

## ШЫНЫ КЕРАМИКАЛЫҚ АС ДАЙЫНДАУ ПАНЕЛІ

# Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



MCH-322B2

Ескерту: Бұл құралды қолданбас бұрын осы Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта анықтама үшін сақтаңыз. Өнімді жақсарту мақсатында дизайн мен техникалық сипаттамаларды ескертусіз өзгертуі мүмкін. Толық ақпарат алу үшін сатушыға немесе өндірушіге хабарласыңыз. Нұсқаулықтағы барлық суреттер схемалық болып табылады және түпнұсқадан өзгеше болуы мүмкін.

## ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ,

### Midea техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз!

Осы Нұсқаулықтың мәтінінде сіз құрылғының дұрыс жұмыс істеуі және қызмет көрсетуі туралы қажетті ақпаратты таба аласыз. Осы сақтық шараларын сақтау тұрмыстық техниканы пайдалану кезінде сіздің уақытыңыз бен қаражатыңызды үнемдеуге көмектеседі. «Техникалық қызмет көрсету» бөлімінде сіз сервис қызметіне хабарласу қажеттілігінен құтқаратын пайдалану және ақаулықтарды жою мәселелері бойынша түсініктемелер таба аласыз. Midea өз өнімдерін үнемі жетілдіріп отырады, сондықтан құрылғының қауіпсіздігі мен жұмысына әсер етпейтін өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.



Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы Нұсқаулықты мұқият оқып шығуды ұсынамыз. Ол маңызды қауіпсіздік нұсқаулары және орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету туралы ақпаратты қамтиды.

Құрылғыны дұрыс қолдану тиімділікті арттырады, экологиялық және қауіпсіз пайдалануға ықпал етеді және жұмыс кезінде энергия шығынын азайтады. Кез келген кепілдік талаптарын сақтау үшін әрқашан сатып алу туралы куәлікті сақтаңыз.

Бұл пайдалану жөніндегі нұсқаулықтар жалпы сипатта болады. Бұл: кейбір функциялар құрылғыға жарамды, ал басқалары қолданылмайды дегенді білдіреді.

Құрылғыны сатып алған кезде оның құрылымында механикалық зақымдану бар-жоғын, сыртқы дизайны мен қаптамасын, жұмыс істеуін және жинақтылығын тексеріңіз.

Нұсқаулықтағы барлық суреттер анықтамалық сипатта болады. Сіз сатып алған нақты үлгінің жиынтығы Нұсқаулықтағы суреттерден өзгеше болуы мүмкін.

**www.mideakz.com** сайтында Пайдаланушы нұсқаулығын сандық түрде көшіріп алып, басқа өнімдермен танысуға болады.

**Құрылғыңызды пайдалану сізге ұнайды деп үміттенеміз!**

# МАЗМҰНЫ

---

## ҚАУІПСІЗДІК НҮСҚАУЛАРЫ

Шартты белгілер .....	4
Мақсаты бойынша пайдалану .....	5
Орнату кезіндегі сақтық шаралары .....	6
Пайдалану және техникалық қызмет көрсету кезіндегі сақтық шаралары .....	7

## ҚҰРЫЛҒЫҒА ШОЛУ

Ас дайындау панелі (жоғарыдан көрінісі).....	9
Басқару панелі .....	9

## ОРНАТУ

Ас дайындау панелін орнату .....	10
Бекіту кронштейндерін орнатпас бұрын.....	12
Ескертулер .....	13
Ас дайындау панелін электр желісіне қосу .....	13

## ПАЙДАЛАНУ

Сенсорлық басқару.....	15
Шыны керамикалық ас дайындау панеліне арналған ыдыстарды дұрыс таңдау .....	15
Тамақ дайындауды бастау.....	17
Тамақ дайындау процесін аяқтау.....	17
Қос аймақтық функциясын пайдалану .....	18
Басқару элементтерін бұғаттау .....	19
Таймерді басқару.....	19
Қызып кетуден қорғау .....	21
Ас дайындап болғаннан кейінгі панельдің біраз уақыт ыстық күйін сақтауы туралы ескерту.....	21
Әдепкі жұмыс уақыты .....	21
Ас дайындау бойынша кеңестер.....	21
Қыздыру параметрлері .....	22

<b>ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....</b>	<b>23</b>
-----------------------------------	-----------

## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ықтимал ақаулар.....	26
Қате кодтары .....	26

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Техникалық ақпарат .....	28
--------------------------	----

## ҚОСЫМША АҚПАРАТ

Тауар белгілері, авторлық құқықтар және құқықтық ескертулер .....	29
Деректерді қорғау туралы хабарлам .....	30

## ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Кәдеге жарату бойынша ескерту .....	31
Қаптама туралы ақпарат .....	31

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

---

## Шартты белгілер



### ҚАУІП

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



### ЭЛЕКТР КЕРНЕУІ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ

Бұл белгі кернеудің салдарынан адамдардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретінін көрсетеді.



### ЕСКЕРТУ

Бұл белгі қажетті сақтық шаралары қолданылмаса, өлімге немесе ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін ықтимал қауіпті жағдайды көрсетеді.



### АБАЙЛАҢЫЗ

Бұл белгі жеңіл жарақаттарға немесе мүлік пен қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін ықтимал қауіпті жағдайды көрсетеді.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Белгі маңызды ақпаратты көрсетеді (мысалы, мүлікке зиян), бірақ қауіпті төндірмейді.



### АБАЙЛАҢЫЗ! ЫСТЫҚ БЕТ!

Бұл белгі құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде корпусының жоғары температураға дейін қызатынын және термиялық күйік алу қаупі бар екенін көрсетеді.



### ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ МАМАНЫНЫҢ ҚЫЗМЕТІ

Бұл белгі техникалық қызмет көрсету маманы құрылғыны тек пайдалану нұсқауларына сәйкес қолдануы және қызмет көрсетуі керек екенін көрсетеді.

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

---

## Мақсаты бойынша пайдалану

- **ШЫНЫ КЕРАМИКАЛЫҚ АС ДАЙЫНДАУ ПАНЕЛІ** — қалыңдығы шамамен 3-6 см жалпақ тік бұрышты корпус. Панель үстел бетіне орнатылады. Жылтыр қара беті бар шыны керамикалық панельдер кез келген стильдегі ас үй гарнитурасына тамаша сәйкес келеді және әрқашан заманауи әрі стильді көрінеді. Шыны керамикалық панельдің бүкіл ені бойынша жылу өткізгіштік коэффициенті төмен, іс жүзінде бұл пештің дайындау аймағынан тыс қызбауын қамтамасыз етеді. Қыздыру элементінен тыс беті сәл жылы күйінде болады. Конфоркалар тез салқындайды, сондықтан қыздыру дәрежесін реттеу оңай. Тазалаудың қарапайымдылығы - бетінің ешқандай бедері жоқ. Ас дайындау панелі бір жазықтықта орналасқан, бұл оны тазарту процесін едәуір жеңілдетеді. Осы шыны керамикалық ас дайындау панелінде резистивті сым қыздырғышы пайдаланылады, ал шығыс қуаты сенсорлық басқару жүйесінің көмегімен реттеледі. Сымды резистивті қыздырғыштың, компьютерлендірілген басқару жүйесінің және бірнеше қуат деңгейін таңдау мүмкіндігінің арқасында шыны керамикалық ас дайындау панелі іс жүзінде кез келген аспаздық қажеттіліктерді қанағаттандырады.
- Бұл қауіпсіздік ережелері құрылғының қауіпті немесе дұрыс жұмыс істемеуі нәтижесінде күтпеген қауіптердің немесе зақымданудың алдын алуға арналған. Қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету және бәрі жақсы екеніне көз жеткізу үшін сатып алу кезінде қаптаманы және құрылғыны тексеріңіз. Егер сіз қандай да бір зақым тапсаңыз, сатушыға немесе дилерге хабарласыңыз
- Кепілдік және жыртпа талондардың болуын және олардың дұрыс толтырылуын (сериялық нөмірінің, сату күнінің және сатушы фирманың мөрінің болуын) тексеріңіз.  
**Ескертпе:** *Көрсетілген тексерулерді орындау сатушының міндеті болып табылады.* Кассалық чекті, Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты және кепілдік талонын пайдаланудың кепілдік мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз. **Құрылғыға қоса берілетін пайдалану жөніндегі нұсқаулық және кепілдік талоны жоғалған жағдайда жаңартылмайды.**
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғының модификацияларына немесе өзгерістеріне жол берілмейтініне назар аударыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау пайдаланушыға қауіп төндіреді және кепілдік міндеттемелерін жоғалтуға әкеледі.

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

**⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Күтпеген жағдайларды болдырмау үшін ас дайындау панелін қолданар алдында төменде келтірілген ақпаратты оқып шығыңыз.

## Орнату кезіндегі сақтық шаралары

### ЭЛЕКТР ТОҒЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПІ

- Тазалауды немесе техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.
- Жерге тұйықтаудың сенімді жүйесіне қосу маңызды және міндетті талап болып табылады.
- Тұрмыстық электр сымдарының кез келген өзгерістерін білікті электрик маманы ғана орындауы тиіс.
- Бұл талапты орындамау электр тоғының соғуына және тіпті өлімге әкелуі мүмкін.

### КЕСІП АЛУ ҚАУІПТІЛІГІ

- Абайлаңыз: панельдің шеттері өткір.
- Бұл талапты сақтамау кесіп алуға дейін әкелуі мүмкін.

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ МАҢЫЗДЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- **ЕСКЕРТУ!** Өрттің алдын алу үшін ас дайындау панелінде ешқандай заттарды сақтамаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға беріңіз, өйткені бұл монтаждау жұмыстарына жұмсалатын шығындарды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғы осы жерде берілген орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Осы құрылғыны орнату мен дұрыс жерге тұйықтауды тек білікті маман ғана жүргізуі тиіс. Құрылғы электр қауіпсіздігінің ұлттық стандарттарына сәйкес жерге тұйықталуы керек.
- Құрылғы үшін ашаны розеткадан ажырату жолымен (егер оған қол жетімді болса) немесе розеткаға дейін орнатылатын көп полюсті ажыратқыштың көмегімен электр желісінен ажырату мүмкіндігі қарастырылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, олар бақылауда болған немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулықтан өткен және ықтимал қауіптермен танысқан жағдайларда ғана пайдалана алады.
- Балалардың құрылғыны ойын нысаны ретінде пайдаланбауын қадағалау қажет. Тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық қызметті балаларға қадағалаусыз орындатпау керек.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету маманы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ!** Тоғы бар бөлшектерді қорғайтын әйнек-керамика немесе соған ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынап кетсе, электр тоғы соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріп тастаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды ас дайындау панеліне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Ас дайындау панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны сыртқы таймердің немесе жеке қашықтан басқару жүйесінің көмегімен басқару қарастырылмаған.
- Тамақ дайындау процесін қадағалап тұру керек. Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процесін үздіксіз қадағалап тұру керек.
- **ЕСКЕРТУ!** Ас дайындау панелінде сұйық майы немесе тоң майы бар тамақты бақылаусыз дайындау өртке әкелуі мүмкін. **Отты ЕШ УАҚЫТТА** сумен сөндірмеңіз. Алдымен құрылғыны өшіріңіз, содан кейін оттегінің кіруін шектеу арқылы отты басу үшін жалынды қақпақпен немесе ыстыққа төзімді материалмен жабыңыз.

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

## Пайдалану және техникалық қызмет көрсету кезіндегі сақтық шаралары

### ЭЛЕКТР ТОҒЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПІ

- Сынған немесе шытынаған ас дайындау панелінде тамақ әзірлемеңіз. Егер ас дайындау панелінің беті шытынап кетсе, құрылғыны желіден дереу ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалаудан немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын ашаны розеткадан ажыратып немесе розеткаға дейін орнатылатын ажыратқыштың көмегімен ас дайындау панелін өшіріңіз.
- Бұл талапты орындамау электр тоғының соғуына және тіпті қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін.

### ДЕНСАУЛЫҚҚА ТӨНДІРЕТІН ҚАУІП

Бұл тармақтар индукциялық ас дайындау панеліне жатады

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда кардиостимуляторлары немесе басқа электрлік имплантаттары (мысалы, инсулин помпасы) бар адамдар бұл құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігерімен немесе имплантат өндірушісімен ақылдасып, имплантаттарына электромагниттік өріс әсер етпейтініне көз жеткізіп алуы керек.
- Бұл талапты орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

### КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУПІ

- Қолдану барысында бұл құрылғының қолжетімді бөлшектері күйдіретіндей қатты қызуы мүмкін.
- Беті суымай тұрып, денеңізді, киіміңізді немесе тиісті ас құралдарынан басқа ешбір затты керамикалық әйнекке тигізбеңіз.
- Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Кастрөл тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Кастрөлдің тұтқалары басқа ас дайындау аймақтарының үстінде болмауын қадағалаңыз. Кастрөл тұтқалары балаларға қолжетімді болмайтын жағдайларды қамтамасыз етіңіз.
- Бұл талапты орындамау күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

### ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ МАҢЫЗДЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Май қызып кеткенде немесе ыстық майға ылғал түссе (мысалы, су тамшылары), бұл тез қайнауға және майдың шашырауына әкелуі мүмкін, бұл өрт қаупін арттырады.
- Құрылғыны ешқашан бөгде заттарды сақтау үшін үстел немесе сөре ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ас үй ыдыстарын және бөгде заттарды қалдырмаңыз.
- Құрылғының жанында ешқашан қандай да бір магниттелетін заттарды (кредит карталары және жад карталары сияқты) немесе электрондық құрылғыларды (компьютерлер, MP3-плеерлер және т.б.) қалдырмаңыз, өйткені олар құрылғының электромагниттік өрісінің әсерінен зақымдануы мүмкін (*индукциялық ас дайындау панельдері үшін*).
- Құрылғыны ешқашан бөлмені жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін ас дайындау аймақтарын және бүкіл ас дайындау панелін осы нұсқаулықта сипатталғандай өшіріңіз (сенсорлық басқару элементтерінің көмегімен).
- Ыдысты (*индукциялық ас дайындау панельдері үшін*) алып тастау кезінде ас дайындау аймақтарын ажыратуға тиіс кастрюльді табу функциясына ғана сүйенбеңіз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оның үстіне шығуларына жол бермеңіз.
- Балалардың қызығушылығын тудыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Ас дайындау панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін. Құрылғыны пайдаланатын бөлмеде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Егер бұл пайдаланушы нұсқаулығында арнайы ұсынылмаса, құрылғының қандай да бір бөліктерін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Қызмет көрсетудің барлық қалған түрлерін білікті маман орындауы керек.
- Ас дайындау панелінің үстіне шығып тұрмаңыз.
- Құрылғы күнделікті өмірде және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, мысалы:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы ас үй аймақтарына қызмет көрсетуге арналған;

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

---

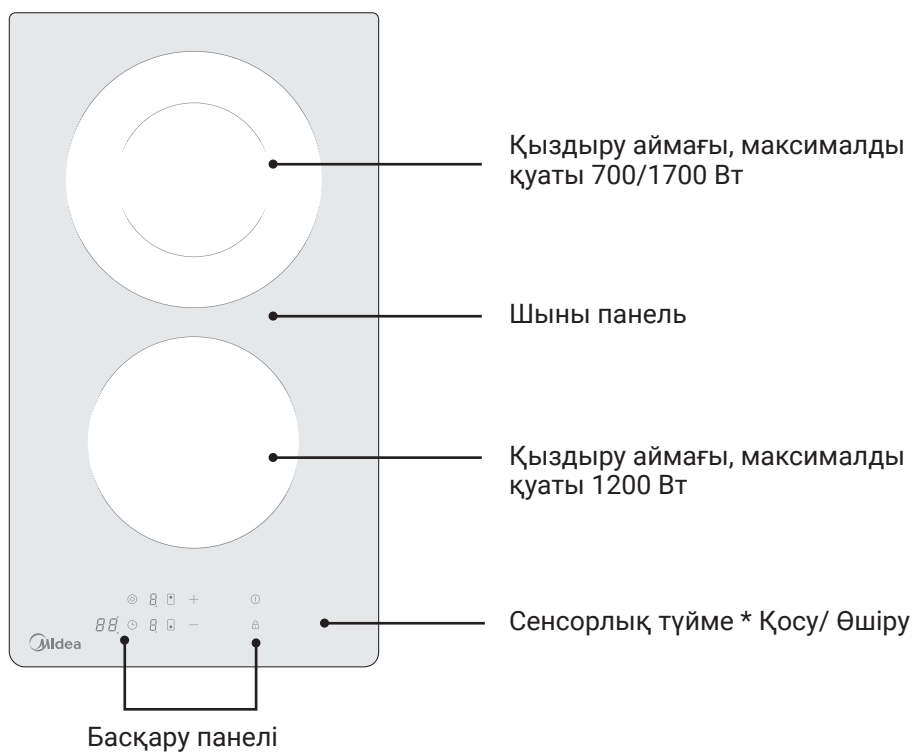
- қонақ үйлер, мотельдер және қонақтардың тұруына байланысты басқа да тұрғын үй түрлері;
- «төсек және таңғы ас» түріндегі тұру жағдайлары бар қонақ үйлер.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Құрылғыны пайдалану кезінде оның қол жетімді бөліктері қыздырылады. Абайлаңыз және жылыту элементтеріне жанаспаңыз..
- 8 жасқа дейінгі балалар үнемі бақылаусыз үйде болмауы керек.

Жаңа керамикалық ас дайындау панелін сатып алуыңызбен құттықтаймыз.

Оны қалай дұрыс орнату және пайдалану керектігін толық түсіну үшін осы орнату нұсқаулығымен танысуға біраз уақыт бөлуді ұсынамыз. Құрылғыны орнатпас бұрын орнату мәселелеріне арналған бөлімді оқыңыз. Құрылғыны қолданар алдында барлық қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

# ҚҰРЫЛҒЫҒА ШОЛУ

## Ас дайындау панелі (жоғарыдан көрініс)



\* Сенсорлық түйме – физикалық басуға емес, пайдаланушының жанасуына әсер ететін түймешік түрі.

## Басқару панелі



### ● ЕСКЕРТПЕ:

Құрылғының суреті тек иллюстрацияға арналған, сіз сатып алған өнімді қараңыз.

## Ас дайындау панелін орнату

Ас дайындау панелі ас үйдің үстеліне орнатылады.

**Негізгі орнату орындары:**

**Үстел үстіне кіріктірілетін орнату:** ас дайындау панелі жұмыс үстелі деңгейінде арнайы кесілген үстел үсті саңылауына орнатылады. Мұндай қондырғыда панель ортақ жиһазбен біріктіріліп, біртұтас жұмыс кеңістігін құрайды.

**Аралдық қондырғы:** ас дайындау панелі ас үй аралында - ас үйдің ортасында орналасқан жеке жұмыс орнында орнатылуы мүмкін. Бұл асхананың барлық аймақтарына оңай қол жеткізу үшін ыңғайлы нұсқа болуы мүмкін.

**Ас дайындау панелін орнату кезінде мынадай талаптарды сақтау маңызды:**

**Қауіпсіздік:** сымдар мен қосылыстар электр стандарттарына сәйкес келуі керек.

**Пайдалану ыңғайлылығы:** ас дайындау панелі ыңғайлы биіктікте және ыңғайлы жерде орналасуы тиіс.

**Желдету:** орнату кезінде, егер панель салқындатуды қажет етсе немесе басқа жылыту құрылғылары жақын болса, жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету қажет.

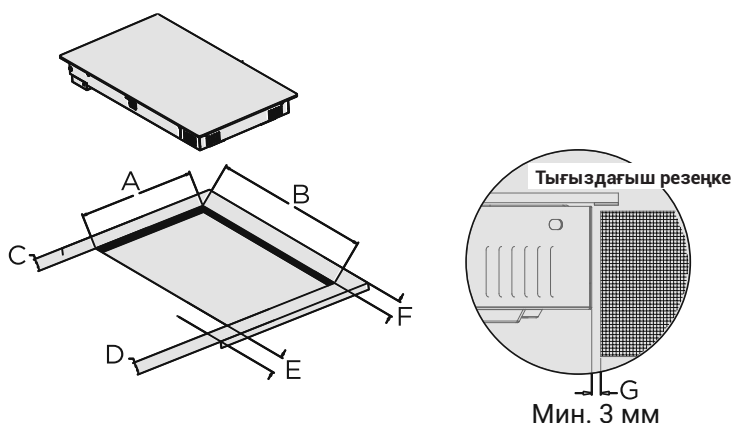
**ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ! Кез келген желім мен силикон түрін пайдаланып пісіру бетін үстел үстіне жабыстырмаңыз. Жиынтыққа кіретін поролонды тығыздағышты ғана пайдаланыңыз.**

### ! МАҢЫЗДЫ!

- Орнату нұсқауларын орындамау құрылғының зақымдалуына және істен шығуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғы дұрыс орнатпау нәтижесінде бұзылса, кепілдікті жөндеуге жатпайды.

- Шыны керамикалық панельдің астындағы саңылауды ас үй гарнитурасының жұмыс бетінде сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.
- Ас дайындау панелін орнату және пайдалану үшін саңылаудың айналасында кемінде 50 мм бос кеңістік қалдыру қажет.
- Жұмыс үстелінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Панельдің жылу сәулеленуінен туындаған электр тоғының соғуын және/немесе деформациясын болдырмау үшін жұмыс бетіне ыстыққа төзімді оқшаулағыш материалды қолданыңыз (ағаш және ұқсас талшықты немесе гигроскопиялық материалдар, егер олар арнайы ерітіндімен сіңдірілген болмаса, жұмыс бетіне материал ретінде пайдаланылмауы керек). Төмендегі суретті қараңыз:

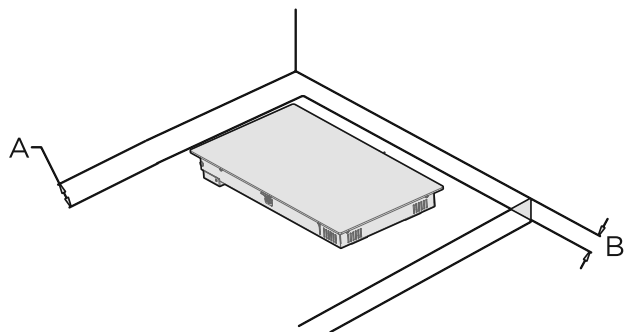
- ЕСКЕРТПЕ:** ас дайындау панелінің бүйір жақтары мен үстелдің ішкі беттері арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 3 мм болуы керек.



A	B	C	D	E	F	G
268 +4 -0 мм	490 +4 -0 мм	50 мм	50 мм	50 мм	50 мм	3 мм

# ОРНАТУ

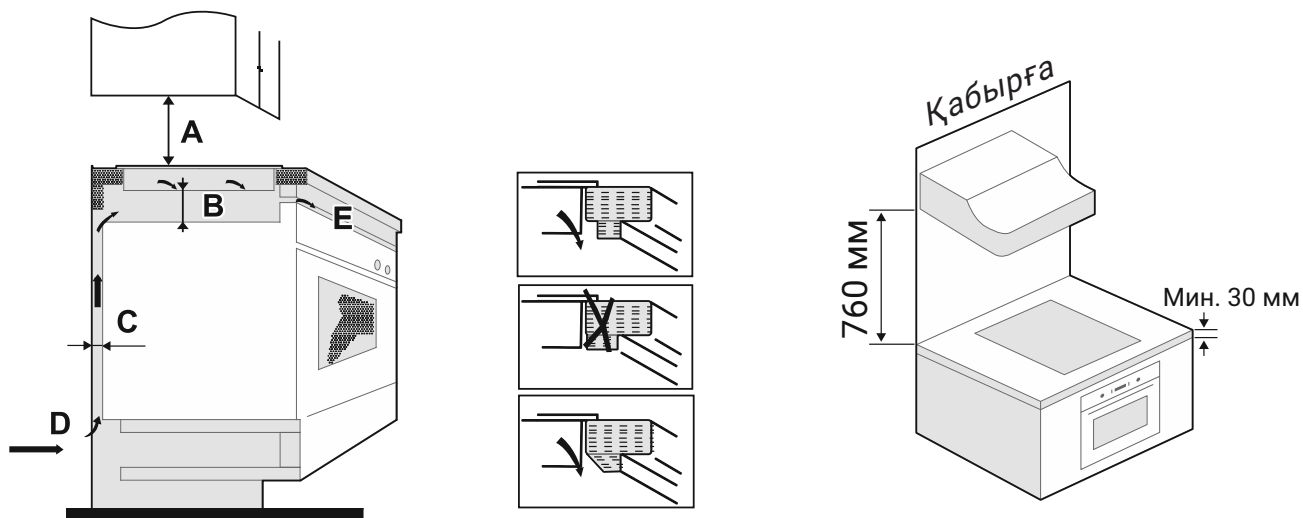
Шыны керамикалық ас дайындау панелін шкафтың үстелінде пайдалануға болады. Шыны керамикалық ас дайындау панелі көлденең орналасуы керек. Төменде көрсетілгендей:



A	B
50 мм	50 мм

Кез келген жағдайда керамикалық ас дайындау панелінің жақсы желдетілетініне, ал ауа кіретін және шығатын саңылаулардың бұғатталмағанына көз жеткізу қажет. Керамикалық ас дайындау панелінің жақсы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Төмендегі суретті қараңыз.

**⚠ ЕСКЕРТПЕ:** ас дайындау панелінің үстінде орналасқан шкафпен панельдің арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.

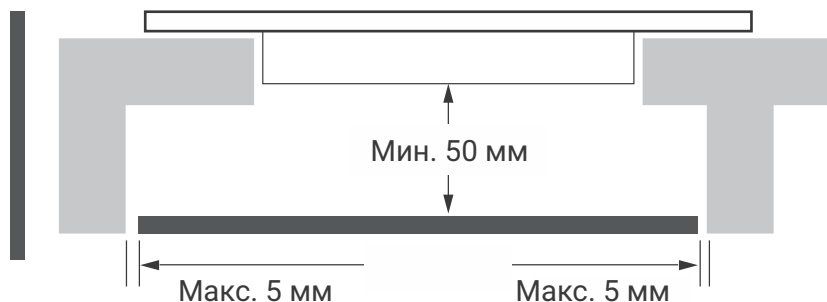


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Ауатартқы	Ауаның шығуына арналған саңылау 5 мм

**⚠ ЕСКЕРТУ:** Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

# ОРНАТУ

Шыны керамикалық ас дайындау панелінің жақсы желдетілетініне, ал ауа кіретін және шығатын саңылаулардың бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Қыздырылған ас дайындау панелінің төменгі бөлігіне кездейсоқ жанасуды немесе жұмыс кезінде электр тоғының соғуын болдырмау үшін ас дайындау панелінің төменгі бөлігінен кемінде 50 мм қашықтықта ағаш ендірмені орнату және бұрамалармен бекіту қажет. Төменде көрсетілген талаптарды орындаңыз.

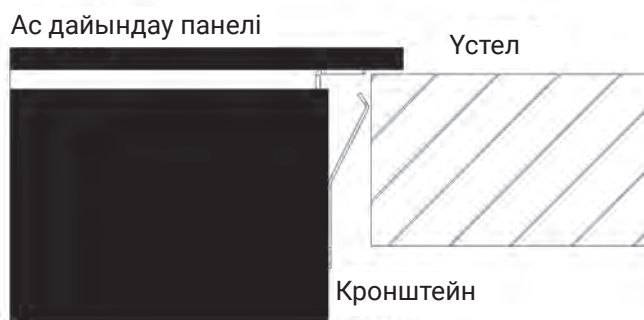
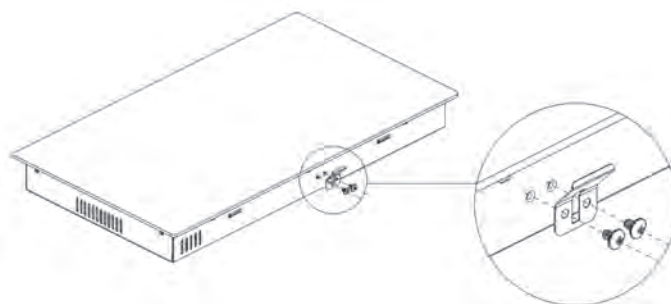


- Ас дайындау панелінің сыртында желдеткіш саңылаулар бар. Ас дайындау панелін дұрыс күйге орнатып жатқан кезде бұл саңылаулардың үстелдің үстіңгі тақтайымен бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.
- Ас дайындау панелінің ажырап кетуін болдырмау үшін пластикті немесе ағашты жиһазға бекітетін желім 150 °С төмен емес температураға төзуі тиіс екенін ескеріңіз.
- Осылайша, артқы қабырға, оның айналасындағы және оған іргелес беттер 90 °С температураға төтеп беруі керек.

## Бекіту кронштейндерін орнатар алдында

Бекіту кронштейндерін орнатпас бұрын, керамикалық бетті бүлдіріп алмау үшін, ас дайындау панелінің түбін жоғары қаратып, тұрақты тегіс бетке орналастырыңыз, қаптаманы төсеніш ретінде пайдаланыңыз. Бекіту кронштейндерін бекіту кезінде ас дайындау панелінен шығып тұрған басқару элементтеріне зақым келтіріп алмау үшін көп күш салмаңыз.

Бекіту кронштейндерін орнатқаннан кейін, ас дайындау панелін жұмыс бетіндегі орнату саңылауына орналастырыңыз, кронштейндерді ас дайындау панелінің төменгі жағына бекітіңіз (суретті қараңыз). Кронштейндердің орналасуын жұмыс үстелінің қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ешқандай жағдайда кронштейндер орнатылғаннан кейін үстелдің ішкі беттерімен жанаспауы тиіс (суретті қараңыз).

## Ескертулер

### ⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Керамикалық ас дайындау панелін білікті техник маман орнатуы керек.

Өтінеміз, бұл әрекетті ешқашан өзіңіз орындамаңыз.

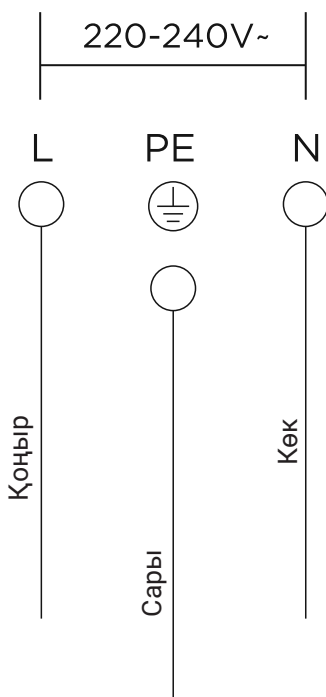
1. Керамикалық ас дайындау панелін тоңазытқыштың, ыдыс жуу машинасының және кептіру машинасының үстіне орнатуға болмайды.
2. Керамикалық панельдің жарылып кетуіне жол бермеу үшін ешбір жағдайда шұңғылша мен су шүмектерінің жанына орнатпаңыз.
3. Сенімділікті арттыру үшін керамикалық ас дайындау панелі ең жақсы жылу сәулесін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы тиіс.
4. Ас үй гарнитурасының қабырғалары және ас дайындау панелінің аймағындағы жұмыс үстелі ыстыққа төтеп беруі керек.
5. Зақымдануды болдырмау үшін ас үй гарнитурасының сэндвич-панельдері және осындай панельдерден гарнитураны құрастыру кезінде қолданылатын желім, ас дайындау панелінің аймағындағы ыстыққа төзімді болуы керек.
6. Бу тазартқышты пайдалану ұсынылмайды.
7. Бұл керамикалық панельді жүйенің кедергісі 0,427 Ом аспайтын қуат көзіне ғана қосуға болады.
8. Қажет болған жағдайда, жүйенің қарсылығы туралы ақпарат алу үшін жеткізушіге хабарласыңыз.

## Ас дайындау панелін электр желісіне қосу

### ⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!

- Егер электр монтаждау жұмыстарында тәжірибеңіз болмаса, ас дайындау панелін өздігінше қосу ұсынылмайды. Білікті электрик маманына жүгінген дұрыс.

Қосу әдісі төменде көрсетілген.



- ⚠ **ЕСКЕРТУ!** Қауіптің алдын алу үшін зақымдалған қуат сымын тек құзыретті сервистік қызмет немесе білікті мамандармен ауыстырылуы тиіс.
- Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, түйіспелер арасында кемінде 3 мм саңылау қалтырып көп полюсті ажыратқышты орнату қажет.
- Орнату маманы электр қосылымының дұрыстығына көз жеткізіп, құрылғыны қауіпсіздік ережелеріне сәйкес қосуы керек.
- Кабель бұрмаланып, бүгіліп немесе қысылып қалмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру қажет және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.
- ⚠ **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Орнатылғаннан кейін ас дайындау панелінің төменгі бөлігі мен қоректендіру сымы қол жетімсіз болады.

# ОРНАТУ

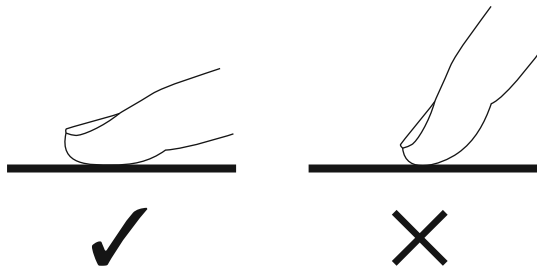
---

- Электрлік ас дайындау беттері 2.5-тен 10 кВт-қа дейін тұтынады. Сондықтан, қазіргі заманғы электр қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес, олар үшін розеткалар қалқаннан бөлек арнайы қуат желісін қажет етеді.
- Барлық сымдар мен компоненттер қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Қызып кетуді және қысқа тұйықталуды болдырмау үшін розеткалар мен қосылатын сымдардың дұрыс жүктемеге төтеп бере алатынын тексеру маңызды. Ас дайындау панелін қосу дәлдікті және электр қауіпсіздігінің барлық ережелерін сақтауды талап етеді.
- Қосу алдында құрылғының қуаты, қоректендіру кернеуі (әдетте стандартты тұрмыстық модельдер үшін 220-240 В), қосылу түрі (бір фазалы немесе үш фазалы) туралы білу үшін панельдің техникалық паспортымен танысу маңызды.
- Панельдің қуатына байланысты қолайлы кабель және автоматты ажыратқыш таңдалады. Ас дайындау панелін қысқа тұйықталудан және шамадан тыс жүктемелерден қорғайтын автоматты ажыратқышты пайдалану маңызды.
- Ас дайындау панелі қосылатын розетка мынадай талаптарға сәйкес болуы маңызды: бір фазалық қосылу үшін (жиі кездеседі) - розетка жерге тұйықталуы және 16 А стандартына сәйкес келуі керек. Үш фазалы ас дайындау беті қуаты 3.5 кВт-тан жоғары болмаса, 380 вольтты кернеумен және 20 амперлік үш фазалы розеткамен қоректенуді қажет етеді. 3.6-дан 7 кВт-қа дейінгі қуатты ас дайындау панелі үшін 32 Ампер болса, үш фазалы розетка қажет. Егер құрылғының жиынтығында аша қоса берілмесе, онда тиісті ампертражы бар 3 фазалы аша қажет болады.
- **⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**  
Плитаның қуат тізбегіне басқа ас үй құрылғыларын қосуға болмайды. Бұл өмірге қауіп төндіреді.

# ПАЙДАЛАНУ

## Сенсорлық басқару

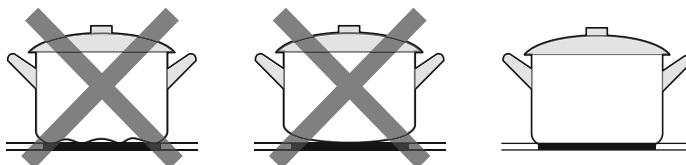
- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, саусақ жастықшасын пайдаланыңыз.
- Әр жанасу кезінде сіз дыбыстық сигналды естисіз.
- Басқару элементтерінің әрқашан таза және құрғақ болуын және оларда ешқандай заттар (мысалы, ыдыстар немесе маталар) болмауын қадағалаңыз.
- Басқару аймағындағы судың аз мөлшері де сенсорлық түймелердің жұмысын қиындатуы мүмкін.



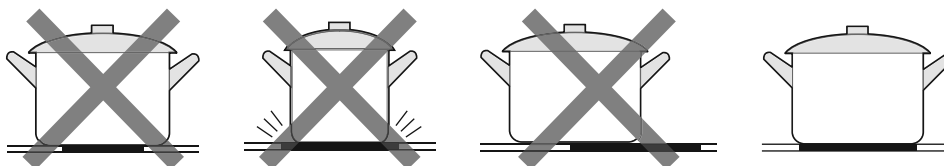
## Шыны керамикалық бетке арналған ыдыстарды дұрыс таңдау

Электр плиталарының иелері үшін қандай ыдыс-аяқтың шыны керамикаға сәйкес келетінін білу маңызды, өйткені дұрыс таңдалмаған жағдайда плита бетін зақымдау және плитаның өнімділігін төмендету қаупі бар. Сонымен қатар, ыдыс-аяқты дұрыс таңдамау шыны керамиканың барлық артықшылықтарын толық пайдалануға мүмкіндік бермейді, тез және біркелкі қызбайды.

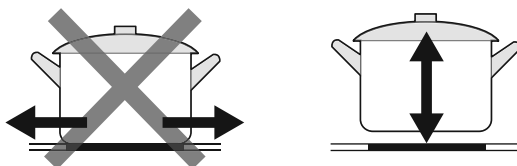
**1** Иректісті немесе түбі иілген ыдысты пайдаланбаңыз, сондай-ақ түбіндегі суреттерден немесе оймалардан аулақ болыңыз, бұл тиімді пайдалануға кедергі келтіруі мүмкін.



**2** Максималды шағылысу әсері бар түбін таңдаған жөн, әдетте ол бозғыл немесе күңгірт түсті болады. Табаның түбі тегіс екеніне, әйнекке тегіс жататынына және ас дайындау аймағымен бірдей өлшемде екеніне көз жеткізіңіз. Әрқашан табаны оттықтың ортасына қойыңыз.



**3** Егер кастрюльді басқа оттыққа ауыстыру қажет болса, оны көтеріп қойыңыз. Оны пештің үстінен сүйремеңіз, әсіресе сорпа немесе компотқа толы болса. Осылайша, сіз жабынды сызып қана қоймай, ішіндегісін төгіп алуыңыз мүмкін.



# ПАЙДАЛАНУ

---

## ҚАНДАЙ ЫДЫСТЫ ҚОЛДАНУҒА БОЛМАЙДЫ

### Қандай ыдыстарды қолдануға болмайтынын білу маңызды:

- Ескі ыдысты пайдалану ұсынылмайды. Егер ол тегіс көрінсе де, тәуекелге барудың қажеті жоқ, қалай болғанда да күйдірілген және тегіс емес ескі ыдыс шыны керамикалық бетке зақым келтіреді;
- түбі иілген қазандар;
- арнайы жабыны жоқ алюминий ыдыс;
- диаметрі шыны керамикалық оттықтың өлшемінен кішірек немесе үлкенірек кастрөлдер, табалар, шөміштер. Егер диаметрі кішірек болса, қыздыру баяу жүреді. Егер ол үлкенірек болса, шамадан тыс қызып кетіп, техниканы істен шығаруы мүмкін.

## МАТЕРИАЛДЫҢ МЫНАДАЙ ТҮРЛЕРІН ТАҢДАУҒА БОЛАДЫ:

- **Тот баспайтын болат.** Бұл түрдегі кастрөлдер мен табалар көбінесе жақсы жуылады, жылуды өткізеді және өте эстетикалық көрінеді. Ыдыс қорабындағы нұсқауларға назар аударған дұрыс, онда шыны керамикалық панельдерде қолдануға болатындығы туралы белгі болуы керек.
- **Эмальданған болат.** Мұнда ескертпемен-сызаттарсыз, майыспаған, жарықшақсыз түбі мінсіз тегіс болуы керек.
- **Шыны және керамика, тек ыстыққа төзімді.** тек ыстыққа төзімді. Қолайлы, бірақ шектеулермен. Ыдыстың түбі барынша тегіс және конфоркаға тығыз жанасқан жағдайда. Мұндай материалдан жасалған кастрөл өте әдемі көрінеді, бірақ оның жылу өткізгіштігі өте төмен және ол баяу қызады – сондықтан сіз электр қуатын тұтынуды арттыруға дайын болуыңыз керек.
- **Алюминий.** Алюминийден жасалған, бірақ керамикалық немесе тефлонды түбі бар заттар жарамды. Қораптардағы арнайы белгілер шыны керамикаға қандай заттардың жарайтынын көрсетеді.

Шыны керамикалық плитаға арналған ыдыс таңдалған кезде оны дұрыс пайдалану қажет:


- Ас дайындау панеліне тек құрғақ, түбі таза ыдысты қою керек.
- Кастрюльдің ішіндегісін оттықтың бетіне түсуіне және күйуіне жол бермеңіз.
- Тамақты дайындау аяқталғаннан кейін плитаның суығанын күтіңіз. Содан кейін оның бетін шыны керамиканы күтуге арналған арнайы ерітіндіге малынған сәл ылғалды губкамен сүртіңіз.

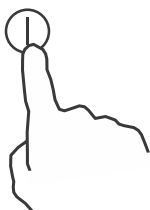
# ПАЙДАЛАНУ

## Ас дайындау панелін пайдалану жөніндегі нұсқаулық

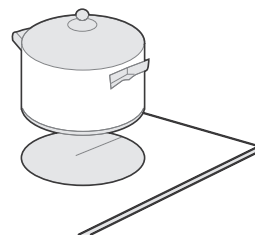
Қуат көзіне қосылғаннан кейін бір дыбыстық сигнал беріледі, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл керамикалық плитаның күту режиміне өткенін көрсетеді.

### 1 АС ӘЗІРЛЕУДІ БАСТАУ

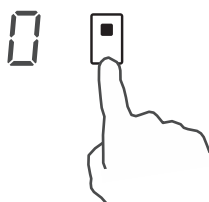
1. Қосу/Өшіру сенсорлық түймесін түртіңіз. Барлық индикаторларда «» белгісі көрсетіледі.



2. Қолданғыңыз келетін оттықтың үстіне ыңғайлы табаны қойыңыз. Табаның түбі мен оттықтың беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



3. Қыздыру аймағын таңдау үшін сенсорлық түймені түртіңіз.



4. «-» немесе «+» сенсорлық түймесін басып арқылы қыздыру режимін таңдаңыз.

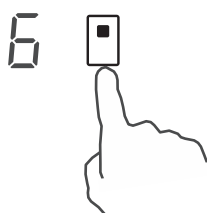
- Егер сіз 1 минут бойы қыздыру режимін таңдамасаңыз, керамикалық пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Сізге қайтадан 1-қадамнан бастау керек болады.
- Пісіру кезінде қыздыру режимін кез келген уақытта өзгертуге болады.
- «-» немесе «+» сенсорлық түймесін басып тұрып, мәнді жоғарылатасыз немесе төмендетесіз.

+



### 2 ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІН АЯҚТАУ

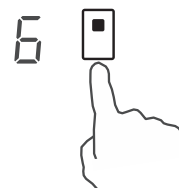
1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдау үшін сенсорлық түймені түртіңіз.



2. Конфорканы өшіру үшін «-» сенсорлық түймесін басып, «0» мәнін орнатыңыз немесе қыздыру аймағын басқару түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Конфорка өшкен кезде дисплейде «Н» белгісі пайда болады.

+

немесе



### ЫСТЫҚ БЕТТЕРДЕН САҚТАНЫҢЫЗ

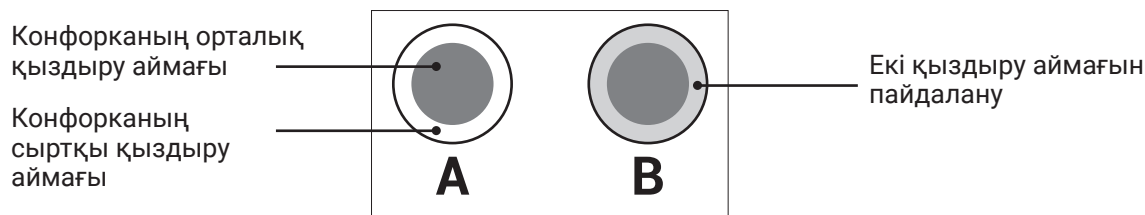
«Н» белгісі қай ас дайындау аймағы ыстық күйінде қалатынын көрсетеді, беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі сөнеді. Бұл белгі сонымен қатар электр қуатын үнемдеуге көмектеседі-егер сіз басқа табаны немесе кастрюльді қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық оттықты қолдануыңызға болады.



# ПАЙДАЛАНУ

## 3 ҚОС АЙМАҚТЫҚ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

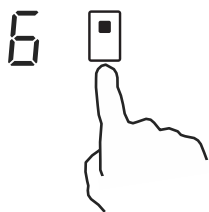
Конфорка екі қыздыру аймағынан тұрады – орталық және сыртқы. Сіз орталық қыздыру аймағын (А) сыртқы қыздыру аймағына қарамастан немесе екі қыздыру аймағын бір уақытта (В) пайдалана аласыз.



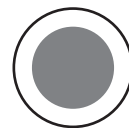
Пісіру панеліндегі қос аймақтың сенсорлық түймесі екі бөлек қыздыру аймағын бір үлкен аймаққа біріктіретін қос пісіру аймағын басқаруға арналған. Қос аймақтың сенсорлық түймесі екі қыздыру элементін бір уақытта белсендіріп, қыздыру аймағын арттырады. Осылайша, қос аймақтың сенсорлық түймесі пісіру панелінің икемділігін жақсартады және әртүрлі өлшемдегі ыдыстарда пісірудің оңтайлы жағдайларын қамтамасыз етуге көмектеседі.


### Қос аймақты белсендіру

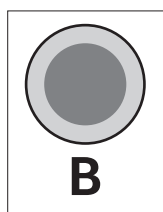
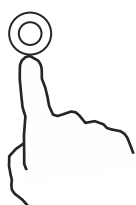
1. 1-ден 9-ға дейінгі деңгейді таңдау арқылы қыздыру қуатын реттеңіз (мысалы, 6)




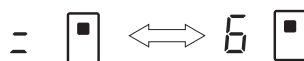
2. Конфорканың орталық қыздыру аймағы қосылады.




3. Қос аймақтық басқару сенсорлық  түймесін бір рет басқанда, конфорканың сыртқы қыздыру аймағы (В) жұмыс істей бастайды.

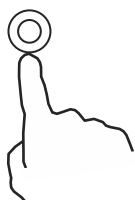


4. Қыздыру аймағының дисплейі «  » және « **6** » кезектесіп көрсетеді..



### Қос аймақты өшіру

1. Егер қос аймақтық басқару сенсорлық түймесін қайта түртсеңіз , қос аймақтық функциясы өшіріледі.



2. Қыздыру аймағының дисплейі « **6** » көрсетеді.



# ПАЙДАЛАНУ

## 4 БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ҚҰЛЫПТАУ

- Сіз байқаусыздан қосылудың алдын алу үшін басқару элементтерін бұғаттай аласыз (мысалы, балалардың оттықтарды кездейсоқ қосуы).

Басқару элементтерін бұғаттау үшін	
Құлыптаудың сенсорлық түймесін түртіңіз.	Құлыптау түймесін қайтадан баспасаңыз, 30 секунд ішінде таймер индикаторында «Lo» жыпылықтайды.
Құлыптаудың сенсорлық түймесін түртіп, оны 3 секунд басып тұрыңыз.	Таймер дисплейі «Lo» көрсетеді.
Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін	
Керамикалық пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Құлыптаудың сенсорлық түймесін түртіп, оны 3 секунд басып тұрыңыз.	

Пісіру панелі құлыптау режимінде болғанда, Қосу/Өшіру ① сенсорлық түймелерінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан Қосу/Өшіру ① сенсорлық түймесін пайдаланып керамикалық пісіру панелін өшіре аласыз, бірақ келесі әрекетті орындау үшін алдымен пісіру панелінің құлыптау функциясын алып тастау керек.

## 6 ТАЙМЕРДІ БАСҚАРУ

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттарды есептеу үшін пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін ас дайындау аймақтарын өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін таймерді бір немесе бірнеше ас дайындау аймағын өшіру үшін орнатуға болады. Таймердің максималды уақыты 99 минут.

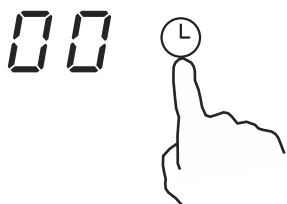
### МИНУТТАРДЫ САНАУ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

Егер сіз қыздыру аймақтарының ешқайсысын таңдамасаңыз

Пісіру панелінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

● **ЕСКЕРТУ:** Таймерді конфоркалардың ешқайсысы таңдалмаса да пайдалануға болады.

1. Таймерді басқарудың сенсорлық түймесін түртіңіз.

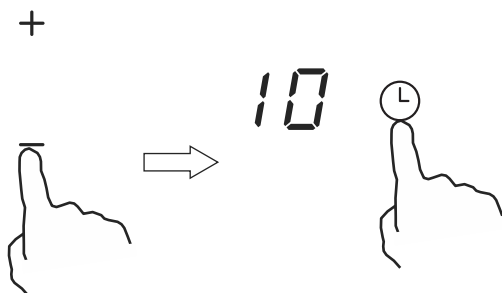


2. «-» немесе «+» түймесін басу арқылы уақытты орнатыңыз.

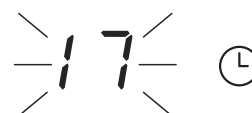
+



3. Таймер орнатуды растау үшін таймерді басқару түймесін қайтадан түртіңіз немесе ол автоматты түрде расталғанша 5 секунд күтіңіз.



4. Уақыт орнатылған кезде кері санақ басталады. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.



# ПАЙДАЛАНУ

5. Орнату уақыты аяқталғаннан кейін 30 секунд ішінде дыбыстық сигнал шығады, бірақ конфоркалар қосулы қалады.



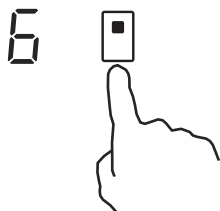
## ЕСКЕРТУ:

- Таймерді «—» немесе «+» басқару түймелерін түрту арқылы орнатқанда, оларды басып тұруға болады және уақыт алғашқы 15 минут ішінде 1 минутқа, содан кейін 5 минутқа (300 секунд) артады немесе азаяды.
- Егер сіз таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.
- Таймерді 99 минутқа тікелей орнату «—» басқару түймесін бірінші рет басқан кезде жүзеге асырылады.
- Екі немесе одан да көп конфоркалар қосылған кезде ең аз белгіленген уақыт көрсетіледі.

## КОНФОРКАНЫҢ БІРІН ӨШІРУ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

### Бір конфоркаға арналған таймерді орнату

1. Орнатқыңыз келетін аймақтың сенсорлық түймесін түртіңіз.

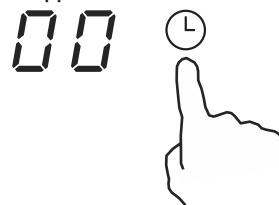


3. «—» немесе «+» түймесін басу арқылы уақытты орнатыңыз.

+

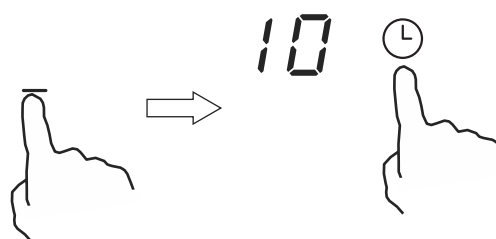


2. Таймерді басқару түймесін түртіңіз, сонда таңдалған аймақтың қызыл таймер нүктесі жыпылықтай бастайды.

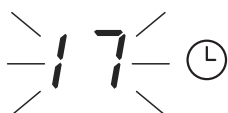


4. Стаймерді орнатуды растау үшін таймерді басқару түймесін қайтадан түртіңіз немесе ол автоматты түрде расталғанша 5 секунд күтіңіз.

+



5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таңдалған аймақтың қызыл нүктесі жанады.



6. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін тиісті конфорка автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигнал 30 секунд ішінде естіледі.



## ЕСКЕРТУ:

- Таймерді «—» немесе «+» басқару түймелерін түрту арқылы орнатқанда, оларды басып тұруға болады және уақыт алғашқы 15 минут ішінде 1 минутқа, содан кейін 5 минутқа (300 секунд) артады немесе азаяды.
- Егер сіз таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.
- Таймерді 99 минутқа тікелей орнату «—» басқару түймесін бірінші рет басқан кезде жүзеге асырылады.
- Екі немесе одан да көп конфоркалар қосылған кезде ең аз белгіленген уақыт көрсетіледі.

# ПАЙДАЛАНУ

## Қызып кетуден қорғау

Кіріктірілген температура датчигі керамикалық ас дайындау панелінің ішіндегі температураны бақылауға мүмкіндік береді. Температураның жоғарылауы байқалған кезде керамикалық ас дайындау панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

## Қыздыру аймағы әліде ыстық екенін білдіретін ескерту

Ас дайындау панелінің жұмысы аяқталғаннан кейін біраз уақыт бойы қалдық жылу бөлуі мүмкін. Қыздыру аймағының дисплейіндегі «Н» әрпі күйіп қалмас үшін абай болу керектігін ескертеді.

## Әдепкі жұмыс уақыты

Ас дайындау панелінің тағы бір қауіпсіздік функциясы автоматты түрде өшіру болып табылады. Бұл сіз оттықты өшіруді ұмытқан кезде әр дайым іске қосылады. Әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені өсімдік майы мен май өте тез қызады, әсіресе максималды қуатты пайдалансаңыз. Өте жоғары температурада өсімдік майы мен май өздігінен тұтануы мүмкін, бұл өрттің үлкен қаупін тудырады

## Ас дайындау бойынша кеңестер

- Сұйықтық қайнағаннан кейін қуат деңгейін азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану дайындау уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Дайындау уақытын қысқарту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Тағамды дайындауды жоғары қуатта бастаңыз және тағам толығымен қызған кезде оны азайтыңыз.

### БАЯУ ОТТА БҰҚТЫРУ, КҮРІШ ДАЙЫНДАУ

- Баяу отта бұқтыру процесі сұйықтықтың немесе тағамның температурасын салыстырмалы түрде төмен деңгейде (шамамен 85 °C) ұстап тұрудан тұрады, бұл тағамды баяу және біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік рагу алудың кепілі болып табылады, өйткені мұндай әдіспен дайындау кезінде дәмдік қасиеттер толығырақ ашылады. Сонымен қатар, жұмыртқа негізіндегі және ұнмен қоюландырылған тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада дайындау керек.
- Кейбір міндеттер үшін, күрішті абсорбция әдісімен дайындауды қоса алғанда (күрішті дайындау әдісі, оны дайындауға қажетті барлық су күріш дәндеріне сіңеді), тағамның дұрыс және ұсынылған уақытта дайындалатынына кепілдік беру үшін қуатты ең төменгі мәннен жоғары қою талап етілуі мүмкін.

# ПАЙДАЛАНУ

## Қызартып дайындалған стейк

Сөлді хош иісті стейктерді дайындау үшін:

1. Етті дайындау алдында бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Қалың түбі бар табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын маймен майлаңыз. Алдын ала қыздырылған табаға аздап май тамызып, үстіне ет салыңыз.
4. Дайындау кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың дәл уақыты стейктің қалыңдығына және оны қуыру дәрежесіне байланысты болады. Дайындау уақыты әр жағынан 2 минуттан 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты дайын екенін бағалау үшін стейкті басып көріңіз, - ол неғұрлым тығыз болса, соғұрлым «қуырылған» болады.
5. Ұсынар алдында стейкті жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз, ол суып, нәзік болуы үшін.

## Фритюрде қуыру

1. Керамикалық бетке сәйкес келетін тегіс түбі бар вок табасын немесе үлкен қуыру табасын таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттерді дайындаңыз. Қуыру тез болуы керек. Егер сіз көп мөлшерде тамақ дайындасаңыз, оларды бірнеше шағын бөліктерге бөліңіз.
3. Табаны аздап қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті дайындап, оны шығарып, жылы күйін сақтау үшін жылы жерге қойыңыз.
5. Көкөністерді араластыра отырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, оттықтың қуатын азайтыңыз, етті табаға қайтарыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Тағамның дайын болғанына көз жеткізу үшін ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.
7. Тағамды бірден ұсыныңыз.

## Жылыту параметрлері

Төменде келтірілген параметрлер тек ұсыныстар болып табылады. Дәл баптау бірнеше факторларға, соның ішінде қолданылатын ыдыс-аяққа және дайындалатын тағамдардың көлеміне байланысты. Сіз үшін ең қолайлы параметрлерді таңдау үшін шыны керамикалық плитамен эксперимент жасаңыз.

Жылыту қуатының деңгейі	Сипаттама
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• тағамның кішкене бөліктерін бірқалыпты қыздыру</li><li>• шоколадты, сары майды және тез күйіп кететін тағамдарды еріту</li><li>• баяу отта бұқтыру</li><li>• баяу қыздыру (баяу бұқтыру)</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• жылыту</li><li>• жылдам қайнау</li><li>• күріш дайындау</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• құймақтар</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• шала қуыру</li><li>• макарон дайындау</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• фритюрде қуыру</li><li>• қуыру</li><li>• сорпаны қайнатуға дейін жеткізу</li><li>• су қайнату</li></ul>

# ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ

## Негізгі ережелер

### **Шыны керамикалық панельдің сыртқы түрін сақтау үшін ережелерді сақтау керек:**

- Ауыр заттарды - кәстрөлдерді, табаларды бетіне лақтырмаңыз (жарып бөлу үшін кейде пышақты ұшын төмен қаратып тігінен лақтыру жеткілікті);
- Бір уақытта бірнеше конфорканы толық қуатқа қоспаңыз;
- Конфоркаларды ұзақ уақыт қыздырмаңыз;
- Ыстық пешке суық су құймаңыз (кішкене шашыратуда болмайды);
- Қантты ыстық бетке шашпаңыз, ол тез ериді - беті таза болғаннан кейін материалда кішкене жарықтар пайда болады;
- Табаны тазартылмаған бетке қоймаңыз - егер ол жабысып қалса, ол әйнектің бір бөлігін бірге алып кетеді;
- Қайнап жатқан қант шәрбатын, тіпті тосапты қараусыз қалдырмаңыз - егер ол тасып кетсе, оны панельден кішкене зақым жасамай алып тастау мүмкін болмайды;
- Абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз, олар бетті сызып, кішкене сызаттар түсіреді, бұл үлкен зақым келтіруі мүмкін;
- Тазалау үшін қатты ысқыштарды немесе щеткаларды пайдаланбаңыз.

**Онсыз да, егер керамикалық плита басынан бастап шеттері тым жақын болып дұрыс орнатылмаған болса, жарықтарды болдырмау мүмкін емес. Материалдың жылу әсерінен кеңеюі кезінде кернеулер пайда болады, бұл жарықтардың пайда болуына әкеледі.**

Шыны керамика-бұл берік жабын, бірақ ол нүктелік соққылардан, қант қосылған өнімдерден қорқады және нәзік күтімді қажет етеді.

### **Ыдыстың түбі таза және құрғақ болуы керек**

Шыны керамикалық оттықтарға су немесе дымқыл ыдыстарды, сондай-ақ тоңазытқыштан шығарылған ыдыстарды қоймаңыз. Плитаның бетінде әктас ақ дақтар қалады. Есіңізде болсын, алдымен кәстрөлді немесе табаны пешке қойып, содан кейін плитаны қосасыз. Егер сіз ыдысты ас дайындау панелін қосар алдында оттыққа орналастыратын болсаңыз, ыдыс-аяқтың бөлме температурасында екеніне көз жеткізіңіз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты шыны керамика түсін өзгертеді.

### **Ас дайындау бетін үстел үсті ретінде пайдаланбаңыз**

Ас дайындау панеліне ет тартқышты, шырынсыққыны немесе блендерді қоймаңыз, тағамды кесу үшін кесу тақтасын қоймаңыз. Егер сіз шыны керамикаға үнемі жабдық қойып, қақпақтарды, ас құралдарын қойып, өнімдерді кесетін болсаңыз, ол сызылып кетуі немесе мүлдем істен шығуы мүмкін. Тәуекелге бармаңыз.

### **Ауыр заттарды плита үстіне түсіріп алмаңыз**

Шыны керамикалық жабын жоғары температураға өте төзімді, бірақ құлаған пышақтан, ауыр табадан нүктелік соққылар жарықтар мен шытынауға әкелуі мүмкін. Дайындағанда ұқыпты болыңыз, пышақ пен ыдыс ұстағыштарды плитаның жанына қоймауға тырысыңыз, егер сіз пештің үстінде орналасқан бір затты жөндеуді шешсеңіз, оның үстіне ештеңе түспеуі үшін оны қалай жасау керектігін ойластырыңыз.

### **Табалар мен кәстрөлдерді ас дайындау бетімен сырғытып жылжытпаңыз**

Оларды ас дайындау бетінің үстінен сырғытып жылжытпай, көтеріп орнын ауыстырған дұрыс. Сырғытып жылжытқаннан сызаттар қалуы мүмкін.

### **Қантты ас дайындау бетінен бірден алып тастаңыз**

Қант шыны керамика үшін зиянды. Егер оны уақытында жинап алмаса, оны сүрту қиынға соғады, ал күйген жердегі шыны керамиканың жоғарғы қабаты бүлінеді. Егер қант төгілген болса, жабынды сызып алмау үшін оны ас дайындау бетінен ұқыптап жинап алыңыз. Ал егер еріп үлгерген болса, плита толық суығаннан кейін оны шыны керамикаға арналған қырғышпен алып тастаңыз. Неғұрлым тезірек болса, соғұрлым жақсы.

### **Шыны керамикаға төгілген суды беті суығаннан кейін құрғатып сүртіңіз**

Егер суды сүртпесеңіз, ол құрғап, шыны керамика бетінде дақтар қалдырады. Сондықтан ас дайындау панелі салқындағаннан кейін құрғатып сүртіп алған дұрыс. Бетінде ешқандай дақтар қалмас үшін таза, құрғақ микроталшық матаны пайдаланыңыз. Егер су құрғап, дақтар пайда болса, оларды суға малынған таза шүберекпен сүртіңіз, содан кейін панельді құрғатыңыз.

# ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ

## Арнайы тазалау құралдарын және жұмсақ губкаларды пайдаланыңыз

Абразивтік құралдар мен құрал-саймандар - ұнтақтар, қатты губкалар - үстіңгі қабатын сызып тастауы мүмкін. Сондықтан плитаны шыны керамикаға арналған сұйық немесе гель тәрізді арнайы құралдармен тазалау қажет. Егер арнайы құрал болмаса, қарапайым ас содасы көмектеседі. Бірақ ас дайындау бетін бүлдіріп алмау үшін соданы алдымен паста күйіне дейін суда араластырып, содан кейін плитаға жағу керек. 5 минутқа қалдырыңыз, содан кейін таза сумен жуып алыңыз және микроталшықты шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

## Күйікті шыныға арналған қырғыштың көмегімен тазалау

Ерекше күрделі жағдайларда шыны керамикалық беттерге арналған қырғыштарды пайдаланыңыз. Алдымен плитаға тазалауға арналған затты жағыңыз, содан кейін жүзін ас дайындау бетінде 30 градус бұрышта ұстап, дақты тазалаңыз, егер жүзін тік бұрышта ұстап тазаласаңыз, сызаттар қалады. Қырғышты пайдаланған кезде, микро сызаттардың пайда болуын болдырмау үшін әрқашан ас дайындау панелінің бетін ылғалдандырыңыз.

## Түрлі ластануларды қалай тазалау керек

Төгілген сүт қатып қабықтанады, одан жарты сағаттан кейін құтылу қиын. Сондықтан төгілген сұйықтықты құрғатпай бірден сүртіңіз. Арнайы химияны қолданыңыз немесе қабықты өсімдік майының бірнеше тамшысымен ерітіңіз, содан кейін сабынды сумен жуыңыз.

**Майды** ыдыс жуғыш зат жақсы тазартады. Дақты сабынды сумен сулаңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

**Күйгін** біраз күш салуды талап етеді. Алдымен дақты ыдыс жуғыш затпен, содан кейін күйікті кетіруге арналған арнайы затты жағып сулаңыз. Сонымен қатар, қосымша қырғышты қолданыңыз, соңында дақ қалдықтарына аз мөлшерде су мен ас содасынан дайындалған тазалағышты жағыңыз.

«Түрлі-түсті» және ақ дақтарды кейбір тазартқыш заттар қалдыруы мүмкін. Беттің әдеттегі түсін қайтару үшін сірке суын тең пропорцияда сумен сұйылтып, оны дақтарға жағыңыз. Бірнеше минуттан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

## Шыны керамикалық плитаны тазартудағы ең бастысы

- Шыны керамика мұқият күтімді қажет етеді. Тек осы жағдайда ғана ол ұқыпты және көрнекі көрінеді.
- Ешқашан абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз-олар әдемі жылтыр бетті біржола бұзады.
- Карамелденген қантты толығымен жою іс жүзінде мүмкін емес, сондықтан оның плитаға түсуіне жол бермеңіз.
- Алдымен күрделі және ескі дақтарды жұмсартуды ереже ретінде қабылдаңыз содан кейін ғана оларды жоюға кірісіңіз.
- Алдыңғы тамақ дайындау процесі кезінде пайда болған ластануларды тазалағанға дейін оттықты қоспаңыз.

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат
Шыны керамикалық беттің күнделікті ластануы (саусақ іздері, іздер, тамақ немесе төгілген сұйықтық қалдырған дақтар)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ас дайындау панелді өшіріңіз.</li><li>2. Ас дайындау панелін тазалауға арналған затты шыны әлі жылы болып тұрғанда жағыңыз (бірақ ыстық емес болсын!).</li><li>3. Таза матамен немесе қағаз сүлгімен жуыңыз және кептіріп сүртіңіз.</li><li>4. Ас дайындау панелін қайта қосыңыз.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ас дайындау панелінің қуаты ажыратылған кезде «ыстық бет» индикациясы көрсетілмейді, бірақ дайындау аймағы ыстық күйінде қалуы мүмкін!</li><li>• Абай болыңыз.</li><li>• Шыныда күшті жуғыш заттарды, қатты щеткаларды және абразивті тазартқыштарды қолданудан сызаттар қалуы мүмкін. Берілген жуғыш зат сізге сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмадағы ақпаратты оқыңыз.</li><li>• Ешқашан ас дайындау панелінде тазалағыш заттардың қалдықтарын қалдырмаңыз: себебі бұл шыныда сызаттар мен дақтар қалдыруы мүмкін.</li></ul>

# ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат
Қайнаған сұйықтықтардың шашырауы, балқытылған тағамдар мен ыстық, тәтті сұйықтықтардың іздері	<p>Оларды шыны керамикалық плиталарға қолайлы қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ас дайындау панелінің қуатын өшіріңіз.</li> <li>2. Ас дайындау панелі суығаннан кейін ластануды немесе төгілген сұйықтықты алып тастаңыз. Қырғышты 30 ° бұрышта ұстаңыз.</li> <li>3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдысты жууға арналған сулықпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз.</li> <li>4. Жоғарыда «Күнделікті ластану» бөлімінде сипатталған 2-4-қадамдарды орындаңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Балқытылған, тәтті өнімдерден (қант, бал, шәрбат) қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер оларды шыны керамикалық панелінде салқындағанша қалдырсаңыз, оларды тазалау қиын болады немесе ас дайындау бетінің қайтымсыз зақымдануына әкелуі мүмкін.</li> <li>• Кесіп алу қаупі: шыны керамикалық бетті тазалау үшін қырғышты өте сақтықпен пайдаланыңыз. Қырғыштың жүзі өте өткір болады, бір жеріңізді кесіп алуыңыз мүмкін. Қырғышты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.</li> </ul>
Сенсорлық басқару элементтеріне сұйықтықтардың төгілуі	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ас дайындау панелінің қуатын өшіріңіз.</li> <li>2. Төгілген сұйықтықты сүртіңіз.</li> <li>3. Таза ылғалды губкамен немесе матамен сенсорлы басқару аймағын сүртіңіз.</li> <li>4. Бетін қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>5. Ас дайындау панелінің электр қуатын қайта қосыңыз.</li> </ol>	<p>Ас дайындау панелі дыбыстық сигнал беріп, өшіп қалуы мүмкін, ал сенсорлық басқару элементтеріне сұйықтық төгілген жағдайда жұмыс істемеуі мүмкін. Ас дайындау панелін қайта қосар алдында міндетті түрде сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.</p>

## ● ЕСКЕРТПЕ:

- Алюминий фольгасын, балқытылған пластмассаны және күйген қантты ас дайындау беті суымай тұрып алып тастаған дұрыс. Егер бұл орын алса, ластаушы заттардың еруі үшін пешті қайтадан қыздыру керек. Содан кейін оларды қырғышпен қырып алу оңайырақ болады. Содан кейін ас дайындау бетін суытып, оған арнайы шыны керамиканы жуатын затты жағып, жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен ақырын ысқылау керек. Осыдан кейін ас дайындау беті ылғалды сүлгімен мұқият тазартылады және құрғатып сүртіледі.
- Шыны керамиканы тазарту үшін дақ кетіргіштер мен тұмшапешті тазалайтын спрейлерді қолдануға болмайды.
- Ас дайындау панеліне қатты заттардың түсуіне жол бермеу керек-мысалы, құм түйірлері. Олар шыны керамикалық бетті зақымдауы мүмкін.
- Ыстық оттыққа дымқыл және суық ыдысты қоюға болмайды, ыстық бетке суық суды шашыратпаңыз және оған жол бермеңіз. Шыны керамика шыдамауы мүмкін.
- Шыны керамикалық панель ұқыпты қарауды талап етеді. Дұрыс күтілмеген жағдайда жабын құрылымының бұзылуы біртіндеп жүреді, бірден байқалмайды. Бірақ, ерте ме, кеш пе, жарықтар көрініп, панель жарамсыз болады.

# ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## Ықтимал ақаулар

Құрылғыны пайдалану қателер мен ақауларға әкелуі мүмкін. Төмендегі кестелер қателерді немесе ақауларды жоюдың ықтимал себептері мен ұсыныстарын сипаттайды. Қызмет көрсету орталығына бару үшін қажет болуы мүмкін уақыт пен ақшаны үнемдеу үшін берілген ақпаратпен мұқият танысқан жөн.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Шешім
Ас дайындау панелі қосылмайды	Құрылғы қосылмаған	Керамикалық ас дайындау панелінің қуат көзіне қосылып, қосылғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуатының ақаулары бар-жоғын тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жанасқан кезде әсер етпейді	Басқару элементтері бұғатталған	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз («Пайдалану жөніндегі нұсқаулық» бөлімін қараңыз).
Сенсорлық басқару элементтеріне жанасқан кезде нашар әрекет етеді	Басқару элементтерінде аз мөлшерде су болуы мүмкін немесе оларды саусағыңыздың ұшымен түртуге болады	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусағыңыздың жастықшасымен (ұшымен) басқару элементтерін түртіңіз.
Әйнекте сызаттар пайда болды	Түбі тегіс емес, өрескел түбі бар ыдыстарды пайдалану. Тазалау кезінде агрессивті құралдарды немесе тазартқыш абразивтік ұнтақтарды пайдалану. Қатты щеткалар мен губкаларды қолдану	Түбі тегіс және түзу ыдысты пайдаланыңыз («Шыны керамикалық бетке арналған ыдысты дұрыс таңдау» бөлімін қараңыз). Шыны керамикалық бетті күту бойынша тиісті құралдарды пайдаланыңыз және құрылғыны нұсқаулыққа сәйкес тазалаңыз («Күтімнің жалпы ережелері» бөлімін қараңыз)
Кейбір ыдыстар шытынаған немесе шерткен дыбыстар шығарады	Бұл сіздің ыдысыңыздың конструкциясының ерекшеліктерінен туындауы мүмкін (әртүрлі металл қабаттары қыздыруға әртүрлі әсер етеді)	Бұл ыдыс үшін қалыпты құбылыс және жарамсыздықты көрсетпейді.

## Қате кодтары

- Ас дайындау панелі өзіндік диагностикалау функциясымен жабдықталған. Бұл сынақтың көмегімен маман бірнеше компоненттердің жұмысын жұмыс бетінен ас дайындау панелін бөлшектемей тексере алады.
- Тұтынушы пайдаланған кезде туындайтын ақаулық коды және шешім.

Ақаулық коды	Ықтимал себеп	Шешім
Автоматты түрде қалпына келтіруі жоқ		
E0	Нөлдік қате	Дисплей мен қуат көзі арасындағы байланысты қайта орнатыңыз. Қуат көзін ауыстырыңыз.
E1	Керамикалық панельдің температура сенсорының ақаулығы-тізбектің үзілуі	Қосылымның дұрыстығын тексеріңіз немесе керамикалық панельдің температура сенсорын ауыстырыңыз.
E2	Керамикалық панельдің температура датчигінің ақаулығы - қысқа тұйықталу	
E7	Керамикалық панельдің температура датчигінің ақаулығы	
C1	Керамикалық панельдің температура датчигінің қызуы	Керамикалық панельдің температурасы қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.

# ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

---

Ақаулық коды	Ықтимал себеп	Шешім
E3	NTC температура датчигінің ақаулығы - тізбектің үзілуі.	Дисплей панелін ауыстырыңыз
E4	NTC температура датчигінің ақаулығы - қысқа тұйықталу	
EL	Қуат кернеуі номиналдан төмен	Электрмен қоректендірудің дұрыс берілгенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпқа келгеннен кейін қуатты қосыңыз.
EH	Қуат кернеуі номиналдан жоғары	
EU	Байланыс қатесі	Дисплей тақшасын қуат тақшасына қайта қосыңыз. Қуат тақшасын немесе дисплей тақшасын ауыстырыңыз.

# ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

---

## Техникалық ақпарат

<b>Үлгі</b>	<b>МСН-322В2</b>
Ас дайындау аймақтары	2 зоны
Кернеу	220-240 В~
Жиілігі	50Гц или 60Гц
Номиналды қуат	2600-3200 Вт
Құрылғы өлшемдері, Т x Б x Е	288 x 510 x 55 мм
Кіріктіріп орнатуға арналған өлшемдер А x В	268 x 490 мм

Өлшемдері шамамен көрсетілген. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен дизайнды ескертусіз өзгерте аламыз.

## САУДА БЕЛГІЛЕРІ, АВТОРЛЫҚ ҚҰҚЫҚ ЖӘНЕ ЗАҢДЫ ӨТІНІШ

**Midea**, логотипі, сөз белгілері, сауда атауы, дизайны, фирмалық стилі және олардың барлық нұсқалары Midea Group және/немесе оның еншілес компанияларының («Midea») құнды активтері болып табылады, оларға қатысты Midea сауда белгілерін, авторлық құқықтарды және басқа да зияткерлік меншік құқықтарын, сондай-ақ Midea тауар таңбасының кез келген бөлігін пайдалану нәтижесінде алынған барлық іскерлік беделді иеленеді. Midea сауда белгісін коммерциялық мақсатта Midea компаниясының алдын ала жазбаша келісімінсіз пайдалану тауар белгісін бұзу немесе жосықсыз бәсекелестік және қолданыстағы заңдарды бұзу болуы мүмкін.

Бұл нұсқаулықты Midea компаниясы жасап шығарған және Midea барлық авторлық құқықты өзіне қалдырады. Ешбір ұйым немесе жеке тұлға бұл нұсқаулықты Midea-ның алдын ала жазбаша келісімінсіз толық немесе ішінара пайдалана, қайталай, өзгерте, тарата, оны басқа өнімдермен біріктіре немесе сата алмайды.

Осы нұсқаулықта сипатталған құрылғының барлық параметрлері мен функциялары осы нұсқаулықты басып шығару кезінде өзекті болды. Дегенмен, функционалдылық пен дизайнның үздіксіз жақсаруына байланысты нақты өнім нұсқаулықта сипатталғандардан ерекшеленуі мүмкін.

# ҚОСЫМША АҚПАРАТ

---




## ДЕРЕКТЕРДІ ҚОРҒАУ ТУРАЛЫ ХАБАРЛАМА

Тапсырыс берушімен келісілген қызметтерді көрсету үшін біз клиентке қызмет көрсетілетін елдің заңына сәйкес деректерді қорғау туралы барлық ережелерді, сондай-ақ, егер қажет болса, ЕО-ның деректерді қорғау жөніндегі жалпы регламентін (GDPR) сақтауға келісеміз.

Әдетте, біздің деректерімізді өңдеу сізбен шарт бойынша біздің міндеттемелерімізді орындау үшін және өнімнің қауіпсіздігі үшін, өнімнің кепілдік және тіркеу мәселелеріне байланысты сіздің құқықтарыңызды қорғау үшін жүзеге асырылады. Кейбір жағдайларда, егер деректерді тиісті қорғау көзделмесе, дербес деректер Еуропалық экономикалық аймақтан тыс орналасқан алушыларға берілуі мүмкін.

Қосымша ақпарат сұрау салу бойынша беріледі. Егер сіз маркетинг мақсатында біз өңдейтін жеке деректеріңізді беруге қарсылық білдірсеңіз, [MideaDPO@midea.com](mailto:MideaDPO@midea.com) ресми электрондық поштасына жазу арқылы біздің деректерді қорғау қызметімен байланыса аласыз. Қосымша ақпарат алу үшін QR-кодқа өтіңіз.

# ҚАЛДЫҚТАРДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ӨҢДЕУ

<b>Кәдеге жарату туралы ескертулер</b>	
<b>EC WEEE</b>	ЕО WEEE директивасына және қалдықтарды кәдеге жаратуға сәйкестігі: Бұл өнім WEEE (2012/19/EU) электр және электрондық жабдығы өндірісінің қалдықтарын кәдеге жарату туралы ЕО директивасына сәйкес келеді. Бұл өнімде электр және электрондық жабдық қалдықтарының жіктеу белгісі (WEEE) бар.
	<p>Өнімде немесе қаптамада бейнеленген бұл таңба бұйымның қарапайым тұрмыстық қалдықтар санатына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін электр және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату жөніндегі тиісті орталықта кәдеге жаратуға жататынын көрсетеді. Құрылғыны дұрыс кәдеге жарату құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан туындайтын қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына қауіп төндірмеуге мүмкіндік береді.</p> <p>Бұл өнімді кәдеге жарату туралы толығырақ ақпаратты жергілікті өзін-өзі басқару органдарынан, жергілікті Қалдықтарды кәдеге жарату қызметінен немесе өнім сатып алынған дүкеннен алуға болады.</p> <p>Тұтынушы жабдықты дұрыс кәдеге жарату үшін жауап береді</p>
<b>RoHS</b>	Сіз сатып алған өнім RoHS (2011/65/EU) зиянды заттарды шектеу туралы ЕО Директивасына сәйкес келеді. Директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ оборуования.
<b>Қаптама туралы ақпарат</b>	
	Бұл өнімге арналған орау материалдары ұлттық экологиялық ережелерімізге сәйкес қайта өңделетін материалдардан жасалған. Орам материалдарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оларды жергілікті билік белгілеген орау материалдарын жинау орындарына апарыңыз.
	Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертифицирталған.

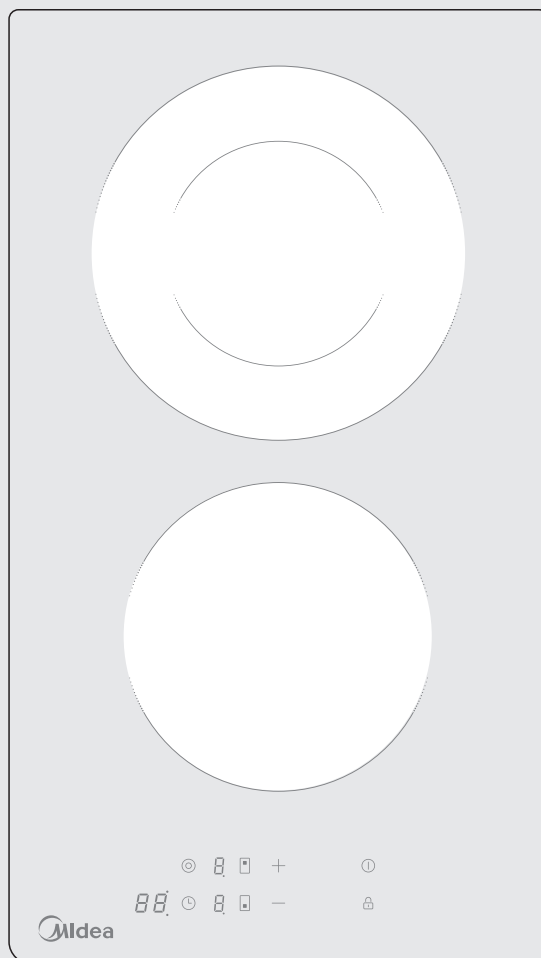
## ӨНДІРУШІ

GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.  
19 Sanle Road, Beijiao Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China

## ҚР ИМПОРТТАУШЫ

«TECHNOMAN» ЖШС  
Алматы қ., Бурундайская к., 93а, +7(727) 223 03 65  
ҚР бойынша қолдау орталығы: 8 800 004 04 94  
www.mideakz.com





## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



MCH-322B2

Предупреждение: Перед использованием данного устройства внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта. Для получения подробной информации обратитесь к продавцу или производителю. Все изображения в руководстве являются схематическими и могут иметь отличия от оригинала.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

**благодарим вас за покупку техники Midea!**

В тексте данного Руководства вы найдёте необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию вашего устройства. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить ваше время и средства в ходе эксплуатации бытовой техники. В разделе «Техническое обслуживание» вы найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

Компания **Midea** постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование устройства.



Рекомендуем внимательно прочитать данное Руководство перед первым использованием устройства. Оно содержит важные инструкции по технике безопасности и информацию, касающуюся установки, эксплуатации и технического обслуживания. Правильное обращение способствует эффективному, экологичному и безопасному использованию и минимизирует потребление энергии во время работы. Пожалуйста, всегда сохраняйте свидетельство о покупке для сохранения любых гарантийных претензий.

Эти инструкции по эксплуатации носят общий характер. Это означает: некоторые функции применимы к вашему устройству, а другие – нет.

При покупке устройства проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность.

Все изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретённой вами, может иметь отличия от изображений в Руководстве.

На сайте [www.mideakz.com](http://www.mideakz.com) можно скачать Руководство пользователя в цифровом виде и ознакомиться с другими продуктами.

**Желаем приятного пользования новым устройством!**

# СОДЕРЖАНИЕ

---

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Условные обозначения .....	4
Использование по назначению .....	5
Меры предосторожности при установке .....	6
Меры предосторожности при эксплуатации и техническом обслуживании.....	7

## **ОБЗОР УСТРОЙСТВА**

Варочная панель (вид сверху).....	9
Панель управления .....	9

## **УСТАНОВКА**

Установка варочной панели.....	10
Перед установкой крепежных кронштейнов.....	12
Предупреждения.....	13
Подключение варочной панели к электросети .....	13

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Сенсорное управление .....	15
Правильный выбор посуды для стеклокерамической поверхности.....	15
Начало приготовления пищи.....	17
Завершение процесса приготовления пищи .....	17
Использование функции двойной зоны.....	18
Блокировка элементов управления.....	19
Управление таймером .....	19
Защита от перегрева.....	21
Предупреждение об остаточном нагреве .....	21
Рабочее время по умолчанию.....	21
Советы по приготовлению.....	21
Параметры нагрева.....	22

<b>ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА .....</b>	<b>23</b>
----------------------------------	-----------

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Возможные неисправности.....	26
Коды ошибок .....	26

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Техническая информация .....	28
------------------------------	----

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Товарные знаки, авторские права и правовые предупреждения .....	29
Уведомление о защите данных.....	30

## **ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**

Предупреждение по утилизации.....	31
Информация об упаковке.....	31

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## Условные обозначения



### **ОПАСНОСТЬ**

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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ НАПРЯЖЕНИИ**

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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Данный символ указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьёзным травмам, если её не избежать.



### **ОСТОРОЖНО**

Этот символ указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к лёгким или незначительным травмам, или повреждению имущества и окружающей среды.



### **ВНИМАНИЕ**

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



### **ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!**

Этот символ указывает на то, что во время работы устройства, корпус нагревается до высоких температур, и есть опасность получения термического ожога.



### **ОБСЛУЖИВАНИЕ СЕРВИСНЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ**

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

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## Использование по назначению

- **СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ** — это плоский прямоугольный корпус толщиной около 3-6 см. Панель врезается в столешницу. Стеклокерамическая панель, с глянцевой чёрной поверхностью, отлично вписывается в кухонный гарнитур любого стиля и всегда выглядит современно и стильно. Стеклокерамическая панель обладают низким коэффициентом теплопроводности по всей ширине поверхности, на практике это даёт отсутствие нагрева плиты за пределами зоны готовки. Поверхность вне конфорок остается едва теплой. Конфорки довольно быстро остывают, поэтому легко регулировать степень нагрева. Простота очистки - поверхность не имеет какого-либо рельефа. Вся варочная панель находится в единой плоскости, что существенно упрощает процесс её очистки.  
В данной стеклокерамической варочной панели используется проволочный резистивный нагреватель, а выходная мощность регулируется с помощью системы сенсорного управления. Благодаря проволочному резистивному нагревателю, компьютеризированной системе управления и возможности выбора нескольких уровней мощности, стеклокерамическая варочная панель удовлетворяет практически любые кулинарные потребности.
- Данные правила техники безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в результате небезопасной или неправильной эксплуатации устройства. Пожалуйста, проверьте упаковку и устройство в момент покупки, чтобы убедиться, что всё в порядке для обеспечения безопасной эксплуатации. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру.
- Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов, и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).  
**Примечание:** *Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.*  
Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. **Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к устройству, при утере не возобновляются.**
- Обратите внимание на то, что модификации или изменения устройства не допускаются из соображений вашей безопасности. Ненадлежащее использование устройства несёт опасность для пользователя и ведёт к потере гарантийных обязательств.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Во избежание непредвиденных ситуаций, прочтите приведенную ниже информацию перед использованием варочной панели.

## Меры предосторожности при установке

### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте устройство 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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности данное устройство должно быть установлено в соответствии с приведёнными здесь инструкциями по установке.
- Установка и правильное заземление данного устройства должно быть произведено только квалифицированным специалистом. Устройство должно быть заземлено в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.
- Для устройства должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Данное устройство 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 устройства и ознакомлены с возможными опасностями.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не использовали устройство в качестве объекта для игр. Не допускается очистка и техническое обслуживание устройства детьми без присмотра.
- В случае повреждения шнура питания, во избежание опасности, он должен быть заменён представителем производителя, сотрудником сервисной организации производителя или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если панель треснула, выключите устройство, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают электрические элементы.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.
- Управление устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.
- 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 устройство, а затем закройте пламя крышкой или термостойким материалом для подавления огня за счёт ограничения доступа кислорода.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Меры предосторожности при эксплуатации и техническом обслуживании

### ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите устройство от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель, отсоединив вилку от розетки или с помощью выключателя, устанавливаемого до розетки.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

### УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ

Данные пункты относятся к индукционной варочной панели

- Это устройство 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 работу имплантата.
- Несоблюдение этого требования может привести к летальным исходам.

### ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ

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

### ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра. При перегреве масла или если в горячее масло попадёт влага (например, капли воды), это может вызвать бурное кипение и расплёскивание масла, что увеличивает риск возгорания.
- Никогда не используйте устройство в качестве стола или полки для хранения посторонних предметов.
- Никогда не оставляйте на устройстве кухонную посуду и посторонние предметы.
- Никогда не оставляйте рядом с устройством какие-либо намагничиваемые предметы (такие как кредитный карты и карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры и т.д.), так как они могут быть повреждены под действием электромагнитного поля устройства (*для индукционных варочных панелей*).
- Никогда не используйте устройство 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 (*для индукционных варочных панелей*).
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над устройством. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы. Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется устройство.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве пользователя. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не стойте на варочной панели.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Устройство предназначено для использования в быту и аналогичных целях, таких как:
  - для обслуживания кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
  - в гостиницах типа «постель и завтрак».
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования устройства его доступные части нагреваются. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться в помещении без постоянного присмотра.

**Поздравляем** с покупкой новой керамической варочной панели.

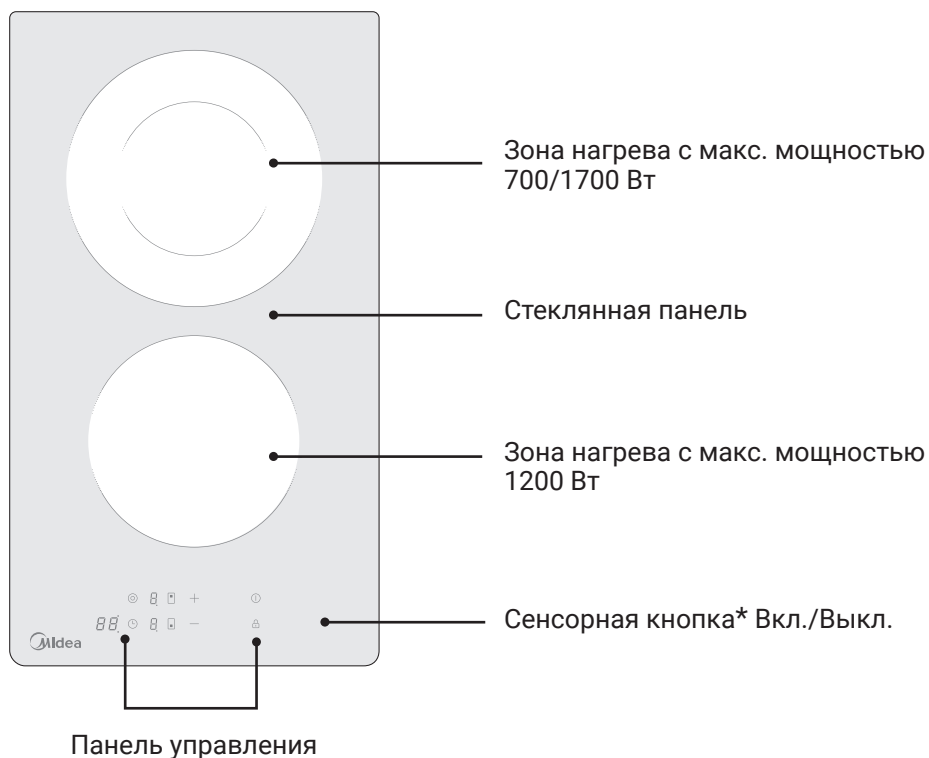
Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на ознакомление с данным руководством по установке, чтобы полностью понять, как правильно её установить и эксплуатировать.

Перед монтажом устройства прочитайте раздел, посвящённый вопросам установки.

Перед использованием устройства внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство по установке для дальнейшего использования.

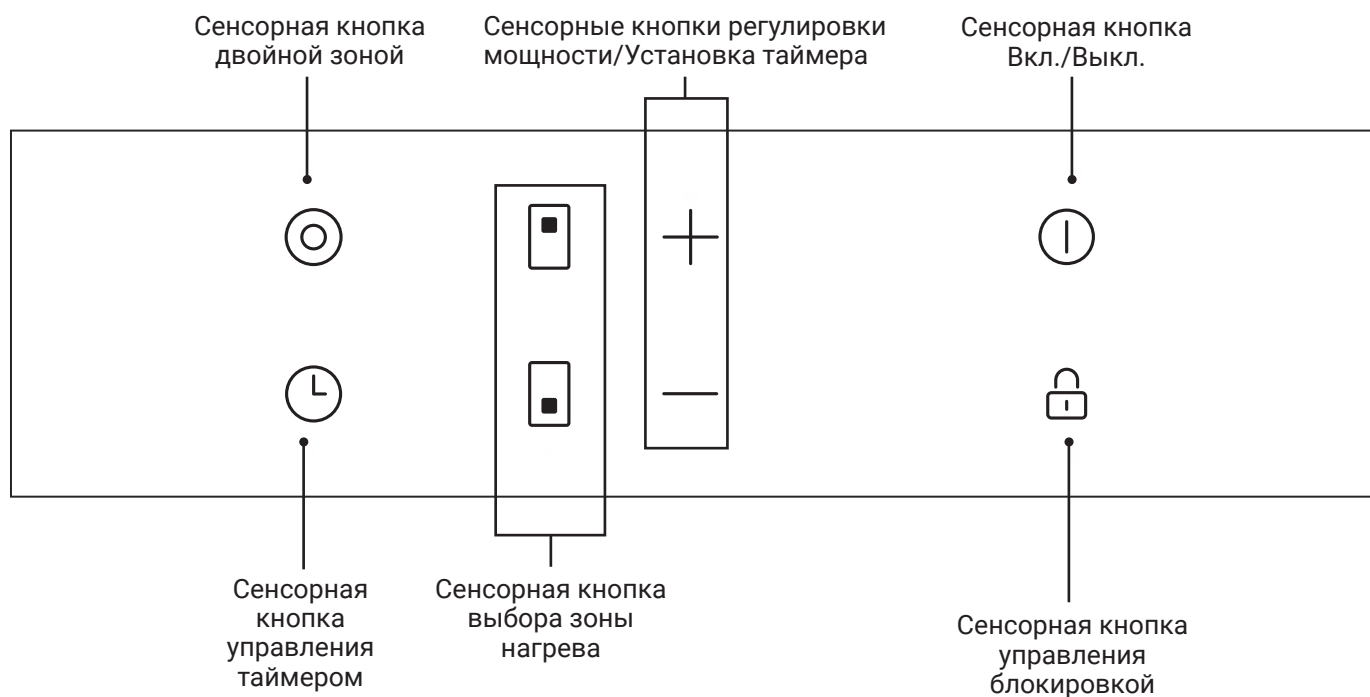
# ОБЗОР УСТРОЙСТВА

## Варочная панель (вид сверху)



\* Сенсорная кнопка — это тип кнопки, который реагирует на прикосновение пользователя, а не на физическое нажатие.

## Панель управления



### ● ПРИМЕЧАНИЕ:

Изображение устройства предназначено только для иллюстрации, пожалуйста, смотрите приобретенный вами продукт.

# УСТАНОВКА

## Установка варочной панели

Варочную электрическую панель устанавливают в кухонную столешницу.

**Основные места установки:**

**Встраиваемая установка в столешницу:** электрическая варочная панель устанавливается в специально вырезанное отверстие в столешнице, на уровне рабочей поверхности. В такой установке панель интегрируется с общей мебелью, создавая единое рабочее пространство.

**Островная установка:** варочная панель может быть установлена на кухонном острове – отдельном рабочем месте, расположенном в центре кухни. Это может быть удобным вариантом для легкого доступа ко всем зонам кухни.

**При установке варочной панели важно соблюдать следующие требования:**

**Безопасность:** проводка и подключения должны соответствовать электрическим стандартам.

**Удобство эксплуатации:** варочная панель должна быть расположена на удобной высоте и в удобном месте, чтобы использовать её было комфортно.

**Вентиляция:** при установке необходимо обеспечить достаточную вентиляцию, если панель требует охлаждения или если рядом находятся другие нагревательные приборы.

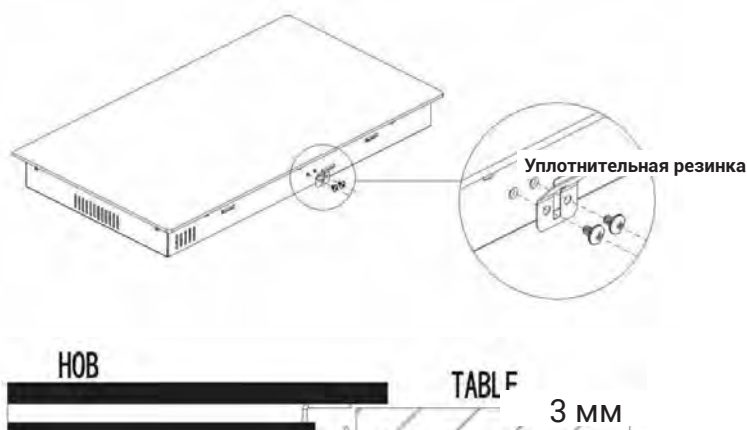
**ЗАПРЕЩЕНО! Приклеивать варочную поверхность к столешнице любыми видами клеев и силиконов. Использовать только поролоновый уплотнитель идущий в комплекте.**

### ! ВАЖНО!

- Не соблюдение правил монтажа может привести к повреждению и выходу из строя устройства.
- Устройство не подлежит гарантийному ремонту при поломке в следствии неправильно монтажа.
- Вырежьте отверстие под стеклокерамическую панель на рабочей поверхности кухонного гарнитура в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- При монтаже для правильной работы устройства необходимо оставить не менее 50 мм вокруг варочной панели.
- Убедитесь, что толщина рабочей столешницы составляет не менее 30 мм. Чтобы избежать поражения электрическим током и/или деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для рабочей поверхности термостойкий изоляционный материал (дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала для рабочей поверхности, если они не пропитаны специальным раствором). См. рисунок ниже:

### ! ВАЖНО!

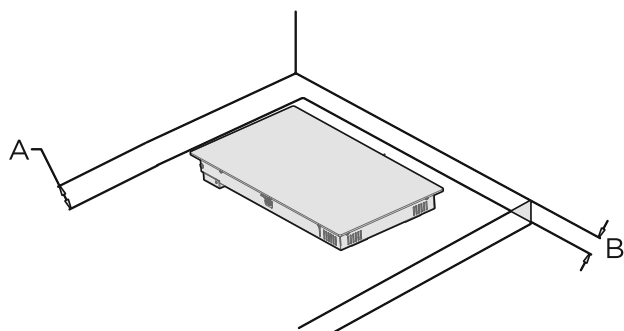
- Необходимо оставить тепловой зазор между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы 3 мм. Зазор помогает избежать перегрева ближайших конструкций, позволяет циркулировать воздуху, что предотвращает перегрев самой панели и риск возгорания.



A	B	C	D	E	F	G
268 +4 -0 мм	490 +4 -0 мм	50 мм	50 мм	50 мм	50 мм	3 мм

# УСТАНОВКА

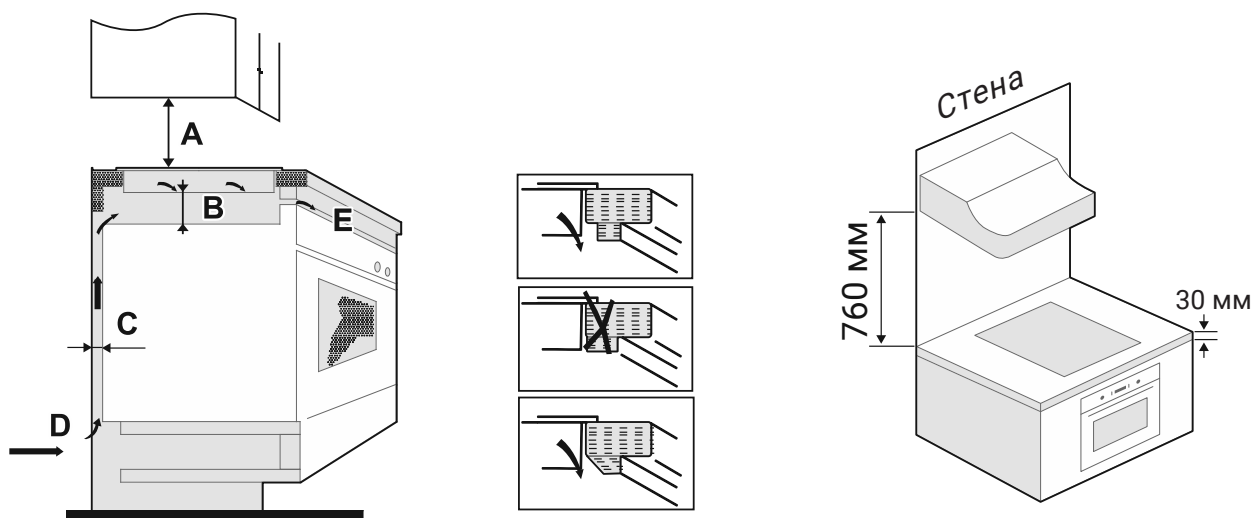
Стеклокерамическую варочную панель можно использовать на столешнице гарнитура. Стеклокерамическая варочная панель должна располагаться горизонтально. Как показано ниже:



A	B
50 мм	50 мм

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.

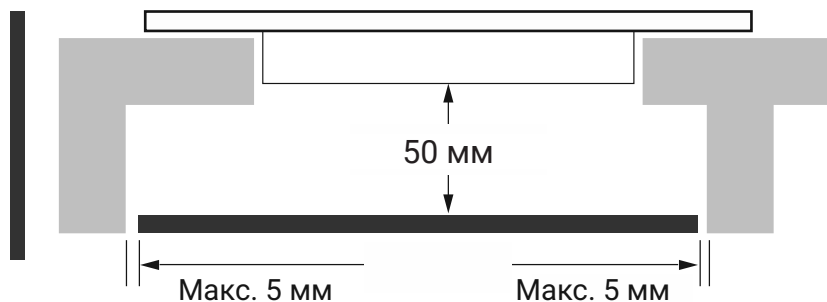


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50	20	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 5 мм

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обеспечьте достаточную вентиляцию.

# УСТАНОВКА

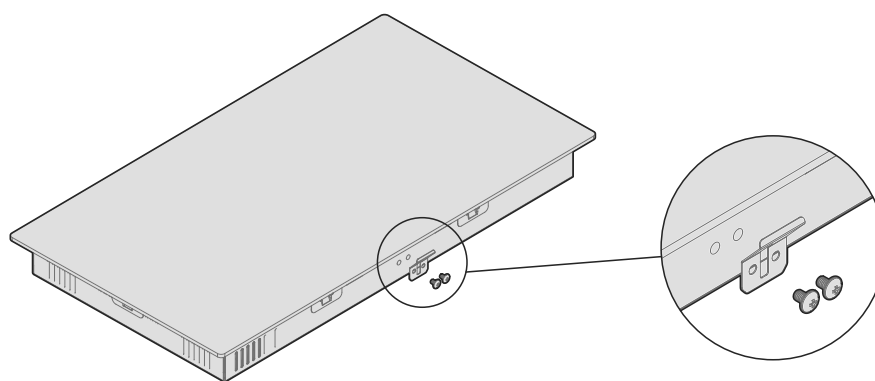
Убедитесь, что стеклокерамическая варочная панель хорошо вентилируется, а отверстия входа и выхода воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к нижней части разогретой варочной панели или поражения электрическим током во время работы, необходимо установить и закрепить винтами деревянную вставку на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Соблюдайте перечисленные ниже требования.



- Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. **УБЕДИТЕСЬ**, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда будете устанавливать варочную панель в нужное положение.
- Клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели в зоне варочной панели, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания панелей.
- Задняя стенка, окружающие и прилегающие к варочной панели поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

## Перед установкой крепежных кронштейнов

Перед установкой крепежных кронштейнов разместите устройство на устойчивой гладкой поверхности, перевернув варочную панель дном кверху, чтобы при этом не повредить керамическую поверхность, используйте упаковку в качестве подложки. При закреплении крепежных кронштейнов не прилагайте больших усилий, чтобы не повредить элементы управления, выступающие из варочной панели. После установки крепежных кронштейнов, разместите варочную панель в установочном отверстии на рабочей поверхности, закрепив кронштейны в нижней части варочной панели (см. рисунок). Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной рабочей столешницы.



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

# УСТАНОВКА

## Предупреждения

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Керамическая варочная панель должна устанавливаться квалифицированными техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.

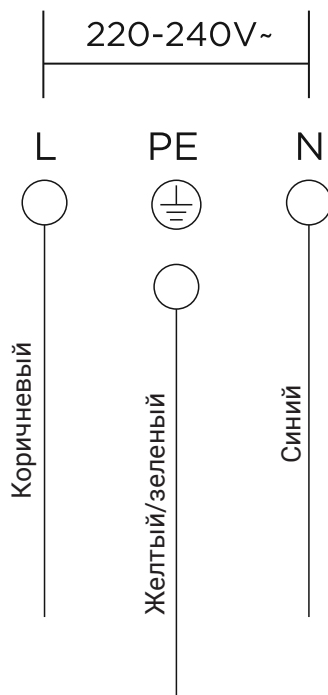
1. Керамическая варочная панель не должна устанавливаться над холодильником, посудомоечной машиной и сушильной машиной.
2. Во избежание растрескивания керамической панели, ни в коем случае не устанавливайте вблизи мойки и кранов с водой.
3. Для повышения надежности керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
4. Стенки кухонного гарнитура и рабочая столешница в зоне варочной панели должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений, сэндвич-панели кухонного гарнитура и клей используемый при сборке гарнитура из таких панелей, в районе варочной панели, должны быть устойчивы к нагреву.
6. Пароочиститель использовать не рекомендуется.
7. Данную керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом.
8. При необходимости, пожалуйста, обратитесь к поставщику за информацией о сопротивлении системы.

## Подключение варочной панели к электросети

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не рекомендуется подключать варочную панель самостоятельно, если у вас нет опыта в электромонтажных работах. Лучше обратиться к квалифицированному электрику.

Способ подключения показан ниже.



- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание опасности, повреждённый шнур питания подлежит замене только компетентной сервисной службой или квалифицированными специалистами.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения, и подключать устройство в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен быть перекручен, перегнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** После установки нижняя часть варочной панели и шнур питания будут недоступны.

# УСТАНОВКА

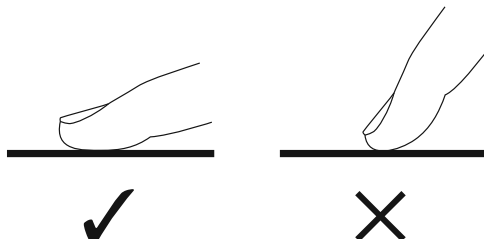
---

- Электрические варочные поверхности потребляют от 2,5 до 10 кВт. Поэтому, по современным правилам электробезопасности, розетки для них требуют отдельной выделенной линии электропитания от щитка.
- Убедитесь, что вся проводка и компоненты соответствуют стандартам безопасности. Важно проверить, что розетки и подключаемая проводка могут выдерживать нужную нагрузку, чтобы избежать перегрева и коротких замыканий. Подключение варочной панели требует точности и соблюдения всех правил электробезопасности.
- Перед подключением важно ознакомиться с техническим паспортом панели, чтобы узнать: мощность устройства, напряжение питания (обычно 220-240 В для стандартных бытовых моделей), тип подключения (однофазное или трехфазное).
- В зависимости от мощности панели выбирается подходящий кабель и автоматический выключатель. Важно использовать автоматический выключатель, который защитит варочную панель от короткого замыкания и перегрузок.
- Важно, чтобы розетка, через которую будет подключена варочная панель, соответствовала требованиям: для однофазного подключения (встречается чаще всего) — розетка должна быть с заземлением и соответствовать стандарту 16 А. Трехфазная варочная поверхность требует питания с вольтажом в 380 В и трёхфазную розетку на 20 Ампер, если мощность не выше 3.5 кВт или в 32 Ампера для мощной варочной панели от 3.6 до 7 кВт. Если в комплектации устройства вилка не прилагается, то понадобится также 3-фазная вилка с соответствующим ампертражом.
- **⚠ ВНИМАНИЕ!**  
**Нельзя подключать на контур питания плиты другие кухонные приборы. Это опасно для жизни.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Сенсорное управление

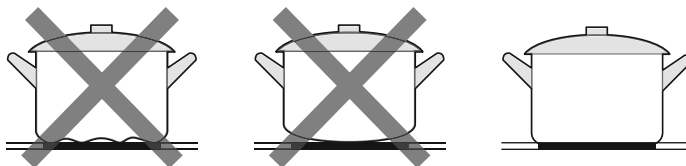
- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании вы будете слышать звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани).
- Даже небольшое количество воды в зоне управления может затруднить работу сенсорных кнопок.



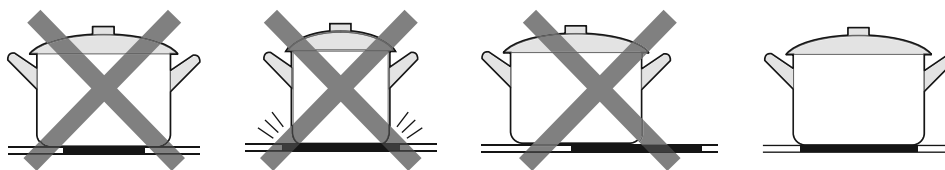
## Правильный выбор посуды для стеклокерамической поверхности

Владельцам электроплит важно знать, какая посуда подходит для стеклокерамики, так как при неправильном выборе есть риск повредить поверхность и снизить производительность плиты. К тому же, неправильный выбор посуды не позволит полностью использовать все преимущества стеклокерамики, не будет быстрого и равномерного нагрева.

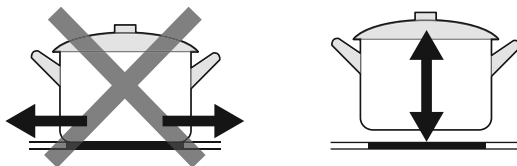
- ❶ Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном, а также избегайте изображений или гравировки на дне, это может помешать эффективной эксплуатации.



- ❷ Желательно выбирать дно с максимальным эффектом отражения, обычно оно матового или темного цвета. Следите за тем, чтобы дно вашей посуды было гладким, плотно прилегало к стеклу и соответствовало размеру конфорки. Всегда ставьте посуду на конфорку по центру.



- ❸ Если нужно переставить кастрюлю на другую конфорку, поднимите её и переставьте. Не тащите её по плите, тем более полную супом или компотом. Так вы рискуете не только поцарапать покрытие, но и расплескать содержимое.



## ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЛЬЗЯ

**Важно знать, какую посуду нельзя использовать:**

- Категорически не рекомендуется использовать старую посуду. Даже если она кажется ровной, не стоит рисковать, так или иначе старая посуда с нагаром и неровностями, это повредит стеклокерамическую поверхность;

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

- казаны с выгнутой поверхностью;
- алюминиевую посуду без специального покрытия;
- кастрюли, сковороды, ковши, имеющие диаметр меньше или больше размера стеклокерамической конфорки. Если диаметр меньше, нагрев будет происходить медленно. А если он больше, произойдет перегрев, который может вывести технику из строя.

## МОЖНО ВЫБИРАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ МАТЕРИАЛА:

- **Нержавеющая сталь.** Кастрюли и сковородки такого вида чаще всего хорошо моются, проводят тепло и выглядят очень эстетично. Лучше обратить внимание на указания на коробках к посуде, там должна быть отметка, что ею можно пользоваться на стеклокерамических панелях.
- **Эмалированная сталь.** Тут с оговоркой — должно быть идеально ровное дно, без царапин, выпуклостей, сколов.
- **Стекло и керамика, только жаропрочное.** Подходит, но с ограничениями. При условии, что дно емкости максимально гладкое и плотно прилегает к конфорке. Кастрюля из такого материала выглядит очень красиво, но у нее достаточно низкая теплопроводность и нагреваться она будет медленнее — поэтому нужно быть готовыми к увеличению расхода электроэнергии.
- **Алюминий.** Допустимы предметы из алюминия, но с керамическим или тефлоновым дном. Специальные символы на коробках подскажут, какие предметы подойдут для стеклокерамики.

Когда емкость для стеклокерамической плиты выбрана, нужно правильно использовать ее:


- Ставить на варочную панель только с сухим, чистым дном.
- Избегать попадания содержимого кастрюли на поверхность конфорки, и пригорания.
- По окончании приготовления пищи плита должна остыть. После этого ее поверхность нужно протереть слегка влажной губкой, смоченной специальным раствором для ухода за стеклокерамикой.

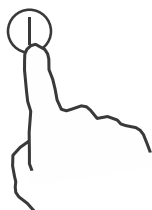
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Инструкция по использованию варочной панели

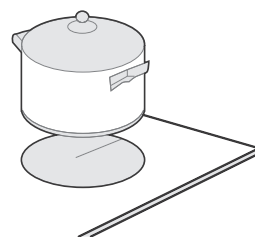
После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, затем погаснут, указывая на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

### 1 НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ

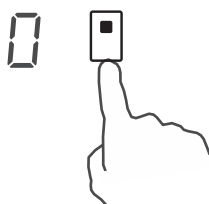
1. Коснитесь сенсорной кнопки Вкл./Выкл.  
На всех индикаторах будет отображаться символ «».



2. Поставьте подходящую сковороду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно сковороды и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Прикоснитесь к сенсорной кнопке выбора зоны нагрева.



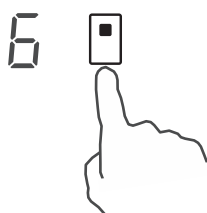
4. Выберите режим нагрева, нажав на сенсорную кнопку «-» или «+».

- Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.
- Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления.
- Удерживая нажатой сенсорную кнопку «-» или «+», вы увеличите или уменьшите значение.



### 2 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ

1. Прикоснитесь к сенсорной кнопке выбора зоны нагрева, который вы хотите отключить.



2. Чтобы выключить конфорку, нажмите на сенсорную кнопку «-» и задайте значение «0», или нажав и удерживая клавишу управления зоной нагрева в течение 3 секунд. Когда конфорка будет отключена на дисплее отобразится символ «H».



#### ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

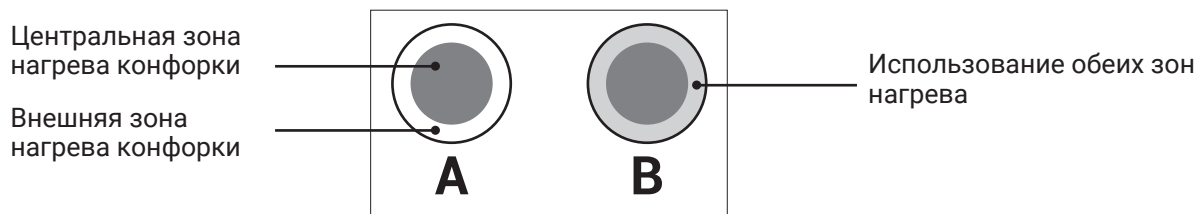
Символ «H» показывает, какая варочная зона остается горячей, когда поверхность остынет до безопасной температуры, символ погаснет. Этот символ также помогает сэкономить электроэнергию — если вы хотите разогреть другую сковороду или кастрюлю, используйте все еще горячую конфорку.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ

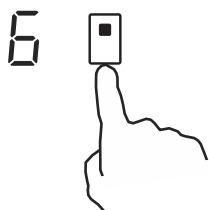
Конфорка состоит из двух зон нагрева – центральной и внешней. Вы можете использовать центральную зону нагрева (А) независимо от внешней зоны нагрева или обе зоны нагрева одновременно (В).



Сенсорная кнопка двойной зоны на варочной панели предназначена для управления двойной варочной зоной, которая объединяет две отдельные зоны нагрева в одну большую. Сенсорная кнопка двойной зоны активирует оба элемента нагрева одновременно, увеличивая площадь нагрева. Таким образом, сенсорная кнопка двойной зоны улучшает гибкость варочной панели и помогает обеспечить оптимальные условия для готовки на посуде разного размера.

### Активация двойной зоны

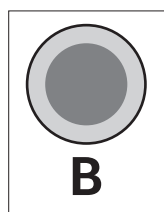
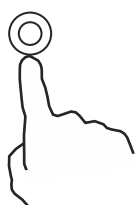
1. Отрегулируйте мощность нагрева, выбрав уровень от 1 до 9 (например, 6)



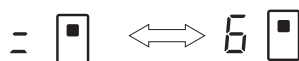
2. Центральная зона нагрева конфорки будет включена.



3. При однократном нажатии на сенсорную кнопку управления двойной зоной (символ с двумя концентрическими кругами) начнет работать внешняя зона нагрева конфорки (В).

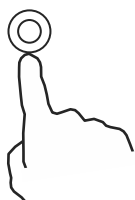


3. Индикатор зоны приготовления показывает поочередно « 2 » и « 6 ».



### Деактивация двойной зоны

1. Если снова прикоснуться к сенсорной кнопке управления двойной зоной (символ с двумя концентрическими кругами), функция двойной зоны будет деактивирована.



2. Дисплей зоны нагрева показывает « 6 ».



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 4 БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное включение (например, случайное включение конфорок детьми).

Чтобы заблокировать элементы управления	
Коснитесь сенсорной кнопки блокировки.	Индикатор таймера будет мигать «Lo» в течение 30 секунд, если не нажать кнопку блокировки еще раз.
Коснитесь сенсорной кнопки блокировки и удерживайте ее в течение 3 секунд.	Дисплей таймера покажет «Lo».
Чтобы разблокировать элементы управления	
Убедитесь, что керамическая варочная панель включена. Коснитесь сенсорной кнопки блокировки и удерживайте ее нажатой в течение 3 секунд.	

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме сенсорных кнопок Вкл./Выкл. ①. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью сенсорной кнопки Вкл./Выкл. ①, но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

## 5 УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его для отсчета минут. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении установленного времени. Максимальное время таймера составляет 99 минут.

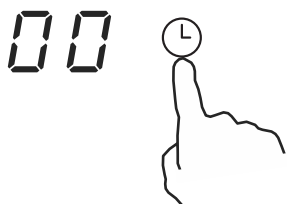
### НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТСЧЕТА МИНУТ

Если вы не выбрали ни одну из зон нагрева

Убедитесь, что варочная панель включена.

● **ПРИМЕЧАНИЕ:** Таймер можно использовать, даже если не выбрана ни одна из конфорок.

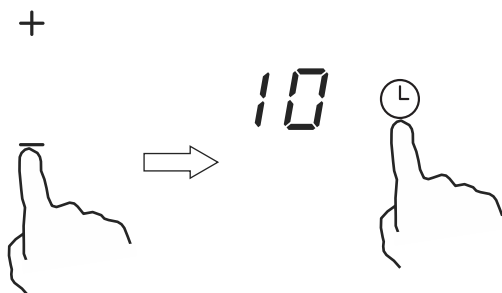
1. Коснитесь сенсорной кнопки управления таймером.



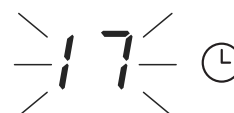
2. Установите время, нажав на кнопку «-» или «+».



3. Коснитесь кнопки управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически.



4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5. Когда время настройки истечет, в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, но конфорки останутся включенными.



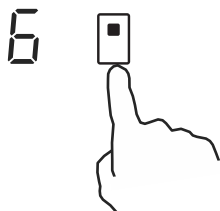
## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Когда вы устанавливаете таймер, касаясь кнопок управления «-» или «+», можно удерживать их, и время будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту в течение первых 15 минут, а затем — на 5 минут (300 секунд).
- Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам необходимо начать с шага 1.
- Прямой доступ к таймеру на 99 минут осуществляется при первом нажатии кнопки управления «-».
- При включении двух или более конфорок отображается минимальное установленное время.

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЗ КОНФОРОК

### Установка таймера для одной конфорки

1. Прикоснитесь к сенсорной кнопке той зоны, которую вы хотите установить.

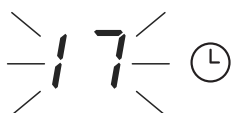


3. Установите время, нажав на кнопку «-» или «+».

+



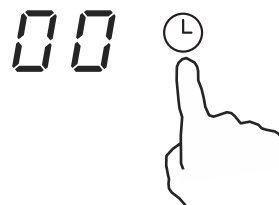
5. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время и загорится красная точка выбранной зоны.



## ПРИМЕЧАНИЕ:

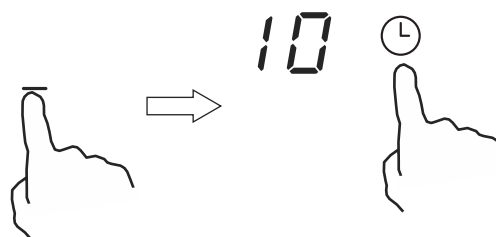
- Когда вы устанавливаете таймер, касаясь кнопок управления «-» или «+», можно удерживать их, и время будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту в течение первых 15 минут, а затем — на 5 минут (300 секунд).
- Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам необходимо начать с шага 1.
- Прямой доступ к таймеру на 99 минут осуществляется при первом нажатии кнопки управления «-».
- При включении двух или более конфорок отображается минимальное установленное время.

2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, и красная точка таймера выбранной зоны начнет мигать.



4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, чтобы подтвердить настройку таймера, или подождите 5 секунд, пока она не подтвердится автоматически.

+



6. По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически выключится, а звуковой сигнал будет звучать в течение 30 секунд.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении превышения температуры керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

## Предупреждение об остаточном нагреве

После работы варочной панели в течение некоторого времени может выделяться остаточное тепло. Буква "H", на дисплее зоны нагрева, предупреждает о необходимости быть осторожным, во избежание ожогов.

## Рабочее время по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

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



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете максимальную мощность. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет серьезную опасность пожара.

## Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда блюдо полностью прогреется.

### ТУШЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Процесс тушения на медленном огне заключается в поддержании температуры жидкости или пищи на сравнительно низком уровне (около 85 °C), что позволяет пище готовиться медленно и равномерно. Это является залогом получения вкусных супов и нежных рагу, поскольку при таком методе приготовления вкусовые качества раскрываются более полно. Кроме того, соусы на основе яиц и загущенные мукой следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции (способ варки риса, при котором вся вода, необходимая для его приготовления, впитывается зернами риса), может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена правильно и в рекомендованное время.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Подрумяненный стейк

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением мясо подержите при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните разогретую сковороду небольшим количеством масла и выложите на неё мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его прожарки. Время приготовления может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности – чем плотнее он будет на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он остыл и стал нежным.

## Жарка во фритюре

1. Выбирайте сковороду вок с плоским дном, совместимую с керамической поверхностью, или большую сковороду для жарки.
2. Подготовьте все ингредиенты. Обжаривание должно быть быстрым. Если вы готовите большое количество продуктов, разделите их на несколько небольших порций.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но всё еще хрустящими, убавьте мощность конфорки, верните мясо на сковороду и добавьте свой соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись до конца.
7. Сразу же подавайте на стол.

## Параметры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объёма готовящейся пищи. Поэкспериментируйте со стеклокерамической плитой, чтобы выбрать наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень мощности нагрева	Описание
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>● плавный разогрев небольших порций пищи</li><li>● растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>● тушение на медленном огне</li><li>● медленное нагревание (томление)</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>● подогрев</li><li>● быстрое закипание</li><li>● приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>● блинчики</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>● пассерование</li><li>● приготовление макарон</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>● жарка во фритюре</li><li>● обжаривание</li><li>● доведение супа до кипения</li><li>● кипячение воды</li></ul>

# ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА

---

## Основные правила

Чтобы сохранить внешний вид стеклокерамической панели следует придерживаться правил:

- **НЕ бросайте** на поверхность тяжелые предметы - кастрюли, сковородки (иногда достаточно вертикально бросить нож кончиком вниз, чтобы вызвать раскол);
- **НЕ включайте** одновременно несколько конфорок на полную мощность;
- **НЕ нагревайте** конфорки в течение длительного времени;
- **НЕ лейте** холодную воду на горячую плиту (о мелких брызгах не может быть и речи);
- **НЕ просыпайте** сахар на горячую поверхность, он быстро растворится - как только поверхность станет чистой, в материале появятся мелкие трещины;
- **НЕ ставьте** сковороду на неочищенную поверхность - если она прилипнет, то отойдет вместе с частью стекла;
- **НЕ оставляйте** кипящий сахарный сироп, а тем более варенье, без присмотра - если он перельется, его невозможно будет удалить, не нанеся микротравмы панели;
- **НЕ используйте** абразивные чистящие средства, они могут поцарапать поверхность и вызвать микротрещины, что приведет к серьезным повреждениям;
- **НЕ используйте** грубые губки или щетки для очистки.

**Даже без этого невозможно избежать трещин, если с самого начала керамическая плита установлена неправильно: слишком близко к краям. При расширении материала под воздействием тепла в нем возникают напряжения, что приводит к появлению трещин.**

Стеклокерамика — прочное покрытие, но оно боится точечных ударов, сахаросодержащих продуктов и нуждается в деликатном уходе.

### **Дно посуды должно быть чистым и сухим**

Не ставьте на конфорки из стеклокерамики мокрую или влажную посуду, а также посуду из холодильника. На поверхности плиты останутся белые пятна с известковым налётом. И помним, что сначала ставите кастрюлю или сковородку на конфорку, а уже потом включаете плиту. Если вы устанавливаете на конфорку посуду непосредственно перед включением, позаботьтесь, чтобы последняя была комнатной температуры. Из-за резкого перепада температур стеклокерамика меняет цвет.

### **Не используйте варочную поверхность как столешницу**

Не ставьте на варочную панель мясорубку, соковыжималку или блендер, не кладите разделочную доску, чтобы нарезать продукты. Если на стеклокерамику постоянно ставить технику, класть крышки, столовые приборы, разделять продукты, она может поцарапаться или вовсе выйти из строя. Не рискуйте.

### **Не роняйте тяжелые предметы на плиту**

Стеклокерамическое покрытие отлично выдерживает высокие температуры, но точечные удары — от упавшего ножа, тяжелой сковороды — могут привести к трещинам и сколам. Будьте аккуратнее, когда готовите, старайтесь не размещать рядом с плитой держатели для ножей и посуды, а если решите что-нибудь починить над плитой, продумайте, как сделать так, чтобы на нее ничего не упало.

### **Не двигайте сковороды и кастрюли по поверхности**

Их лучше переставлять, поднимая, а не двигая по плите. Можно оставить царапины.

### **Сахар убирайте с поверхности сразу**

Сахар губителен для стеклокерамики. Если вовремя его не убрать — пригорит, его будет сложно оттереть, а верхний слой стеклокерамики в месте пригара испортится. Если сахар просыпался, его нужно аккуратно смахнуть с поверхности, чтобы не оцарапать покрытие. А если успел подплавиться, удалите его скребком для стеклокерамики, как только плита полностью остынет. Чем быстрее, тем лучше.

### **Пролитую на стеклокерамику воду вытирайте насухо, как только поверхность остынет**

Если не вытереть воду, она высохнет, и на стеклокерамике останутся пятна. Поэтому лучше сделать это, как только панель остынет. Используйте чистую сухую салфетку из микрофибры, чтобы на поверхности не осталось разводов. В случае если вода уже высохла и появились пятна, потрите их смоченной в воде чистой салфеткой, а потом вытрите панель насухо.

# ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА

## Используйте специальные средства для чистки и мягкие губки

Абразивные средства и инструменты — порошки, жесткие губки — могут поцарапать поверхность. Поэтому чистить плиту нужно специальными средствами для стеклокерамики — жидкими или гелеобразными. Если нет специального средства, поможет обычная пищевая сода. Но чтобы не испортить поверхность, соду обязательно нужно сначала развести в воде до состояния пасты, а потом уже нанести на плиту. Оставьте на 5 минут, после чего смойте чистой водой и насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

## Очищайте нагар с помощью скребка для стекла

В особо сложных случаях пользуйтесь скребками, предназначенными именно для стеклокерамических поверхностей. Сначала нанесите на плиту средство для очистки, а потом счистите пятна скребком, держа лезвие под углом 30 градусов к поверхности, если чистить под прямым углом, останутся царапины. Пользуясь скребком, всегда увлажняйте поверхность варочной панели, чтобы предотвратить появление микроцарапин.

## Как чистить различные загрязнения

**Молоко** образует корку, от которой проблематично избавиться уже через полчаса. Поэтому сразу вытирайте разлитую жидкость, не допуская ее засыхания. Используйте специализированную химию или растворите корку несколькими каплями растительного масла, а затем смойте мыльным раствором.

**Жир** хорошо убирает средство для мытья посуды. Замочите пятно мыльным раствором, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.

**Нагар** потребует некоторых усилий. Вначале смочите пятно средством для мытья посуды, а затем специальное средство для удаления нагара. Дополнительно используйте скребок, а в конце нанесите на остатки пятна кашицу, приготовленную из небольшого количества воды и пищевой соды.

**«Цветные» и белые разводы** могут оставлять некоторые чистящие вещества. Чтобы вернуть привычный цвет поверхности, разведите столовый уксус с водой в равных пропорциях и нанесите его на разводы. Через несколько минут вытрите сухой тряпкой.

## Главное об очистке стеклокерамической плиты

- Стеклокерамика требует бережного ухода. Только в этом случае она будет выглядеть аккуратно и презентабельно.
- Никогда не используйте абразивы — они безвозвратно портят красивую глянцевую поверхность.
- Карамелизированный сахар практически нереально удалить полностью, поэтому не допускайте его попадания на плиту.
- Возьмите за правило вначале размягчать сложные и застарелые пятна и только потом приступайте к их удалению.
- Не включайте конфорку до того, как очистите загрязнения, которые появились во время предыдущего процесса приготовления пищи.

Что?	Как?	Важная информация
<b>Ежедневное загрязнение</b> стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, отметины, пятна, оставленные пищей или пролитой жидкостью)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите варочную панель.</li><li>2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!).</li><li>3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li><li>4. Снова включите варочную панель.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• При отключении питания варочной панели индикация «горячая поверхность» не отображается, но зона приготовления может оставаться горячей! Соблюдайте особую осторожность.</li><li>• На стекле могут остаться царапины от использования сильных моющих средств, жестких щеток и абразивных чистящих средств. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли вам данное моющее средство.</li><li>• Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: на стекле могут остаться пятна.</li></ul>

# ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА

Что?	Как?	Важная информация
Брызги от кипящих жидкостей, следы от расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей	<p>Немедленно удалите их с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических плит, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите питание варочной панели.</li><li>2. После того, как варочная панель остынет удалите загрязнения или пролитую жидкость. Держите скребок под углом 30°.</li><li>3. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость салфеткой для мытья посуды или бумажным полотенцем.</li><li>4. Выполните шаги 2-4, описанные выше в разделе «Ежедневное загрязнение».</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных, сладких продуктов (сахар, мед, сироп). Если оставить их остывать на стеклокерамической панели, их будет трудно удалить или даже может привести к необратимому повреждению варочной поверхности.</li><li>• Опасность порезаться: с особой осторожностью используйте скребок для очистки стеклокерамической поверхности. Лезвие скребка очень острое и можно порезаться. Храните скребок в недоступном для детей месте.</li></ul>
Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите электропитание варочной панели.</li><li>2. Вытрите пролитую жидкость.</li><li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li><li>4. Насухо протрите поверхность бумажным полотенцем.</li><li>5. Снова включите электропитание варочной панели.</li></ol>	Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо вытрите область сенсорного управления.

## ● ПРИМЕЧАНИЕ:

- Алюминиевую фольгу, расплавленную пластмассу и пригоревший сахар лучше удалять, пока поверхность не остыла. Если же это произошло, следует прогреть плиту заново, чтобы загрязнения расплавились. Тогда их легче соскоблить скребком. Затем поверхности необходимо дать остыть и нанести на нее специальное средство для мытья стеклокерамики, аккуратно растирая его мягкой тканью или бумажным полотенцем. После этого поверхность осторожно очищают мокрым полотенцем и протирают насухо.
- Не следует применять для чистки стеклокерамики пятновыводители и спреи для духовки.
- Следует избегать попадания на варочную панель твердых частиц — к примеру, песчинок. Они могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Стеклокерамическая панель требует деликатного обращения. При неправильном уходе, разрушение структуры покрытия происходит постепенно, заметным становится не сразу. Но, рано или поздно, трещины станут видны, панель придет в негодность.

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Возможные неисправности

Эксплуатация вашего устройства может привести к ошибкам и сбоям в работе. В приведенных ниже таблицах описаны возможные причины и рекомендации по устранению ошибок или неисправностей. Рекомендуется внимательно ознакомиться с приведенной информацией, чтобы сэкономить ваше время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается	Устройство не подключено	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли сбоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления (см. раздел «Инструкция по использованию»).
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	На элементах управления может быть небольшое количество воды, или вы можете прикоснуться к ним кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев.
На стекле появились царапины	Использование посуды с неровным, шершавым дном. Использование при очистке агрессивных средств или чистящих абразивных порошков. Применение жестких щеток и губок	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. разделы «Правильный выбор посуды для стеклокерамической поверхности»). Используйте соответствующие средства по уходу за стеклокерамической поверхностью и очищайте устройство в соответствии с инструкцией (см. раздел «Общие правила ухода»)
Некоторая посуда издает треск или щелчки	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов по-разному реагируют на нагрев)	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.

## Коды ошибок

1. Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.
2. Код неисправности, возникающий при использовании клиентом, и решение.

Код неисправности	Возможная причина	Решение
Автоматическое восстановление отсутствует		
E0	Нулевая ошибка	Установите на место соединение между дисплеем и блоком питания. Замените блок питания.
E1	Неисправность датчика температуры керамической панели - обрыв цепи	Проверьте правильность подключения или замените датчик температуры керамической панели.
E2	Неисправность датчика температуры керамической панели - короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической панели	
C1	Перегрев датчика температуры керамической панели	Подождите, пока температура керамической панели нормализуется. Нажмите кнопку "Вкл./Выкл.", чтобы перезапустить устройство.

# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

Код неисправности	Возможная причина	Решение
<b>E3</b>	Неисправность датчика температуры NTC - обрыв цепи.	Замените панель дисплея
<b>E4</b>	Неисправность датчика температуры NTC - короткое замыкание	
<b>EL</b>	Напряжение питания ниже номинального	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли подача питания. Включите питание после того, как подача питания нормализуется.
<b>EH</b>	Напряжение питания превышает номинальное	
<b>EU</b>	Ошибка связи	Снова подключите плату дисплея к плате питания. Замените плату питания или плату дисплея.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

## Техническая информация


<b>Модель</b>	<b>МСН-322В2</b>
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение	220-240 В~
Частота	50Гц или 60Гц
Номинальная электрическая мощность	2600-3200 Вт
Размеры изделия, Г x В x Ш	288 x 510 x 55 мм
Размеры для встроенной установки А x В	268 x 490 мм

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

---

## ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Логотип  Midea, торговые марки, дизайн, фирменный стиль и все их версии являются ценными активами Midea Group и/или её дочерних компаний («Midea»), в отношении которых Midea владеет товарными знаками, авторскими правами и другими правами на интеллектуальную собственность, а также всей деловой репутацией, полученной в результате использования любой части товарного знака Midea. Использование товарного знака Midea в коммерческих целях без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарный знак или недобросовестную конкуренцию в нарушение законодательства соответствующих стран.

Это руководство создано компанией Midea, и Midea сохраняет за собой все авторские права. Никакое юридическое или физическое лицо не может использовать, дублировать, изменять, распространять полностью или частично это руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные в данном руководстве параметры и функции устройства были актуальны на момент печати данного руководства. Тем не менее, в связи с постоянными улучшениями функционала и дизайна, фактический продукт может иметь отличия от описанных в руководстве.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

---




## УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для оказания услуг, согласованных с заказчиком, мы соглашаемся соблюдать все положения о защите данных в соответствии закону той страны, в пределах которой будут предоставляться услуги клиенту, а также, если применимо, Общий регламент ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных осуществляется для выполнения наших обязательств по договору с вами и из соображений безопасности продукта, чтобы защитить ваши права в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, если только не предусмотрена соответствующая защита данных, персональные данные могут быть переданы получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Если вы возражаете против передачи ваших персональных данных, обрабатываемых нами в целях маркетинга, вы можете связаться с нашей службой защиты данных, написав на официальную электронную почту [MideaDPO@midea.com](mailto:MideaDPO@midea.com). Для получения дополнительной информации перейдите по QR-коду.

# ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Предупреждения по утилизации	
<b>EC WEEE</b>	Соответствие директиве EC WEEE и утилизации отходов: Данное изделие соответствует директиве ЕС об утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования WEEE (2012/19/EU). Этот продукт имеет классификационный знак отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).
	Данный символ, изображённый на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация устройства позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с устройством. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие. Потребитель несёт ответственность за правильность утилизации оборудования.
<b>RoHS</b>	Приобретённый вами продукт соответствует директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ RoHS (2011/65/EU). Не содержит вредных и запрещённых материалов, указанных в Директиве.
Информация об упаковке	
	Упаковочные материалы данного изделия изготавливаются из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, назначенные местными властями.
	Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.  
19 Sanle Road, Beijiao Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China

**ИМПОРТЁР В РК** ТОО «TECHNOMAN»,  
г. Алматы, ул. Бурундайская, 93а, +7 (727) 223 03 65  
Служба поддержки по РК: 8 800 004 04 94  
[www.mideakz.com](http://www.mideakz.com)

