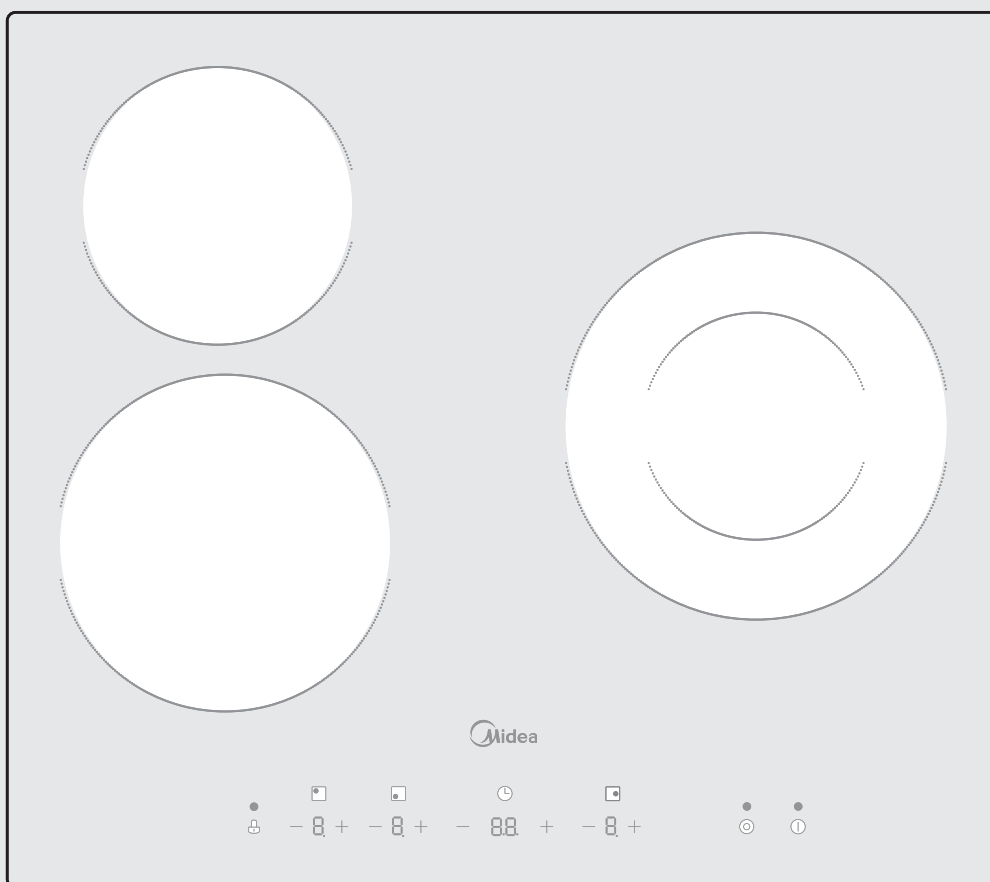




СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCH-B632C



Предупреждения. Перед началом эксплуатации этого изделия внимательно прочитайте данное Руководство и сохраните его на будущее.

В рамках улучшения изделия конструкция и характеристики могут быть изменены без уведомления.

Подробности уточняйте у дилера или производителя.

Приведённое выше изображение является справочным. Руководствуйтесь фактическим внешним видом изделия.

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ

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

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРИМ ЗА ПОКУПКУ	01
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	02
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	07
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ	08
УСТАНОВКА	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	18
ВЫБОР МОЩНОСТИ НАГРЕВАТЕЛЯ	19
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	20
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	21
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ЮРИДИЧЕСКИЕ ЗАЯВЛЕНИЯ	22
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	23
УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ	24

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Целевое применение

Следующие инструкции по технике безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных травм или повреждений имущества в результате ненадлежащей эксплуатации прибора. Для обеспечения безопасной работы проверьте упаковку и прибор после доставки, чтобы убедиться в отсутствии видимых повреждений. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру. Обратите внимание, что модификации конструкции устройства не допускаются по соображениям безопасности. Использование не по назначению может привести к травмам и/или аннулированию гарантии.

Значение символов



Опасность!

Этот символ указывает, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за наличия легковоспламеняющегося газа.



Предупреждение о высоком напряжении

Этот символ указывает, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за возможности поражения электрическим током.



Предупреждение

Это сигнальное слово указывает на опасность с высоким уровнем риска, которая при несоблюдении соответствующих мер безопасности может привести к тяжелой травме и даже к смерти.



Осторожно!

Это сигнальное слово указывает на опасность с низким уровнем риска, которая при несоблюдении соответствующих мер безопасности может привести к травмам легкой или средней тяжести.



Внимание

Это сигнальное слово указывает на важную информацию (связанную, например, с повреждением имущества), но не на опасность для жизни и здоровья людей.



Соблюдение инструкций

Этот символ указывает, что технический специалист должен эксплуатировать и обслуживать данное устройство только в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Перед использованием устройства внимательно прочитайте эти инструкции по эксплуатации и держите их в непосредственной близости от устройства для последующего обращения!

Предупреждения о мерах безопасности

Ваша безопасность имеет большое значение для нас. Прочтите приведенную ниже информацию перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны — края панели острые.
- Несоблюдение этого требования может привести к порезам.

Важные правила техники безопасности

- Перед установкой или использованием данного устройства внимательно прочтите эти инструкции.
- Запрещается размещать на этом устройстве горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями только в тех случаях, когда они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и ознакомлены с возможными опасностями.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не использовали изделие в качестве объекта для игр. Не допускается очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра.
- В случае повреждения шнура питания, во избежание опасности, он должен быть заменен представителем производителя, сотрудником сервисной организации производителя или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если панель треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на варочной панели, так как они могут нагреваться
- Запрещается использовать пароочистители.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Управление прибором с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Бесконтрольное приготовление на варочной панели пищи с жиром или маслом может привести к пожару. **НИКОГДА НЕ** пытайтесь потушить огонь водой. Сначала выключите прибор, а затем закройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (используя настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

Угроза здоровью

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

- Однако лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как дозаторы инсулина) должны проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов перед использованием данного устройства, чтобы убедиться, что его электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого требования может привести к летальным исходам.

Опасность ожогов

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы части вашего тела, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, касались керамической поверхности, пока его поверхность не остынет.
- Не подпускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными варочными зонами.
Обеспечьте условия, при которых ручки кастрюль недоступны для детей.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Острое лезвие скребка для варочной панели представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого требования может привести к порезам.

Важные правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
 - Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения посторонних предметов.
 - Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
 - Не оставляйте рядом с прибором какие-либо намагничиваемые предметы (такие как кредитные карты и карты памяти) или электронные устройства (такие как компьютеры, MP3-плееры и т. д.), так как они могут быть повреждены под действием электромагнитного поля прибора.
 - Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
 - После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не полагайтесь только на функцию обнаружения кастрюли, которая должна отключать варочные зоны при снятии посуды.

- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по керамической поверхности, так как это может поцарапать его.
- Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать керамическую поверхность.
- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, включая:
 - приготовление пищи для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - приготовление пищи в деревенских домах;
 - использование постояльцами отелей, мотелей и т. п.;
 - использование постояльцами мини-гостиниц.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования устройство и его комплектующие нагреваются.
- Будьте внимательны: не касайтесь горячих частей.
- Дети младше 8 лет могут пользоваться устройством только под постоянным присмотром взрослых.

Поздравляем с покупкой новой керамической варочной панели.

Мы рекомендуем потратить некоторое время на ознакомление с данным руководством по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать оборудование.

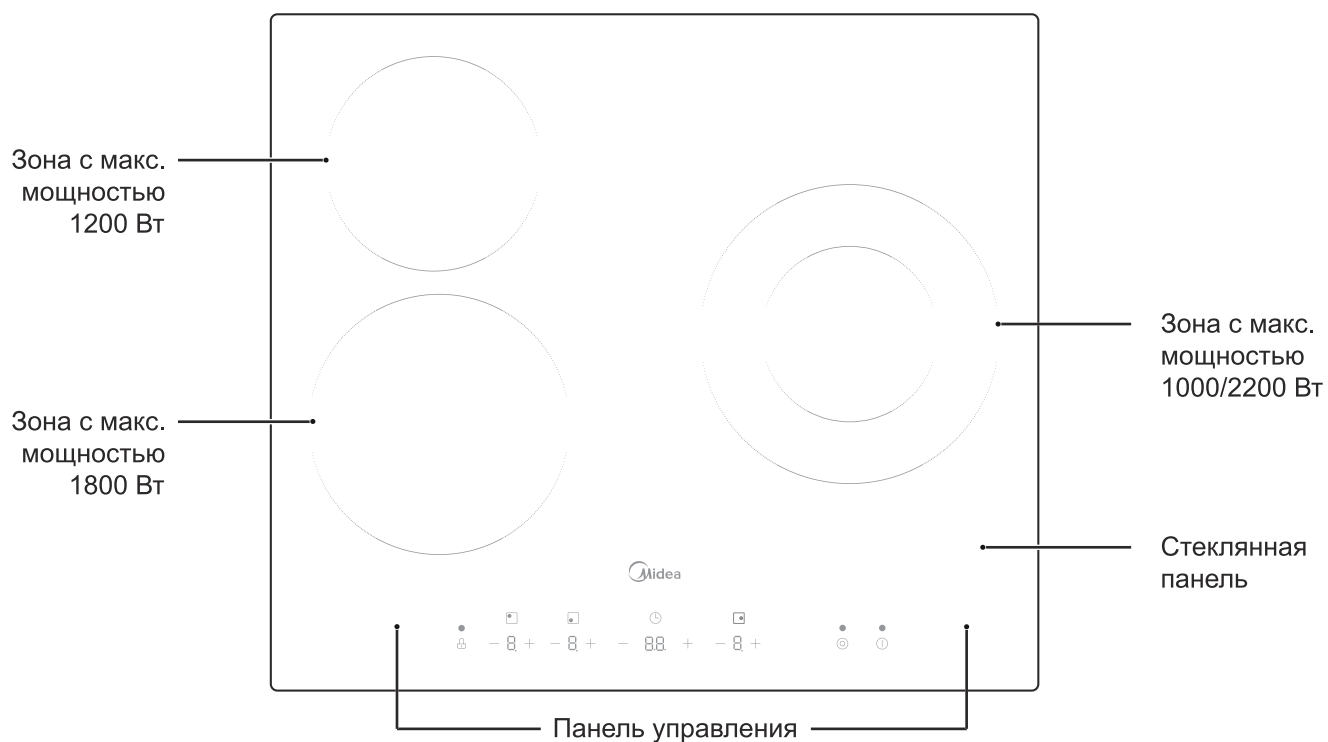
Перед монтажом прибора прочитайте раздел, посвященный вопросам установки. Перед использованием оборудования внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство по установке для дальнейшего использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

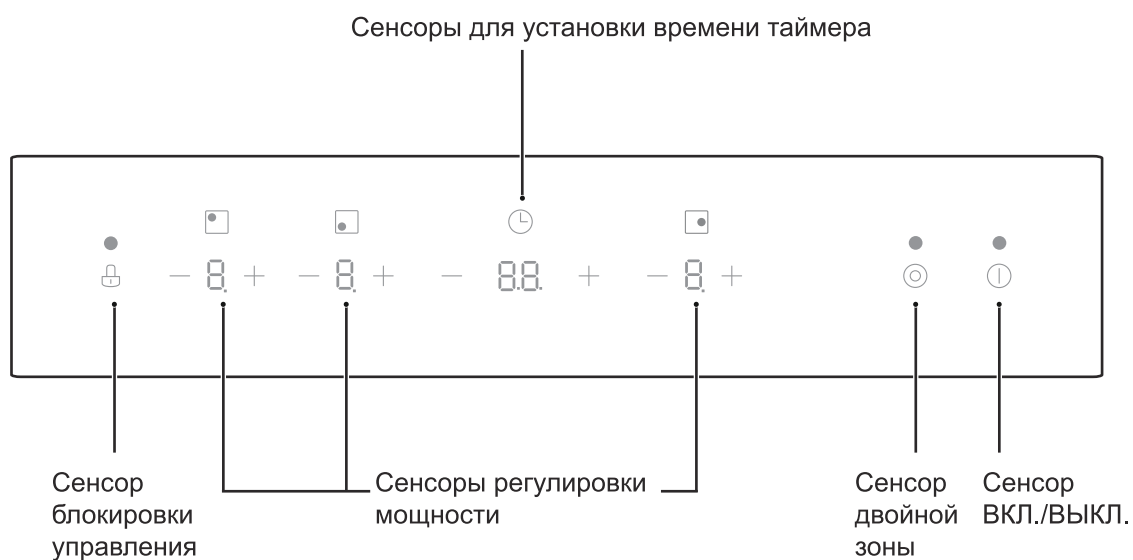
Модель устройства	МСН-В632С
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение питания	220–240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Номинальна электрическая мощность	4700–5700 Вт
Размеры изделия, Г × Ш × В	590 x 520 x 51 мм
Размеры для встроенной установки А × В	560 x 490 мм

ОБЗОР ИЗДЕЛИЯ

Наименование компонента



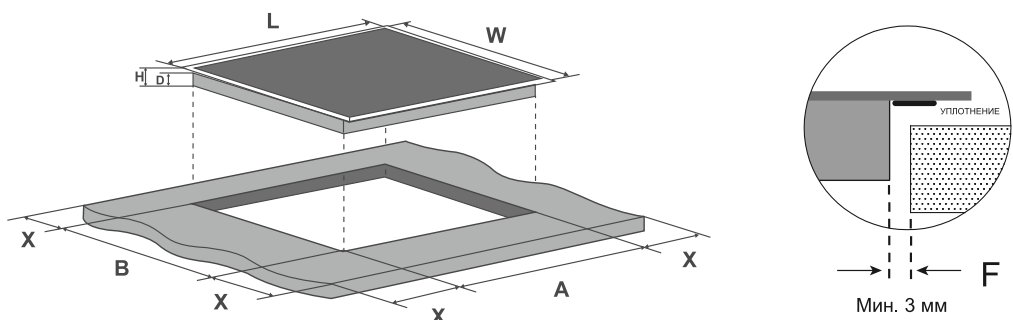
Панель управления



УСТАНОВКА

Выбор монтажного оборудования

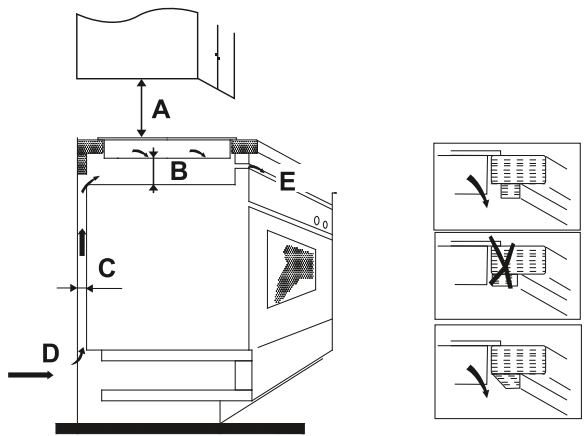
Вырежьте отверстие на рабочей поверхности в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено свободное пространство не менее 5 см. Убедитесь, что толщина рабочей столешницы составляет не менее 30 мм. Чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для столешницы термостойкий материал. См. рисунок ниже:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	51	47	560+4 +1	490+4 +1	50 (мин.)

В любом случае необходимо убедиться, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а отверстия впуска и выпуска воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. См. рисунок ниже.

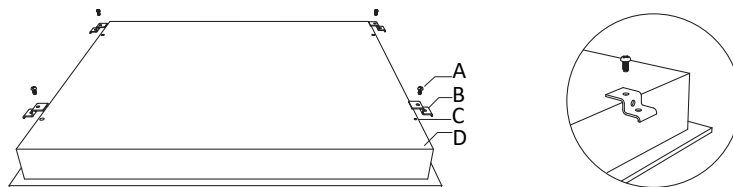
⚠ Примечание. Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над панелью должно быть не менее 760 мм.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 (мин.)	20 (мин.)	Воздухозаборник	Зазор для выпуска воздуха 5 мм

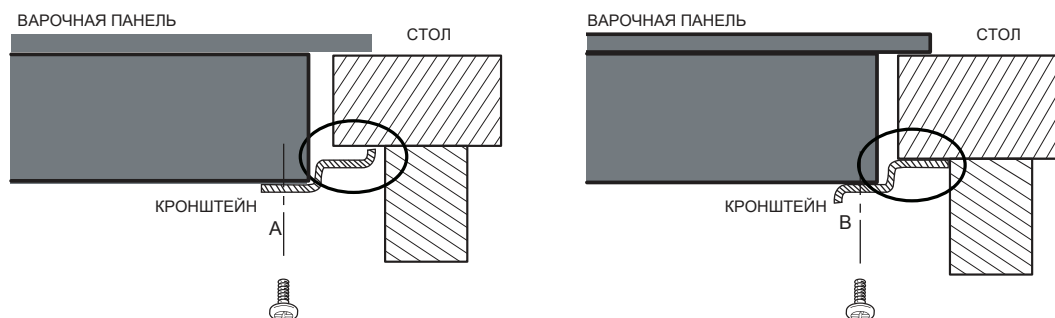
Перед установкой варочной панели удостоверьтесь, что выполняются перечисленные ниже условия

Устройство должно быть размещено на устойчивой и ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте чрезмерные усилия к элементам управления, выступающим из варочной панели. После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	кронштейн	Отверстие для винта	основание

Отрегулируйте положения кронштейнов в соответствии с толщиной рабочей столешницы.

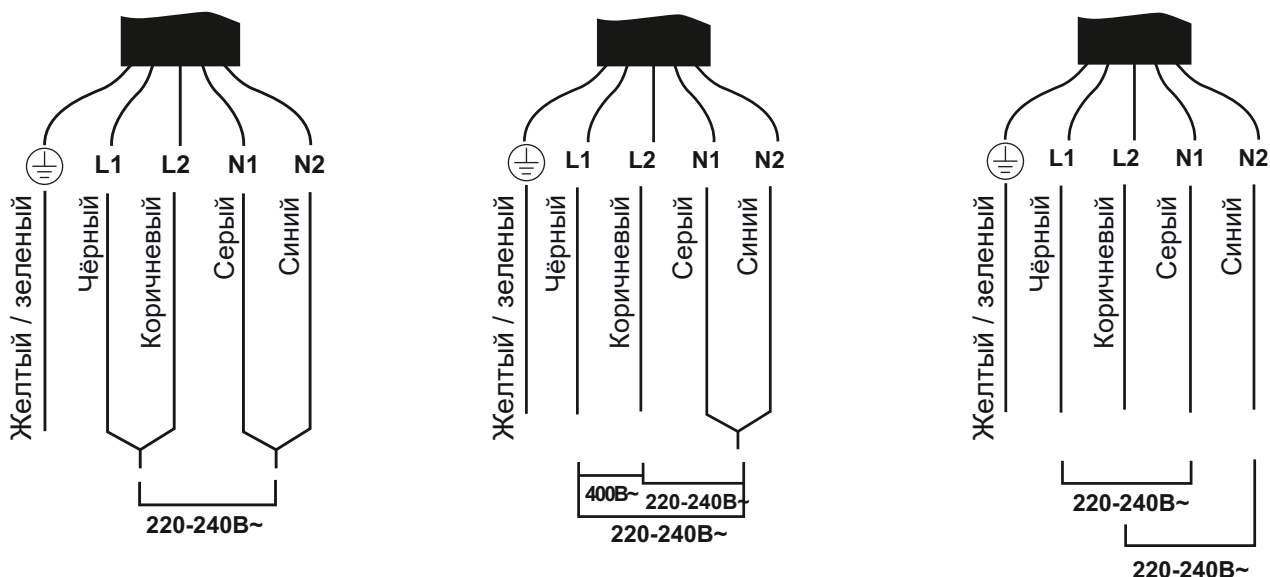


Предупреждения

1. Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированными техническими специалистами. У нас есть профессионалы, готовые предоставить вам свои услуги. Не выполняйте монтажные работы самостоятельно.
2. Варочную панель запрещено устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как повышенная влажность может привести к повреждению электронных компонентов панели.
3. Для повышения надежности индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
4. Стена и вторичная зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений сэндвич-панели и клей должны быть термостойкими.
6. Запрещается использовать пароочистители.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено стационарно в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден и подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция замены должна выполняться агентом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение было выполнено надлежащим образом в соответствии с правилами техники безопасности.
4. Кабель не должен сильно изгибаться или сжиматься.
5. Кабель должен регулярно проверяться. Его замена должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Общие сведения об устройстве

• Информация об изделии

Благодаря проволочному резистивному нагревателю, компьютеризированной системе управления и возможности выбора нескольких уровней мощности, микропроцессорная керамическая варочная панель удовлетворяет практически любые кулинарные потребности. Это действительно оптимальный выбор для современных семей.

Керамическая варочная панель ориентирована на клиентов и имеет персонализированный дизайн. Эта варочная панель отличается безопасными и надежными рабочими характеристиками. Она сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться радостями жизни.

• Принцип действия

В данной керамической варочной панели используется проволочный резистивный нагреватель, а выходная мощность регулируется с помощью системы сенсорного управления.

• Перед использованием новой керамической варочной панели

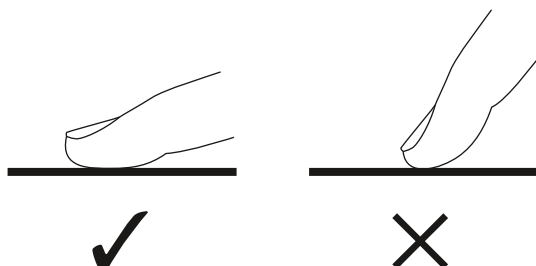
Внимательно прочтите настоящее руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о мерах безопасности».

Удалите все защитные пленки, которые все еще могут оставаться на керамической варочной панели.

Эксплуатация изделия

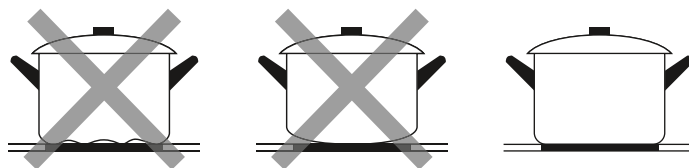
Сенсорные элементы управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что органы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.

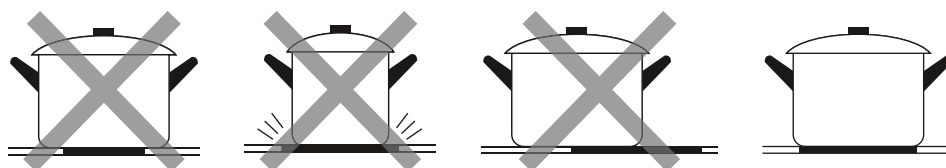


Выбор надлежащей посуды

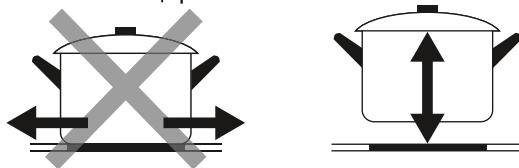
- Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым дном.



- Убедитесь, что основание кастрюли ровное, хорошо прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и варочная зона. Всегда центрируйте кастрюлю на варочной зоне.



- Всегда поднимайте посуду, чтобы снять ее с керамической варочной панели. Не сдвигайте ее в горизонтальном направлении, чтобы не поцарапать стекло.



Инструкции по использованию

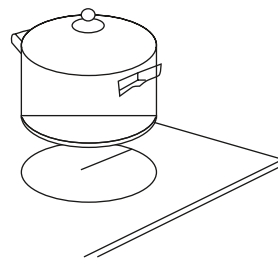
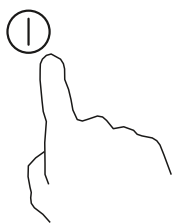
Начало приготовления пищи

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

Прикоснитесь к сенсору ВКЛ./ВЫКЛ. ①. На всех индикаторах будет отображаться символ «-».

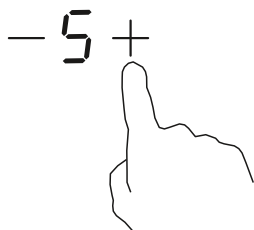
Поместите подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

- Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



Выберите мощность нагревателя, коснувшись элемента управления «-» или «+».

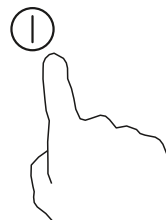
- Если вы не выберете мощность нагревателя в течение 1 минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Вам потребуется начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить мощность нагревателя в любое время во время приготовления пищи.
- Удерживая любой из этих сенсоров, вы можете повысить или уменьшить уровень мощности.



Завершение процесса приготовления пищи

Выключите зону приготовления пищи, прокрутив вниз до «0» или прикоснувшись к двум сенсорам управления «-» и «+» одновременно

Выключите варочную панель, прикоснувшись к сенсору ВКЛ./ВЫКЛ. ①.



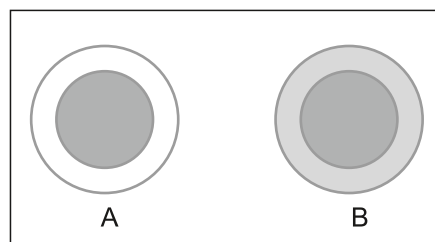
● ПРИМЕЧАНИЕ

Символ «H» указывает, какая варочная зона остается горячей. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также помогает экономить электроэнергию — если вы хотите нагреть посуду для дальнейшего использования, поставьте ее на зону, которая все еще горячая.



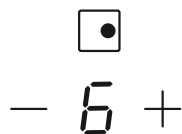
Использование функции двойной зоны

- Эта функция доступна только для варочной зоны 3
- В двойной варочной зоне есть две секции приготовления пищи: центральная и внешняя. Вы можете использовать только одну центральную секцию (А) или обе секции (В) одновременно



Активация двойной зоны

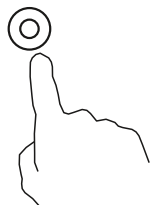
Отрегулируйте мощность нагрева, выбрав уровень от 1 до 9 (например, 6)



Центральная секция зоны двойного приготовления будет включена.



При однократном нажатии сенсора управления двойной зоной «☉» начнет работать секция (В)

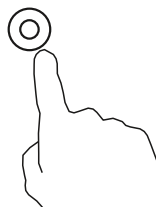


Индикатор варочной зоны будет показывать «☉» и «6» поочередно.



Деактивация двойной зоны

Если снова прикоснуться к сенсору управления двойной зоной «☉», функция двойной зоны будет деактивирована.



Индикатор варочной зоны показывает «6»



Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.

Блокировка элементов управления

Прикоснитесь к сенсору блокировки

На индикаторе таймера появятся символы «Lo»

Разблокировка элементов управления

Убедитесь, что керамическая варочная панель включена. Прикоснитесь к сенсору блокировки и удерживайте его некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все органы управления, за исключением сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. ①, отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. ①, но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

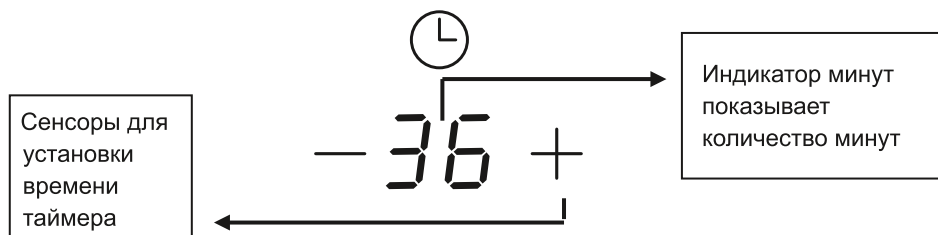
Сенсор управления таймером

Таймер можно использовать в двух различных режимах.

- Вы можете использовать его в качестве минутного индикатора. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны, когда истечет заданное время.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон после истечения заданного времени.

Макс. время таймера составляет 99 мин.

Обзор таймера



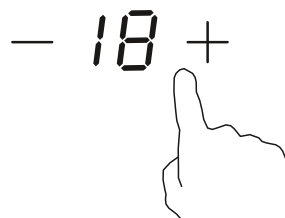
а). Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

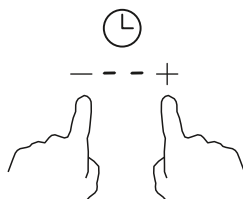
Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание. Вы можете использовать минутный индикатор, даже если вы не выбрали ни одну варочную зону.

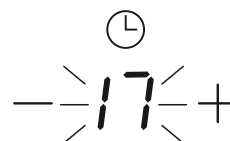
Установите время таймера, коснувшись сенсора управления "-" или "+". Минутный индикатор появится на дисплее таймера и начнет мигать.



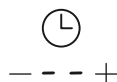
Прикоснувшись к сенсорам «-» и «+» одновременно, вы можете сбросить таймер, после чего на дисплее минут появится индикация «--».



Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Когда заданное время истечет, зуммер будет работать в течение 30 секунд, а на индикаторе таймера отобразятся символы «--».



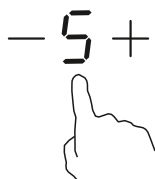
Советы.

- а) кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту;
- б) прикоснитесь к сенсорам таймера «-» или «+» и удерживайте их, чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут;
- в) если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (0).

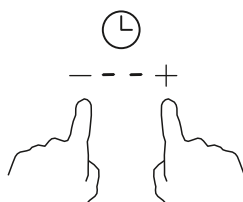
Б). Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

Выберите одну зону

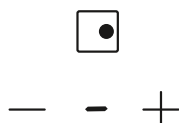
Прикоснитесь к сенсорам — или +
соответствующей варочной зоны, для которой вы
хотите установить время таймера.



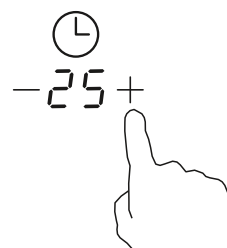
Прикоснувшись к сенсорам «-» и «+»
одновременно, вы можете сбросить таймер,
после чего на дисплее минут появится
индикация «--».



По истечении заданного времени таймера
соответствующая варочная зона будет
автоматически отключена.



Установите время, используя сенсоры таймера «+»
или «-».

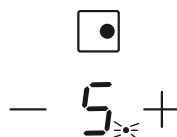


Когда время будет установлено, немедленно
начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится
оставшееся время, а индикатор таймера будет
мигать в течение 5 секунд.



● ПРИМЕЧАНИЕ

а). Красная точка рядом с индикатором мощности загорится, указывая, что выбрана данная зона.



б). Чтобы изменить время после настройки таймера, начните с шага 1.

Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри керамической панели. При перегреве керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Символ «Н» на дисплее предупреждает, чтобы вы не прикасались к горячей поверхности.

Время работы по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Эта функция запускается всякий раз, когда вы забываете выключить варочную зону вручную. Время завершения работы по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

 Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете максимальную мощность. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, так как рассеивание тепла снижается.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высокой мощности и уменьшите ее уровень, когда пища прогреется.

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около 85°C), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Приготовление сочных ароматных стейков:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время прожарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

1. Выберите индукционно-совместимую кастрюлю с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. Немного прогрейте кастрюлю и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите горячим.
5. Перемешайте и обжарьте овощи. Когда овощи прогреются, но будут еще жесткими, уменьшите уровень мощности варочной зоны, положите мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогревались равномерно.
7. Сразу подавайте на стол.

ВЫБОР МОЩНОСТИ НАГРЕВАТЕЛЯ

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Мощность нагревателя	Подходящие режимы
1 - 2	• плавный разогрев небольших порций пищи • расплавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают • слабая варка • медленное прогревание
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важная информация!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле).	1. Выключите питание варочной панели. 2. Наносите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.
Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле.	Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или лезвия бритвы, подходящего для очистки индукционных стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям: 1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления. • Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления.	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Индукционная варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания. Применялись недопустимые абразивные щетки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды». См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.

Рекомендации при отображении сообщений об ошибке

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. Этот тест позволяет техническому специалисту проверить работу нескольких компонентов варочной панели без ее разборки или демонтажа.

Коды ошибок, отображающиеся во время эксплуатации прибора, и варианты решения проблемы.

Код ошибки	Неисправность	Решение
Без автоматического восстановления		
E0	Нулевая ошибка.	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания.
E1	Отказ датчика температуры керамической пластины – разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Отказ датчика температуры керамической пластины – короткое замыкание.	
E7	Отказ датчика температуры керамической пластины.	
C1	Высокая температура датчика керамической пластины.	Дождитесь остывания керамической пластины до нормальной температуры. Нажмите кнопку включения/выключения для повторного включения прибора.
E3	Отказ датчика температуры NTC – разомкнутая цепь.	Замените плату дисплея.
E4	Отказ датчика температуры NTC – короткое замыкание.	
EL	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Убедитесь, что источник питания в нормальном состоянии. Включите питание прибора после возвращения источника питания в нормальное состояние.
EH	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
EU	Ошибка связи.	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ЮРИДИЧЕСКИЕ ЗАЯВЛЕНИЯ

 Логотип, товарные знаки, торговые наименования, фирменные маркировочные знаки и все их версии являются ценными активами корпорации Midea Group и/или ее филиалов («Midea»), в отношении которых Midea владеет товарными знаками, авторскими правами и другими правами интеллектуальной собственности, а также всеми нематериальными активами, полученными в результате использования любых компонентов товарного знака Midea. Использование товарного знака Midea в коммерческих целях без предварительного письменного согласия компании Midea может представлять собой нарушение прав на товарный знак или недобросовестную конкуренцию с нарушением соответствующих законов.

Настоящее руководство составлено компанией Midea. Midea владеет всеми авторскими правами на него. Никакие юридические и физические лица не имеют права использовать, дублировать, изменять, распространять (полностью или частично) настоящее руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия компании Midea.

Все описанные функции и инструкции были актуальны на момент печати данного руководства. Однако фактический продукт может отличаться из-за улучшения функций и дизайна.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРЕБОТКА

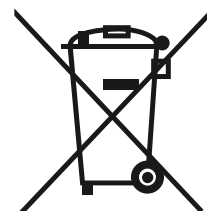
Важные инструкции в отношении окружающей среды

Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора:

Данное устройство соответствует требованиям Директивы ЕС WEEE (2012/19/EU). Данное устройство имеет классификационный знак для отработавшего электрического и электронного оборудования (WEEE).

Данный символ означает, что по окончании срока службы данное изделие не должно утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Использованное устройство необходимо сдать в официальный пункт сбора электрических и электронных устройств для дальнейшей утилизации. Чтобы найти подобные пункты сбора, свяжитесь с местными органами власти или с магазином, где было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в переработке и утилизации старого оборудования.

Надлежащая утилизация отработавшего прибора позволяет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

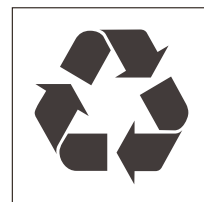


Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

Приобретенный вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашим Национальным регламентом по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми отходами. Сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов, организованные местными органами власти.



УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления услуг, согласованных с клиентом, мы обязуемся без каких-либо ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных в соответствии с согласованным списком стран, в которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где это применимо, требования Общего регламента ЕС о защите данных (GDPR).

Как правило, мы обрабатываем персональные данные только для выполнения наших обязательств по договору с вами, обеспечения безопасности продукта и защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта.

В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут быть переданы получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим сотрудником по защите данных по эл.почте **info@mideakz.com**. Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право запрета обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, свяжитесь с нами по эл. почте **info@mideakz.com**.

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