

重点 校对项

1. 物料编码

2. 版面尺寸

3. 材质标注

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 产品参数

--	--

3. 电压功率

10

9. 单位符号

10. 认证标志

□

1.1 同型标志

11

11

12. ROH

113

13. 警语警语 及字高

□

● 注意

4. 控制面板及功能

10

15 目录及

页码

10

项目	
库	
文件名	

技术要求(版本号:B，2020-01)

1. 文字图案印刷颜色为：____ 单色____，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；

2. 该说明书的幅面大小为：__145*210__，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；

3. 该说明书的装订方式为：__钉装____;[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]

4. 说明书警句及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警句部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；
UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。

5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。

6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16166000A32057

					多头灶				COMFEE-MC-IF7251J1-A (MC-IF7454A)1C-A)-CIH611-0501				
标记	处数	更改文件号		签 字	日 期	使用说明书				材料:100G双胶纸			
制 图		邱献礪		审 核	卢灿飞	图样标记			重 量	比 例		广东美的生活电器制造有限公司	
设 计		-----		标准化	古广君		K		/	1:1			
校 对		-----		审 定	古广君								
会 签		-----		日 期	20240126	共 1 页		第 1 页					

A

B

C

D

E

F

G

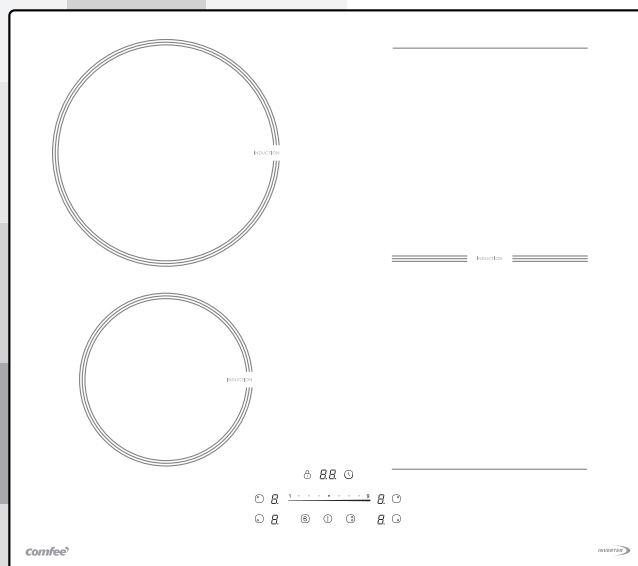
H

comfee

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Руководство по эксплуатации

CIN611



Прочитайте внимательно это Руководство перед использованием и сохраните его для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
4. ПОРЯДОК РАБОТЫ.....	10
5. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	19
6. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	21
7. УСТАНОВКА.....	22
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	26
9. УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	29
10. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	30

Поздравляем с покупкой новой стеклокерамической варочной панели!

Рекомендуем ознакомиться с данным руководством по эксплуатации, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать данный прибор. Перед монтажом прибора прочитайте раздел, посвященный вопросам установки.

Перед использованием прибора внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство по эксплуатации.

Храните его в непосредственной близости от места его эксплуатации для дальнейшего использования!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Данные правила техники безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в результате небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Пожалуйста, проверьте упаковку и прибор в момент покупки, чтобы убедиться, что все в порядке для обеспечения безопасной эксплуатации. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру.
- Обратите внимание на то, что модификации или изменения устройства не допускаются из соображений вашей безопасности. Ненадлежащее использование прибора несет опасность для пользователя и ведет к потере гарантийных обязательств.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ



ОПАСНОСТЬ

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



ОСТОРОЖНО - ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

Данный символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за поражения электрическим током.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный символ указывает на опасность со средним уровнем риска, который может привести к смерти или серьезной травме.



ВНИМАНИЕ

Данный символ указывает на опасность с низкой степенью риска, который может привести к травме легкой или средней степени тяжести.



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Данный символ указывает на важную информацию (например, материальный ущерб), не несущую рисков для здоровья.



СОБЛЮДАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ

Данный символ указывает на то, что это должно быть сделано только квалифицированным специалистом в соответствии с техническими инструкциями.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться на него.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте контакта соединительных проводов прочих электроприборов с горячими частями варочной поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Запрещается использование удлинителей при монтаже и подключении.
- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться исключительно квалифицированными специалистами.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если стеклянная поверхность разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного специалиста для ремонта.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.



ВНИМАНИЕ: индукционная панель обладает сильным электромагнитным полем. Несмотря на то, что она отвечает всем современным требованиям электробезопасности, лицам с вживленными кардиостимуляторами, инсулиновыми помпами и пр. следует проконсультироваться с врачом перед использованием данного прибора.



ВНИМАНИЕ: индукционная панель обладает сильным электромагнитным полем. Не оставляйте на ней намагниченные объекты (кредитные карты, флеш-карты и пр.), а также электронные приборы (телефоны, компьютеры) во избежание их повреждения.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

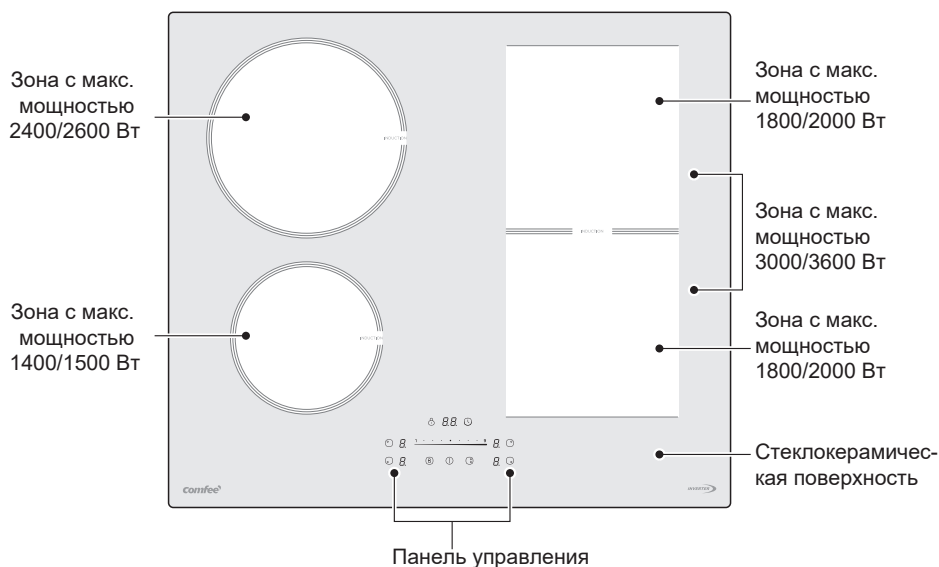
- Во время использования поверхность прибора становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться в процессе приготовления.
- Приготовление на масле или жире без присмотра очень опасно, так как несет риск возгорания от пролившегося или расплескавшегося вещества. В случае возникновения открытого огня НЕ ПЫТАЙТЕСЬ потушить его водой, отключите варочную поверхность от сети и накройте пламя крышкой или иным негорючим материалом для его затухания.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

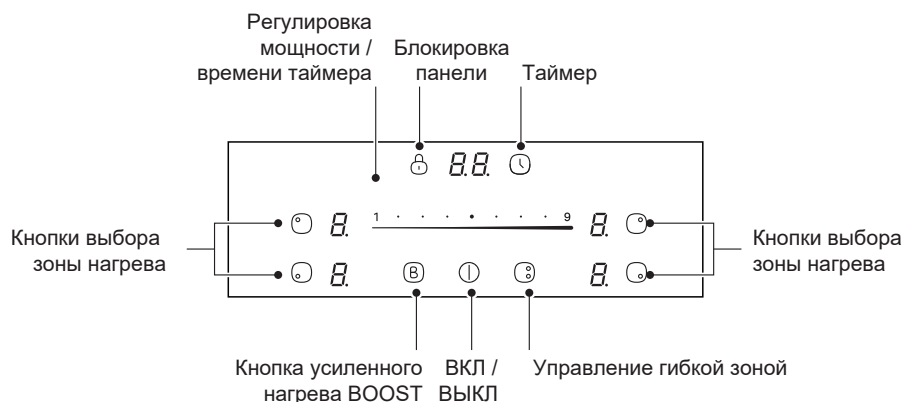
- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.
- Варочная панель не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше столешницы, в которую встроена панель, должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением сети не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, обратитесь в органы местного управления за дополнительными инструкциями по установке.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ВНЕШНИЙ ВИД



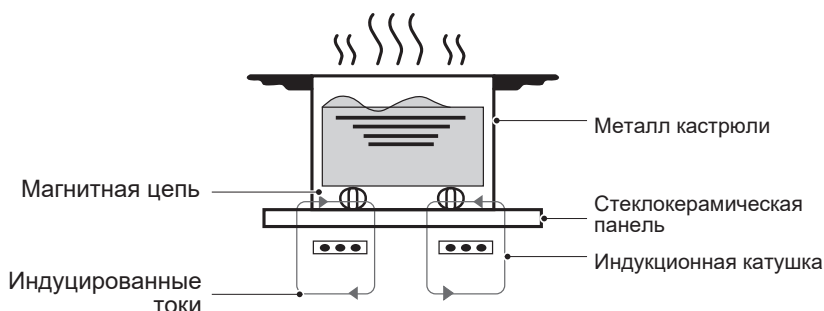
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционная варочная панель является безопасным, современным, эффективным и энергосберегающим прибором для приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде для приготовления пищи, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается только потому, что посуда отдает ему свое тепло.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, небольшой слой воды, которые затруднят управление).



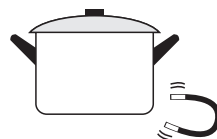
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной варочной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

- Проверить, подходит ли ваша посуда, можно, проведя тест на магнит. Поднесите магнит к основанию кастрюли. Если он притянулся, то сковорода пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:

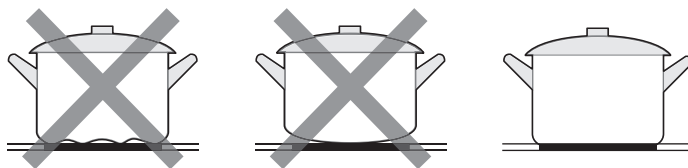


1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Если на дисплее не мигает  и вода греется - посуда пригодна.

- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс.
- Некоторые кастрюли и сковороды, представленные на рынке, не подходят для готовки на индукционных варочных панелях, поскольку у них только часть дна изготовлена из ферромагнитного материала, а остальное – из прочих материалов. Эти участки могут нагреваться неоднородно или с меньшей мощностью. В некоторых случаях, когда дно изготовлено в основном из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознать посуду и, следовательно, не включить зону нагрева.



Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



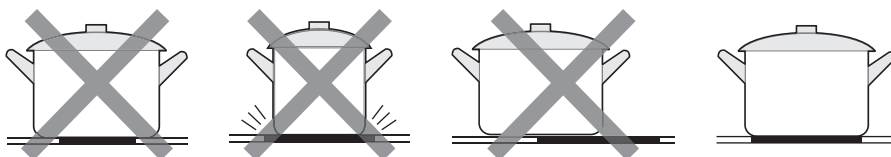
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

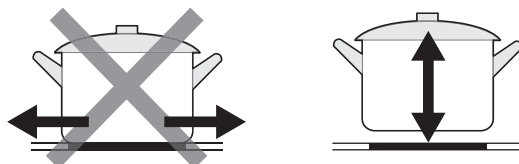
Убедитесь, что дно сковороды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева.

Используйте кастрюли, диаметр которых равен изображению выбранной зоны. При использовании посуды диаметром чуть больше, чем зона нагрева, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр посуды меньше диаметра зоны нагрева, эффективность нагрева может быть меньше ожидаемой.

Всегда располагайте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической поверхности - не двигайте по ней, или они могут поцарапать стекло.



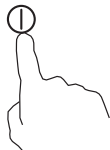
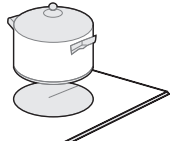
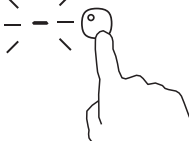
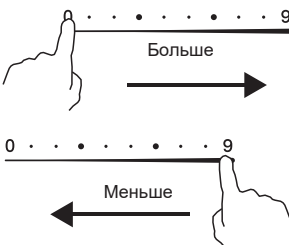
Зоны нагрева в определенной степени автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако для каждой зоны нагрева дно посуды должно иметь определенный минимальный диаметр. Если диаметр посуды меньше 140 мм, панель может не распознать ее.

Зона нагрева	Базовый диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
180 мм	140	180
180 мм	140	180

ПОРЯДОК РАБОТЫ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. Все индикаторы покажут .	
2. Поставьте подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность панели чистые и сухие.	
3. Коснитесь кнопки зоны нагрева, которую хотите выбрать. Рядом с ней начнет мигать цифра мощности.	
4. Выберите уровень мощности ,проведя по слайдерной полосе вправо (для увеличения) или влево (для уменьшения) • Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1. • Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи..	
Если после выбора мощности на дисплее мигает значок  и нагрева не происходит, это может означать следующее: • Вы не поставили посуду на нужную зону нагрева • Посуда не подходит для индукционного нагрева • Посуда слишком маленькая или неправильно отцентрирована на зоне нагрева	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

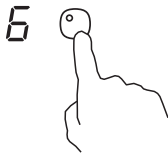
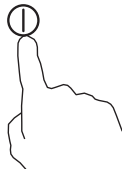
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Внутри варочной панели установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, прибор автоматически выключится.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Нажмите кнопку ПАУЗА/СТАРТ для приостановки работы варочной поверхности. Нажмите ее еще раз для возобновления работы с текущими настройками.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее для отключения.	
Выключите зону нагрева, проведя по слайдерной полосе влево, пока на дисплее не отобразится "0".	
Выключите варочную панель, нажав на панели управления кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.	
Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка управления	
Нажмите кнопку блокировки панели управления 	Индикатор покажет "Lo".
Разблокировка управления	
1. Убедитесь, что варочная панель включена. 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.	



Когда варочная панель заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренном случае вы можете выключить прибор нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать панель.

ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Прибор отключается автоматически после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

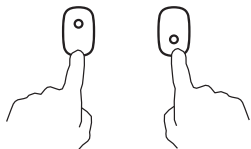
Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ПОРЯДОК РАБОТЫ

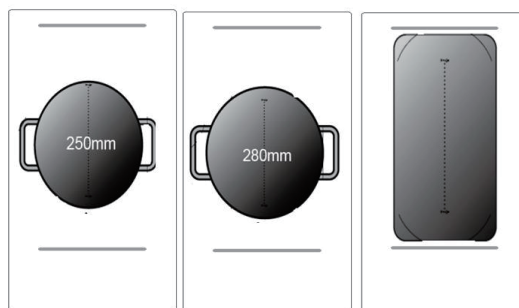
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГИБКОЙ ЗОНЫ FLEXIZONE

- Эту зону можно использовать как одну зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.
- Гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно.

Одна большая зона

Чтобы активировать гибкую зону, одновременно нажмите обе кнопки выбора зон.	
На дисплее отобразится уровень мощности для обеих зон.	

Большая зона рекомендуется для посуды диаметром 250-280 мм, ее форма также может быть овальной или прямоугольной.

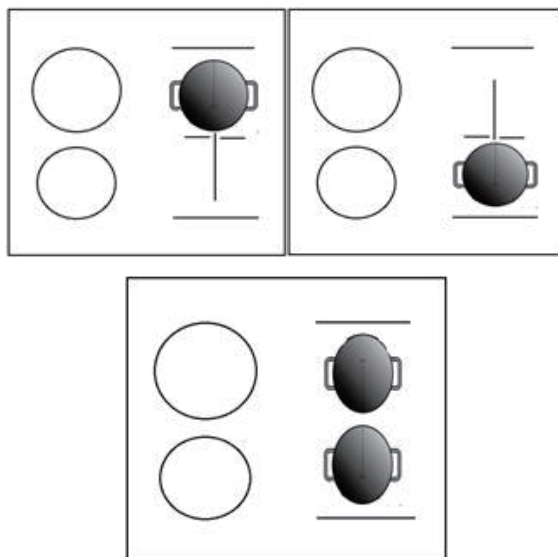


Рекомендуется выбирать только из этих вариантов размещения посуды, так как иное может привести к уменьшению эффективности работы варочной поверхности.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Две независимые зоны

В режиме работы двух независимых зон вы можете готовить как на любой из них, так и на обеих сразу. Минимальный диаметр посуды - 120 мм.



ПОРЯДОК РАБОТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

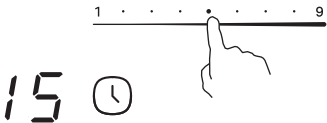
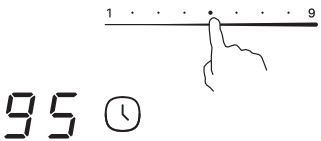
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну или несколько конфорок после установленного времени.

Максимальное время работы таймера – 99 минут

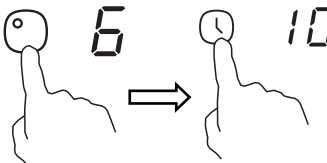
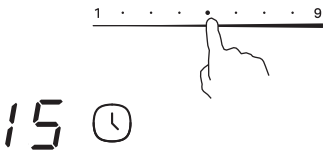
1) Использование таймера в качестве кухонного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не используете ни одну конфорку. Коснитесь кнопки таймера, на дисплее отобразится "10", при этом "0" будет мигать.	
Установите время от 0 до 9, проводя пальцем по слайдерной полосе. Затем снова нажмите кнопку таймера, начнет мигать первая цифра.	
Установите время (первую цифру), проводя пальцем по слайдерной полосе.	
Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
Когда установленное время закончится, раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и дисплей таймера покажет "--".	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

2) Установка таймера для одной зоны нагрева

Коснитесь кнопки зоны нагрева, на которой вы хотите установить таймер. Затем коснитесь кнопки "Таймер", рядом с выбранной зоной нагрева начнет мигать красная точка.	
Установите время при помощи слайдерной полосы в два действия, аналогично установке минутного таймера.	
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд. Рядом с выбранной зоной нагрева начнет гореть красная точка.	
По истечении времени таймера выбранная рабочая зона отключится автоматически.	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

3) Установка таймера для нескольких зон нагрева

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. При этом на дисплее таймера отобразится **НАИМЕНЬШЕЕ** из заданных значений таймера для разных зон нагрева.

Начало работы

6
○

Установка на
15 минут

3
○

Установка на
45 минут

15

Отображение
на дисплее

После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.

Через 15 минут

H
○

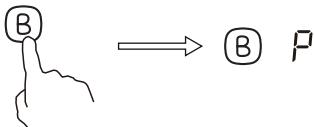
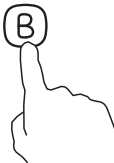
3
○

30

Выключилась Осталось 30
мин Отображение
на дисплее

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ФУНКЦИЯ УСКОРЕННОГО НАГРЕВА BOOST

Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее.	
Включите функцию нагрева, нажав кнопку (B) дисплее отобразится "P", мощность достигнет максимального значения.	
Для выключения функции ускоренного нагрева выберите зону нагрева и снова нажмите кнопку (B). Мощность зоны нагрева вернется к предыдущему значению.	

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Функция ускоренного нагрева применима к любой из зон нагрева.
- Данная функция автоматически отключается через 5 минут.
- Если перед включением функции BOOST мощность была равна 0, после ее отключения она становится уровня 9.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки сократить время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85°C, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

Подрумянивание мяса

1. Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:
2. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
3. Разогреть сковороду с толстым дном.
4. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
5. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
6. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Жарка

1. Выберите совместимую со стеклокерамической панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

1 - 2	• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	• разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• пассировка • приготовление пасты
9	• обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

Внимательно прочтите инструкцию по установке.

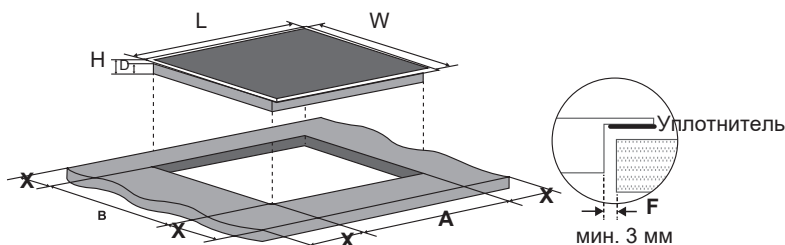


ВНИМАНИЕ!

Все работы по установке и подключению электропроводки должны выполняться квалифицированным работником (работниками) в соответствии с применимыми нормами и стандартами, включая требования по огнестойкости.

РАЗМЕРЫ НИШИ

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 -	490+4 -	мин. 50	мин. 3



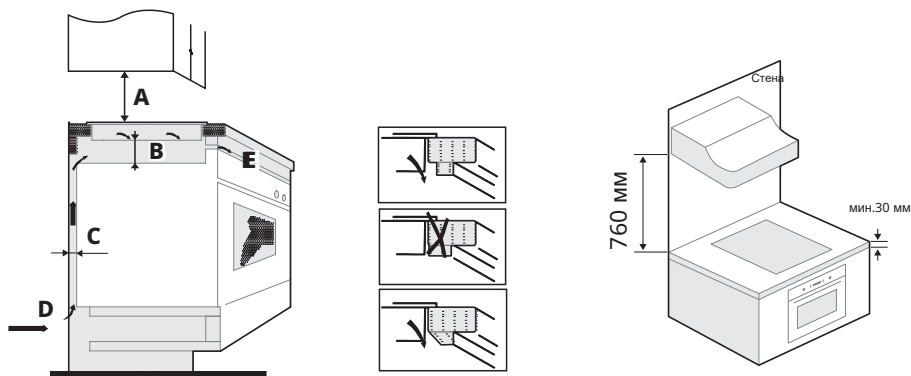
Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

УСТАНОВКА

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.



Примечание: расстояние между варочной панелью и подвесным шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.

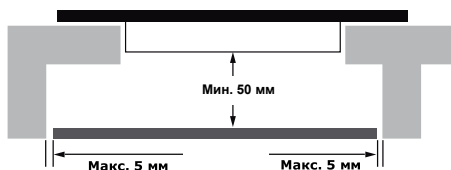


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
мин. 760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха мин. 5 мм



Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуха ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.



Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны варочной панели не заблокированы столешницей, после установки прибора в рабочее положение.

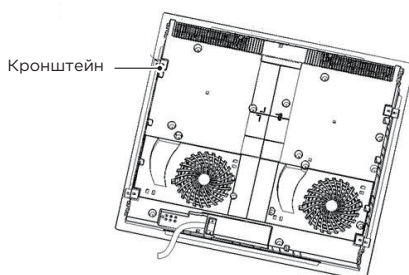
УСТАНОВКА

- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150°C), чтобы панель впоследствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие панель, должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90°C).

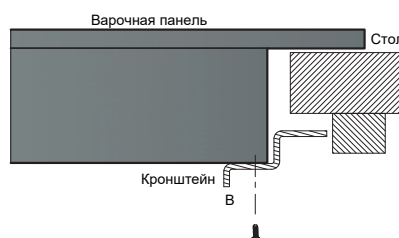
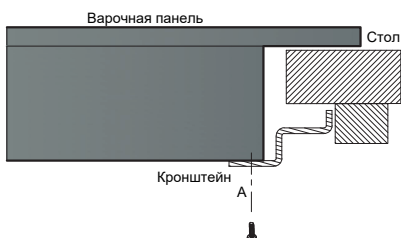
УСТАНОВКА КРЕПЕЖА

Варочная панель должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

Закрепите панель на столешнице, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки.



Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



Установочные кронштейны не должны упираться в столешницу, чтобы предотвратить повреждение прибора при какой-либо деформации деревянной основы столешницы.

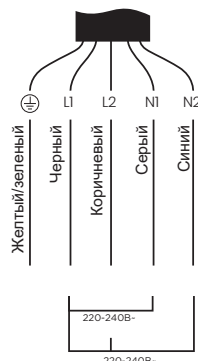
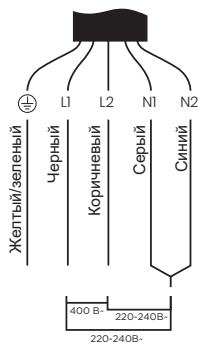
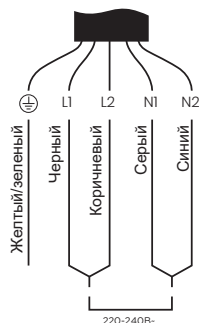
УСТАНОВКА



Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной панели в случае деформации столешницы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Варочная панель должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75°C.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Порядок работы».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы касаетесь ее кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры безопасности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Варочная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее может отображаться код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность	Запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите прибор от сети, обратитесь к квалифицированному специалисту.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель издает низкий гудящий гул, работая на высоком уровне мощности.	Это вызвано технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева.
Шум вентилятора от индукционной панели	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили прибор.	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте индукционную панель от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается, на дисплее появляется предупреждающий символ	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной готовки.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор подходящей посуды».
	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.	Отцентрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки	Неисправность	Решение
E0	Нулевая ошибка	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания
E1	Отказ датчика температуры нагревательного элемента – разомкнутая цепь	Проверьте соединение или замените датчик температуры нагревательного элемента
E2	Отказ датчика температуры нагревательного элемента — короткое замыкание	
E7	Отказ датчика температуры нагревательного элемента	
C1	Перегрев датчика нагревательного элемента	Дождитесь остывания нагревательного элемента до нормальной температуры. Нажмите кнопку включения/выключения для повторного включения прибора
E3	Отказ датчика температуры NTC – разомкнутая цепь.	Замените плату дисплея
E4	Отказ датчика температуры NTC – короткое замыкание	
EL	Напряжение питания ниже номинального напряжения	Проверьте электросеть, чтобы убедиться в ее исправности. Когда подача электричества вернется в нормальное состояние, включите прибор
EH	Напряжение питания выше номинального напряжения	
EU	Ошибка обмена данными	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Надлежащая утилизация данного прибора поможет предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который бы в противном случае мог быть причинен при ненадлежащей утилизации.

Данный символ означает, что по окончании срока службы данный прибор запрещено утилизировать вместе с бытовыми отходами. По завершении срока эксплуатации прибор необходимо сдать в официальный пункт сбора электрических и электронных устройств для дальнейшей утилизации. Чтобы найти подобные пункты сбора, свяжитесь с местными органами власти или с магазином, где было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в переработке и утилизации старого оборудования.

Надлежащая утилизация прибора по завершении срока эксплуатации позволяет предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

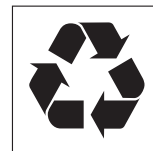


СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ДИРЕКТИВЫ ROHS

Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об использовании и переработке данного прибора обратитесь в муниципальный совет, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где вы его приобрели.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Для получения дополнительной информации об использовании и переработке данного прибора обратитесь в муниципальный совет, службу утилизации бытовых отходов или магазин, где вы его приобрели.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.

Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150.

Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °С).

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Модель	Кол-во зон нагрева	Электропитание	Максим. мощность	Габариты ДхШхВ (мм)	Габариты встраивания (мм)
СН611	4	220-240В~50/ 60 Гц	7400 Вт	590*520*62	560*490

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сведения о сертификации:	Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам: ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств" ТР ТС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санльпе Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес» 127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-80-01



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, Х - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

comfee'
... is how i feel !