

ШЫНЫ КЕРАМИКАЛЫҚ АС ПІСІРУ БЕТІ

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

MCH-B75420G



Ескертулер: бұл өнімді пайдаланбас бұрын, осы Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Дизайн мен техникалық сипаттамалар өнімді жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін. Толық мәлімет алу үшін дилерге немесе өндірушіге хабарласыңыз.

Жоғарыдағы кескін тек анықтамалық мақсатта берілген. Нақты өнімнің сыртқы түрін стандарт ретінде алыңыз.

Мазмұны

1. Қауіпсіздік туралы ақпарат	5
1.1 Қауіпсіздік бойынша ескертулер	5
1.2 Орнату	5
1.2.1 Электр тоғының соғу қаупі	5
1.2.2 Кесіп алу қауіптілігі.....	5
1.2.3 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары	5
1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету	6
1.3.1 Электр тоғының соғу қаупі	6
1.3.2 Денсаулыққа зиян.....	6
1.3.3 Ыстық ас пісіру бетінің қауіптілігі	6
1.3.4 Кесіп алу қауіптілігі.....	6
1.3.5 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары	7
2. Өнімге шолу	8
2.1 Жоғарыдан қарағандағы көрінісі	8
2.2 Басқару панелі	8
2.3 Өнім туралы ақпарат.....	8
2.4 Жұмыс принципі	8
2.5 Жаңа керамикалық пісіру бетін пайдаланбас бұрын.....	8
2.6 Техникалық сипаттама.....	9
3. Пайдалану	9
3.1 Сенсорлық басқару	9
3.2 Ыдысты дұрыс таңдау	9
3.3 Қалай пайдалануға болады	10
3.3.1 Ас әзірлеуді бастау	10
3.3.2 Ас әзірлеуді аяқтау	10
3.3.3 Қос аймақ функциясын пайдалану	11
3.3.4 Басқару сенсорларын құлыптау	11
3.3.5 Таймерді басқару.....	12
3.3.6 Қызып кетуден қорғау	14
3.3.7 Қалдық қызу туралы ескерту.....	14
3.3.8 Әдепкі жұмыс уақыты	14
4. Пісіру бойынша ұсыныстар	14
4.1 Пісіруге арналған кеңестер	14
4.1.1 Бұқтыру, күріш пісіру	14
4.1.2 Стейкті қуыру.....	14
4.1.3 Қуыру үшін	15
5. Жылыту параметрлері	15
6. Жалпы күтім ережелері	16
7. Ұсыныстар мен пайдалы кеңестер	17
8. Орнату	17
8.1 Орнату жабдықтарын таңдау	17
8.2 Бекіткіштерді орнатпас бұрын	19
8.3 Қауіпсіздік шаралары	19
8.4 Ас пісіру панелін электр желісіне қосу	20

Midea өнімін таңдағаныңызға рақмет! Жаңа Midea өнімін пайдаланбас бұрын, жаңа құрылғыңызда ұсынылатын мүмкіндіктер мен функцияларды қауіпсіз қалай пайдалануға болатынын білетініңізге сенімді болу үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Мақсатты пайдалану

Келесі қауіпсіздік нұсқаулары құрылғыны қауіпті немесе бұрыс пайдалану нәтижесінде орын алуы мүмкін қауіп-қатерлердің немесе зақымның алдын алуға арналған. Жеткізгеннен кейін қаптаманы және құрылғыны тексеріп, қауіпсіз пайдалану үшін барлығы дұрыс екеніне көз жеткізіңіз. Қандай да бір зақым бар екенін байқасаңыз, сатушыға немесе дилерге хабарласыңыз. Қауіпсіздігіңіз үшін құрылғыға қандай да бір өзгерістер немесе толықтырулар енгізуге болмайды. Өз мақсатына сай қолданбасаңыз, қауіпті жағдай орын алуы және кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.

Шартты белгілер



ҚАУІП

Бұл белгі аса қауіпті газдың салдарынан адам өмірі мен денсаулығына қауіп төніп тұрғанын білдіреді.



ЭЛЕКТР КЕРНЕУІ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ

Бұл белгі кернеуден адам өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретінін білдіреді.



ЕСКЕРТУ

Сигнал сөзі қауіп-қатердің орташа деңгейін көрсетеді, егер оның алдын алмаса, өлімге немесе ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін.



АБАЙЛАҢЫЗ

Сигнал сөзі қауіп-қатердің төмен дәрежесін білдіреді, егер оны болдырмау мүмкін болмаса, жеңіл немесе орташа ауырлықтағы жарақаттарға әкелуі мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Сигнал сөзі маңызды ақпаратты көрсетеді (мысалы, мүліктің зақымдануы), бірақ адам өміріне қауіп төндірмейді.



НҮСҚАУЛАРДЫ ҰСТАНЫҢЫЗ

Бұл белгі техникалық қызмет көрсету маманы бұл құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес қана пайдалануы және қызмет көрсетуі керек екенін көрсетеді.

Құрылғыны пайдаланар/іске қосар алдында осы пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және кейін пайдалану үшін оны құрылғы орнатылатын жердің немесе құрылғының жанында сақтап қойыңыз!

1. Қауіпсіздік туралы ақпарат

1.1 Қауіпсіздік бойынша ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру бетін пайдаланбас бұрын осы ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

1.2 Орнату

1.2.1 Электр тоғының соғу қаупі

- Құрылғыда кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жұмыс істейтін жерге тұйықталған жүйеге қосылу міндетті болып табылады.
- Тұрмыстық электр сымдарын өзгертуді тек білікті электрик маманы орындауы керек.
- Осы ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе апатқа әкелуі мүмкін.

1.2.2 Кесу қаупі

- Абайлаңыз – панельдің жиектері өткір.
- Абайламау жарақатқа немесе кесіп алуға дейін әкелуі мүмкін.

1.2.3 Қауіпсіздік ережелері

- Бұл құрылғыны орнату және пайдалану алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғыға жанғыш материалдарды немесе бұйымдарды қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаның назарына жеткізіңіз, себебі бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғыны осы орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл құрылғыны дұрыс орнату және жерге тұйықтауды тек білікті маман орындауы керек.
- Бұл құрылғы қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышпен жабдықталған электр тізбегіне қосылуы керек.
- Өнімді дұрыс орнатпау кез келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптарын жоюы мүмкін.
- Бұл құралды 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, егер олар құралды қауіпсіз пайдалану бойынша қадағалау немесе нұсқау алса және онымен байланысты қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Балалар аспапты тазалауды және оған қызмет көрсетуді қараусыз жүргізбеуі тиіс.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
- ЕСКЕРТУ: Егер пісіру бетінде жарықтар пайда болса, шыны керамикалық пісіру бетінің немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материал үшін электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз.

- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пісіру бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру бетін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі: Плитада заттарды сақтамаңыз.
- Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процестерін үздіксіз бақылау қажет.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру бетінде тоң маймен немесе сұйық маймен тамақ пісіру кезінде, оны қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін. Отты ЕШ УАҚЫТТА сумен сөндірмеңіз, құрылғыны өшіріңіз және оттың бетін қақпақ немесе өрт көрпесі сияқты нәрсемен жабыңыз.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

1.3.1 Электр тоғының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған плитада ас дайындауға болмайды. Егер плитаның беті сынған немесе шытынаған болса, құрылғыны электрлік қуат көзінен (қабырға қосқышы) дереу ажыратыңыз және білікті техник маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе қызмет көрсету алдында плитаны өшіріңіз.
- Бұлай істемеу электр тоғының соғуына немесе апатқа әкелуі мүмкін.

1.3.2 Денсаулыққа қатысты қауіп

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, кардиостимуляторлары немесе басқа электрлік импланттары бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) бұл Құралды қолданар алдында электромагниттік өріс олардың имплантаттарына әсер етпейтініне көз жеткізу үшін дәрігермен немесе имплант өндірушісімен кеңесу керек.
- Бұл талапты орындамау апатқа әкелуі мүмкін.

1.3.3 Ыстық беттен туындайтын қауіп

- Жұмыс кезінде құрылғының қол жетімді бөліктері жоғары температураға дейін қызады, бұл күйікке әкелуі мүмкін.
- Беті салқындағанша дененің, киімнің немесе қолайлы ыдыстан басқа заттың индукциялық әйнекпен жанасуына жол бермеңіз.
- Балаларды алыс ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдердің тұтқалары басқа пісіру беттеріне төнбейтініне көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау күйіп қалуға және жарақаттануға әкелуі мүмкін.

1.3.4 Кесіп алу қаупі

- Қорғаныс қақпағы ашық болған кезде, плита қырғыштың жүзі өткір болады. Оны өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Абайламау жарақатқа немесе кесіп алуға әкелуі мүмкін.

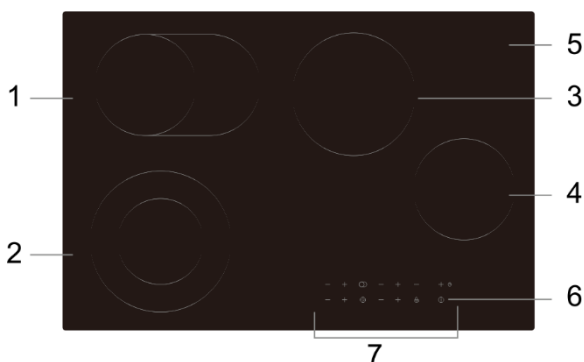
1.3.5 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құрылғыны қолданған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнаған кезде булар пайда болады және майдың төгіліп кетуі мүмкін, олар тұтануға бейім.
- Ешқашан құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан құралдың үстіне ешбір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (компьютер, MP3 ойнатқыштары сияқты) құрылғының жанына қоймаңыз немесе қалдырмаңыз, себебі оларға оның электромагниттік өрісі әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны ешқашан бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, осы нұсқаулықта сипатталғандай (яғни, сенсорлық басқару элементтерін пайдалану) оттықтар мен пісіру бетін әрқашан өшіріңіз. Ыдыстарды алып тастаған кезде пісіру аймақтарын өшіру үшін ыдысты анықтау мүмкіндігіне сенбеңіз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оның үстіне шығуға рұқсат бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру бетіне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрал пайдаланылатын жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдалану мүмкіндігін шектейтін балаларға немесе мүгедектерге жауапты және құзыретті адам нұсқаулар беруі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне немесе басқаларға қауіп төндірмей пайдалана алатындығына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті маман орындауы керек.
- Пісіру панелінің үстіне ешқандай ауыр зат қоймаңыз немесе құлатып алмаңыз.
- Пісіру бетінің үстіне шықпаңыз.
- Жиектері біркелкі емес табаларды пайдаланбаңыз немесе шыны беті бойынша табаларды сүйреп апармаңыз, себебі бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Пісіру бетін тазалау үшін тазартқыштарды немесе басқа қатты абразивтерді пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас мақсаттарға арналған, мысалы:
 - дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орталықтарында қызметкерлердің асхана бөлмелерінде;
 - шаруашылық үйлері;
 - қонақүйлердің, мотельдердің және басқа да тұрғын үй-жайлардың клиенттері қолдана алады;
 - шағын қонақүйлерде қолдануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызып кетеді. Қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. Үнемі қадағалап тұрмайтын болсаңыз, 8 жасқа толмаған балаларды алшақ ұстаңыз.

Оны дұрыс орнату және пайдалану жолын толық түсіну үшін осы Нұсқауларды/Орнату нұсқаулығын қарап шығуға уақыт бөлуді ұсынамыз. Орнату үшін "Орнату" бөлімін оқыңыз. Қолданар алдында қауіпсіздік нұсқауларының барлығын мұқият оқып шығыңыз. Осы орнату нұсқаулығын кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

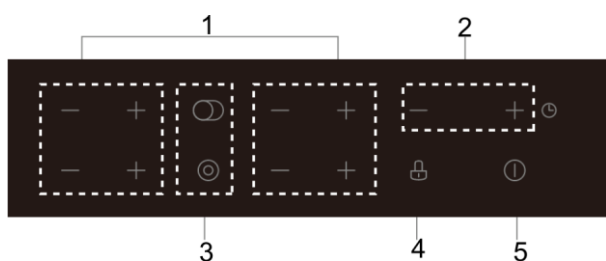
2. Өнімге шолу

2.1 Жоғарыдан қарағандағы көрінісі



1. Максималды қуаты бар аймақ 1100/2000 Вт
2. Максималды қуаты бар аймақ 1000/2200 Вт
3. Максималды қуаты бар аймақ 1800 Вт
4. Максималды қуаты бар аймақ 1200 Вт
5. Шыны панель
6. ҚОСУ/ӨШІРУ сенсоры
7. Басқару панелі

2.2 Басқару панелі



1. Қуатты реттеу сенсорлары
2. Таймерді реттеу сенсорлары
3. Қос аймақ сенсоры
4. Сенсорларды құлыптау
5. ҚОСУ/ӨШІРУ сенсоры

2.3 Өнім туралы ақпарат

Заманауи Hi-Light технологиясының арқасында шыны керамикалық пісіру беті қыздырғыштардың қыздыру қуатының деңгейін максималды дәлдікпен реттеуге мүмкіндік береді, бұл әртүрлі қыздыру қарқындылығымен әртүрлі тағамдарды дайындауға мүмкіндік береді.

Керамикалық плиталарды жобалау кезінде біз тұтынушының талғамына назар аударамыз және жеке дизайнды қолданамыз. Пісіру беті сенімді және қауіпсіз сипаттамаларға ие, бұл сіздің өміріңізді жайлы етеді және заманауи отбасы үшін оңтайлы таңдау бола отырып, өмірден толық ләззат алуға мүмкіндік береді.

2.4 Жұмыс принципі

Бұл керамикалық бетте Hi-Light технологиясы қолданылады. Hi-Light Оттықтары – бұл таспаны жылыту элементтері, шығыс қуаты сенсорлық басқару элементтерімен реттеледі.

2.5 Жаңа керамикалық пісіру бетін пайдаланбас бұрын

- "Қауіпсіздік техникасы бойынша ескертулер" бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы Нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Керамикалық ас пісіру бетінде қалуы мүмкін қорғаныш пленканы алып тастаңыз.

2.6 Техникалық сипаттама

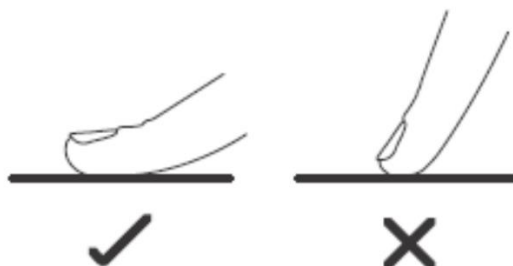
Ас пісіру беті	MCH-B75420G
Қыздыру аймақтары	4 аймақ
Кернеу және қуат	220–240 В~ 50 Гц немесе 60 Гц 6500-7800 Вт
Өнім өлшемі ҮхЕхБ (мм)	770x520x55
Кірістірілуге арналған өлшемдер АхВ (мм)	750x495

Салмағы мен өлшемдері шамамен алынған. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, оның сипаттамалары мен дизайнын ескертусіз өзгерте аламыз.

3. Пайдалану

3.1 Сенсорлық басқару

- Басқару элементтері сенсорға жауап береді, сондықтан сізге күш жұмсаудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын пайдаланыңыз.
- Оны түрткен сайын дыбыстық сигнал естіледі.
- Басқару элементтерінің бетінде әрқашан таза, құрғақ және бөгде заттар (ыдыс немесе шүберек сияқты) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабаты басқаруды қиындатады.

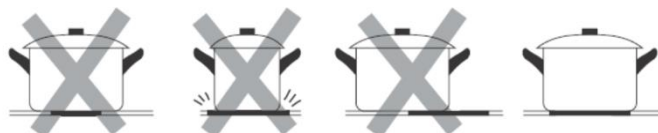


3.2 Дұрыс ыдыс таңдау

Жиектері тегіс емес немесе түбі иілген ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның түбі тегіс, шыныға мықтап жабысып тұрғанын және пісіру алаңының өлшеміне сәйкес келетінін тексеріңіз. Табаны әрқашан қыздыру аймағының ортасына қойыңыз.





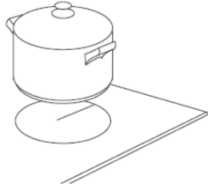
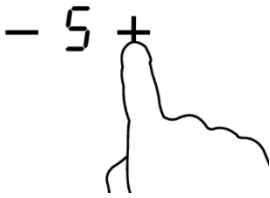
Ыдыстарды әрқашан керамикалық пісіру бетінен көтеріп алыңыз – оларды сырғытпаңыз, әйтпесе олар әйнекті сызып тастауы мүмкін.



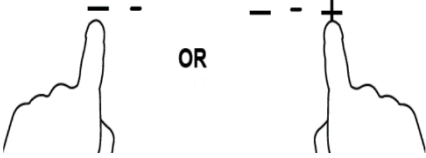


3.3 Қалай қолдануға болады

3.3.1 Ас әзірлеуді бастау

Қуатты қосқаннан кейін бір дыбыстық сигнал шығады және барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін керамикалық плитаның күту режиміне өткенін көрсетеді.

<p>Басқару тақтасындағы ҚОСУ/ӨШІРУ , түймесін түртіңіз. Барлық көрсеткіштер "—" көрсетеді.</p>	
<p>Пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына сәйкес қуырғыш табаны қойыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ыдыс түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.	
<p>"+" немесе "-" түймесін түрту арқылы қыздыру қуатын таңдаңыз.</p> <ul style="list-style-type: none">• Егер 1 минут ішінде қыздыру қуатын таңдамасаңыз, керамикалық пісіру беті автоматты түрде өшеді. 1-қадамнан қайта бастау керек.• Пісіру кезінде кез келген уақытта қыздыру параметрін өзгертуге болады.• "+" немесе "-" ұстап тұру арқылы мән жоғарылайды немесе азаяды.	

3.3.2 Ас әзірлеуді аяқтау

<p>Пісіру алаңын өшіру үшін төменге қарай " - " болғанша жылжытыңыз немесе " - " және "+" бір уақытта басыңыз.</p>	
<p>ҚОСУ/ӨШІРУ , түймесін басу арқылы пісіру бетін толығымен өшіріңіз.</p>	



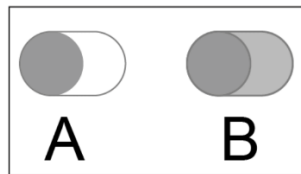
Ыстық беттерден сақ болыңыз

"H" қай конфорканың ыстық екенін көрсетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде жоғалады. Егер сіз әлі де ыстық оттықты пайдаланып қосымша кәстрөлдерді қыздырғыңыз келсе, бұл мүмкіндікті энергияны үнемдеу ретінде пайдалануға болады.

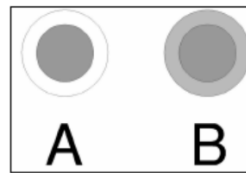
- H +

3.3.3 Қос аймақ функциясын пайдалану

- Функция тек 1# және 2# пісіру аймақтарында жұмыс істейді.
- Қос пісіру алаңында пайдалануға болатын екі пісіру алаңы бар – орталық және сыртқы. Орталық бөлікті (A) дербес немесе екі бөлімді (B) бір уақытта пайдалануға болады.



1# аймақ



2# аймақ

Қос аймақты қосыңыз	
1 және 9 қуат деңгейлері арасында қыздыру параметрлерін реттеңіз (мысалы, 6, аймақ 2#).	- 6 +
Қосарлы пісіру алаңының орталық бөлігі қосылады.	
Қос аймақты басқару сенсорын басыңыз "◎".	
Пісіру аймағының индикаторы кезек кезек "=" және "6" көрсетеді.	- = + ↔ - 6 +
Қос аймақты өшіріңіз	
"◎" қос аймақты басқару сенсорын қайта түрту қос аймақ функциясын өшіреді. Пісіру аймағының индикаторы "6" санын көрсетеді.	

Ескерту:

1. Қос тізбек тек 1# және 2# пісіру алаңында қол жетімді.
2. Функцияны 1-деңгейден 9-деңгейге дейін таңдауға болады.
3. Қос аймақты тек 1# немесе 2# пісіру аймағы таңдалғанда ғана қосуға болады.

3.3.4 Басқару сенсорларын құлыптау

- Сіз байқаусызда пайдаланудың алдын алу үшін басқару сенсорларын бұғаттай аласыз (мысалы, балалардың оттықтарды кездейсоқ қосуы).
- Басқару сенсорлары құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқару сенсорынан басқа барлық басқару элементтері өшіріледі.

Басқару сенсорларын құлыптау үшін	
Құлыпты басқару элементін таңдаңыз	Таймер индикаторында "Lo" көрсетіледі.
Басқару сенсорларының құлпын ашу үшін	
Керамикалық плитаның қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Құлыптау сенсорын біраз уақыт басып тұрыңыз	



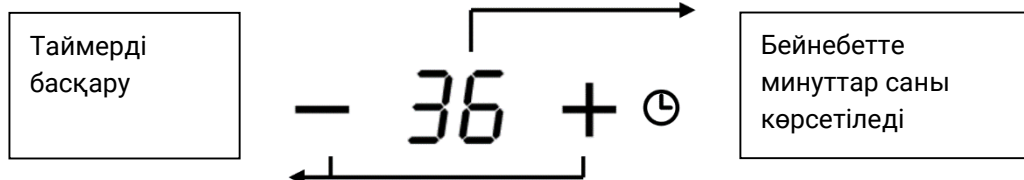
Пісіру беті құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ сенсорынан басқа барлық басқару сенсорлары өшірілген, төтенше жағдайда сіз әрқашан керамикалық пісіру бетін ҚОСУ/ӨШІРУ сенсорымен өшіре аласыз, бірақ ол үшін алдымен келесі қосқанда пісіру бетін бұғаттан шығару керек.

3.3.5 Таймерді басқару

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Таймерді минут санаушысы ретінде пайдалануға болады. Бұл жағдайда белгіленген уақыт өткеннен кейін таймер оттықтардың ешқайсысын өшірмейді.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін бір немесе бірнеше оттықты өшіру үшін таймерді орнатуға болады. Таймердің максималды мәні – 99 минут.

Таймерге шолу



а) Таймерді минут санаушысы ретінде пайдалану



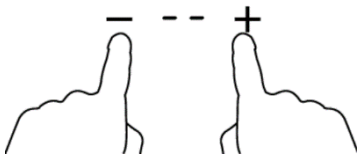
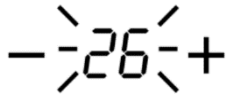
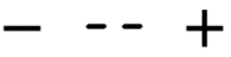
Пісіру алаңы таңдалмаса

Ас пісіру бетінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Ескертпе: Пісіру алаңы таңдалмаса да, минут санаушысын пайдалануға болады.	
Таймердің "-" немесе "+" басқару сенсорларын түртіңіз, минуттық таймер шамы жыпылықтап тұрады.	
"-" немесе "+" басқару сенсорларын түрту арқылы уақытты орнатыңыз.	
"-" және "+" сенсорларын бір уақытта басу арқылы таймер тоқтатылады және минуттық дисплейде "--" белгісі пайда болады.	
Уақытты орнатқаннан кейін кері санақ дереу басталады. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі және таймер шамы 5 секунд бойы жыпылықтайды.	
Қондырғы 30 секунд бойы сигнал береді және орнату уақыты аяқталған кезде таймер индикаторы "--" белгісін көрсетеді.	

Анықтама:

- Уақытты 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін "-" немесе "+" таймерді басқару сенсорын бір рет басыңыз.
- Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің "-" немесе "+" сенсорын басып тұрыңыз.
- Егер орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

б) Бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын өшіру үшін таймерді орнату

Бір аймақты баптау	
Таймерді орнатқыңыз келетін оттықтың "-" немесе "+" түймесін басыңыз.	
Таймерді басқару сенсорын түрту арқылы уақытты орнатыңыз.	
"-" және "+" түймелерін бір уақытта басу арқылы таймер тоқтатылады және минуттық дисплейде "--" көрсетіледі.	
Уақытты орнатқаннан кейін кері санақ дереу басталады. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі және таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.	
Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, сәйкес пісіру алаңы автоматты түрде өшеді.	

Бірнеше пісіру алаңын өшіру үшін таймерді орнату

- а) Егер бұл функция бірнеше жылыту аймақтарында қолданылса, таймер индикаторы ең аз уақытты көрсетеді. (Мысалы, 1# аймақ 5 минуттық уақытты белгілейді, 2# аймақ 15 минуттық уақытты белгілейді, таймер индикаторы "5" көрсетеді.)

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жыпылықтайды.

- 5_⌘ + (5 минутқа орнату) - 5. + (15 минутқа орнату)

- 5 +

- б) Кері санақ таймерінің мерзімі аяқталғанда, сәйкес аймақ өшеді. Содан кейін дисплейде жаңа таймер мәні пайда болады және сәйкес аймақ нүктесі жыпылықтай бастайды.

- - + 1# аймақ - 5_⌘ + 2# аймақ

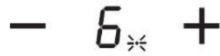
- 10 +

- с) Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, сәйкес аймақ автоматты түрде өшеді.

- - +

ЕСКЕРТУ:

- а) Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.



- б) Таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастау керек.

3.3.6 Қызып кетуден қорғау

Орнатылған температура сенсоры керамикалық пісіру бетінің ішіндегі температураны бақылай алады. Шамадан тыс температура анықталса, керамикалық пісіру беті жұмысын автоматты түрде тоқтатады.

3.3.7 Қалдық қызу туралы ескерту

Пісіру бетін біраз уақыт пайдаланғаннан кейін қалдық қызу пайда болады. Дисплейде одан аулақ болуды ескертетін “Н” әрпі пайда болады.

3.3.8 Әдепкі жұмыс уақыты

Пісіру бетінің тағы бір қауіпсіздік мүмкіндігі – автоматты түрде өшіру. Егер пісіру бетін өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өшеді. Кесте стандартты өшіру уақытын көрсетеді:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Әдепкі жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Пісіру бойынша ұсыныстар



Қуырған кезде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе PowerBoost пайдалансаңыз. Өте жоғары температурада май өздігінен тұтанып, үлкен өрт қаупін тудырады.

4.1 Пісіруге арналған кеңестер

- Тағам қайнағаннан кейін температураны азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтай отырып, қуатты үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағам қызған кезде оны азайтыңыз.

4.1.1 Бұқтыру, күріш пісіру

- Қайнау қайнау температурасынан төмен, шамамен 85 °C температурада, көпіршіктер кейде дайындалып жатқан сұйықтықтың бетіне көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындаудың кілті, өйткені дәмі тағамды құырламай-ақ ашылады. Жұмыртқа мен ұнға негізделген тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада пісіру керек.
- Тамақтың ұсынылған уақыт ішінде дұрыс дайындалуы үшін, суды сіңірту әдісі арқылы күріш дайындау сияқты кейбір тапсырмалар ең төменгі параметрден жоғары параметрді пайдалануды қажет етуі мүмкін.

4.1.2 Стейкті қуыру

Дәмі тіл үйіреп сәлді стейктер дайындау үшін:

1. Етті пісірер алдында бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Қалың түбі бар қуырғыш табаны қыздырыңыз.

3. Стейктің екі жағын маймен майлаңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет айналдырыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және оны қалай пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Уақыт әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты піскенін анықтау үшін стейкті басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым жақсы пісірілген болады.
5. Стейкті ұсынар алдында жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз, сонда ол демалып, жұмсақ болады.

4.1.3 Қуыруға арналған

1. Жалпақ вокты немесе керамикамен қапталған үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтарды дайындаңыз. Қуыру тез болуы керек. Тағамның көп мөлшерін дайындаған кезде оны бірнеше кішкене бөліктерде пісіріңіз.
3. Қуыруға арналған табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен етті пісіріп, оны шетке қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар әрі ыстық әрі қытырлап тұрғанда, пісіру аймағын төменірек параметрге қойыңыз да, етті табаға қайта салыңыз және тұздық қосыңыз.
6. Ингредиенттерді қызғанша ақырын араластырыңыз.
7. Тамақты дереу ұсыныңыз.

5. Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек нұсқаулар болып табылады. Нақты параметр бірнеше факторларға, соның ішінде ыдыс-аяқ пен қанша көлемде пісіретініңізге байланысты болады. Сізге ең қолайлы параметрлерді табу үшін керамикалық пісіру бетімен тәжірибе жасаңыз.

Қыздыру параметрлері	Тиісті пісіру режимдері
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • аз мөлшердегі тағамды ақырын қыздырыңыз • балқытылған шоколад, сары май және тез күйіп кететін тағамдар • жұмсақ қайнату • баяу қыздыру
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • жылыту • жылдам қайнау • күріш пісіру
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • құймақ
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • макарон пісіру
9	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • сөндіру • сорпаны қайнатыңыз • қайнаған су

6. Жалпы күтім ережелері

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шыныдағы күнделікті ластану (саусақ іздері, іздер, тамақ дақтары немесе әйнекке төгілген тамақ өнімдері)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру бетінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру беті әлі де жылы болып тұрғанда пеш тазалайтын затты жағыңыз (бірақ ыстық емес!). 3. Жуыңыз және таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4. Пештің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру бетінің қуатын өшірген кезде “ыстық бет” белгісі жоқ, бірақ пісіру алаңы ыстық күйінде қалуы мүмкін! Өте сақ болыңыз. • Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазалағыштар және қатты/абразивті тазалағыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалау құралының жарамды екеніне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырманы оқып шығыңыз. • Пісіру бетінде ешқашан тазалау құралының қалдықтарын қалдырмаңыз, себебі бұл шыныда сызаттар мен дақтар қалдыруы мүмкін.
Қайнату, балқыту және ыстық қантты пісіру бетіне төгіп алу	<p>Балықты айналдыратын қалақшамен, шпательмен немесе керамикалық шыны пісіру беттеріне сәйкес келетін жүзі бар қырғышпен ластануды дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қабырғадағы плитаның қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстаңыз және пештің салқын бетіне кез келген кірді немесе дақты сүртіңіз. 3. Кез келген кірді немесе дақты ыдыс-аяқ немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. 4. Жоғарыдағы “Әйнектегі күнделікті дақтар” үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мүмкіндігінше тезірек балқытылған және қантталған тағамдардан немесе төгілген сұйықтықтардан қалған дақтарды кетіріңіз. Егер сіз оларды әйнекте суығанша қалдырсаңыз, оларды алып тастау қиын болуы мүмкін немесе тіпті әйнектің бетін біржола зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғаныс қақпағын ашқанда, қырғыштың жүзі ұстарадай өткір болады. Оны өте сақтықпен қолданыңыз және оны қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлық басқару элементтеріндегі ластану	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру бетінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сүртіп алыңыз. 3. Сенсорлық басқару аймағын таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру бетінің қуатын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру бетіне сұйықтық төгілсе, сенсорлық басқару элементтері жұмыс істемеуі мүмкін және де дыбыстық сигнал шығып, өшуі мүмкін. Пешті қайта қоспас бұрын, сенсорлық басқару аймағын құрғатыңыз.

7. Ұсыныстар мен пайдалы кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
Ас пісіру беті қосылмайды.	Электр қуатының болмауы.	Керамикалық ас пісіру беті розеткаға қосылғанын тексеріңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуатының сөніп қалмағанын тексеріңіз. Барлығын тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері құлыптаулы.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқауларды "Керамикалық ас пісіру бетін пайдалану" бөлімінен қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.	Басқару элементтерінің бетінде су болуы мүмкін немесе басқару элементтерін түрткен кезде саусақ ұшын пайдаланып жатқан болуыңыз мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін түрткен кезде саусағыңыздың жастықшасын пайдаланыңыз.
Әйнекте сызаттар пайда болды.	Түбі біркелкі емес табалар. Жарамсыз, абразивті тазалау құралдарын немесе тазалау құралдарын пайдалану.	Тегіс және тегіс түбі бар ыдыстарды пайдаланыңыз. Дұрыс ыдысты таңдау бөлімін қараңыз. "Жалпы күтім ережелері" бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар жарылған немесе шерткен дыбыстар шығарады.	Бұл ыдыс-аяқтың құрлымына байланысты болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әр түрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақаулықты көрсетпейді.

8. Орнату

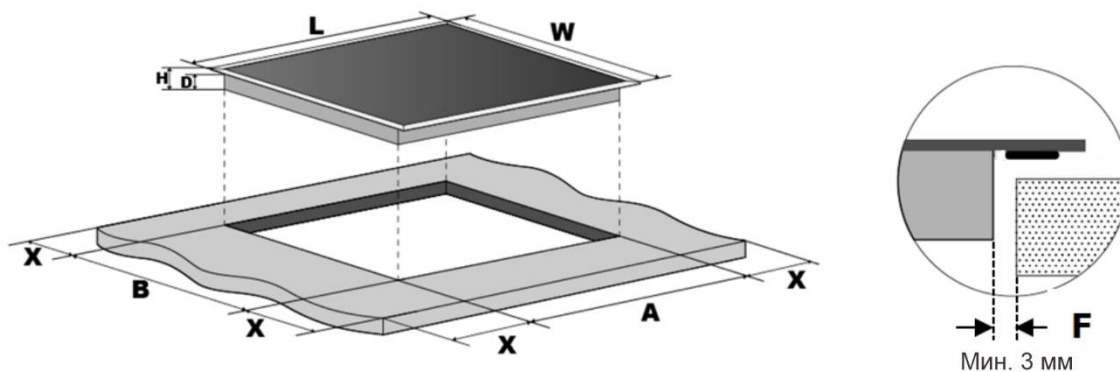
8.1 Орнату жабдықтарын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.

Орнату және пайдалану мақсатында саңылаудың айналасында кемінде 5 см бос орын қалуы керек. Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Электр тогының соғуын және ыстық плитадан жылу сәулеленуінен туындаған үлкен деформацияларды болдырмау үшін ыстыққа төзімді және оқшауланған жұмыс бетінің материалын таңдаңыз (ағаш және ұқсас талшықты немесе гигроскопиялық материалдар, егер олар сіңдірілмеген болса, жұмыс бетінің материалы ретінде пайдаланылмауы керек). Төменде көрсетілгендей:



ЕСКЕРТПЕ: Плитаның бүйірлері мен жұмыс үстелінің ішкі беті арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 3 мм болуы керек.

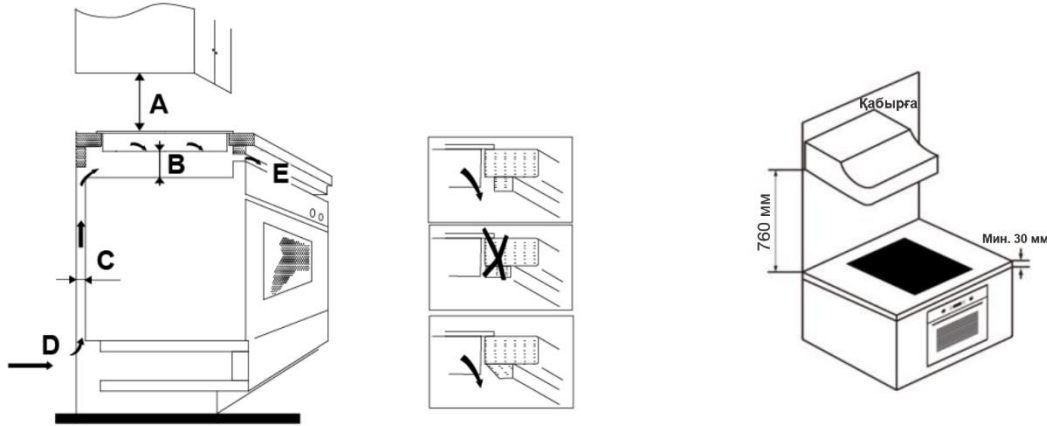


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
770	520	55	51	750+4 +1	495+4 +1	50 мин.	3 мин.

Кез келген жағдайда керамикалық плитаның жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қамтамасыз етіңіз. Керамикалық плитаның жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей:



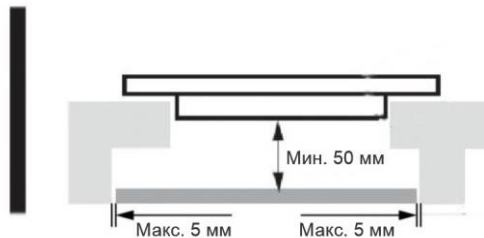
ЕСКЕРТПЕ: Пісіру беті мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Желдету жүйесі	Ауа шығысы 5 мм

ЕСКЕРТУ: Тиісті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

Керамикалық ас пісіру бетінің жақсы желдетілгеніне және ауаның кірісі мен шығысы жабылмағанына көз жеткізіңіз. Ас пісіру бетінің қызып кеткен түбіне кездейсоқ тиіп кетпеу немесе жұмыс кезінде қажетсіз электр тоғының соғуын болдырмау үшін пештің түбінен кемінде 50 мм қашықтықта бұрандалармен бекітілген ағаш кірістіруді орнату қажет. Төмендегі талаптарды орындаңыз.



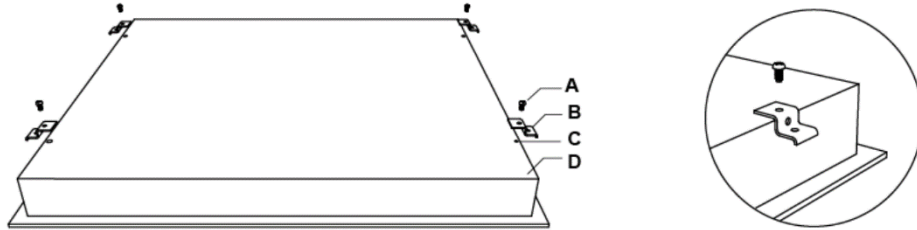
Пісіру бетінің сыртында желдеткіш саңылаулар бар. Пісіру бетін орнына қойған кезде бұл саңылаулардың үстелдің үстіңгі тақтайымен жабылмағанына көз жеткізу керек.



- Пластмассадан немесе ағаштан жасалған материалды жиһазбен байланыстыратын желім панельдердің ашылуын болдырмау үшін кем дегенде 150 °C температураға төтеп беруі керек екенін есте ұстаған жөн.
- Сондықтан артқы қабырға, іргелес және айналасындағы беттер 90 °C температураға төтеп беруі керек.

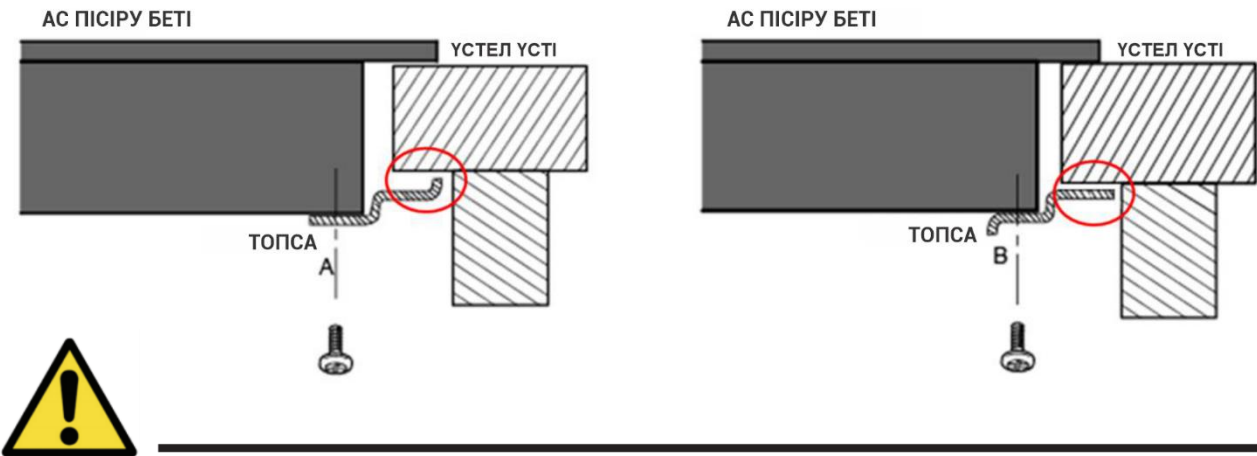
8.2 Бекіткіштерді орнатпас бұрын

Құрылғыны тұрақты тегіс бетке орнату керек (қаптаманы қолданыңыз). Пісіру бетінен шығатын басқару элементтеріне күш қолданбаңыз. Орнатқаннан кейін, ас пісіру бетін жұмыс бетіне бекітіңіз, ас пісіру бетінің төменгі жағындағы төрт кронштейнді бұрап бекітіңіз (суретті қараңыз).



A	B	C	D
бұранда	топса	бұрандаға арналған саңылау	негіз

Жұмыс бетінің қалыңдығына байланысты кронштейннің орнын реттеңіз.



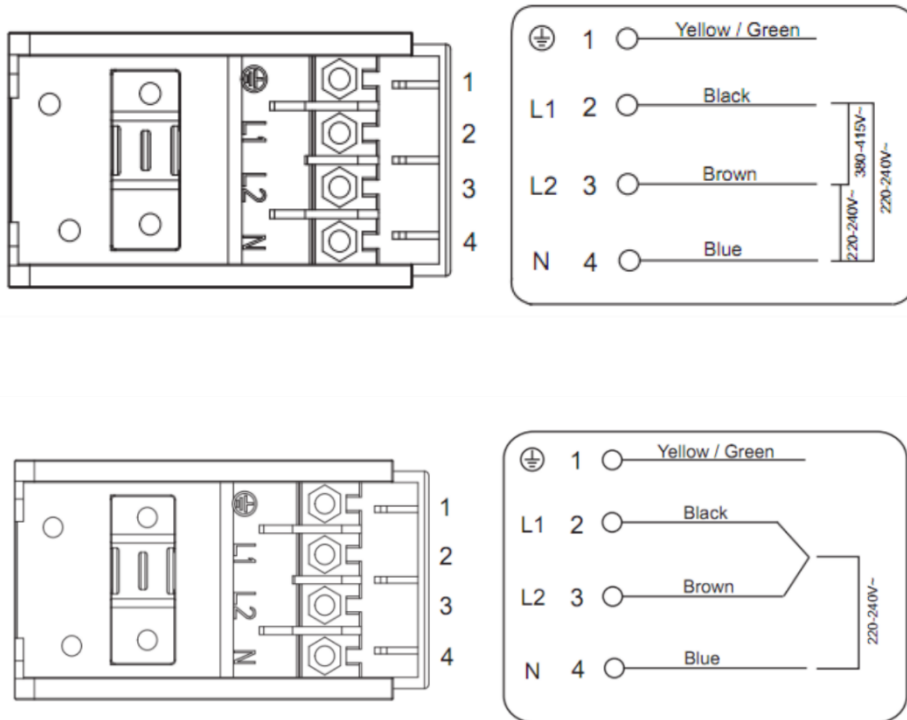
Орнатқаннан кейін топсалар ешбір жағдайда үстелдің ішкі беттеріне тиіп кетпеуі керек (суретті қараңыз).

8.3 Қауіпсіздік шаралары

1. Керамикалық ас пісіру бетін орнатуды білікті персонал немесе техниктер жүргізуі керек. Өтінемін, орнатуды ешқашан өз бетіңізше орындамаңыз.
2. Керамикалық ас пісіру панелі тоңазытқыш жабдықтарының, ыдыс жуғыш машиналардың және айналмалы кептіргіштердің жанына орнатылмауы керек.
3. Керамикалық ас пісіру панелінің сенімділігін арттыру үшін ең жақсы жылу бөлінуін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
4. Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төтеп беруі керек.
5. Зақымдануды болдырмау үшін қабат аралық жабын мен желімнің ыстыққа төзімділігін қамтамасыз ету керек.
6. Бу тазалағышты пайдалануға рұқсат етілмейді.

8.4 Ас пісіру панелін электр желісіне қосу

Электрмен жабдықтау тиісті стандарттың талаптарына сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқыш арқылы қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



1. Кабель зақымдалған немесе ауыстыру қажет болса, оны апатты жағдайларды болдырмау үшін тиісті құралдарды пайдалана отырып, сатудан кейінгі қызмет көрсету маманы орындауы керек.
2. Құрылғы тікелей желіге қосылған болса, контактілер арасында кемінде 3 мм бос орын бар көп полюсті автоматты ажыратқышты орнату қажет.
3. Орнатушы электр қосылымдарының дұрыс жасалғанын және қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.
4. Кабель майыспауы немесе қысылмауы керек.
5. Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.



Орнатқаннан кейін ас пісіру бетінің төменгі беті мен қуат сымы қол жетімді емес.

ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Өнімдегі немесе орамдағы бұл таңба, өнімнің қарапайым тұрмыстық қалдықтар қатарына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін, электрлік немесе электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған тиісті жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді. Ескі құрылғыларды жинау және қайта өңдеу біздің табиғи ресурстарды сақтауға маңызды үлес қосады және экологиялық таза және зиянсыз қоқысқа шығаруды қамтамасыз етеді.



Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертификатталған.

ӨНДІРУШІ

GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC
MANUFACTURING CO., LTD
No. 19, Sanle Road, Beijiao Town, Shunde,
Foshan, Guangdong, China

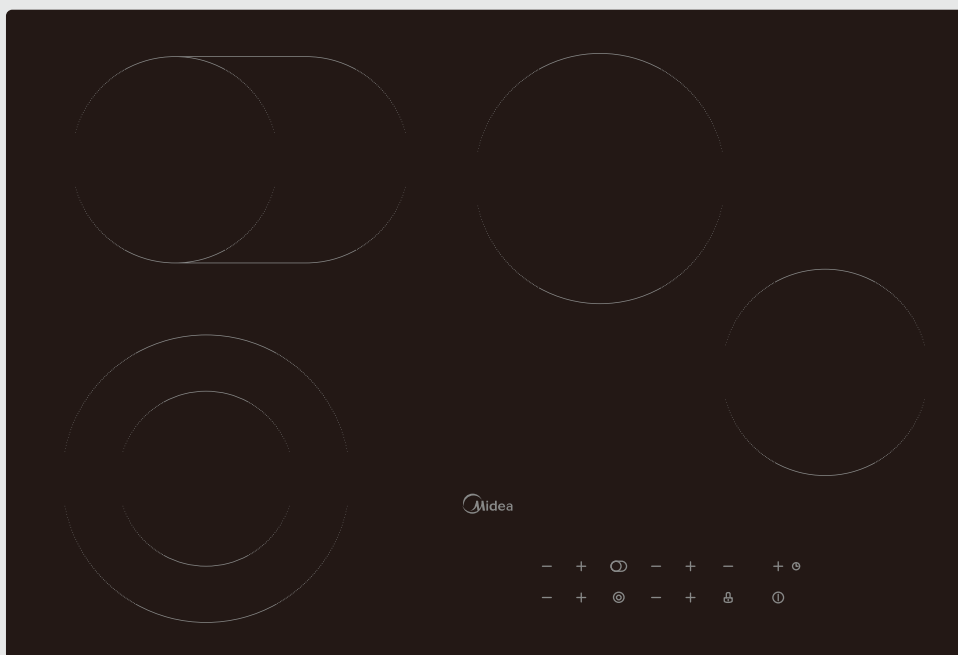
ҚР-ҒА ИМПОРТТАУШЫ

ЖШС "TECHNOMAN"
Алматы қ., Бурундайская к., 93 А
Тел.: +7(727) 223 03 65
ҚР бойынша қолдау орталығы:
8 800 004 04 94
Веб-сайт: www.mideakz.com

Өнімнің сыртқы түрін, түсі мен техникалық мәліметтерін, өндіруші тұтынушыға алдын ала ескертусіз өзгерте алады.



ӨЗІҢДІ ҮЙДЕГІДЕЙ СЕЗІН



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCH-B75420G



Предупреждения. Перед началом эксплуатации этого устройства внимательно изучите настоящее Руководство и сохраните его на будущее. В ходе улучшения устройства его конструктивные особенности и характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Подробности уточняйте у продавца или производителя. Изображение выше приведено исключительно в справочных целях. Руководствуйтесь фактическим внешним видом устройства.

Содержание

1. Информация по технике безопасности	5
1.1 Предупреждения о мерах безопасности	5
1.2 Установка	5
1.2.1 Опасность поражения электрическим током	5
1.2.2 Опасность пореза	5
1.2.3 Правила техники безопасности	5
1.3 Эксплуатация и обслуживание	6
1.3.1 Опасность поражения электрическим током	6
1.3.2 Опасность для здоровья	6
1.3.3 Опасность горячей поверхности	6
1.3.4 Опасность пореза	6
1.3.5 Правила техники безопасности	7
2. Обзор устройства	8
2.1 Вид сверху	8
2.2 Панель управления	8
2.3 Информация о продукте	8
2.4 Принцип работы	8
2.5 Перед использованием новой стеклокерамической варочной поверхности	8
2.6 Технические характеристики	9
3. Эксплуатация	9
3.1 Сенсорное управление	9
3.2 Выбор правильной посуды	9
3.3 Как использовать	10
3.3.1 Начало приготовления	10
3.3.2 Завершение приготовления	10
3.3.3 Использование функции двойной зоны	11
3.3.4 Блокировка сенсоров управления	11
3.3.5 Управление таймером	12
3.3.6 Защита от перегрева	14
3.3.7 Предупреждение об остаточном тепле	14
3.3.8 Рабочее время по умолчанию	14
4. Рекомендации по приготовлению	14
4.1 Советы по приготовлению	14
4.1.1 Тушение, приготовление риса	14
4.1.2 Обжаривание стейка	14
4.1.3 Для жарки	15
5. Настройки нагрева	15
6. Общие правила ухода	16
7. Рекомендации и полезные советы	17
8. Установка	17
8.1 Выбор монтажного оборудования	17
8.2 Перед установкой крепежных элементов	19
8.3 Меры предосторожности	19
8.4 Подключение варочной поверхности к электросети	20

Благодарим за выбор Midea! Перед использованием нового устройства Midea внимательно изучите это Руководство, чтобы безопасно использовать предлагаемые функции устройства.

Предполагаемое использование

Следующие инструкции по технике безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или повреждения имущества в результате ненадлежащей эксплуатации устройства. Для обеспечения безопасной эксплуатации проверьте упаковку и устройство после доставки, чтобы убедиться в отсутствии видимых повреждений. В случае обнаружения любых повреждений обратитесь к розничному продавцу или дилеру. Обратите внимание, что внесение изменений в конструкцию устройства не допускается по соображениям безопасности. Использование не по назначению может привести к несчастным случаям и/или аннулированию гарантии.

Условные обозначения



ОПАСНОСТЬ

Этот символ означает, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за чрезвычайно опасного газа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ НАПРЯЖЕНИИ

Этот символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эта комбинация символа и сигнального слова указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьезным травмам, если ее не избежать.



ОСТОРОЖНО

Эта комбинация символа и сигнального слова указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к легким или незначительным травмам или повреждению имущества и окружающей среды.



ВНИМАНИЕ

Символ указывает на важную информацию (например, о вреде для имущества), но не на опасность.



СОБЛЮДЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ

Этот символ указывает на то, что специалист по обслуживанию должен эксплуатировать и обслуживать прибор только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Перед использованием устройства внимательно изучите эти инструкции по эксплуатации и храните их в непосредственной близости от места установки устройства для последующего обращения!

1. Информация по технике безопасности

1.1 Предупреждения о мерах безопасности

Для нас важна ваша безопасность. Перед использованием варочной поверхности внимательно прочитайте данную информацию.

1.2 Установка

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания устройства отключите его от сети электропитания.
- Подключение к исправной системе заземления является обязательным.
- Изменения в бытовой электропроводке должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или несчастному случаю.

1.2.2 Опасность пореза

- Соблюдайте осторожность – края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

1.2.3 Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
- На прибор нельзя класть горючие материалы и изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности устройство должно быть установлено в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Правильная установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами, обладающими аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности образовалась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться.

- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.
- Процесс приготовления должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным полотенцем.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели треснет или разобьется, немедленно выключите прибор из сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или несчастному случаю.

1.3.2 Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лицам, имеющим кардиостимуляторы или другие электрические имплантаты (например, инсулиновые помпы), перед использованием данного прибора необходимо проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого требования может привести к несчастному случаю.

1.3.3 Опасности, связанные с горячими поверхностями

- В процессе эксплуатации доступные части прибора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды или любого другого предмета, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными варочными поверхностями. Держите ручки в недосягаемости от детей.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и травмам.

1.3.4 Опасность пореза

- Когда защитная крышка задвинута, лезвие скребка для варочной поверхности острое. Пользуйтесь им с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

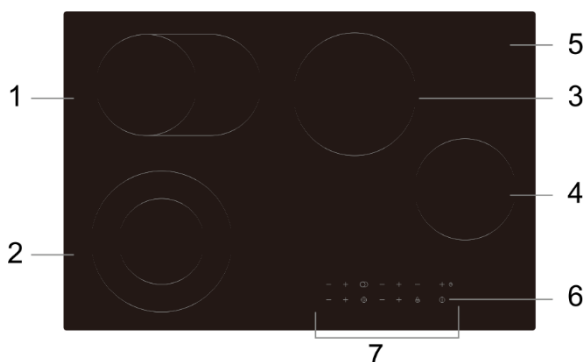
1.3.5 Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время его использования. Кипение приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с устройством, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключит зоны приготовления пищи, когда вы снимаете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте для чистки варочной панели чистящие средства или любые другие жесткие абразивные средства, так как они могут поцарапать стекло.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
 - условия проживания по типу "постель и завтрак".
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибор и его доступные части нагреваются. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Мы рекомендуем уделить время на прочтение данного Руководства / Инструкции по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать устройство. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел "Установка". Перед использованием внимательно прочитайте все указания по технике безопасности и сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

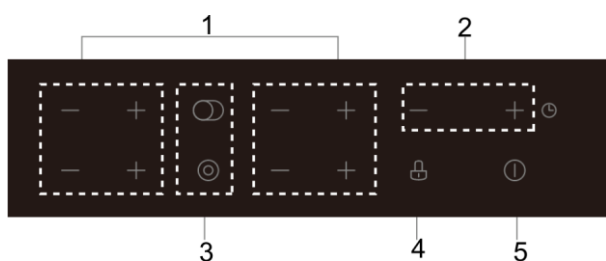
2. Обзор устройства

2.1 Вид сверху



1. Зона с макс. мощностью 1100/2000 Вт
2. Зона с макс. мощностью 1000/2200 Вт
3. Зона с макс. мощностью 1800 Вт
4. Зона с макс. мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Сенсор ВКЛ/ВЫКЛ
7. Панель управления

2.2 Панель управления



1. Сенсоры регулировки мощности
2. Сенсоры регулировки таймера
3. Сенсор двойной зоны
4. Блокировка сенсоров
5. Сенсор ВКЛ/ВЫКЛ

2.3 Информация о продукте

Благодаря современной технологии Hi-Light, стеклокерамическая варочная поверхность позволяет регулировать уровень мощности нагрева конфорок с максимальной точностью, позволяя готовить различные блюда с разной интенсивностью нагрева.

При разработке керамических варочных панелей мы ориентируемся на потребителя и используем индивидуальный дизайн. Варочная поверхность обладает надежными и безопасными характеристиками, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере получать удовольствие от жизни, являясь оптимальным выбором для современной семьи.

2.4 Принцип работы

В данной керамической поверхности используется технология Hi-Light. Конфорки Hi-Light — это ленточные нагревательные элементы, выходная мощность регулируется с помощью сенсорных элементов управления.

2.5 Перед использованием новой стеклокерамической варочной поверхности

- Прочитайте данное Руководство, обратив особое внимание на раздел "Предупреждения по технике безопасности".
- Удалите защитную пленку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной поверхности.

2.6 Технические характеристики

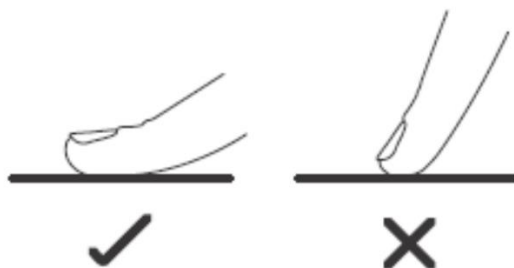
Варочная поверхность	MCH-B75420G
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение и мощность	220–240 В~ 50 Гц или 60 Гц 6500-7800 Вт
Размер устройства ДхШхВ (мм)	770х520х55
Встраиваемые размеры АхВ (мм)	750х495

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять ее характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

3. Эксплуатация

3.1 Сенсорное управление

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы поверхность элементов управления всегда была чистой, сухой, и чтобы на нее не попадали посторонние предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить работу с элементами управления.

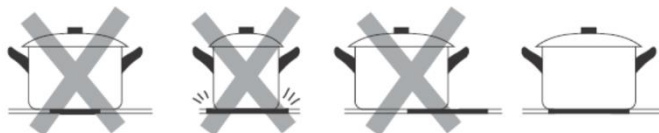


3.2 Выбор правильной посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны нагрева. Всегда ставьте сковороду по центру зоны нагрева.





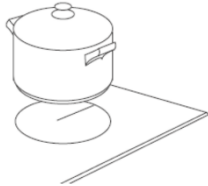
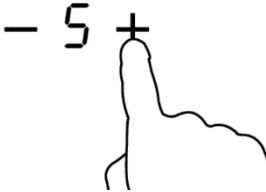
Кастриולי всегда поднимайте с керамической варочной поверхности – не передвигайте, иначе они могут поцарапать стекло.



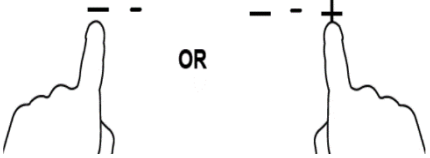


3.3 Как использовать

3.3.1 Начало приготовления

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

<p>Коснитесь на панели управления ВКЛ/ВЫКЛ , все индикаторы показывают "—".</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.</p> <ul style="list-style-type: none">• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.	
<p>Выберите мощность нагрева, коснувшись "+" или "—".</p> <ul style="list-style-type: none">• Если в течение 1 минуты не выбрать мощность нагрева, керамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам придется начать заново с шага 1.• Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.• Удерживая "+" или "—", значение будет увеличиваться или уменьшаться.	

3.3.2 Завершение приготовления

<p>Чтобы отключить варочную зону, прокрутите вниз до "—" или коснитесь одновременно "—" и "+".</p>	
<p>Чтобы выключить всю варочную поверхность, коснитесь ВКЛ/ВЫКЛ .</p>	

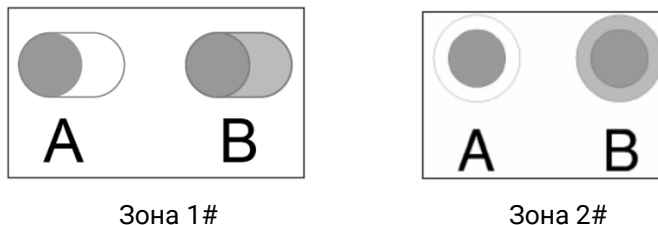
Остерегайтесь горячих поверхностей

"H" покажет, какая конфорка горячая на ощупь. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эта функция также может использоваться в качестве энергосберегающей, если вы хотите разогреть дополнительные кастрюли, используя еще горячую конфорку.

— H +

3.3.3 Использование функции двойной зоны

- Функция работает только в зонах приготовления 1# и 2#.
- Двойная варочная зона имеет две зоны приготовления, которые можно использовать – центральную и внешнюю. Можно использовать центральную секцию (A) независимо или обе секции (B) одновременно.



Включение двойной зоны	
Настройте параметры нагрева между уровнями мощности 1 и 9 (например, 6, зона 2#).	- 6 +
Включится центральная часть двойной варочной зоны.	
Прикоснитесь к сенсору управления двойной зоной "⊙".	
Индикатор зоны приготовления попеременно показывает "6" и "9".	- 6 + ↔ - 9 +
Выключение двойной зоны	
При повторном касании сенсора управления двойной зоной "⊙" функция двойной зоны отключается. Индикатор зоны приготовления показывает цифру "6".	

Примечание:

1. Двойной контур доступен только в варочной зоне 1# и 2#.
2. Вы можете выбрать функцию с уровня 1 по уровень 9.
3. Двойная зона может быть активирована только при выборе зоны приготовления 1# или 2#.

3.3.4 Блокировка сенсоров управления

- Вы можете заблокировать сенсоры управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
- Когда сенсоры управления заблокированы, все элементы управления, за исключением сенсора управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать сенсоры управления	
Прикоснитесь к сенсору управления блокировки	Индикатор таймера отобразит "Lo".
Чтобы разблокировать сенсоры управления	
Убедитесь, что керамическая варочная поверхность включена. Нажмите и удерживайте некоторое время сенсор блокировки .	



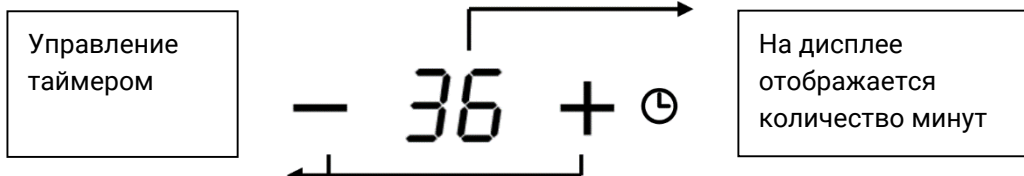
Когда варочная поверхность находится в режиме блокировки, все сенсоры управления отключены, кроме сенсора ВКЛ/ВЫКЛ , в экстренных случаях вы всегда можете выключить керамическую варочную поверхность с помощью сенсора ВКЛ/ВЫКЛ , но для этого необходимо сначала разблокировать варочную поверхность при следующем включении.

3.3.5 Управление таймером

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Таймер можно использовать как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Можно установить таймер на отключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени. Максимальное значение таймера – 99 минут.

Обзор таймера



а) Использование таймера в качестве счетчика минут

Если не выбрана ни одна из варочных зон

<p>Убедитесь, что варочная поверхность включена. Примечание: счетчик минут можно использовать, даже если не выбрана ни одна зона приготовления.</p>	
<p>Прикоснитесь к сенсорам управления "-" или "+" таймера, при этом будет мигать индикатор минутного таймера.</p>	
<p>Установите время, коснувшись "-" или "+".</p>	
<p>При одновременном нажатии "-" и "+" таймер будет отменен, а на минутном дисплее появится символ "--".</p>	
<p>После установки времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет "--" по окончании времени установки.</p>	

Подсказка:

- Для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту один раз коснитесь сенсора "-" или "+" таймера.
- Нажмите и удерживайте сенсор "-" или "+" таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
- Если время установки превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

б) Установка таймера для отключения одной или нескольких варочных зон

Настройка одной зоны	
Коснитесь "-" или "+" той конфорки, для которой вы хотите установить таймер.	
Установите время, коснувшись сенсора управления таймера.	
При одновременном касании "-" и "+" таймер будет отменен, а на минутном дисплее появится значение "--".	
После установки времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключается.	

Установка таймера для отключения более чем одной зоны приготовления

а) Если данная функция используется в нескольких зонах нагрева, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. (Например, зона 1# устанавливает время 5 минут, зона 2# устанавливает время 15 минут, индикатор таймера показывает "5".)

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

- 5_⌘ + (установлено на 5 минут) - 5. + (установлено на 15 минут)

- 5 +

б) По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем на дисплее появится новое значение таймера, а точка соответствующей зоны начнет мигать.

- - + зона 1# - 5_⌘ + зона 2#

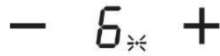
- 10 +

с) По истечении таймера приготовления соответствующая зона автоматически отключается.

- - +

ПРИМЕЧАНИЕ:

- а) Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



- б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам придется начать с шага 1.

3.3.6 Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

3.3.7 Предупреждение об остаточном тепле

После некоторого времени работы варочной панели в ней появляется остаточное тепло. Чтобы предупредить вас о необходимости держаться от него подальше, на дисплее появляется буква "H".

3.3.8 Рабочее время по умолчанию

Другой функцией безопасности варочной панели является автоотключение. Если вы забыли отключить поверхность, она выключится автоматически. В таблице указано стандартное время отключения:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет собой серьезную опасность возгорания.

4.1 Советы по приготовлению

- После закипания пищи уменьшите температурный режим.
- Использование крышки сокращает время приготовления и экономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

4.1.1 Тушение, приготовление риса

- Кипение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85 °C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность готовящейся жидкости. Это ключ к приготовлению вкусных супов и нежных тушеных блюд, так как вкус раскрывается без пережаривания продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая настройка, чем минимальное значение, чтобы обеспечить правильное приготовление продукта за рекомендуемое время.

4.1.2 Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен: чем плотнее он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он отдохнул и стал нежным перед подачей на стол.

4.1.3 Для жарки

1. Выберите плоский вок или большую сковороду с керамическим покрытием.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. При приготовлении большого количества продуктов готовьте их несколькими небольшими порциями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, переключите зону приготовления на более низкий уровень, верните в сковороду мясо и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. На стол следует подавать без промедления.

5. Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки. Поэкспериментируйте с керамической варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Настройка нагрева	Подходящие режимы приготовления
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный разогрев небольшого количества продуктов • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро горят • щадящее кипячение • медленное разогревание
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • приготовление макарон
9	<ul style="list-style-type: none"> • жарка • тушение • доводим суп до кипения • кипячение воды

6. Общие правила ухода

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищи или пролитых на стекло пищевых продуктов)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите средство для чистки варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • При выключении питания варочной панели индикация "горячая поверхность" отсутствует, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Сильнодействующие чистящие средства, некоторые нейлоновые чистящие средства и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться в том, что ваше чистящее средство подходит. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Кипячение, плавление и проливание горячего сахара на стекло	<p>Незамедлительно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребка с лезвием, подходящего для варочных поверхностей из керамического стекла, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности на стене. 2. Держа лезвие или инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение или пятно на прохладную поверхность варочной панели. 3. Вытрите загрязнение или пятно салфеткой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4 для "Повседневных загрязнений на стекле", описанные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленных и засахаренных продуктов или пролитых жидкостей. Если оставить их остывать на стекле, они могут быть трудноудаляемыми или даже окончательно повредить поверхность стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка задвинута, лезвие скребка является острым как бритва. Пользуйтесь им с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Загрязнения на сенсорных элементах управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной поверхности. 2. Впитайте пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная поверхность может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.

7. Рекомендации и полезные советы

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная поверхность не включается.	Отсутствие электроэнергии.	Убедитесь, что керамическая варочная поверхность подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на нажатия.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе "Использование керамической варочной поверхности".
Сенсорное управление сложное в использовании.	На поверхности элементов управления может быть небольшая вода или вы используете кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, а при прикосновении к элементам управления используйте подушечку пальца.
На стекле появляются царапины.	Посуда с неровным дном. Использование неподходящих, абразивных чистящих средств или средств для чистки.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел "Выбор правильной посуды". См. "Общие правила ухода".
Некоторые сковороды издают треск или щелкающие звуки.	Это может быть связано с конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является признаком неисправности.

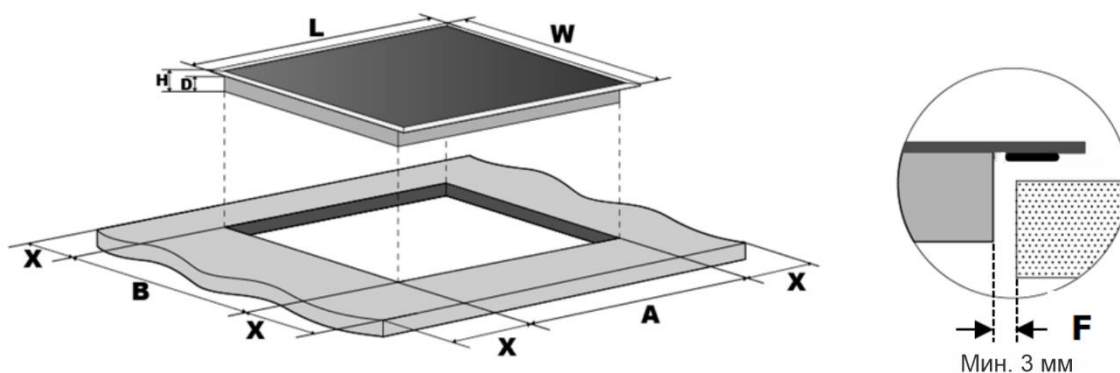
8. Установка

8.1 Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и больших деформаций, вызванных тепловым излучением от горячей плиты. Как показано ниже:



ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной поверхности и внутренней поверхностью столешницы должно составлять не менее 3 мм.

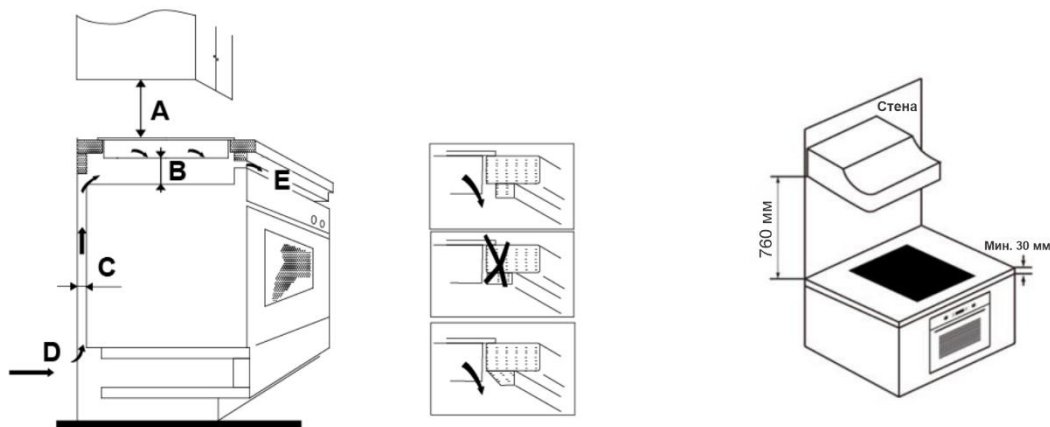


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
770	520	55	51	750+4 +1	495+4 +1	50 мин.	3 мин.

При любых обстоятельствах убедитесь, что керамическая варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая варочная поверхность находится в рабочем состоянии. Как показано ниже:



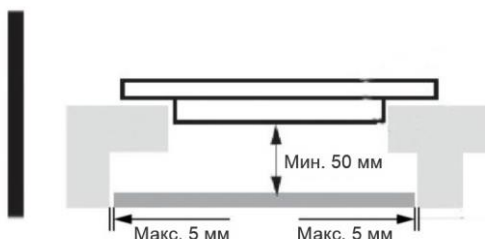
ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Система вентиляции	Выход для воздуха 5 мм

ВНИМАНИЕ: Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Убедитесь, что керамическая варочная поверхность хорошо вентилируется, и что вход и выход воздуха не перекрыты. Во избежание случайного прикосновения к перегретому дну варочной панели или получения нежелательного поражения электрическим током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной поверхности. Соблюдайте приведенные ниже требования.



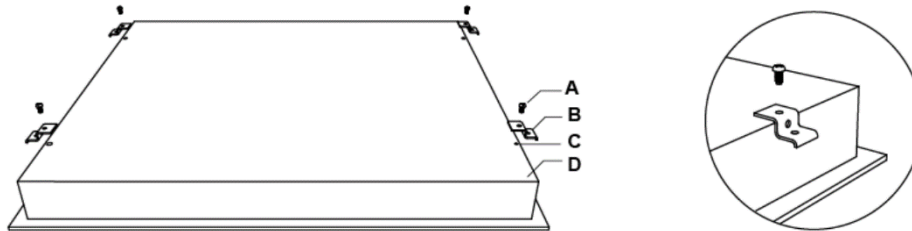
Снаружи варочной поверхности имеются вентиляционные отверстия. Вы ДОЛЖНЫ убедиться, что эти отверстия не перекрыты столешницей, когда вы устанавливаете варочную панель на место.



- Следует помнить, что клей, соединяющий пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания панелей.
- Поэтому задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

8.2 Перед установкой крепежных элементов

Устройство следует устанавливать на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления. После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие для винта	основание

Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.



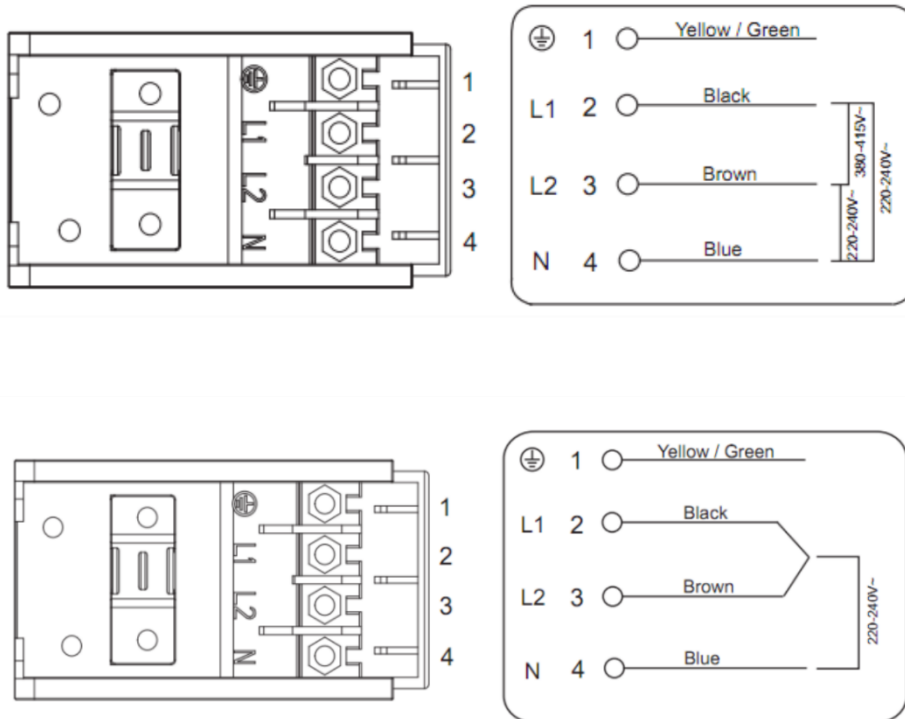
Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. рисунок).

8.3 Меры предосторожности

1. Установка керамической варочной поверхности должна производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не проводите монтаж самостоятельно.
2. Керамическая варочная поверхность не должна устанавливаться рядом с холодильным оборудованием, посудомоечными машинами и роторными сушилками.
3. Керамическая варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений следует обеспечить термостойкость межслойного покрытия и клея.
6. Не допускается использование пароочистителя.

8.4 Подключение варочной поверхности к электросети

Подключение источника питания должно осуществляться в соответствии с требованиями соответствующего стандарта, либо через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или требует замены, это должен делать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Монтажник должен убедиться в том, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует нормам безопасности.
4. Кабель не должен перегибаться или сжиматься.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.



После установки нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Данный символ, изображённый на изделии или упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов, а после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического или электронного оборудования. Сбор и переработка старых приборов вносит важный вклад в сохранение наших природных ресурсов и обеспечивает экологически безопасную и безвредную утилизацию.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC
MANUFACTURING CO., LTD
No. 19, Sanle Road, Beijiao Town, Shunde,
Foshan, Guangdong, China

ИМПОРТЁР В РК

ТОО "TECHNOMAN"
г. Алматы, ул. Бурундайская, 93 А
Тел.: +7(727) 223 03 65
Служба поддержки по РК:
8 800 004 04 94
Веб-сайт: www.mideakz.com

Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.



ПОЧУВСТВУЙ СЕБЯ ДОМА