



# **ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ**

**MIS 3046**

**MIS 4036**

**MIS 6046**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**UA**

## ЗМІСТ / СОДЕРЖАНИЕ / 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 .....                        | 8  |
| 6. Використання таймера .....                                   | 12 |
| 7. Функція BOOSTER .....                                        | 14 |
| 8. Поради щодо приготування .....                               | 15 |
| 9. Догляд та очищення .....                                     | 18 |
| 10. Проблеми та їх вирішення .....                              | 19 |
| 11. Технічні характеристики .....                               | 21 |
| 12. Встановлення. Інсталяція .....                              | 21 |
| 13. Підключення варильної поверхні до електричної мережі .....  | 24 |
| 1. Установка и подключение .....                                | 26 |
| 2. Эксплуатация и техническое обслуживание .....                | 27 |
| 3. Рекомендации по технике безопасности .....                   | 28 |
| 4. Описание прибора .....                                       | 30 |
| 5. Использование варочной поверхности .....                     | 33 |
| 6. Использование таймера .....                                  | 35 |
| 7. Функция BOOSTER .....                                        | 37 |
| 8. Советы по приготовлению .....                                | 38 |
| 9. Уход и очистка .....                                         | 41 |
| 10. Проблемы и их решения .....                                 | 42 |
| 11. Технические характеристики .....                            | 44 |
| 12. Установка. Инсталяция .....                                 | 44 |
| 13. Подключение варочной поверхности к электрической сети ..... | 47 |
| 1. Installation and important instructions .....                | 49 |
| 2. Operation and maintenance .....                              | 50 |
| 3. Safety instructions .....                                    | 51 |
| 4. Product information .....                                    | 53 |
| 5. Using the hob .....                                          | 56 |
| 6. Using the timer .....                                        | 58 |
| 7. BOOSTER function .....                                       | 60 |
| 8. Cooking tips .....                                           | 61 |
| 9. Care and cleaning .....                                      | 64 |
| 10. Hints and tips .....                                        | 65 |
| 11. Technical specifications .....                              | 67 |
| 12. Installation .....                                          | 67 |
| 13. Connecting the hob to the mains power supply .....          | 70 |

## **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ 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.

### **ПАМ'ЯТКА З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.
- Ніколи не слід розмішувати на приладі горючі матеріали або сторонні предмети.
- Будь ласка, надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до вказівок 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 покупки 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.



**Увага: за недотримання вищезазначених порад виникає небезпека ураження електричним струмом та смерті.**

---

### Небезпека порізів

- Гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. Користуватися приладом необхідно вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.



**Увага: за недотримання правил безпеки, можуть виникнути ушкодження та порізи.**

---



**Увага: у зв'язку з тим, що конструкції приладів постійно вдосконалюються можливі незначні відмінності між конструкцією Вашої варильної поверхні і інструкцією по експлуатації, які не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації і споживчі властивості.**

---



## 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, яка навчить їх користуватися виробом та переконається у їхньому безпечному використанні пристрою 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 губки чи абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати та пошкодити скло поверхні.
  - Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити кваліфікований майстер, 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.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Очищення та використання не може проводитися дітьми без нагляду дорослих.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою дистанційного керування.



---

**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 чи пошкодження склокерамічної варильної поверхні та схожих матеріалів, що захищають струмопровідні частини.

---



---

**Увага:** безпека займання! Не залишайте легкозаймисті речі на варильній поверхні.

---

## Вітаємо Вас з придбанням нової варильної поверхні

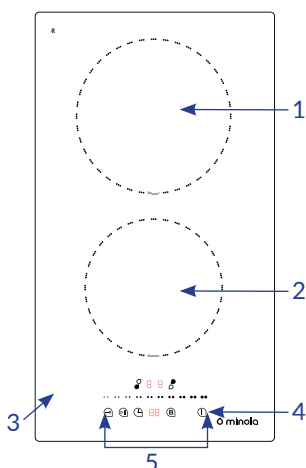
Ми рекомендуємо вам ознайомитися з цією інструкцією для повного усвідомлення, як правильно встановити та використовувати прилад.

Для встановлення, будь ласка, прочитайте розділ інсталяції.

Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та монтажу.

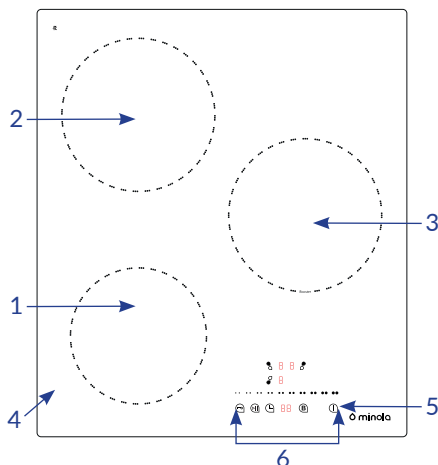
Зберігайте посібник для подальшого використання.

### ОПИС ПРОДУКТУ



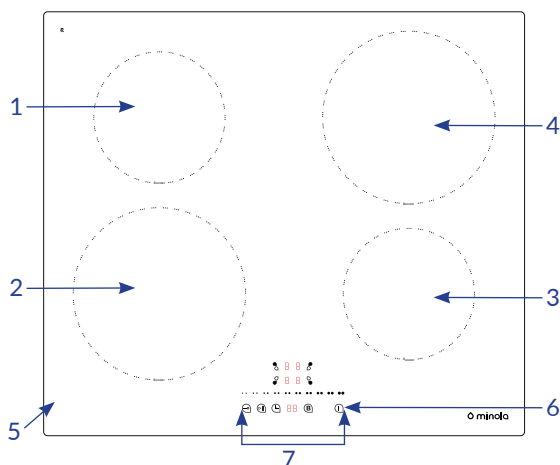
#### Схематичне зображення MIS 3046

1. Зона нагріву 180 мм 1800-2100 Вт
2. Зона нагріву 160 мм 1200-1500 Вт
3. Скло поверхні
4. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
5. Панель керування



#### Схематичне зображення MIS 4036

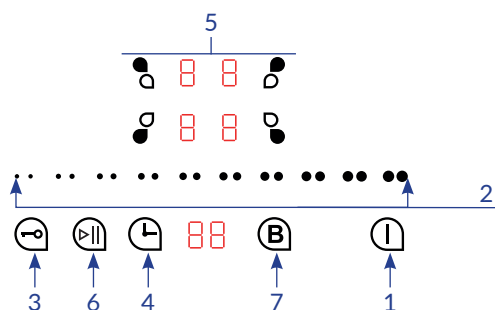
1. Зона нагріву 160 мм 1200 Вт
2. Зона нагріву 180 мм 1800 Вт
3. Зона нагріву 180 мм 1800 Вт Boost to 2100 Вт
4. Скло поверхні
5. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
6. Панель керування



### Схематичне зображення MIS 6046

1. Зона нагріву 160 мм 1400/1800 Вт
2. Зона нагріву 210 мм 2200/2600 Вт
3. Зона нагріву 160 мм 1400/1800 Вт
4. Зона нагріву 210 мм 2200/2600 Вт
5. Скло поверхні
6. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
7. Панель керування

### Панель керування



1. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
2. Сенсор налаштувань швидкостей нагріву
3. Сенсор блокування
4. Сенсор налаштування таймеру
5. Сенсор нагріву
6. Stop&Go
7. Booster (Підсилювач)

### Інформація про виріб

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

Індукційна 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.

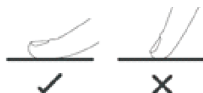
### Перед використанням Вашої варильної поверхні

Ознайомтесь з цією інструкцією, приділяючи особливу увагу розділу "Безпека".

Видаліть захисну плівку, що залишилася на варильній поверхні.

## Використання сенсорного управління

- Сенсори управління реагують на дотик тому не потрібно докладати будь-яких зусиль.
- Активуйте варильну поверхню або будь-яку функцію за допомогою подушечки пальця, а не його кінчика.
- При кожному дотику до сенсорів управління, Ви почуєте звуковий сигнал, що підтверджує дію.
- Переконайтесь, що Ви не залишили сторонні предмети на Вашій варильній поверхні.
- Завжди залишайте варильну панель чистою та сухою. Навіть тонка плівка може викликати складнощі при управлінні приладом.

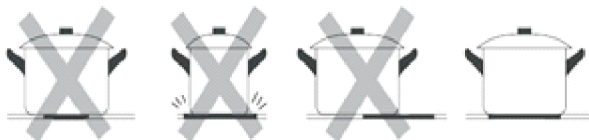


## Вибір правильного посуду

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.



Переконайтесь, що дно вашого посуду є рівним, повністю контактує з варильною поверхню 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.



**Увага:** в індукційному приготуванні для генерації тепла використовується електромагнетизм. Тому, дно посуду повинне бути виготовлене з матеріалів, що містять залізо. Ви можете перевірити матеріал Вашого посуду за допомогою звичайного магніту - посуд можна використовувати, якщо магніт магнітиться до дна посуду.



## ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

### Щоб розпочати приготування

1. Натисніть кнопку УВІМК./ВИМК. Після увімкнення пролунає звуковий сигнал, всі дисплеї показують "-" або "--", що вказує на введення поверхні в режим очікування.

2. Помістіть посуд на необхідну зону нагріву.

**MIS 3046:** ☉ верхня зона нагріву; ☉ нижня зона нагріву.

**MIS 4036:** ☉ верхня ліва зона; ☉ нижня ліва зона; ☉ права зона нагріву.

**MIS 6046:** ☉ верхня ліва зона нагріву; ☉ верхня права зона нагріву;

☉ нижня ліва зона; ☉ нижня права зона.

- Перед приготуванням їжі, переконайтеся, що варильна поверхня та дно посуду є чистими та сухими.

3. Торкаючись сенсора обраної зони нагріву поруч із зоною мерехтітиме індикатор.

4. Оберіть ступінь нагріву використовуючи сенсор-слайдер, пересуваючи повзунок зліва направо (зправа наліво).

- Якщо ви не обрали зону нагріву в межах однієї хвилини, поверхня автоматично вимкнеться. Вам доведеться знову розпочати роботу з кроку 1.
- Ви можете регулювати ступінь нагріву в будь-який момент під час приготування їжі.

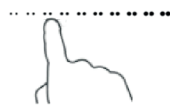
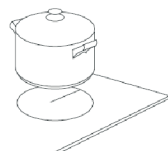
5. Використовуйте функцію Booster, доторкнувшись до сенсора вибору зони нагріву, індикатор поруч із зоною замерехтить, потім натисніть кнопку (B), вибрана зона буде працювати з функцією підсилювача (Booster), а індикатор поруч з зоною буде блимати "P".

Якщо на дисплеї миготить  $\geq \leq$  по черзі з налаштуванням температури це означає що:

- ви не розмістили каструлю на зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для приготування на індукційній поверхні або,
- каструля занадто мала або неправильно зосереджена на зоні приготування.

Жодний нагрів не відбувається, якщо в зоні приготування зосереджений невідповідний посуд для індукційних поверхонь.

Якщо на поверхню не встановити відповідний посуд, панель управління автоматично вимкнеться через 1 хвилину.



## Коли ви закінчите приготування їжі

1а. Вимкніть зону нагріву зменшуючи режим до "0" зправа наліво.

Переконайтесь, що на дисплеї зображено "0".

1b. Вимкніть варильну поверхню повністю за допомогою сенсору увімкнення/вимкнення (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 висвітлить "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

Після роботи варильної поверхні протягом певного часу, індикатор "H" попереджає про залишкове тепло.



**Увага: якщо варильну поверхню з гарячими зонами нагріву вимкнути і ввімкнути в мережу, то символ "H" відобразиться не буде.**

## 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) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Функція призупинення Stop&Go

Якщо Ви бажаєте зупинити роботу варильної поверхні, натисніть сенсор паузи  і робота буде зупинена, на дисплеї з'явиться «|||». Після повторного натиску на сенсор паузи  робота варильної поверхні знову відновиться.

## Використання таймеру

Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Ви можете встановити його для вимкнення певної зони нагріву по закінченню зазначеного часу.
- Ви можете його встановити для вимкнення кількох зон приготування їжі.
- Таймер може бути встановленим не більше ніж на 99 хвилин.



## Встановлення таймера для вимкнення однієї зони приготування

1. Торкніться елемента управління вибору зони нагріву, для якої Ви хочете встановити таймер (наприклад, 25 хвилин), вибравши при цьому режим приготування (наприклад 3).



2. Встановіть час за допомогою вибору цифр 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9.

3. На індикаторі буде відображатися «30» та «0», ви можете пересунути повзунок від 0 до 5, потім знову торкнутись керування таймером, миготить «3», перетягніть на «2», щоб закінчити знову натисніть на сенсор таймеру (🕒), після цього з'явиться «25».



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



**Примітка:** повзунок управління таймером налаштовує час одним дотиком зліва направо (справа наліво).

4. Якщо час установки перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до 00 хвилинам.

## Встановлення таймера для виключення кількох зон приготування їжі

Якщо використовувати цю функцію для більш ніж однієї зони нагріву, індикатор таймера буде відображати той час, який найкоротший. (Наприклад, зона 1 # Час установки - 3 хвилини, зона 2 # Час установки - 6 хвилин, індикатор таймера буде показувати «3».)



**Примітка:** миготлива червона крапка поряд з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера показує час обраної зони нагріву.

3 ✖  
6.

Якщо Ви хочете перевірити встановлений час для іншої зони нагріву, натисніть кнопку вибору іншої зони нагріву. Таймер покаже встановлений час для цієї зони.

Коли таймер приготування закінчується, відповідна зона приготування автоматично вимикається і показує «Н».



**Увага:** інші зони нагріву будуть продовжувати працювати, якщо вони були включені раніше.

## Функція Booster (підсилювач)

### Активізуйте функцію Booster (підсилювача)

1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої потрібно встановити Booster .

2. Потім натиснувши сенсор бустера , індикатор зони покаже "P", потужність зони нагріву досягне максимуму.

Дана функція завжди може бути активована для конфорки, якщо інша конфорка цієї ж групи не використовується.

### Щоб скасувати функцію Booster (підсилювача)

1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої був встановлений Booster .

2. Потім натисніть сенсор Booster , щоб скасувати функцію.



**Примітка:** при певних обставинах можливе автоматичне відключення функції «Booster» для забезпечення захисту електронних елементів всередині варильної поверхні.

## Детектор присутності каструлі на індукційному полі (Pan detect)

Детектор присутності каструлі вмонтований в поверхню, яка має індукційне поле. Під час роботи варильної поверхні, детектор присутності каструлі автоматично або починає або затримує виділення тепла в поле приготування в момент розміщення каструлі на зоні для приготування, або в момент зняття його з поверхні. Це забезпечує економію електроенергії.

Детектор: детектор присутності каструлі включає плиту, а тим самим нагрівання. Маленькі предмети, розташовані в нагрівальній зоні (наприклад, ложечка, ніж...), і не будуть сприйняті.



**В індукційному приготуванні для генерації тепла використовується електромагнетизм. Тому, дно посуду повинне бути виготовлене з матеріалів, що містять залізо. Ви можете перевірити матеріал Вашого посуду за допомогою звичайного магніту - посуд можна використовувати, якщо магніт магнітиться до дна посуду.**

## Захист від переливу

Дана варильна поверхня обладнана детектором безпеки “**Boiling protection**”, який при потраплянні води на панель управління вашої варильної поверхні, автоматично вимикає її та подає звуковий сигнал. Після видалення залишків води можна продовжити роботу поверхні.

## 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 вогнебезпечним.**

## 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 страв**

- 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 розвариться. 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 посуд: казанок або глибоку 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          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• слабкий розігрів невеликої кількості їжі</li> <li>• розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко починає пригоряти.</li> <li>• повільне кипіння</li> <li>• повільний розігрів</li> </ul> |
| 3 – 4          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• нагрівання</li> <li>• швидкий нагрів</li> <li>• приготування рису</li> </ul>                                                                                                               |
| 5 – 6          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготування млинців</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| 7 – 8          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• смаження в олії</li> <li>• приготування пасти</li> </ul>                                                                                                                                   |
| 9              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• смаження на розжареній олії</li> <li>• піджарювання</li> <li>• кип'ятіння супу</li> <li>• кип'ятіння води</li> </ul>                                                                       |

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

| Що?                                                                                                       | Як?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Важливо!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки на склі.</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!)</li> <li>3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Підключіть прилад.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу.</li> <li>• Абразивні очисні засоби, нейлонові губки можуть подрпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні.</li> <li>• Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.</li> </ul> |
| <b>Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки на склі.</b>                                  | <p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні.</li> <li>3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Видаліть плями від плавлення та солодкі плями якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде складно або взагалі неможливо позбутися.</li> <li>• Гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.</li> </ul> <p>Користуйтеся вкрай обережно та завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.</p>                                                                                                                       |
| <b>Забруднення сенсорної панелі керування.</b>                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть прилад від джерела живлення.</li> <li>2. Витріть розлив ганчіркою.</li> <li>3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною.</li> <li>4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником.</li> <li>5. Увімкніть прилад до джерела живлення.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варильна поверхня видасть звуковий сигнал та відключиться, а сенсорна панель управління не буде функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина. Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |

## ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

| Проблема                                                     | Можливі причини                                                                                      | Що робити                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кухонна поверхня не може увімкнутися</b>                  | Джерело живлення відсутнє.                                                                           | Переконайтесь, що ваша поверхня підключена до джерела живлення та активована.<br>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. |
| <b>Панель управління не реагує</b>                           | Панель управління заблокована.                                                                       | Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Використання вашої керамічної варильної поверхні» в цьому посібнику.                                                                                                                                                          |
| <b>Панель управління тяжка в роботі</b>                      | На поверхні може бути невелика крапля води або ви натиснули кінчиком вашого пальця.                  | Переконайтесь, що область сенсорного керування суха.<br>Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.                                                                                                                                           |
| <b>Скло дряпається</b>                                       | Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні миючі засоби. | Використовуйте посуд з плоским та гладким дном. Див. розділ “Вибір правильного посуду”.<br>Див. розділ “Догляд та чистка”.                                                                                                                                                |
| <b>Деякі сковорідки роблять тріскання або шумно клацають</b> | Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).    | Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.                                                                                                                                                                                                    |

## Поради та рекомендації

Якщо виникла помилка, індукційна поверхня автоматично відображає відповідні коди:

| Проблема  | Можливі причини                                                                               | Що робити                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E1</b> | Вхідна напруга занадто висока ( $\geq 260\text{ V}$ )                                         | Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі. Після того як напруга в електромережі нормалізується, перезавантажте варильну поверхню.                                        |
| <b>E2</b> | Вхідна напруга занадто низька ( $\leq 180\text{ V}$ )                                         | Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі. Після того як напруга в електромережі нормалізується, перезавантажте варильну поверхню.                                        |
| <b>E3</b> | Ненормальна напруга живлення або вологий посуд                                                | Будь ласка, перевірте, чи посуд сухий та без залишків вологи, тоді ще раз підключіть поверхню. Якщо все ще з'являється «E3», може бути збій датчика або поломка основної плати. |
| <b>E5</b> | Висока температура датчика температури індукційної котушки це означає високу температуру IGBT | Будь ласка, перевірте чи все добре з вмонтованим вентилятором.                                                                                                                  |
| <b>FA</b> | Короткий терморезистор IGBT                                                                   | Будь ласка, замініть плату живлення.                                                                                                                                            |
| <b>F9</b> | Терморезистор IGBT відкритий                                                                  | Будь ласка, замініть плату живлення.                                                                                                                                            |



## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Варильна поверхня              | MIS 3046               |
|--------------------------------|------------------------|
| Кількість зон для приготування | 2 зони                 |
| Номінальна напруга             | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номінальна потужність          | 3000 Вт                |
| Габаритні розміри (Ш×В×Г), мм  | 290 x 61 x 520 мм      |
| Розміри вбудовування (Ш×Г), мм | 270 x 490 мм           |

| Варильна поверхня              | MIS 4036               |
|--------------------------------|------------------------|
| Кількість зон для приготування | 3 зони                 |
| Номінальна напруга             | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номінальна потужність          | 4800 Вт                |
| Габаритні розміри (Ш×В×Г), мм  | 450 x 61 x 520 мм      |
| Розміри вбудовування (Ш×Г), мм | 425 x 490 мм           |

| Варильна поверхня              | MIS 6046               |
|--------------------------------|------------------------|
| Кількість зон для приготування | 4 зони                 |
| Номінальна напруга             | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номінальна потужність          | 7200 Вт                |
| Габаритні розміри (Ш×В×Г), мм  | 590 x 61 x 520 мм      |
| Розміри вбудовування (Ш×Г), мм | 560 x 490 мм           |

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

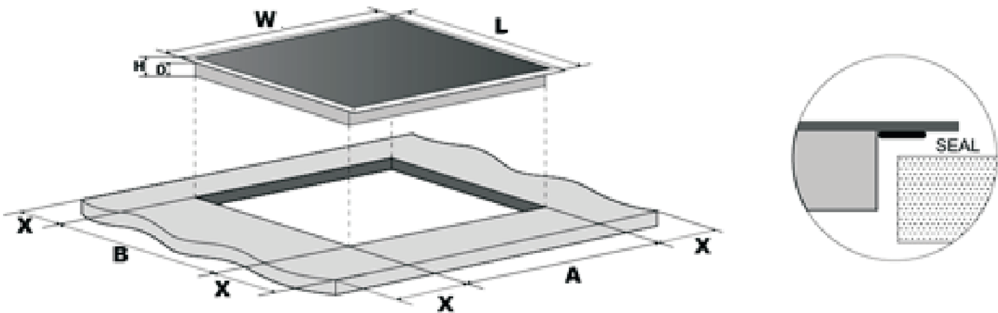
## ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

### 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:

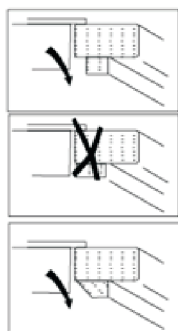
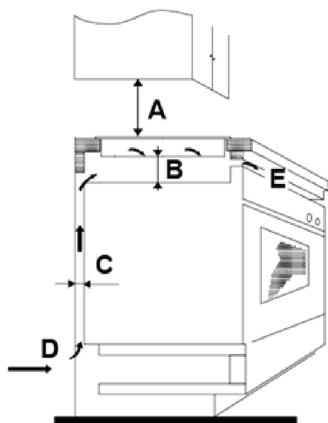


|                 | L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм)  |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| <b>MIS 3046</b> | 520    | 290    | 61     | 55     | 270    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 4036</b> | 520    | 450    | 61     | 55     | 425    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 6046</b> | 520    | 590    | 61     | 55     | 560    | 490    | 50 mini |

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



**Примітка:** безпечна відстань між конфоркою та шафою над нею, повинна бути не менше 760 мм.

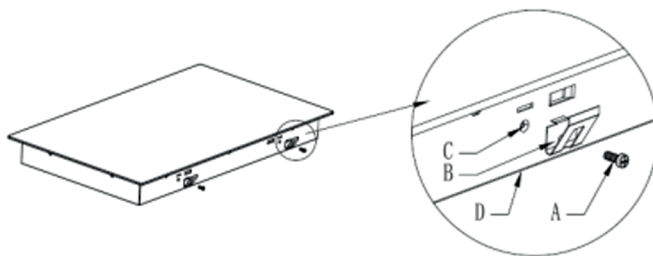


|        |                    |
|--------|--------------------|
| A (мм) | 760                |
| B (мм) | 50 мм.             |
| C (мм) | 20 мм.             |
| D      | Вхід повітря       |
| E      | Вихід повітря 5 мм |

### Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

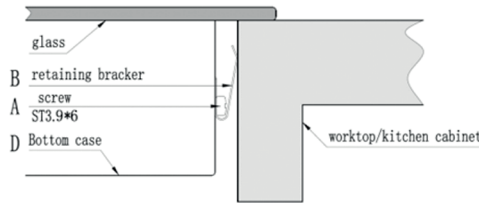
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів закрутивши 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

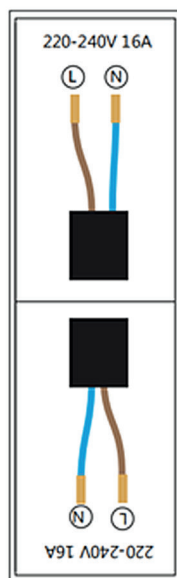
1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на охолоджене обладнання, посудомийні машини та сушарки.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, 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

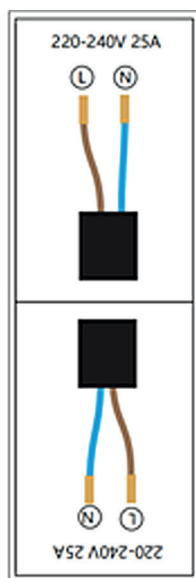
Кабель живлення повинен бути підключений згідно відповідних стандартів. Спосіб підключення показаний нижче.

1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, необхідно 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 зігнутий або стиснутим.
5. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.

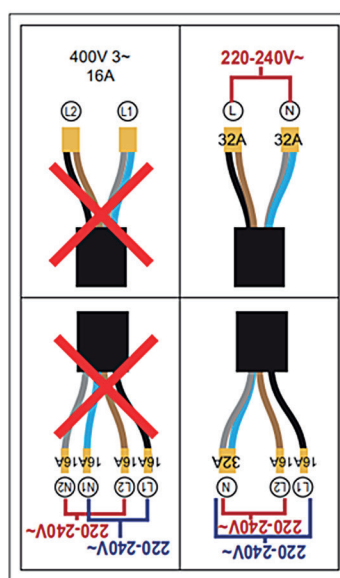
MIS 3046



MIS 4036



MIS 6046



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

- Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2012/19 EU 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.
- Маркування на виробі 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 служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви його придбали.



# **ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

**MIS 3046**

**MIS 4036**

**MIS 6046**

**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 поражения 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.

### **ПАМЯТКА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Перед установкой или использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию.
- Не следует размещать на приборе горючие материалы или сторонние предметы.
- 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.



---

**Внимание:** за несоблюдение вышеуказанных советов возникает опасность поражения электрическим током и смерти.

---

### Опасность порезов

- Острое лезвие скребка для очистки поверхности может представлять опасность. Пользоваться прибором необходимо крайне осторожно и всегда сохранять в недоступном для детей месте.



---

**Внимание:** за несоблюдение правил безопасности могут возникнуть повреждения и порезы.

---



---

**Внимание:** в связи с тем, что конструкции приборов постоянно совершенствуется, возможны незначительные отличия между конструкцией Вашей варочной поверхности и инструкцией по эксплуатации, которые не влияют на технические характеристики, безопасность эксплуатации и потребительские свойства.

---



## 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. Они должны иметь ответственное и компетентное лицо, чтобы научиться 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 мочалки или абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать и повредить стекло поверхности.
  - Если шнур питания поврежден, его должен заменить квалифицированный мастер, 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 позволяйте 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и использование не может проводиться детьми без присмотра взрослых.
- Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.



---

**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 и повреждения стеклокерамической варочной поверхности (и подобных материалов), защищающих токоведущие части.

---



---

**Внимание:** опасность воспламенения! Не держите легковоспламеняющиеся вещи на варочной поверхности.

---

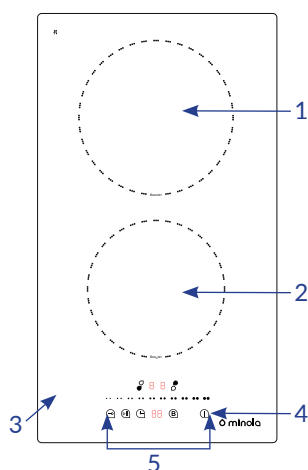
## Поздравляем Вас с приобретением новой варочной поверхности!

Мы рекомендуем вам ознакомиться с этой инструкцией, чтобы полностью осведомиться, как правильно установить и использовать прибор.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел инсталляции.

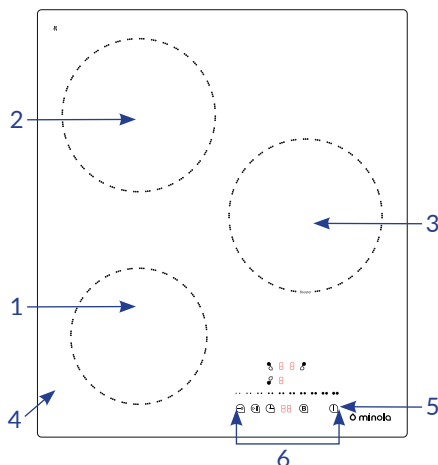
Перед использованием внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по технике безопасности и монтажа. Храните руководство для дальнейшего использования.

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



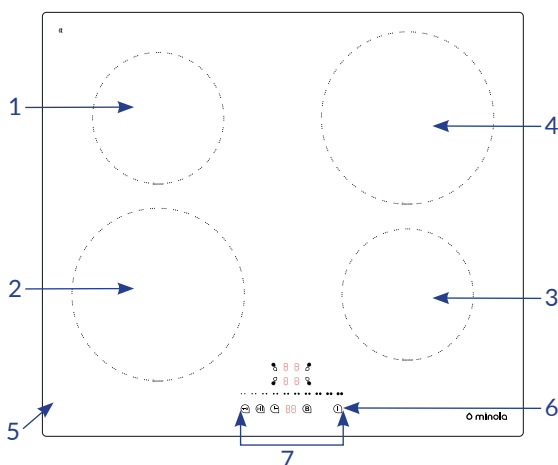
#### Схематическое изображение MIS 3046

1. Зона нагрева 180 мм 1800-2100 Вт
2. Зона нагрева 160 мм 1200-1500 Вт
3. Стекло поверхности
4. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
5. Панель управления



#### Схематическое изображение MIS 4036

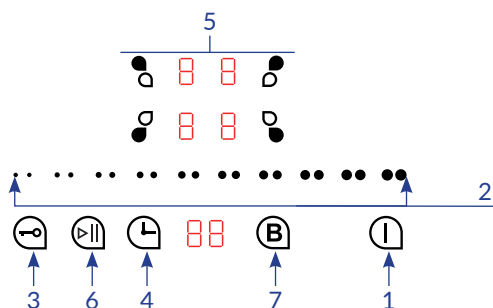
1. Зона нагрева 160 мм 1200 Вт
2. Зона нагрева 180 мм 1800 Вт
3. Зона нагрева 180 мм 1800 Вт Boost to 2100 Вт
4. Стекло поверхности
5. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
6. Панель управления



### Схематическое изображение MIS 6046

1. Зона нагрева 160 мм 1400/1800 Вт
2. Зона нагрева 210 мм 2200/2600 Вт
3. Зона нагрева 160 мм 1400/1800 Вт
4. Зона нагрева 210 мм 2200/2600 Вт
5. Стекло поверхности
6. ON / OFF (ВКЛ. / ВЫКЛ.)
7. Панель управления

### Панель управления



1. Датчик включения / выключения
2. Сенсоры настройки скоростей нагрева
3. Сенсор блокировки
4. Сенсор настройки таймера
5. Сенсор нагревательных зон
6. Stop&Go
7. Booster

### Информация об изделии

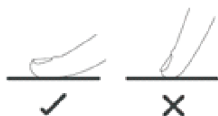
Сенсорная индукционная варочная поверхность может выполнять различные задачи для приготовления пищи благодаря микрокомпьютеризированному контролю и многочисленным температурным режимам, которые способны удовлетворить потребности любой современной семьи. Индукционная варочная поверхность создана с ориентацией 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 Вам 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

- Сенсоры управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Активируйте или включите любую функцию варочной поверхности с помощью подушечки пальца, а не его кончика.
- При каждом прикосновении варочная поверхность издает звуковой сигнал, подтверждая действие.
- Убедитесь, что Вы не оставили на варочной поверхности сторонние предметы. Оставляйте сенсорную панель чистой и сухой. Даже тонкая пленка может вызвать сложности управления устройством.

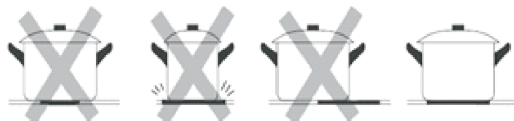


## Выбор правильной посуды

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.



**Внимание:** в индукционном приготовлении для генерации тепла используется электромагнетизм. Поэтому, дно посуды должно быть изготовлено из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи обычного магнита - посуду можно использовать, если магнит магнитится к дну посуды.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### Чтобы начать приготовление

1. Нажмите кнопку ВКЛ. / ВЫКЛ. После включения звукового сигнала, все дисплеи показывают "-" или "--", что указывает на введение поверхности в режим ожидания.

2. Поместите посуду на необходимую зону нагрева.

**MIS 3046:** ● верхняя зона нагрева; ● нижняя зона нагрева.

**MIS 4036:** ● верхняя левая зона; ● нижняя правая зона; ● правая зона нагрева.

**MIS 6046:** ● верхняя левая зона нагрева; ● верхняя правая зона нагрева;  
● нижняя левая зона; ● нижняя правая зона.

- Перед приготовлением пищи, убедитесь, что варочная поверхность и дно посуды являются чистыми и сухими.

3. Касаясь сенсора выбранной зоны нагрева рядом с зоной будет мигать индикатор.

4. Выберите степень нагрева нажимая используя сенсор-слайдер передвигая ползунок слева направо (справо налево).

- Если вы не выбрали зону нагрева в пределах одной минуты, поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.
- Вы можете регулировать мощность нагрева в любое время при приготовлении пищи.

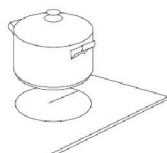
5. Используйте функцию Booster, прикоснувшись к сенсору выбора зоны нагрева, индикатор рядом с зоной замигает, затем нажмите кнопку **(B)**, выбранная зона будет работать с функцией усилителя (Booster), а индикатор рядом с зоной будет мигать "P".

Если на дисплее мигает  $\leq \square \leq$  поочередно с настройкой температуры это значит, что:

- Вы не разместили кастрюлю на зону приготовления или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для приготовления на индукционной поверхности или,
- кастрюля слишком мала или неправильно сосредоточена на зоне приготовления.

Ни один нагрев не происходит, если в зоне приготовления сосредоточена неподходящая посуда для индукционных поверхностей.

Если на поверхности не установить подходящую посуду, панель управления автоматически отключается через 1 минуту.



## После завершения приготовления

- 1a. Выключите зону нагрева используя сенсор-слайдер уменьшая ступень нагрева к «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».
- 1b. Выключите варочную поверхность полностью с помощью сенсора включения / выключен (ON / OFF).

... ..



### Остерегайтесь горячих зон нагрева

Символ «Н» 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

После работы варочной поверхности на протяжении некоторого времени, индикатор "Н" предупреждает об остаточном тепле.



**Внимание: если варочную поверхность с горячими зонами нагрева, включить и выключить в сеть, то символ "Н" отображаться не будет.**

## 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) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Функция приостановки Stop&Go

Если Вы хотите остановить работу варочной поверхности, нажмите сенсор паузы  и работа будет остановлена, на дисплее появится «|||». После повторного нажатия на сенсор паузы  работа варочной поверхности снова восстановится.

## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете установить его для отключения определенной зоны нагрева по истечению указанного времени.
- Вы можете его установить для выключения нескольких зон приготовления еды.
- Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.



## Установка таймера для выключения одной зоны приготовления

1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которого Вы хотите установить таймер (например, 25 минут), выбрав при этом режим приготовления (например 3).



2. Установите время с помощью выбора цифр 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9.

3. На индикаторе будет отображаться «30» и «0», вы можете передвинуть ползунок от 0 до 5, потом снова коснуться управления таймером, мигает «3», перетяните на «2», чтобы закончить снова нажмите на сенсор таймера , после этого появится «25».



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



**Примечание:** ползунок управления таймером настраивает время одним касанием слева направо (справа налево).

4. Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 00 минутам.

## Установка таймера для выключения нескольких зон приготовления пищи

Если использовать эту функцию для более чем одной зоны нагрева, индикатор таймера будет показывать то время, которое самое короткое (например, зона 1- Время установки - 3 минуты, зона 2 - Время установки - 6 минут, индикатор таймера будет показывать «3».)



**Примечание:** мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время выбранной зоны нагрева.

3 ✖

6.

Если Вы хотите проверить установленное время для другой зоны нагрева, нажмите кнопку выбора другой зоны нагрева. Таймер покажет установленное время для этой зоны.

Когда таймер приготовления истекает, соответствующая зона приготовления автоматически выключается и показывает «Н».



**Внимание:** другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

## Функция Booster (усилитель)

### Активизируйте функцию Booster (усилителя)

1. Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой нужно установить Booster .

2. Затем нажмите сенсор бустера , индикатор зоны покажет "P", мощность зоны нагрева достигнет максимума.

Данная функция всегда может быть активирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется.

### Чтобы отменить функцию Booster (усилителя)

1. Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой был установлен Booster .

2. Затем нажмите сенсор Booster , чтобы отменить функцию.



**Примечание:** при определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Booster» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной поверхности.

## Детектор присутствия кастрюли на индукционном поле (Pan detect)

Детектор присутствия кастрюли встроенный в поверхность, имеет индукционное поле. Во время работы варочной поверхности, детектор присутствия кастрюли автоматически или начинает или задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюле на зоне для приготовления, или в момент снятия его с поверхности. Это обеспечивает экономию электроэнергии. Детектор: детектор присутствия кастрюли включая плиту, а тем самым нагрева. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложка, чем ...), и не будут восприняты.



**В индукционном приготовлении для генерации тепла используется электромагнетизм. Поэтому, дно посуды должно быть изготовлено из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи обычного магнита - посуду можно использовать, если магнит магнитится к дну посуды.**

## Защита от перелива

Данная варочная поверхность оснащена детектором безопасности **"Boiling protection"**, который при попадании влаги на панель управления вашей варочной поверхности, автоматически выключает ее и подает звуковой сигнал. После удаления остатков влаги можно продолжить работу поверхности.

## 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 быстро воспламеняются, 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.

## **Закипание, приготовление блюд**

- Закипание начинается при температуре, ниже температуры кипения, около 85 °C, когда время от времени на поверхности готовящейся жидкости возникают пузырьки. Это важно для приготовления вкусных супов и нежного тушеного мяса, поскольку пища не разварится. 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 посуду: котелок или глубокую 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 которую вы используете и количества пищи, которую нужно приготовить. Экспериментируйте с настройками, чтобы найти лучшие для вас параметры.

| Уровень нагрева | Приготовление                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – 2           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• слабый разогрев небольшого количества пищи</li> <li>• растопка шоколада, масла и пищи, которая быстро начинает пригорать</li> <li>• медленное кипение</li> <li>• медленный разогрев</li> </ul> |
| 3 – 4           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• нагрев</li> <li>• быстрый нагрев</li> <li>• приготовления риса</li> </ul>                                                                                                                      |
| 5 – 6           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовление блинов</li> </ul>                                                                                                                                                                |
| 7 – 8           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• жарка в масле</li> <li>• приготовление пасты</li> </ul>                                                                                                                                        |
| 9               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• жарки на раскаленном масле</li> <li>• поджаривания</li> <li>• кипячения супа</li> <li>• кипячения воды</li> </ul>                                                                              |

## УХОД И ОЧИСТКА

| Что?                                                                                                            | Как?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Важно!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды и не сладкие остатки на стекле.</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную поверхность от источника питания.</li> <li>2. Начните очистку специальным средством пока стекло поверхности еще теплое (не горячее!)</li> <li>3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Подключите прибор.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда варочная поверхность будет отключена от источника питания, индикатор остаточного тепла не будет работать, но зоны нагрева могут оставаться горячими в течение некоторого времени.</li> <li>• Абразивные чистящие средства, нейлоновые мочалки могут поцарапать стекло поверхности. Всегда читайте этикетки, чтобы убедиться, что средство подходит для очистки поверхности.</li> <li>• Не оставляйте очистные вещества на поверхности: на стекле могут появиться пятна.</li> </ul> |
| <b>Пятна от закипания, плавления и горячие сладкие остатки на стекле.</b>                                       | <p>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.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную поверхность от источника питания.</li> <li>2. Держите лезвие или инструмент под углом 30 ° и удалите загрязнения с остывшей поверхности.</li> <li>3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Выполните шаги 2-4 для удаления ежедневного загрязнения стекла и др.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите пятна от плавления и сладких пятен как можно быстрее. Если они остынут на поверхности, то их будет сложно или вообще невозможно избавиться.</li> <li>• Острое лезвие скребка для чистки поверхности может представлять опасность. Пользуйтесь крайне осторожно и всегда храните в недоступном для детей месте.</li> </ul>                                                                                                                                                        |
| <b>Загрязнение сенсорной панели управления.</b>                                                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор от источника питания.</li> <li>2. Протрите разлив впитывающей тряпкой или губкой, просушите сухой мягкой тканью.</li> <li>3. Протрите участок сенсорного управления чистой губкой или тканью.</li> <li>4. Протрите полностью участок сухим бумажным полотенцем.</li> <li>5. Включите прибор к источнику питания.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная поверхность издаст звуковой сигнал и отключиться, а сенсорная панель управления не будет функционировать пока на ее поверхности находится жидкость. Убедитесь, что вы насухо протерли панель управления перед включением прибора.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |

## ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

| Проблема                                               | Возможные причины                                                                                           | Что делать                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кухонная поверхность не включается</b>              | Отсутствует источник питания.                                                                               | Убедитесь, что ваша поверхность подключена к источнику питания и активирована.<br>Проверьте, не выключено ли питание в вашем доме или поблизости. Если вы проверили все, и проблема не исчезает, обратитесь по номеру технической поддержки указанном в гарантийном листе. |
| <b>Панель управления не реагирует</b>                  | Панель управления заблокирована.                                                                            | Освободите панель управления. См. раздел “Использование вашей керамической варочной поверхности” в этом руководстве.                                                                                                                                                       |
| <b>Панель управления тяжелая в работе</b>              | 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.                                                                                                                                                     |
| <b>Стекло царапается</b>                               | Использование не подлежащей посуде. Используются непригодные чистящие средства, абразивные моющие средства. | Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел “Выбор правильной посуды”.<br>См. раздел “Уход и чистка”.                                                                                                                                                          |
| <b>Некоторые сковородки трескают или шумно щелкают</b> | Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов могут вызывать различные вибрации).     | Это особенность посуды и не указывает на неисправность варочной поверхности.                                                                                                                                                                                               |

## Советы и рекомендации

Если возникла ошибка, индукционная поверхность автоматически отображает соответствующие коды:

| Проблема  | Возможные причины                                                                                   | Что делать                                                                                                                                                                                   |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E1</b> | Входное напряжение слишком высокое ( $\geq 260$ В)                                                  | Проверьте, нормальное ли напряжение в электросети. После того как напряжение в электросети нормализуется, перезагрузите варочную поверхность.                                                |
| <b>E2</b> | Входное напряжение слишком низкое ( $\leq 180$ В)                                                   | Проверьте, нормальное напряжение в электросети. После того как напряжение в электросети нормализуется, перезагрузите варочную поверхность.                                                   |
| <b>E3</b> | Ненормальное напряжение питания или влажная посуда                                                  | Пожалуйста, проверьте, чтобы посуда была сухой и без остатков влаги, потом еще раз подключите поверхность. Если все еще появляется «E3», может быть сбой датчика или поломка основной платы. |
| <b>E5</b> | Высокая температура датчика температуры индукционной катушки, это означает высокую температуру IGBT | Пожалуйста, проверьте все ли хорошо с вмонтированным вентилятором.                                                                                                                           |
| <b>FA</b> | Короткий терморезистор IGBT                                                                         | Пожалуйста, замените плату питания.                                                                                                                                                          |
| <b>F9</b> | Терморезистор IGBT открытый                                                                         | Пожалуйста, замените плату питания.                                                                                                                                                          |



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Варочная поверхность             | MIS 3046               |
|----------------------------------|------------------------|
| Количество зон для приготовления | 2 зоны                 |
| Номинальное напряжение           | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номинальная мощность             | 3000 Вт                |
| Размеры прибора (Ш×В×Г), мм      | 290 x 61 x 520 мм      |
| Габаритные размеры (Ш×Г), мм     | 270 x 490 мм           |

| Варочная поверхность             | MIS 4036               |
|----------------------------------|------------------------|
| Количество зон для приготовления | 3 зоны                 |
| Номинальное напряжение           | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номинальная мощность             | 4800 Вт                |
| Размеры прибора (Ш×В×Г), мм      | 450 x 61 x 520 мм      |
| Габаритные размеры (Ш×Г), мм     | 425 x 490 мм           |

| Варочная поверхность             | MIS 6046               |
|----------------------------------|------------------------|
| Количество зон для приготовления | 4 зоны                 |
| Номинальное напряжение           | 220 - 240 В ~ 50/60 Гц |
| Номинальная мощность             | 7200 Вт                |
| Размеры прибора (Ш×В×Г), мм      | 590 x 61 x 520 мм      |
| Габаритные размеры (Ш×Г), мм     | 560 x 490 мм           |

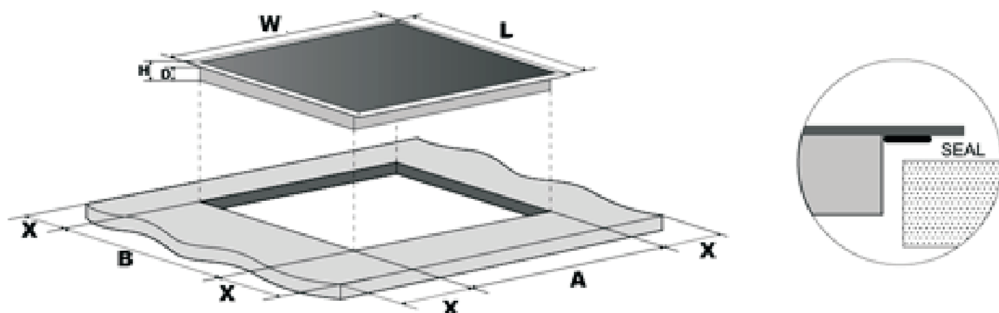
Вес и размеры приблизительны. Спецификации и дизайн могут меняться без предварительного уведомления, поскольку приборы постоянно совершенствуются.

## 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:

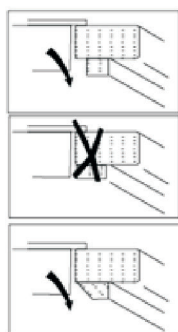
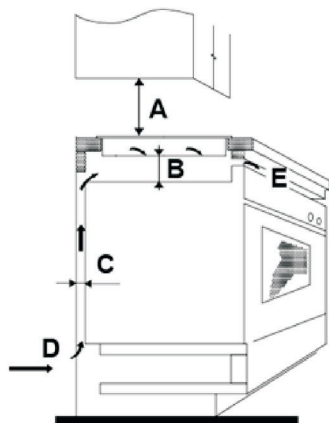


|                 | L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм)  |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| <b>MIS 3046</b> | 520    | 290    | 61     | 55     | 270    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 4036</b> | 520    | 450    | 61     | 55     | 425    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 6046</b> | 520    | 590    | 61     | 55     | 560    | 490    | 50 mini |

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.

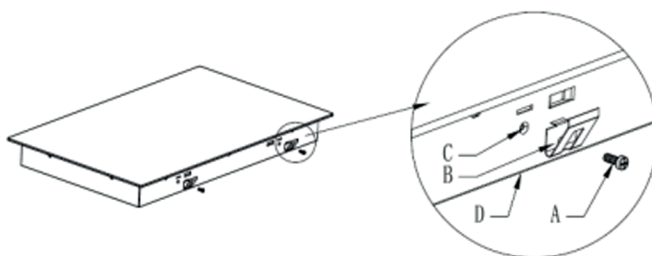


|        |                    |
|--------|--------------------|
| A (мм) | 760                |
| B (мм) | 50 мин.            |
| C (мм) | 20 мин.            |
| D      | Вход воздуха       |
| E      | Выход воздуха 5 мм |

## Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны

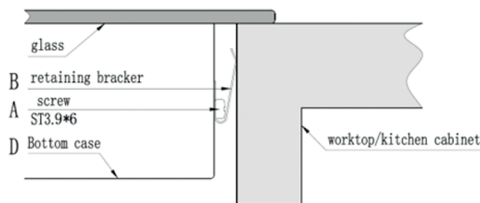
Прибор следует размещать на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте силу на элементы управления, выступающие с поверхности.

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

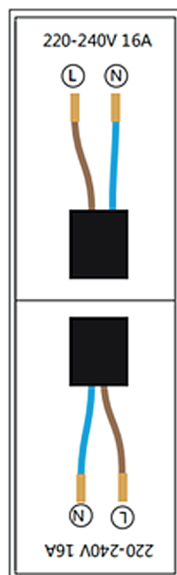
1. Керамическая поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно.
2. Керамическая поверхность не может быть установлена на охлажденное оборудования, посудомоечные машины и сушилки.
3. Керамическая поверхность должна 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.

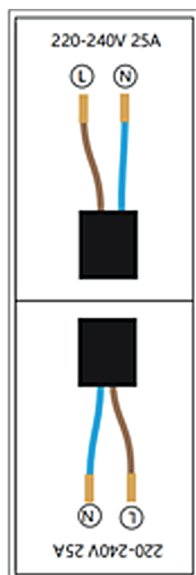
Кабель питания должен быть подключен соответствии с действующими стандартами. Способ подключения показан ниже.

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.

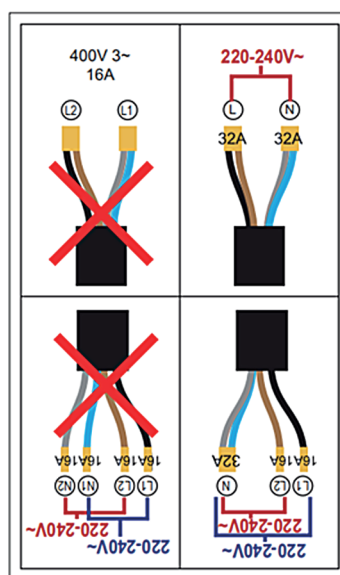
MIS 3046



MIS 4036



MIS 6046



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

- Этот прибор обозначен в соответствии с европейской директивой 2012/19 EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого устройства, вы можете 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 об обработке, восстановлении и утилизации этого изделия, пожалуйста, обратитесь в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.



# **INDUCTION HOB**

**MIS 3046**

**MIS 4036**

**MIS 6046**

**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.

### 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.



---

**WARNING: due to the fact that the design of the appliances is constantly being improved, there may be slight differences between the design of your hob and the operating instructions, which do not affect the technical characteristics, operational safety and consumer properties.**

---



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes vapors 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.

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



---

**WARNING: 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.**

---

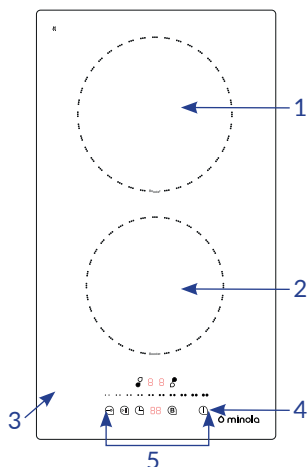
## Congratulations on the purchase of your new Induction Hob!

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

For installation, please read the installation section.

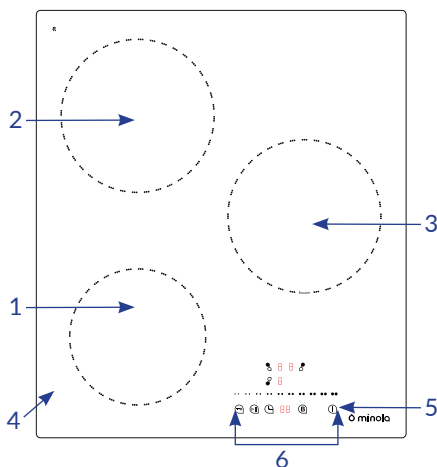
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

### PRODUCT OVERVIEW



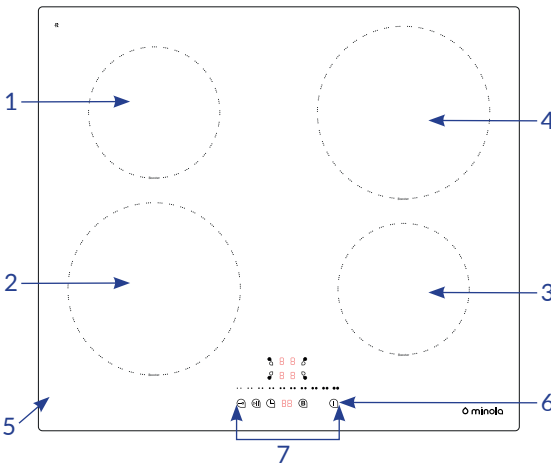
#### Top View MIS 3046

1. 180 mm 1800-2100 W zone
2. 160 mm 1200-1500 W zone
3. Glass plate
4. ON / OFF
5. Control panel



#### Top View MIS 4036

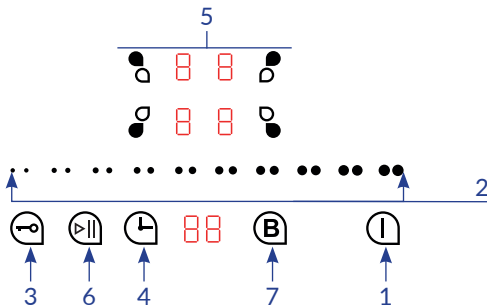
1. 160 mm 1200 W zone
2. 180 mm 1800 W zone
3. 180 mm 1800 W Boost to 2100 W zone
4. Glass plate
5. ON / OFF
6. Control panel



### Top View MIS 6046

1. 160 mm 1400/1800 W zone
2. 210 mm 2200/2600 W zone
3. 160 mm 1400/1800 W zone
4. 210 mm 2200/2600 W zone
5. Glass plate
6. ON / OFF
7. Control panel

### Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Keylock control
4. Timer regulating controls
5. Zone select
6. Stop&Go
7. Booster

## Product Information

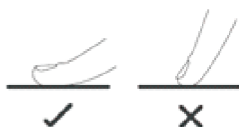
Induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. Induction hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

### Before using your New Induction Hob

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

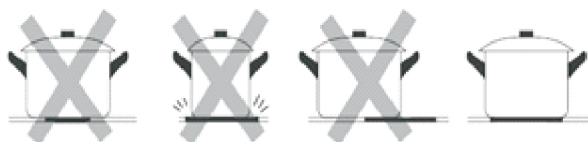


## Choosing the right Cookware

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 INDUCTION HOB

### To start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "—" or "— —", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

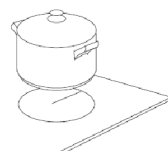


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

**MIS 3046:** for the top heating zone; for the bottom heating zone.

**MIS 4036:** for the left top heating zone; for the left bottom heating zone; for the right heating zone.

**MIS 6046:** for the left top heating zone; for the right bottom heating zone; for the left bottom heating zone; for the right top heating zone.



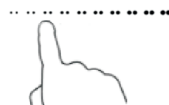
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the zone will flash.

4. Select a heat setting using the sensor-slider. Move the slider from left to the right (from right to the left).

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



5. To use the function Booster, touching the heating zone selection control, and a indicator next to the zone will flash, then press the button of , then the selected zone will work with booster function, and the indicator next to the zone will flash "P".

If the display flashes alternately with the heat setting.

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

“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 . The timer indicator will show “Lo”.

### To unlock the controls

- Touch and hold the key lock  control for a while.
- You can now start using your induction hob.



**When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the induction 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 induction hob. When an excessive temperature is monitored, the induction 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) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Pause Function Stop&Go

When the hob working, if you want to stop, touch the button  "||||" will flashing on the display, then want the hob working again, touch the button .

## Using the Timer

You can use the timer 2 different ways:

- You can set it to turn off one cooking zone after the set time is up.
- You can set it to turn off some cooking zone after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

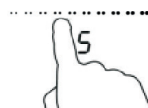
## Setting the timer to switch off the one required heating area

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set the timer, (for example, 25 minutes), when you select the cooking mode (for example 3).

2. Set the time by selecting numbers          .

3. To touch the timer control , will show default "30" and "0" flashing, you can slide the slider from 0 to 5, then touch the timer control again, "3" flashing, slide to "2", to finish the clock, after will show "25".

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.



**NOTE: Set the timer using the sensor slider, you can increase time.**

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



## Setting a timer to turn more than one cooking zone off

If you use this function for more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time (for example, zone 1 - Installation time - 3 minutes, zone 2 - Installation time - 6 minutes, timer indicator will show "3".)



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

3 ✖  
6.

If you want to check the set time for another heating zone, press the button to select another heating zone. The timer will show set time for this zone.

When the cooking timer expires, the corresponding heating zone will be switch off automatically and show "H".



**Attention!** Other heating zones will continue to operate if they have been previously enabled.

## Booster Function

### Activate the booster function

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set .
  2. Then touching the booster , the zone indicator shows «P», the power will reach max.
- This function can always be activated for a hotplate if another hotplate of the same group is not used.

### Cancel the booster function

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set .
2. Then touching the booster  to cancel the function.



---

**NOTE:** under certain circumstances, the «Booster» function may be switched off automatically to protect the electronic components inside the hob.

---

## Detector presence of the pan on the induction field (Pan detect)

A pan presence detector built into the surface has an induction field. When the hob is in operation, the pan detection detector automatically or starts or delays the heat generation in the cooking area when the pan is placed on the cooking zone, or when it is removed from the surface. This saves energy.

Detector: a detector for the presence of a pan including a plate, and thereby heating. Small objects located in the heating zone (for example, a spoon than ...), and will not be perceived.



---

**Electromagnetism is used in the induction preparation to generate heat. Therefore, the bottom of the dishes should be made of materials containing iron. You can check the material of your dishes with an ordinary magnet - dishes can be used if the magnet is magnetized to the bottom of the dishes.**

---

## Boiling protection

This hob is equipped with detector a **“Boiling protection”**, which, when moisture hits the control panel of your hob, automatically turns it off and beeps. After removing any moisture residues, you can continue to work the surface.

## 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 dish

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

## CARE AND CLEANING

| What?                                                                                                             | How?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Important!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <b>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</b>                                                       | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• 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.</li> </ul>                                                      |
| <b>Spillovers on the touch controls</b>                                                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            |

## HINTS AND TIPS

| Problem                                             | Possible causes                                                                                                              | What to do                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The cooktop cannot be turned on.</b>             | No power.                                                                                                                    | Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.<br>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. |
| <b>The touch controls are unresponsive.</b>         | The controls are locked.                                                                                                     | Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.                                                                                                                                                       |
| <b>The touch controls are difficult to operate.</b> | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.                                                                                                                                   |
| <b>The glass is being scratched.</b>                | Rough-edged cookware.<br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.                                       | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br>See 'Care and cleaning'.                                                                                                                               |
| <b>Some pans make crackling or clicking noises.</b> | 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.                                                                                                                                                                            |

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| Problem   | Possible causes                                                                               | What to do                                                                                                                      |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E1</b> | The input voltage is too high ( $\geq 260$ V)                                                 | Please check whether the power grid voltage is normal. After the power grid voltage is normal, restart the hob.                 |
| <b>E2</b> | The input voltage is too low ( $\leq 180$ V)                                                  | Please check whether the power grid voltage is normal. After the power grid voltage is normal, restart the hob.                 |
| <b>E3</b> | Abnormal supply voltage or pan is dry cooked                                                  | Please check if the pan is dry cooked, then plug it again. If still show "E3", may be the sensor failure or main board failure. |
| <b>E5</b> | High temperature of the induction coil temperature sensor this mean the IGBT high temperature | Please check the fan assemble if OK.                                                                                            |
| <b>FA</b> | The thermal resistor of IGBT open                                                             | Please replace the power board.                                                                                                 |
| <b>F9</b> | The thermal resistor of IGBT open                                                             | Please replace the power board.                                                                                                 |



## TECHNICAL SPECIFICATION

| Cooking Hob                      | MIS 3046               |
|----------------------------------|------------------------|
| Cooking Zones                    | 2 zones                |
| Supply Voltage                   | 220 - 240 V ~ 50/60 Hz |
| Installed Electric Power         | 3000 W                 |
| Product Size (W×H×L), mm         | 290 x 61 x 520 mm      |
| Building-in Dimensions (W×L), mm | 270 x 490 mm           |

| Cooking Hob                      | MIS 4036               |
|----------------------------------|------------------------|
| Cooking Zones                    | 3 zones                |
| Supply Voltage                   | 220 - 240 V ~ 50/60 Hz |
| Installed Electric Power         | 4800 W                 |
| Product Size (W×H×L), mm         | 450 x 61 x 520 mm      |
| Building-in Dimensions (W×L), mm | 425 x 490 mm           |

| Cooking Hob                      | MIS 6046               |
|----------------------------------|------------------------|
| Cooking Zones                    | 4 zones                |
| Supply Voltage                   | 220 - 240 V ~ 50/60 Hz |
| Installed Electric Power         | 7200 W                 |
| Product Size (W×H×L), mm         | 590 x 61 x 520 mm      |
| Building-in Dimensions (W×L), mm | 560 x 490 mm           |

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

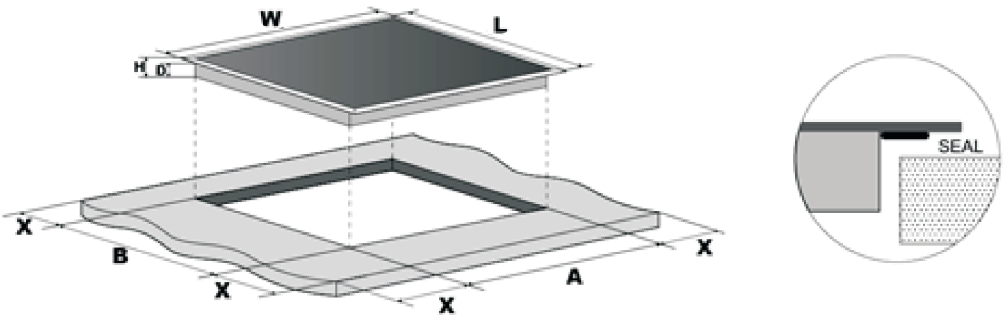
## INSTALLATION

### 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:

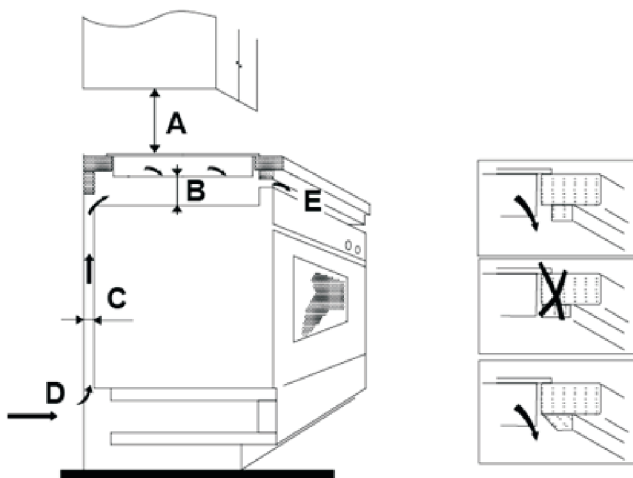


|                 | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| <b>MIS 3046</b> | 520    | 290    | 61     | 55     | 270    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 4036</b> | 520    | 450    | 61     | 55     | 425    | 490    | 50 mini |
| <b>MIS 6046</b> | 520    | 590    | 61     | 55     | 560    | 490    | 50 mini |

Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction 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 760 mm.



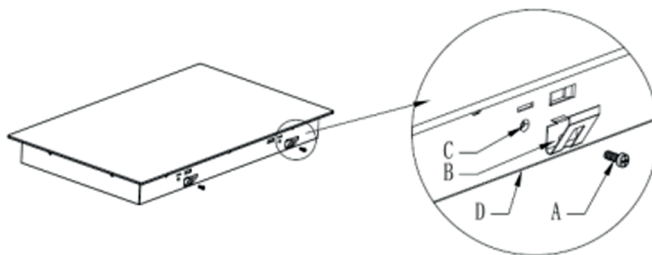
| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E            |
|-------|---------|---------|------------|--------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit 5mm |

### Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

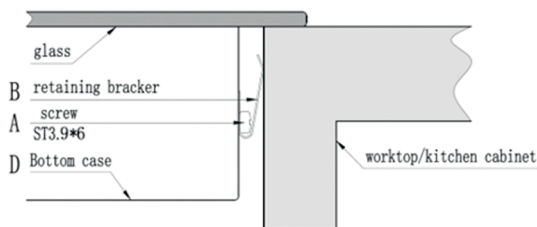
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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!

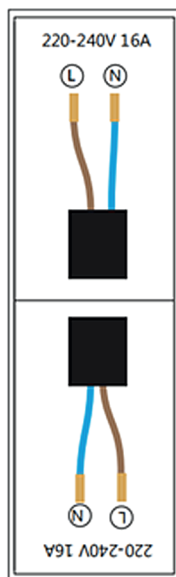
1. The induction cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The induction cooker hob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

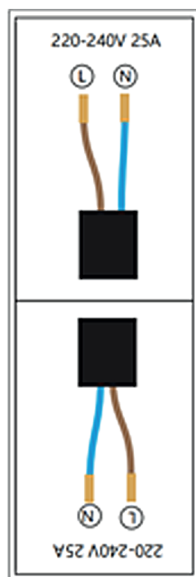
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

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 3 mm 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.

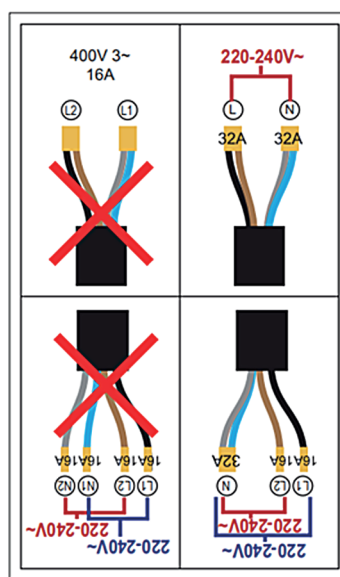
MIS 3046



MIS 4036



MIS 6046



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

- This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19 EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
- The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
- This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
- For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Служба технічної підтримки:  
Служба технической поддержки:

Technical support service:

**+ 38 073 217 77 77**  
**0 800 217 777**

[www.minola.ua](http://www.minola.ua)