Використання таймера 12
7. Двоконтурна зона нагріву 14
8. Поради щодо приготування 14
9. Догляд та очищення 17
10. Проблеми та їх вирішення 18
11. Технічні характеристики 19
12. Встановлення.Інсталяція 20
13. Підключення варильної поверхні до електричної мережі 23

1. Установка и подключение 25
2. Эксплуатация и техническое обслуживание 26
3. Рекомендации по технике безопасности 27
4. Описание прибора 29
5. Использование варочной поверхности 32
6. Использование таймера 34
7. Двухконтурная зона нагрева 36
8. Советы по приготовлению 36
9. Уход и очистка 39
10. Проблемы и их решения 40
11. Технические характеристики 41
12. Установка. Инсталляция 42
13. Подключение варочной поверхности к электрической сети 45

1. Installation and important instructions 47
2. Operation and maintenance 48
3. Safety instructions 49
4. Product information 51
5. Using the hob 54
6. Using the timer 56
7. Double ring function 57
8. Cooking tips 58
9. Care and cleaning 60
10. Technical specifications 61
11. Hints and tips 62
12. Installation 63
13. Connecting the hob to the mains power supply 65

ПОПЕРЕДЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням вашої варильної поверхні.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед виконанням будь- яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- Необхідним та обов'язковим є підключення до якісної системи заземлення.
- Зміни у внутрішній системі електропроводки повинні виконуватися лише кваліфікованими майстрами.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Необережність при роботі з поверхнею може призвести до поранення або порізів.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.
- Ніколи не слід розміщувати на цьому приладі горючі матеріали або вироби.
- Будь ласка, надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до цих інструкцій для встановлення.
- Процедура встановлення та заземлення цього приладу має проводитися лише кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад має бути підключеним до ланцюга, який включає в себе роз'єднувач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Неправильна установка може призвести до анулювання гарантії та позбавлення права покупця на висування претензій у бік виробника.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на зламаній або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня зламалася чи тріснула,негайно відключіть прилад від електричної мережі (розетки) та зв'яжіться з кваліфікованим майстром.
- Відключіть варильну поверхню від електроживлення перед очищенням або ремонтом.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека ураження електричним струмом та смерті.

Небезпека для здоров'я

Даний прилад відповідає електромагнітним стандартам безпеки.

Небезпека порізів

- Гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.
- Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.
- За недотримання правил безпеки можуть виникнути ушкодженя та порізи.

Небезпечно: гаряча поверхня

- Під час використання варильної поверхні деякі частини приладу можуть бути достатньо гарячими, що може призвести до опіків.
- Запобігайте контакту частин тіла, елементів одягу або інших виробів, окрім спеціального кухонного посуду, доки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети такі як ножі, виделки, ложки, кришки не повинні знаходитись на гарячій поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не підпускайте дітей.
- Ручки каструлі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каструлі не розташовані над іншими включеними поверхнями.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

• Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Випаровування страв спричиняє виникнення пари та жирних плям, які можуть спалахнути.
• Ніколи не використовуйте ваш прилад у якості поверхні для роботи чи зберігання кухонних предметів.
• Ніколи не залишайте будь- які предмети або посуд на поверхні приладу.
• Ніколи не використовуйте ваш прилад для опалення кімнати.
• Після використання завжди вимикайте зони нагріву як описано в цій інструкції (використовуючи при цьому сенсорну панель).
• Не дозволяйте дітям грати з приладом, сидіти, стояти або лазити на ньому.
• Не залишайте дітей окремо або без нагляду в зоні використання приладу.
• Діти чи люди з обмеженими можливостями, що обмежує їхню здатність користуватися пристроєм, повинні мати відповідальну і компетентну особу, щоб навчити їх користуватися виробом. Вона повинна бути впевнена, що вони можуть використовувати пристрій безпечно для себе та навколишнього середовища.
• Не ремонтуйте та не замінюйте будь-яку частину приладу, крім випадків, спеціально рекомендованих у цьому посібнику. Все інше обслуговування повинне виконуватися кваліфікованим майстром.
• Не використовуйте паровий очищувач для чищення варильної поверхні.
• Не кладіть та не кидайте важкі предмети на вашу варильну поверхню.
• Не наступайте на вашу варильну поверхню.
• Не використовуйте пательні з нерівними краями та не пересувайте їх по поверхні приладу, оскільки це може подряпати скло.
• Не використовуйте для чищення варильної панелі жорсткі чистячі засоби чи абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати та пошкодити скло поверхні.
• Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити кваліфікованим майстром, щоб уникнути небезпеки.
• Цей пристрій призначений для використання в домашніх цілях.
Не використовуйте прилад для інших, не призначених для використання цілей.



Увага! Під час використання пристрій та його частини можуть нагріватися.
Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
Не дозволяйте дітям, які не досягли 8 років, перебувати без нагляду поряд з варильною поверхнею.

• Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і особами з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та можливої небезпеки.
• Діти не повинні грати з приладом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні здійснюватися дітьми без нагляду.
• Не дозволяйте дітям грати з приладом. Очищення та використання не може проводитися дітьми без нагляду дорослих.



Увага: приготування їжі на варильній поверхні при використанні жиру або олії може бути небезпечним та спалахнути.
НІКОЛИ не намагайтеся погасити вогонь за допомогою води. Спочатку вимкніть прилад, після чого накрийте джерело вогню кришкою або ковдрою.



Увага: Якщо поверхня тріснута, вимкніть її з розетки,щоб уникнути враження електричним струмом, для склокерамічної варильної поверхні та схожих матеріалів, що захищають струмопровідні частини.



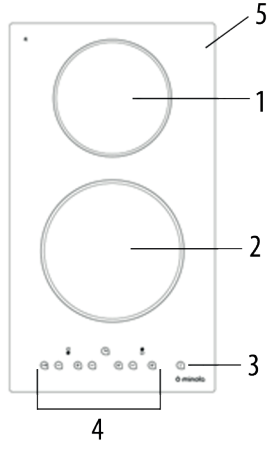
Увага: Небезпека займання: не тримайте легкозаймисті речі на варильній поверхні.

- Не використовувати пароочисник.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою дистанційного керування.

Вітаємо Вас з придбанням нової варильної поверхні

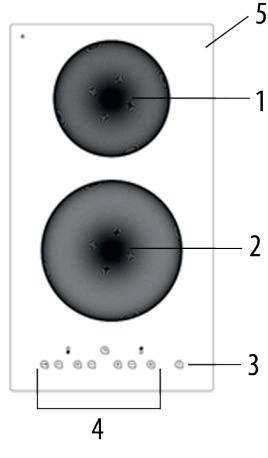
Ми рекомендуємо Вам ознайомитися з цією інструкцією, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та використовувати прилад.
Для встановлення, будь ласка, прочитайте розділ інсталяції.
Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та монтажу. Зберігайте посібник для подальшого використання.

ОПИС ПРИЛАДУ



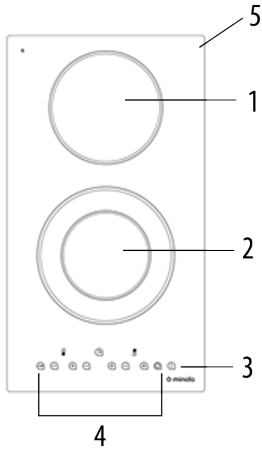
Вид зверху MVH 3042 GBL

1. Зона нагріву макс.1200W
2. Зона нагріву макс.1800W
3. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
4. Панель керування
5. Скло поверхні



Вид зверху MVH 3043 GBL

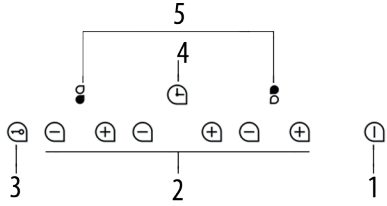
1. Зона нагріву макс.1200W
2. Зона нагріву макс.1800W
3. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
4. Панель керування
5. Скло поверхні



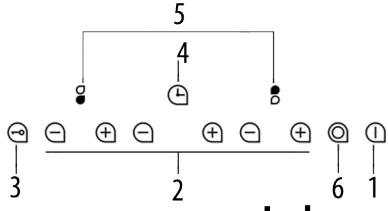
(MVH 3042 GBL, MVH 3043 GBL)

Вид зверху
MVH 3242 GBL

1. Зона нагріву макс.1200W
2. Зона нагріву макс.2000W
3. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
4. Панель керування
5. Скло поверхні



(MVH 3242 GBL)



Панель керування

1. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
2. Сенсор налаштувань швидкостей нагріву
3. Сенсор блокування
4. Інформативне позначення таймеру
5. Позначення обраної зони нагріву
6. Двоконтурна зона нагріву

Інформація про виріб

Сенсорна керамічна варильна поверхня може виконувати різноманітні задачі для приготування їжі завдяки мікрокомп'ютерізованому контролю та численним температурним режимам, які здатні задовольнити потреби будь-якої сучасної родини.

Керамічна варильна поверхня створена з орієнтацією на потреби споживача, а її дизайн може бути персоналізованим. Поверхня має безпечні та надійні характеристики, які зроблять ваше життя зручним та комфортним, надаючи насолоду.

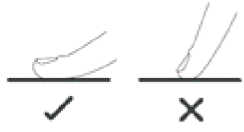
Перед використанням Вашої варильної поверхні

Ознайомтесь з цією інструкцією, приділяючи особливу увагу розділу «Безпека».

Видаліть захисну плівку, що залишилася на варильній поверхні.

Використання сенсорного управління

- Засоби управління реагують на дотик, тому не потрібно докладати будь-яких зусиль.
- Застосовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.
- Ви почуєте звуковий сигнал, що підтверджує дію при кожному дотику.
- Переконайтеся, що сенсорна панель завжди залишається чистою, сухою та не перекривається іншими предметами. Навіть тонка плівка може викликати складнощі для управління приладом.

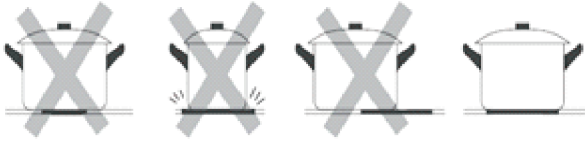


Вибір правильного посуду

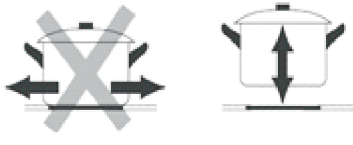
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.



Переконайтесь, що дно вашого посуду є рівним, повністю контактує з варильною поверхнею та має розмір, що відповідає розміру конфорки. Завжди розташовуйте посуд точно над обраною зоною нагріву.



Завжди піднімайте посуд з поверхні, не ковзайте ним, ці дії можуть подряпати скло.



ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

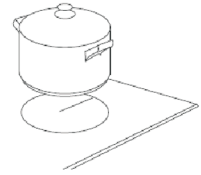
Щоб розпочати приготування

- Після увімкнення поверхні пролунає один сигнал, усі індикатори засвітяться на одну секунду, після чого погаснуть, указуючи на те, що варильна поверхня увійшла в режим очікування.

1. Доторкніться до сенсору увімкнення/вимкненя (ON/OFF) усі індикатори покажуть "-".



2. Розташуйте відповідний посуд на бажаній зоні нагріву (- наприклад).



- Переконайтесь, що дно посуду та поверхня зони нагріву є чистою та сухою.

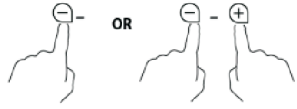
3. Оберіть ступінь нагріву натискаючи сенсори чи .



- Якщо Ви не обрали ступінь нагріву протягом однієї хвилини, то варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам доведеться знову розпочати роботу з кроку 1.
- Ви можете регулювати налаштування ступеню нагріву в будь-який момент під час приготування.

Коли ви закінчите приготування їжі

1a. Вимкніть зону нагріву довгим натисканням "- " або торкаючись сенсорів ⊕ чи ⊖ разом.



1b. Вимкніть зону нагріву зменшуючи режим до "0" або торкнувшись кнопок "-" та "+" разом. Переконайтесь, що на дисплеї зображено"0".
1c. Вимкніть варильну поверхню повністю за допомогою сенсору увімкнення/вимкненя (ON/OFF).



Остерігайтеся гарячих поверхонь

Літера " H" показує яка з зон нагріву не доступна для дотику (тобто не охолоджена). Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Вона також може застосовуватися при використанні, як функції збереження енергії, якщо ви бажаєте нагріти інший посуд.



Блокування елементів керування

- Ви можете блокувати елементи керування зон нагріву, щоб запобігти ненавмисному використанню поверхні (наприклад, якщо діти випадково вмикають/вимикають зони приготування).
- Коли елементи керування заблоковані, усі елементи управління, окрім кнопки ON / OFF, вимикаються.

Сенсор блокування

Доторкніться сенсора ⊶. Індикатор таймеру висвітить " Lo ".

Щоб розблокувати панель управління

1. Натисніть ⊶ та утримуйте клавішу блокування деякий час.
2. Тепер ви можете почати використовувати поверхню.



Коли варильна поверхня перебуває у заблокованому режимі, усі сенсори, окрім ON/OFF відключені. Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою сенсору ON/OFF у надзвичайній ситуації, але спочатку потрібно розблокувати прилад.

Захист від перегріву

Споряджений датчик температури в поверхні може контролювати температуру всередині. При надмірній температурі поверхня автоматично зупиняється.

Застереження щодо залишкового тепла

Коли поверхня працює протягом деякого часу, буде деяке залишкове тепло, літера "H" попереджає про це.

Автоматичне вимкнення

Ще однією функцією безпеки поверхні є автоматичне вимкнення.Це відбувається кожного разу, коли ви забули вимкнути зону для приготування їжі. Час роботи відключення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

Значення потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час вимкнення за замовчування (години)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Використання таймеру

Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Ви можете використовувати його для відліку хвилин. У цьому випадку зона нагріву не бути вимикатися по закінченню зазначеного часу.
- Ви можете встановити його для вимкнення певної зони нагріву по закінченню зазначеного часу.
- Таймер може бути встановленим не більше ніж на 99 хвилин.

Використання таймеру для відліку хвилин

Якщо ви не обираєте зону нагріву

1. Переконайтесь, що варильна поверхня ввімкнена.

Примітка: ви можете використовувати відлік хвилин навіть не обираючи зону нагріву

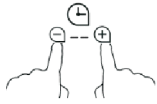
2. Для встановлення таймеру: відрегулюйте час за допомогою сенсорів ⊖ та ⊕ під інформитвним позначенням таймера 🕒.



Примітка: натисніть та утримуйте ⊖ або ⊕ щоб зменшувати або збільшувати час на 10 хвилин.

Примітка: якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 00 хвилин.Таймер може бути встановлений не більше ніж на 99 хвилин.

3.Натиснувши сенсори ⊖ та ⊕ разом, таймер вимкнеться та на дисплеї відображатиметься "-- " хвилин.



4. Коли час встановлено, відлік почнеться негайно. На дисплеї буде зображений час, що залишився, а індикатор таймеру буде мерехтіти протягом 5 секунд.



5. Коли час закінчиться, протягом 30 секунд пролунає звуковий сигнал, а індикатор таймеру покаже "- - ".



Встановлення таймеру для вимкнення необхідної зони нагріву

1. Доторкніться до необхідної зони нагріву, для якої Ви бажаєте встановити таймер, оберіть на сенсорній панелі необхідну зону та рівень нагріву. Після чого під інформативним позначенням таймеру 🕒 (в процесі миготіння) встановіть час за допомогою сенсорів ⊖ та ⊕ .

<u>Підказка:</u> Торкніться ⊖ або ⊕, щоб підвищувати або зменшувати час на 1 хвилину.

- Торкніться та утримуйте ⊖ або ⊕ сенсора таймеру, щоб зменшувати або збільшувати час на 10 хвилин.
- Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.



3. Торкання сенсорів ⊖ та ⊕ разом, таймер вимкнеться та на дисплеї з'явиться "-- "



4. Коли час встановлено, відлік почнеться негайно. На дисплеї буде зображений час, що залишився, а індикатор таймеру буде відображено протягом 5 секунд.



ПРИМІТКА: Червона крапка поруч з відображеним рівнем нагріву , вказує на обрану вами зону.



5. Коли встановлений час вийде, відповідна таймеру зона нагріву автоматично вимкнеться.

ПРИМІТКА: Якщо Ви бажаєте змінити налаштування таймеру після його встановлення, вам необхідно перейти до кроку 2.

ДВОКОНТУРНА ЗОНА НАГРІВУ

Активація двоконтурної зони нагріву

1. Для активації даної функції оберіть бажану зону , після чого натисніть .
2. Засвітиться індикатор установок нагріву, після чого потрібно натиснути , через 5 секунд індикатор погасне, а функція двоконтурного нагріву активується та поряд з позначенням з'явиться червоний індикатор.

Дезактивація зони двоконтурного нагріву

Натисніть на сенсор, що відповідає за обрану вами зону двоконтурного нагріву, індикатор установок нагріву засвітиться, натисніть на сенсор, функція двоконтурного нагріву буде дезактивована, а установка нагріву перейде до попереднього налаштування.

ПРИМІТКА: Ви можете обрати значення установки нагріву від 1 до 9 рівня.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Будьте обережні під час смаження їжі, оскільки олія чи інший жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні максимальної потужності. На надвисоких температурах олія та жир різко розпалюються, що є вогненебезпечним.

Поради щодо приготування

- Зменшуйте температуру нагріву при тривалому кипінні.
- Використання кришки зменшить час приготування та збереже енергію, зберігаючи тепло всередині.
- Для більш швидкого приготування мінімізуйте кількість рідини або жиру.
- Починайте приготування на високому температурному режимі та поступово знижуйте його по мірі нагрівання їжі.

Закипання, приготування рису

- Закипання починається при температурі, нижчій за температуру кипіння, близько 85 ° С , коли час від часу на поверхні рідини, що готується, виникають бульбашки. Це є важливим для приготування смачних супів та ніжного тушкованого м'яса, оскільки їжа не перевариться. Також, Ви можете готувати соуси на основі яєць та муки, згущаючи їх на температурі нижчій за реальну температуру кипіння.
- Для деяких задач, таких як приготування рису, може знадобитися особливий температурний режим, для досягнення повної готовності протягом рекомендованого часу.

Для приготування соковитих та смачних стейків

1. Перед приготуванням, м'ясо повинно бути кімнатної температури.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змажте обидві сторони стейку маслом. Сприсніть гарячу пательню невеликою кількістю олії та покладіть на неї м'ясо.
4. Переверніть стейк лише один раз протягом смаження. Час приготування буде залежати від товщини стейку та бажаного ступеня просмаження. Період приготування однієї сторони стейку займає від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк щоб визначити рівень готовності: чим твердіший стейк – тим вищий його рівень просмаження.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на декілька хвилин перед подачею, щоб він став більш м'яким та ніжним.

Для смаження в олії

1. Оберіть необхідний керамічний посуд: казанок або широку пательню.
2. Приготуйте заздалегідь усі інгредієнти та обладнання. Смаження в олії має бути швидким. Якщо потрібно обсмажити велику кількість їжі, розділіть її на порції та готуйте окремо.
3. Швидко розігрійте пательню та додайте 2 чайні ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, якщо воно є, та тримайте його окремо у теплі .
5. Обсмажте овочі в олії. Коли вони стали гарячими та хрусткими, зменшіть температурний режим, додайте м'ясо та соус на пательню.
6. Поступово перемішуйте овочі, щоб переконатися, що вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте одразу з пательні.

Налаштування оптимальної температури нагріву

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування буде залежати від декількох факторів: посуду який ви використовуєте та кількості їжі, яку потрібно приготувати. Експериментуйте з налаштуваннями, щоб знайти найкращі для вас параметри.

Рівень нагріву	Приготування
1 – 2	• слабкий розігрів невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко починає пригоряти. • повільне кипіння • повільний розігрів
3 – 4	• нагрівання • швидкий нагрів • приготування рису
5 – 6	• приготування млинців
7 – 8	• смаження в олії • приготування пасти
9	• смаження на розжареній олії • підсмажування • кип'ятіння супу • кип'ятіння води

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки плям на склі.	1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!) 3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Підключіть прилад.	• Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу. • Абразивні очисні засоби, нейлонові мочалки можуть подряпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні. • Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.
Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки плям на склі.	Такі види плям потребують негайного усунення за допомогою лопатки, мастихіну або спеціальним лезом для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні: зони нагріву можуть залишатися надто гарячими. 1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні. 3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін.	• Видаліть плями від плавлення та солодкі плами якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде або складно, або взагалі неможливо позбутися. • При знятті захисного покриття гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.
Забруднення сенсорної панелі керування.	1. Вимкніть прилад від джерела живлення. 2. Витріть розлив ганчіркою. 3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною. 4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником. 5. Увімкніть прилад до джерела живлення.	• Варильна поверхня повинна дати звуковий сигнал та відключитися, сенсорна панель управління не повинна функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина. Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Кухонна поверхня не може увімкнутися	Джерело живлення відсутнє.	Переконайтесь, що ваша поверхня підключена до джерела живлення та що вона включена. Перевірте, чи не вимкнено живлення у вашому будинку або поблизу. Якщо ви перевірили все, і проблема не зникає, зверніться за номером технічної підтримки вказаному в гарантійному листі.
Панель управління не реагує	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Використання вашої керамічної варильної поверхні» в цьому посібнику.
Панель управління тяжка в роботі	На поверхні може бути невелика крапля води або ви натиснули кінчиком вашого пальця.	Переконайтесь, що область сенсорного керування суха. Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.
Скло дряпається	Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні миючі засоби.	Використовуйте посуд з плоскими та гладкими дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ "Догляд та чистка".
Деякі сковорідки роблять тріскання або шумно клацають	Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).	Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна поверхня	MVH 3042 GBL
Кількість зон для приготування	2 зони
Номінальна напруга	220- 240V ~ 50/60Hz
Номінальна потужність	3000 W
Габаритні розміри Ш×Д×В(mm)	288 x 520 x 52
Розміри вбудовування Ш×Д(mm)	268 x 500

Варильна поверхня	MVH 3043 GBL
Кількість зон для приготування	2 зони
Номінальна напруга	220- 240V ~ 50/60Hz
Номінальна потужність	3000 W
Габаритні розміри Ш×Д×В(mm)	288 x 520 x 52
Розміри вбудовування Ш×Д(mm)	268 x 500

Варильна поверхня	MVH 3242 GBL
Кількість зон для приготування	2 зони
Номінальна напруга	220- 240V ~ 50/60Hz
Номінальна потужність	3200 W
Габаритні розміри Ш×Д×В(mm)	288 x 520 x 52
Розміри вбудовування Ш×Д(mm)	268 x 500

Вага та розміри є приблизними. Специфікації та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення, оскільки вроби постійно вдосконалюються.

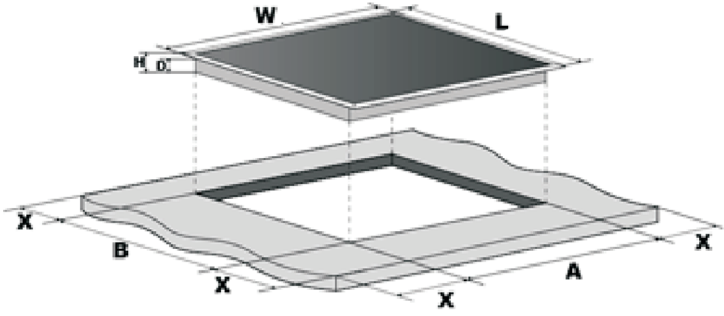
ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

Вибір монтажного обладнання

Необхідно вирізати робочу поверхню відповідно до розмірів, наведених в таблиці.

Для подальшого встановлення та використання, потрібно залишити мінімум 50 мм вільного краю на робочій поверхні.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, обирайте робочу поверхню з термостійкого матеріалу, щоб уникнути деформації під впливом теплових дій з конфорки. Як показано нижче:

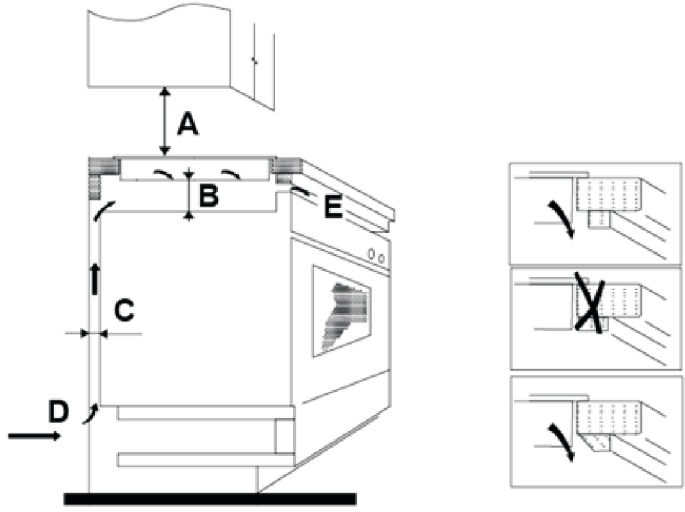




L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	288	52	48	268	500	50mini

За будь-яких обставин переконайтеся, що поверхня добре вентильована, а вхідне та вихідне повітря не заблоковано. Перевірте робочий стан варильної поверхні. Як показано нижче:

<u>Примітка:</u> безпечна відстань між конфоркою та шафою над нею, повинна бути не менше 760 мм.

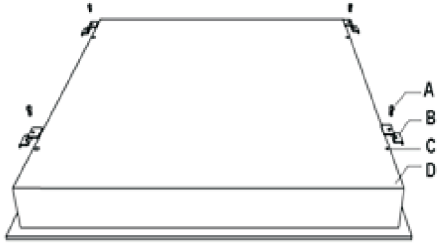


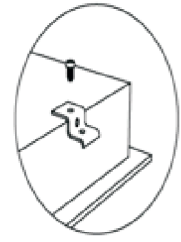
A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мін.	20 мін.	Вхід повітря	Вихід повітря 5mm

Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

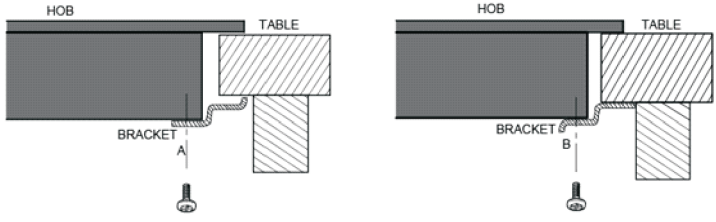
Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів загвинтувавши їх до нижньої частини поверхні (див. Малюнок)





A	B	C	D
Гвинт	Кронштейн	Гвинтовий отвір	Робоча поверхня

Відрегулюйте положення кронштейну відповідно до товщини робочої поверхні.



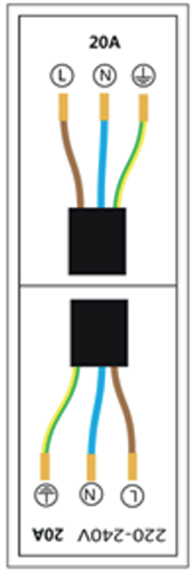
Застереження

1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на охолоджене обладнання, посудомийні машини та сушарки.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стінка та зона нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати тепло.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, робоча поверхня та клей повинні бути стійкими до нагрівання
6. Не використовуйте пароочисник.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Кабель живлення повинен бути підключений згідно відповідних стандартів. Спосіб підключення показаний нижче.

1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, неохідно зробити заміну. Це повинен зробити кваліфікований майстер з використанням належних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
2. Якщо пристрій підключається безпосередньо до електромережі, то в такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше ніж 3 мм.
3. Майстер повинен забезпечити правильне електричне з'єднання відповідно до техніки безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутим або стиснутим.
5. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.





УТИЛІЗАЦІЯ: Не утилізуйте цей пристрій як несортовані муніципальні відходи. Зберігайте такі відходи окремо, для спеціальної обробки.

- Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2002/96 / ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей. В іншому випадку можна заподіяти шкоду, якщо прилад буде утилізований у не відповідних місцях.
- Символ на виробах вказує на те, що його не можна викидати як звичайне побутове сміття. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних виробів.
- Цей прилад потребує спеціальної утилізації. Для отримання додаткової інформації стосовно обробки, відновлення та утилізації цього виробу, будь ласка, зверніться до місцевого урядування, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви його придбали.

minola

КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

MVH 3042 GBL
MVH 3043 GBL
MVH 3242 GBL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием вашей варочной поверхности.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Опасность поражением электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отсоедините прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным является подключение к качественной системе заземления.
- Изменения во внутренней системе электропроводки должны выполняться только квалифицированными мастерами.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Неосторожность при работе с поверхностью может привести к ранению или порезам.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой или использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию.
- Не следует размещать на этом приборе горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию человеку, ответственному за установление устройства.
- Во избежание опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями для установки.
- Процедура установки и заземления этого прибора должна проводиться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи, который включает в себя разъединитель, что обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии и лишение права покупателя на выдвижение претензий в сторону производителя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от электрической сети (розетки) и свяжитесь с квалифицированным мастером.
- Отключите варочную поверхность от электропитания перед очисткой или ремонтом.
- За несоблюдение вышеуказанных советов возникает опасность поражения электрическим током и смерти.

Опасность для здоровья

Данный прибор соответствует электромагнитным стандартам безопасности.

Опасность порезов

- Острое лезвие скребка для очистки поверхности может представлять опасность.
- Пользоваться крайне осторожно и всегда сохранять в недоступном для детей месте.
- За несоблюдение правил безопасности могут возникнуть повреждения и порезы.

Опасно: горячая поверхность

- При использовании варочной поверхности части поверхности могут быть достаточно горячими, что может привести к ожогам.
- Избегайте контакта частей тела, элементов одежды или других изделий, кроме специальной кухонной посуды, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки не должны находиться на горячей поверхности, поскольку они могут нагреваться.
- Не подпускайте детей!
- Ручки кастрюли могут быть слишком горячими для прикосновения.
- Убедитесь, что ручки кастрюли не расположены над другими включенными поверхностями.
- За несоблюдение вышеуказанных советов возникает опасность ожогов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

• Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Выкипание приводит к возникновению пара и жирных пятен, которые могут загореться.
• Не используйте Ваш прибор в качестве поверхности для работы или хранения кухонной утвари.
• Не оставляйте какие-либо предметы или вещи на поверхности прибора.
• Не используйте Ваш прибор для отопления комнаты.
• После использования выключите зоны нагрева как описано в этой инструкции (используя при этом сенсорную панель).
• Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или лазить на нем.
• Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
• Детей или людей с ограниченными возможностями, ограничивает их способность пользоваться устройством, должны иметь ответственное и компетентное лицо, чтобы научить их пользоваться изделием. Ответственный человек должен быть уверен, что они могут использовать устройство безопасно для себя и окружающей среды.
• Не ремонтируйте и не заменяйте любую часть прибора, кроме случаев, специально рекомендованных в этом руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным мастером.
• Не используйте паровой очиститель для чистки варочной поверхности.
• Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на вашу варочную поверхность.
• Не используйте сковородки с неровными краями и не перемещайте их по поверхности прибора, так как это может поцарапать стекло.
• Не наступайте на вашу варочную поверхность.
• Не используйте для чистки варочной панели жесткие чистящие средства или абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать и повредить стекло поверхности.
• Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить квалифицированным мастером, чтобы избежать опасности.
• Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.
Не используйте прибор в других целях.



Внимание! При использовании устройство и его части могут нагреваться. Необходимо следить за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов. Не позволять детям, не достигшим 8 лет, находиться без присмотра рядом с варочной поверхностью.

• Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными или физическими возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы по безопасному использованию прибора и возможной опасности.
• Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми без присмотра.
• Не позволяйте детям играть с прибором. Очистки и использования не может проводиться детьми без присмотра взрослых.



Внимание: приготовление пищи на варочной поверхности при использовании жира или масла может быть опасным и загореться. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь с помощью воды. Сначала выключите прибор, после чего накройте источник огня крышкой или одеялом.



Внимание: Если поверхность треснувшая, выключите ее из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током, для стеклокерамической варочной поверхности и подобных материалов, защищающих токоведущие части.



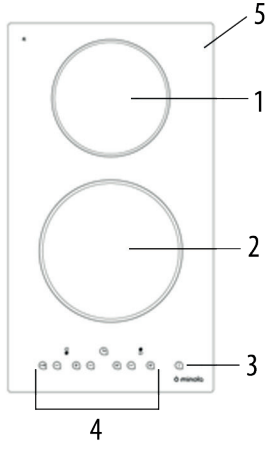
Внимание: опасность воспламенения: не держите легковоспламеняющиеся вещи на варочной поверхности.

- Не используйте пароочиститель.
- Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой варочной поверхности!

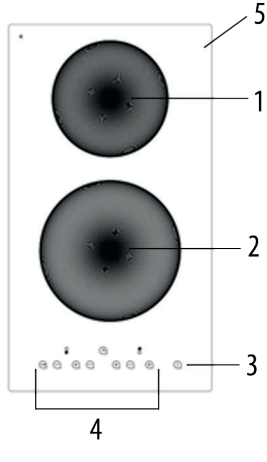
Мы рекомендуем Вам ознакомиться с этой инструкцией, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать прибор.
Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел инсталляции.
Перед использованием внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по технике безопасности и монтажа. Храните руководство для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



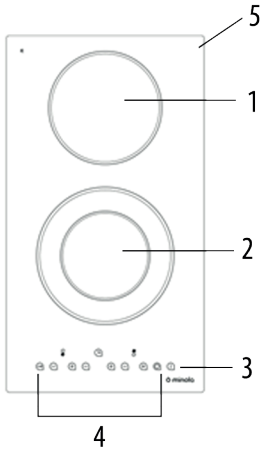
Вид сверху MVH 3042 GBL

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1800W
3. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
4. Панель управления
5. Стекло поверхности



Вид сверху MVH 3043 GBL

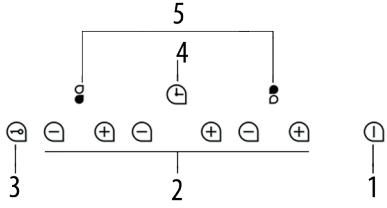
1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.1800W
3. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
4. Панель управления
5. Стекло поверхности



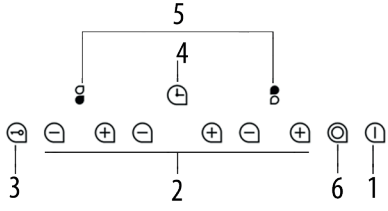
(MVH 3042 GBL, MVH 3043 GBL)

Вид сверху
MVH 3242 GBL

1. Зона нагрева макс.1200W
2. Зона нагрева макс.2000W
3. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
4. Панель управления
5. Стекло поверхности



(MVH 3242 GBL)



Панель управления

1. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
2. Сенсор настроек скоростей нагрева
3. Сенсор блокировки
4. Информативное обозначение таймера
5. Обозначение зон нагрева
6. Двухконтурная зона нагрева

Информация об изделии

Сенсорная керамическая варочная поверхность может выполнять различные задачи для приготовления пищи благодаря микрокомпьютеризированому контролю и многочисленным температурным режимам, которые способны удовлетворить потребности любой современной семьи. Керамическая варочная поверхность создана с ориентацией на нужды потребителя, а ее дизайн может быть персонализированным. У поверхности есть все безопасные и надежные характеристики, которые сделают Вашу жизнь удобной и комфортной, предоставляя наслаждение.

Перед использованием Вашей варочной поверхности

Ознакомьтесь с этой инструкцией, уделяя особое внимание разделу «Безопасность».
Удалите защитную пленку, оставшуюся на варочной поверхности.

Информация об изделии

- Сенсор управления реагирует на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал, подтверждающий действие при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что сенсорная панель всегда остается чистой, сухой и не перекрывается другими предметами. Даже тонкая пленка может вызвать сложности для управления устройством.

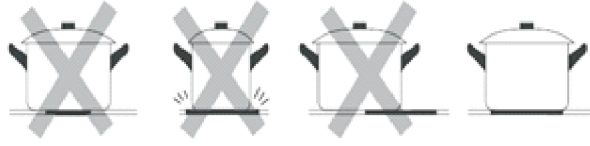


Выбор правильной посуды

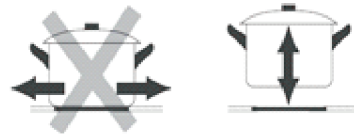
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.



Убедитесь, что дно вашей посуды является ровным, полностью контактирует с варочной поверхностью и имеет размер, соответствующий размеру конфорки. Всегда располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



Всегда поднимайте посуду с поверхности, не перемещайте по ней, эти действия могут поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

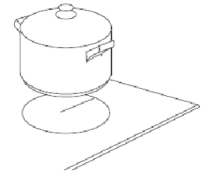
Перед началом приготовления

- После включения поверхности прозвучит один звуковой сигнал, все индикаторы засветятся на одну секунду, после чего погаснут, указывая на то, что варочная поверхность вошла в режим ожидания.

1. Прикоснитесь к сенсору включения / выключения (ON / OFF), ⏻ все индикаторы покажут «-».



2. Расположите подходящую посуду на желаемой зоне нагрева. (- например).



- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.

3. Выберите степень нагрева нажимая сенсоры ⊖ или ⊕ .



- Если вы не выбрали степень нагрева в течение одной минуты, то варочная поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.
- Вы можете регулировать настройки степени нагрева в любой момент во время приготовления.

После завершения приготовления

1a. Выключите зону нагрева долгим нажатием «-» или касаясь сенсоров ⊕ или ⊖ вместе.



1b. Выключите зону нагрева уменьшая к «0» или коснувшись сенсоров «-» и «+» вместе. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
1c. Выключите варочную поверхность полностью с помощью сенсора включения / выключен (ON / OFF).



Остерегайтесь горячих зон нагрева

Символ «H» покажет которая с зон нагрева недоступна для прикосновения (т.е. не охлажденная). Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Она также может применяться при использовании в качестве функции сохранения энергии, если вы хотите нагреть другую посуду.



Блокировка элементов управления

- Вы можете блокировать элементы управления зон нагрева, чтобы предотвратить ненамеренное использование поверхности (например, если дети случайно включают / выключают зоны приготовления).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ON / OFF, выключаются.

Сенсор блокировки

Коснитесь сенсора ⊶. Индикатор таймера высветит «Lo».

Для того, чтобы разблокировать панель управления:

1. Нажмите ⊶ и удерживайте клавишу блокировки некоторое время.
2. Теперь Вы можете начать использовать поверхность.



Когда варочная поверхность находится в заблокированном режиме, все датчики, кроме ON / OFF отключены. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью сенсора ON / OFF в чрезвычайной ситуации, но сначала нужно разблокировать устройство.

Защита от перегрева

Оснащенный датчик температуры поверхности может контролировать температуру внутри. При чрезмерной температуре поверхность автоматически останавливается.

Предостережение относительно остаточного тепла

Когда поверхность работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло, буква «H» предупреждает об этом.

Автоматическое выключение

Еще одной функцией безопасности поверхности является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда Вы забыли выключить зону для приготовления пищи. Время работы отключения по умолчанию приведены в таблице ниже:

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения за умолчанием (часы)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его для отсчета минут. В этом случае зона нагрева не будет выключаться по окончании указанного времени.
- Вы можете установить его для отключения определенной зоны нагрева по истечению указанного времени.
- Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.

Использование таймера для отсчета минут

Если вы не выбираете зону нагрева

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Примечание: Вы можете использовать отсчет минут даже не выбирая зону нагрева

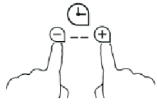
2. Для установки таймера: отрегулируйте время с помощью сенсоров ⊖ и ⊕ под информативным обозначением таймера 🕒.



Примечание: нажмите и удерживайте ⊖ или ⊕, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Примечание: если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «00» минут. Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.

3. Нажав сенсоры ⊖ и ⊕ вместе, таймер выключится и на дисплее будет отображаться «00» минут.



4. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мерцать в течение 5 секунд.



5. По истечению времени, на протяжении 30 секунд прозвучит звуковой сигнал, а индикатор таймера покажет "- -".



Установка таймера для отключения необходимой зоны нагрева

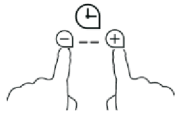
1. Выберите необходимую зону нагрева, для которой Вы хотите установить таймер, касаясь сенсорной панели необходимого участка и выберите уровень нагрева. После чего под информативным обозначением таймера (в процессе мерцания) установите время с помощью сенсоров ⊖ и ⊕.

<u>Подсказка:</u> Нажмите на ⊖ или ⊕, чтобы повышать или уменьшать время на 1 минуту.

- Нажмите и удерживайте ⊖ или ⊕ сенсор таймера, чтобы уменьшать или увеличивать время на 10 минут.
- Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.



3. Касание сенсоров ⊖ и ⊕ вместе, таймер выключится и на дисплее появится «- -».



4. Когда время установлено, отсчет начнется немедленно. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера отображается в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с отраженным уровнем нагрева, указывает на выбранную вами зону.



5. Когда установленное время выйдет, соответствующая таймеру зона нагрева автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите изменить настройки таймера после его установки, то вам нужно перейти к шагу 2.



ДВУХКОНТУРНАЯ ЗОНА НАГРЕВА

Активация двухконтурной зоны нагрева

1. Для активации данной функции выберите желаемую зону и нажмите .
2. Загорится индикатор установок нагрева, после чего нужно нажать , через 5 секунд индикатор погаснет, а функция двухконтурного нагрева активируется и рядом с обозначением появится красный индикатор.

Дезактивация зоны двухконтурного нагрева

Нажмите на сенсор, отвечающий за выбранную вами зону двухконтурного нагрева, индикатор установок нагрева загорится, нажмите на сенсор, функция двухконтурного нагрева будет отключена, а установка нагрева перейдет к предварительным настройкам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете выбрать значение установки нагрева от 1 до 9 уровня.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны во время жарки пищи, поскольку масло или другой жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании максимальной мощности. На сверхвысоких температурах масло и жир резко разгораются, что является огнеопасным.

Советы по приготовлению

- Снизить температуру нагрева при длительном кипении.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сохранит энергию, сохраняя тепло внутри.
- Для более быстрого приготовления старайтесь уменьшить количество жидкости или жира.
- Начинайте приготовление на высоком температурном режиме и постепенно снижайте его по мере нагревания пищи.

Закипания, приготовления риса

- Закипание начинается при температуре, ниже температуры кипения, около 85 °C, когда время от времени на поверхности готовящейся жидкости возникают пузыри. Это важно для приготовления вкусных супов и нежного тушеного мяса, поскольку пища не переварится. Также, Вы можете готовить соусы на основе яиц и муки, сгущая их на температуре ниже реальной температуры кипения.
- Для некоторых задач, таких как приготовление риса, может потребоваться особый температурный режим, для достижения полной готовности в течение рекомендованного времени.

Для приготовления сочных и вкусных стейков:

1. Перед приготовлением мясо должно быть комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Спрысните горячую сковороду небольшим количеством масла и положите на нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз в течение жарки. Время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Период приготовления одной стороны стейка занимает от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк чтобы определить уровень готовности: чем тверже стейк - тем выше его уровень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут перед подачей, чтобы он стал более мягким и нежным.

Для жарки в масле

1. Выберите нужную керамическую посуду: котелок или широкую сковороду.
2. Приготовьте заранее все ингредиенты и оборудование. Жарка в масле должна быть быстрой. Если нужно обжарить большое количество пищи, разделите ее на порции и готовьте отдельно.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте 2 чайные ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, если оно есть, и держите его отдельно в тепле.
5. Обжарьте овощи в масле. Когда они стали горячими хрустящими, уменьшите температурный режим, добавьте мясо и соус на сковороду.
6. Постепенно перемешивайте овощи, чтобы убедиться, что они равномерно прогрелись.
7. Подавайте сразу со сковородки.

Настройки оптимальной температуры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, посуды который вы используете и количества пищи, которую нужно приготовить. Экспериментируйте с настройками, чтобы найти лучшие для Вас параметры.

Уровень нагрева	Приготовление
1 – 2	• слабый разогрев небольшого количества пищи • растопки шоколада, масла и пищи, которая быстро начинает пригорать • медленное кипение • медленный разогрев
3 – 4	• нагрев • быстрый нагрев • приготовления риса
5 – 6	• приготовление блинов
7 – 8	• жарка в масле • приготовление пасты
9	• жарки на раскаленном масле • поджаривания • кипячения супа • кипячения воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды и не сладкие остатки пятен на стекле.	1. Выключите варочную поверхность от источника питания. 2. Начните очистку специальным средством пока стекло поверхности еще теплое (не горячее!) 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Подключите прибор.	• Когда варочная поверхность будет отключена от источника питания, индикатор остаточного тепла не будет работать, но зоны нагрева могут оставаться горячими в течение некоторого времени. • Абразивные чистящие средства, нейлоновые мочалки могут поцарапать стекло поверхности. Всегда читайте этикетки, чтобы убедиться, что средство подходит для очистки поверхности. • Не оставляйте очистные вещества на поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от закипания, плавления и горячие сладкие остатки пятен на стекле.	Такие виды пятен требуют немедленного устранения с помощью лопатки, мастихином или специальным лезвием для стеклокерамических поверхностей, но будьте осторожны: зоны нагрева могут оставаться слишком горячими. 1. Отключите варочную поверхность от источника питания. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30 ° и удалите загрязнения с остывшей поверхности. 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2-4 для удаления ежедневного загрязнения стекла и др.	• Удалите пятна от плавления и сладких пятен как можно быстрее. Если они остынут на поверхности, то их будет или сложно, или вообще невозможно избавиться. • При снятии защитного покрытия острое лезвие скребка для чистки поверхности может представлять опасность. Пользоваться крайне осторожно и всегда хранить в недоступном для детей месте.
Загрязнение сенсорной панели управления.	1. Выключите прибор от источника питания. 2. Протрите разлив впитывающей тряпкой или губкой, просушите сухой мягкой тканью. 3. Протрите участок сенсорного управления чистой губкой или тканью. 4. Протрите полностью участок сухим бумажным полотенцем. 5. Включите прибор к источнику питания.	• Варочная поверхность должна дать сигнал и отключиться, сенсорная панель управления не должна функционировать пока на ее поверхности находится жидкость. Убедитесь, что вы насухо протерли панель управления перед включением прибора.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Возможные причины	Что делать
Кухонная поверхность не включается	Отсутствует источник питания.	Убедитесь, что Ваша поверхность подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, не выключено ли питание в Вашем доме или области. Если вы проверили все, и проблема не исчезает, обратитесь по номеру технической поддержки указанном в гарантийном листе.
Панель управления не реагирует	Панель управления заблокирована.	Освободите панель управления. См. раздел «Использование Вашей керамической варочной поверхности» в этом руководстве.
Панель управления тяжелая в роботе	На поверхности может быть небольшая капля воды или вы нажали кончиком вашего пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая. Используйте подушечку пальца, касаясь элементов управления панели.
Стекло царапается	Использование не подлежащей посуды. Используются непригодные чистящие средства, абразивные моющие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторые сковородки трескают или шумно щелкают	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов могут вызвать различные вибрации).	Это особенность посуды и не указывает на неисправность варочной поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная поверхность	MVH 3042 GBL
Количество зон для приготовления	2 зоны
Номинальное напряжение	220- 240V ~ 50/60Hz
Номинальная мощность	3000 W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	288 x 520 x 52
Габаритные размеры Ш×Г (мм)	268 x 500

Варочная поверхность	MVH 3043 GBL
Количество зон для приготовления	2 зоны
Номинальное напряжение	220- 240V ~ 50/60Hz
Номинальная мощность	3000 W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	288 x 520 x 52
Габаритные размеры Ш×Г (мм)	268 x 500

Варочная поверхность	MVH 3242 GBL
Количество зон для приготовления	2 зоны
Номинальное напряжение	220- 240V ~ 50/60Hz
Номинальная мощность	3200 W
Размеры прибора Ш×Г×В(мм)	288 x 520 x 52
Габаритные размеры Ш×Г (мм)	268 x 500

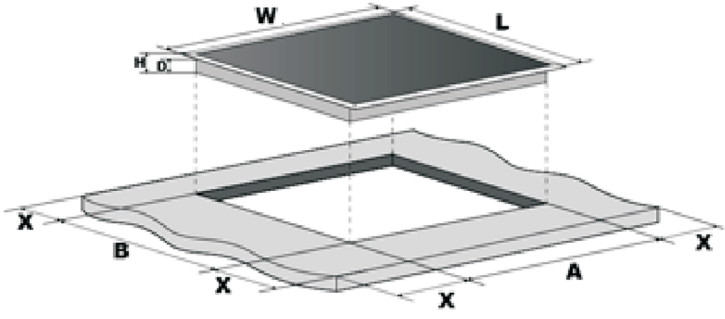
Вес и размеры приблизительны. Спецификации и дизайн могут меняться без предварительного уведомления, поскольку приборы постоянно совершенствуются.

УСТАНОВКА. ИНСТАЛЛЯЦИЯ

Выбор монтажного оборудования

Необходимо вырезать рабочую поверхность в соответствии с размерами, приведенными в таблице. Для дальнейшей установки и использования, нужно оставить минимум 50 мм свободного края на рабочей поверхности.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации под воздействием тепловых воздействий с конфорки. Как показано ниже:

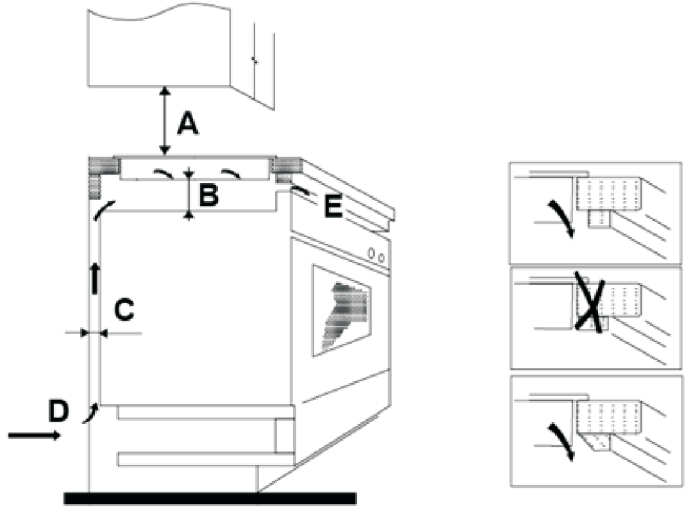




L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
520	288	52	48	268	500	50mini

При любых обстоятельствах убедитесь, что поверхность хорошо вентилируемая, а входящий и исходящий воздух не заблокирован. Проверьте рабочее состояние варочной поверхности. Как показано ниже:

Примечание: безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней, должно быть не менее 760 мм.

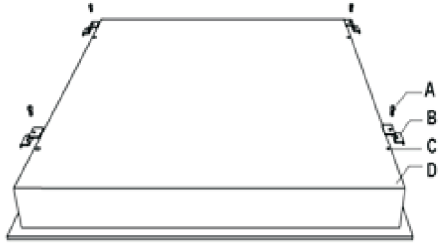


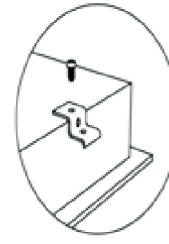
A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха 5mm

Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны

Прибор следует размещать на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте силу на элементы управления, выступающие с поверхности.

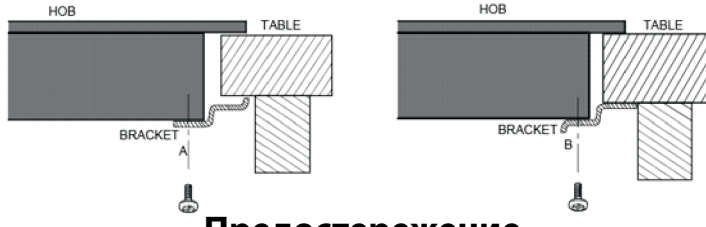
Зафиксируйте поверхность на рабочей зоне с помощью четырех кронштейнов закрутив их к нижней части поверхности (см. Рисунок)





A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Винтовое отверстие	Рабочая поверхность

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



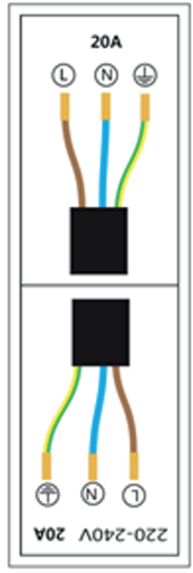
Предостережение

1. Керамическая поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно.
2. Керамическая поверхность не может быть установлена на охлажденное оборудования, посудомоечные машины и сушилки.
3. Керамическая поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стенка и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, рабочая поверхность и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

Кабель питания должен быть подключен соответствии с действующими стандартами. Способ подключения показан ниже.

1. Если кабель поврежден или требует замены, обходимо сделать замену. Это должен сделать квалифицированный мастер с использованием надлежащих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
2. Если устройство подключается непосредственно к сети, то в таком случае должен быть установлен многолинейный выключатель соответствующей нагрузки, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
3. Мастер должен обеспечить правильное электрическое соединение в соответствии с техникой безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнутым или сжатым.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным лицом.





УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте устройство как несортированные муниципальные отходы храните такие отходы отдельно, для специальной обработки.

- Этот прибор обозначен в соответствии с европейской директивой 2002/96 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого устройства, вы поможете предотвратить любой ущерб окружающей среде и здоровью людей. В противном случае они могут причинять вред, если они будут утилизированы в не подходящих местах.
- Символ на изделиях указывает на то, что его нельзя выбрасывать как обычный бытовой мусор. Его следует доставить в пункт приемки электрических и электронных изделий.
- Этот прибор требует специальной утилизации.
- Для получения дополнительной информации о обработки, восстановления и утилизации этого изделия, пожалуйста, обратитесь к управления, службы утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

minola

CERAMIC HOB

MVH 3042 GBL
MVH 3043 GBL
MVH 3242 GBL

INSTRUCTION MANUAL / INSTALLATION MANUAL

EN

SAFETY WARNINGS

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

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

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- 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 cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted.Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes vapons 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.

• Never use your appliance for warming or heating the room.

• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).

• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

• Do not stand on your cooktop.

• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

•This appliance is intended to be used in home. Do not use the appliance for other purposes that are not intended to be used.



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



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



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



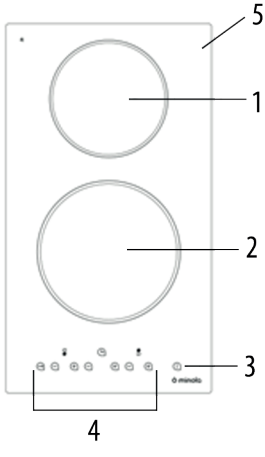
WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

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

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!

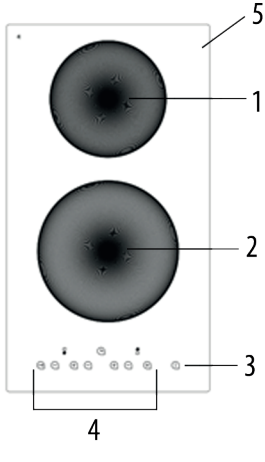
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

PRODUCT OVERVIEW



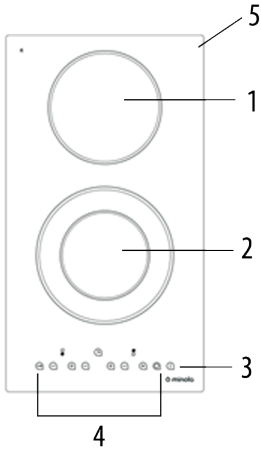
Top View MVH 3042 GBL

1. max.1200W zone
2. max.1800W zone
3. ON / OFF
4. Control panel
5. Glass plate

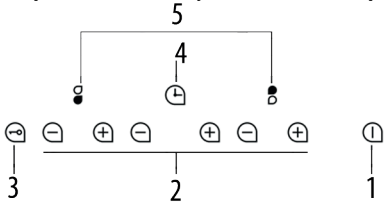


Top View MVH 3043 GBL

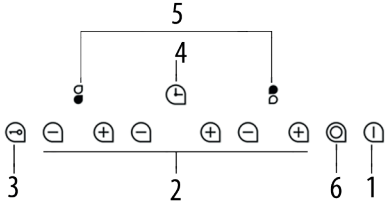
1. max.1200W zone
2. max.1800W zone
3. ON / OFF
4. Control panel
5. Glass plate



(MVH 3042 GBL, MVH 3043 GBL)



(MVH 3242 GBL)



Top View
MVH 3242 GBL

1. max.1200W zone
2. max.2000W zone
3. ON / OFF
4. Control panel
5. Glass plate

Control Panel

1. ON / OFF control
2. Power regulating controls
3. keylock control
4. Timer designation
5. Designation of heating zones
6. Double ring

Product Information

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

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

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

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

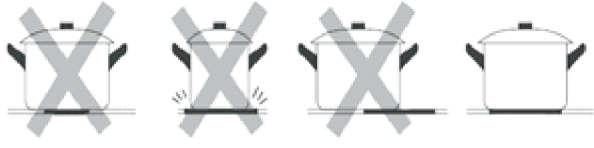


Choosing the right Cookware

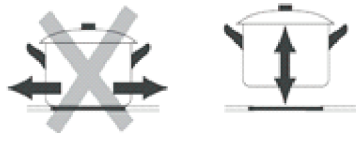
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



USING YOUR CERAMIC HOB

To start cooking

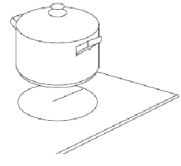
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control, ⏻ all the indicators show "-".



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use (- for example).

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



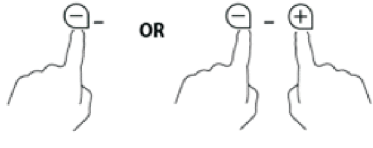
3. Select a heat setting by touching the ⊕ or ⊖ control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1a. Turn the cooking zone off by scrolling down to "- "or touching ⊕ and ⊖ control together.



1b. Turn the cooking zone off by scrolling down to"0" or touching "-" and"+"control together. Make sure the display shows"0".

1c. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces

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



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example if children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control . The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Touch and hold the key lock control for a while.
2. You can now start using your ceramic hob.

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

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown

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

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. To set the timer: adjust the time using the sensors ⊖ and ⊕ under the informative designation of the timer. Set the time by touching the ⊖ or ⊕ control of the timer to decrease or increase by 1 minute.



Note: touch and hold the ⊖ or ⊕ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Note: if the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.



3. Touching the ⊖ and ⊕ together, the timer is cancelled, and the "-- " will show in the minute display.



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



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

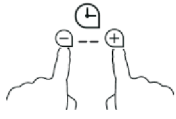
Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer for like and select the power level. After, under the informative designation of the timer (during flashing), set the time using the sensors ⊖ and ⊕.

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



- Touch and hold the ⊖ or ⊕ control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.



2. Touching the ⊖ and ⊕ together, the timer is canceled, and it shows " -" in the minute display.



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



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



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



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

DOUBLE RING FUNCTION

Activate the double zones

1. To activate the feature, to select the desired zone , then press the
2. The power level indicator flash, then press , after 5 seconds, the indicator stops flashing, the double loop function is activated, and a red light appears next to the icon.

Deactivate the double zone

Press the heating zone selection control of the double/triple loop heating zone, the power level indicator flashes, then press , the double loop function will be cancelled, and power level return to the previous setting.

Note: You can select the function from power level 1 to level 9.

COOKING GUIDELINES

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavour some steaks:

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

For stir-frying

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

HEAT SETTINGS

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

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

CARE AND CLEANING

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

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	MVH 3042 GBL
Cooking Zones	2 zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size W×L×H(mm)	288 x 520 x 52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268 x 500

Cooking Hob	MVH 3043 GBL
Cooking Zones	2 zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3000 W
Product Size W×L×H(mm)	288 x 520 x 52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268 x 500

Cooking Hob	MVH 3242 GBL
Cooking Zones	2 zones
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3200 W
Product Size W×L×H(mm)	288 x 520 x 52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268 x 500

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

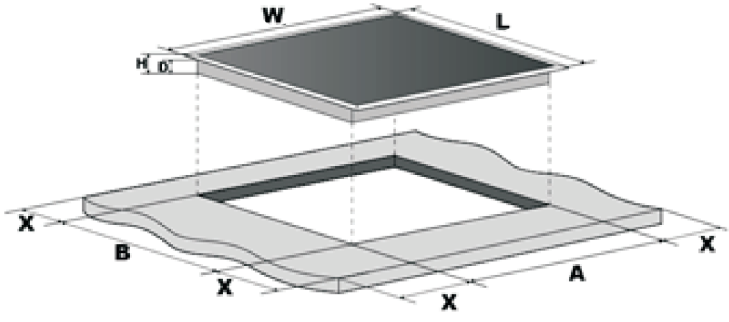
HINTS AND TIPS

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

INSTALLATION

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 50mm 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:

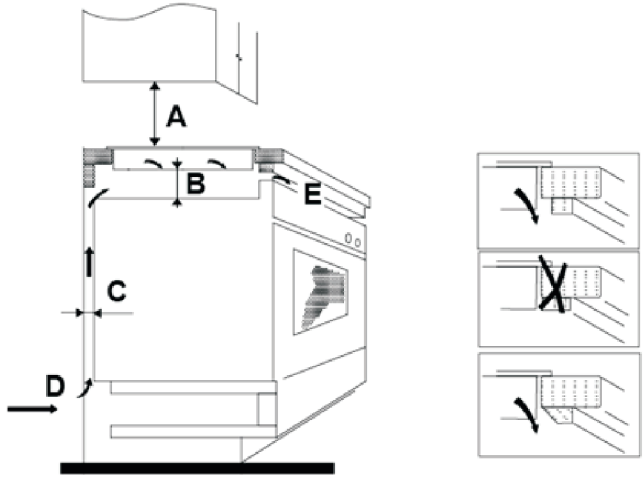




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	288	52	48	268	500	50 mini

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

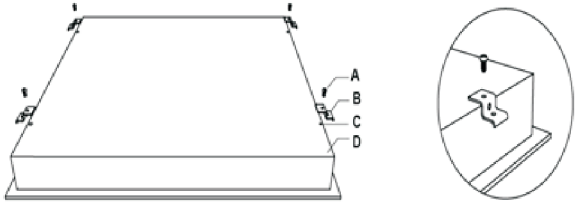
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

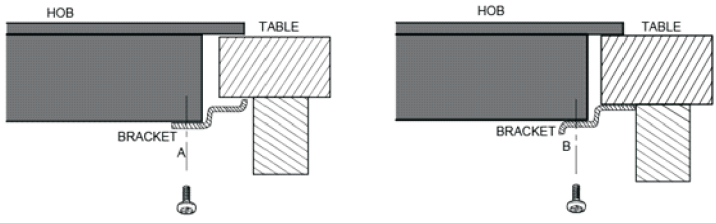
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

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



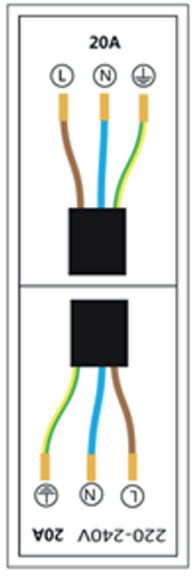
CAUTIONS!

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall with stand 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

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

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





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.



Служба технической поддержки:
Служба технічної підтримки:
Technical support service:

0 800 217 777
www.minola.ua