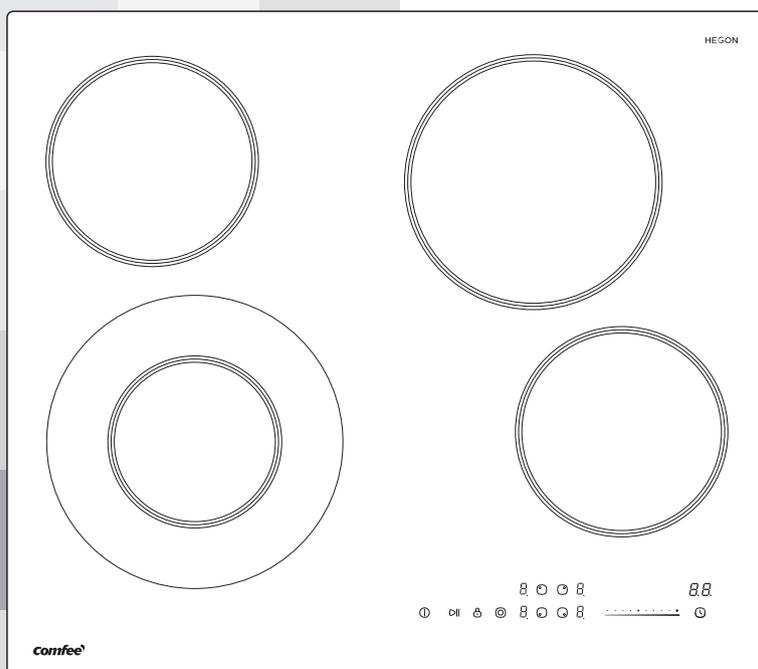


comfee

ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Руководство по эксплуатации

СЕН611



 Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

СОДЕРЖАНИЕ

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	7
4. ПОРЯДОК РАБОТЫ.....	9
5. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	16
6. ЧИСТКА И УХОД.	18
7. УСТАНОВКА.....	19
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	23
9. УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА.....	25
10. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	26

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.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

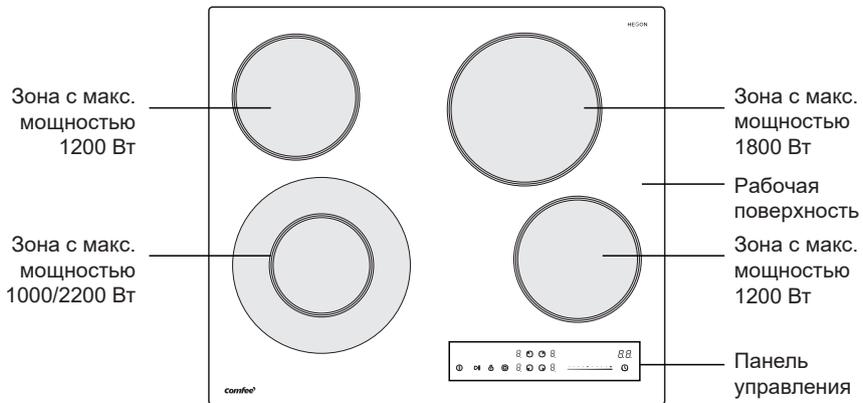
- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться в процессе приготовления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

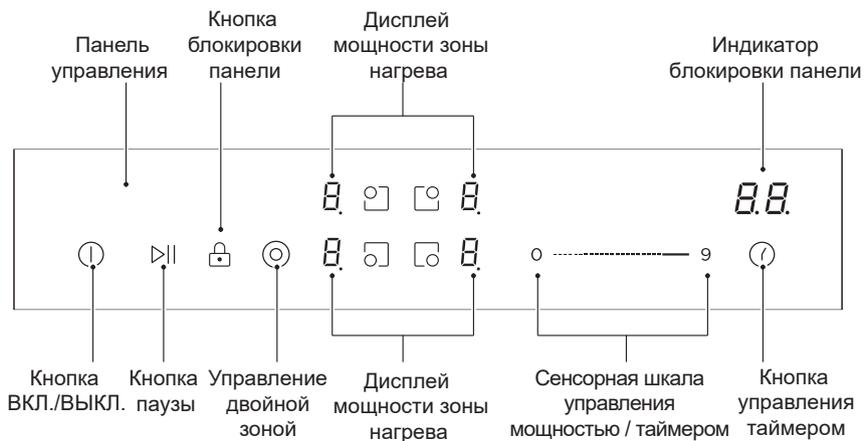
- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных 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



ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в данном руководстве являются схематическими. При любых расхождениях между иллюстрацией и фактическим видом прибора приоритет имеет фактический вид прибора.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ИНФОРМАЦИЯ О ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

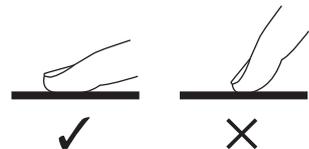
Варочная панель является безопасным, современным, эффективным и энергосберегающим прибором для приготовления пищи. Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мультипереключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, стеклокерамическая варочная панель окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд.

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

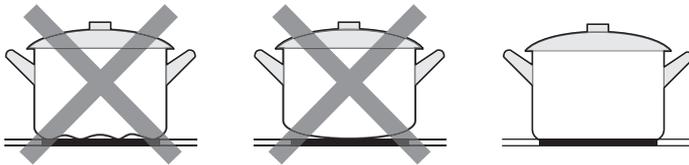
- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, небольшой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



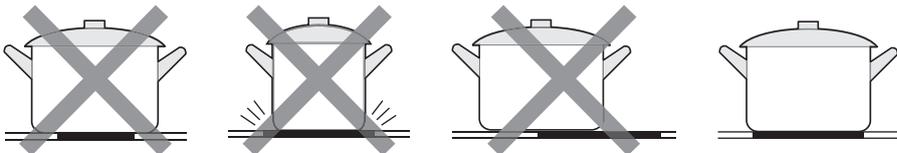
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

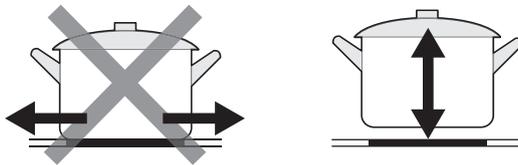
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



- Убедитесь, что основание посуды ровное, хорошо прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда центрируйте посуду на нагреве.



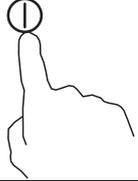
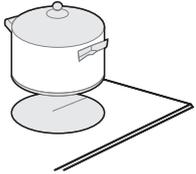
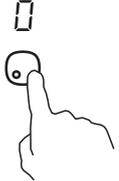
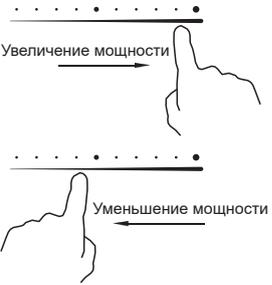
- Всегда поднимайте посуду с керамической поверхности - не двигайте по ней, или они могут поцарапать стекло.



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.

<p>1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. Все индикаторы покажут .</p>	
<p>2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.</p>	
<p>3. Коснитесь кнопки зоны нагрева, которую хотите выбрать.</p>	
<p>4. Выберите уровень мощности, проведя пальцем вправо или влево по полосе регулировки мощности.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

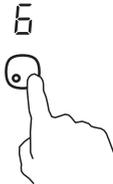
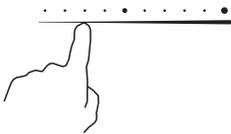
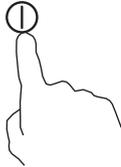
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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.

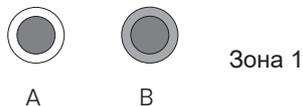
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

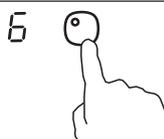
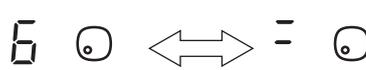
<p>Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее для отключения.</p>	
<p>Выключите зону нагрева, проведя пальцем по полосе регулировки мощности влево до значения "0".</p>	
<p>Выключите варочную панель, нажав на панели управления кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	
<p>Индикатор «Н» указывает на то,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

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВОЙНОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

- Функция работает только в зоне нагрева #1.
- Двойная зона нагрева имеет две зоны для приготовления пищи, которые можно использовать: центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать только центральную секцию (режим А) или обе секции (режим В)



Активация двойной зоны нагрева	
Коснитесь кнопки двойной зоны нагрева той зоны, которую хотите включить (например, дисплей уровня мощности показывает 6).	
Когда индикатор уровня мощности начнет мигать, нажмите кнопку  .	
Через 5 секунд индикатор мощности перестанет мигать, функция двойной зоны активируется, а дисплей начнет показывать попеременно "6" и "=".	
Деактивация функции двойной зоны нагрева	
Если двойная зона нагрева работает в режиме "В", коснитесь кнопки зоны нагрева, а затем кнопки  . Двойная зона деактивируется, будет работать только секция А, на дисплее будет отображаться только уровень мощности.	

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  на 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 потребуются 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 работы по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

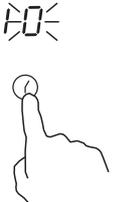
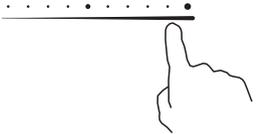
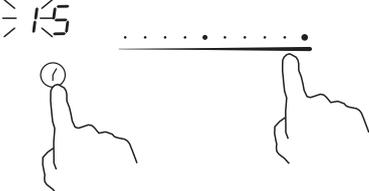
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- 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

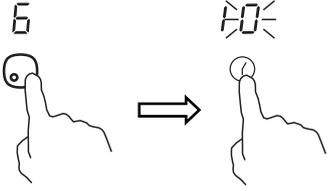
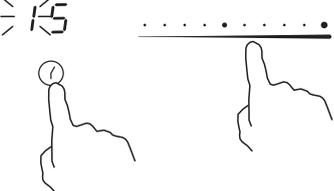
Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

<p>Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не используете ни одну зону нагрева.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера. Отобразится значение "10", при этом вторая цифра ("0") будет мигать.</p>	
<p>Установите время при помощи сенсорной полосы управления. При отсутствии каких-либо дальнейших действий в течение 5 сек. таймер будет подтвержден.</p>	
<p>Снова коснитесь кнопки таймера. Начнет мигать первая цифра. Установите время при помощи сенсорной полосы управления.</p>	

ПОРЯДОК РАБОТЫ

<p>Снова коснитесь кнопки таймера для подтверждения либо подождите 5 секунд. На дисплее таймера отобразится оставшееся время.</p>	
<p>По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал в течение 30 сек, на дисплее отобразится "--".</p>	

2) Установка таймера для одной зоны нагрева

<p>Коснитесь кнопки зоны нагрева, на которой вы хотите установить таймер. Затем коснитесь кнопки "Таймер", рядом с выбранной зоной нагрева начнет мигать красная точка.</p>	
<p>Установите время таймера при помощи сенсорной полосы управления, как описано выше. Для активации таймера нажмите кнопку таймера или подождите 5 секунд.</p>	
<p>Для сброса таймера переустановите его время на "00", как описано выше.</p>	
<p>Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд. По истечении времени таймера выбранная конфорка отключится автоматически.</p>	

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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.

<p>Начало работы</p>	<p>6 ○</p> <p>Установка на 15 минут</p>	<p>3 ○</p> <p>Установка на 45 минут</p>	<p>15</p> <p>Отображение на дисплее</p>
<p>После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.</p> <p>Через 15 минут</p>	<p>H 3</p> <p>○ ○</p> <p>Выключилась Осталось 30 Отображение мин мин на дисплее</p>		

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°С, 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 прожарены.
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	<ul style="list-style-type: none"> • слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • пассировка • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важная информация!
<p>Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные несладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле.</p>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Пролитие жидкостей на сенсорные элементы управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

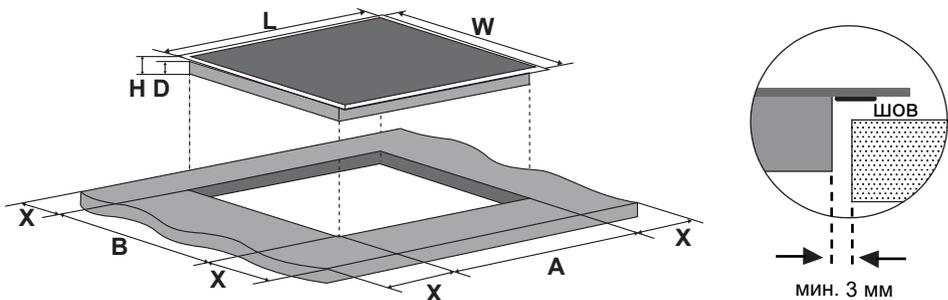


ВНИМАНИЕ!

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.



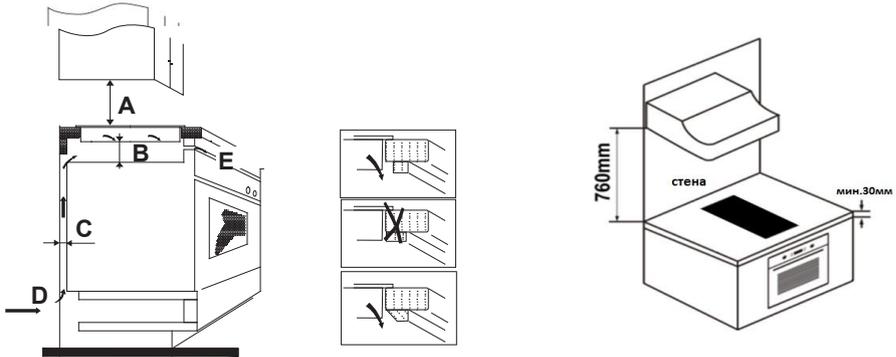
Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	51 мм	47 мм	560+2 мм	490+2 мм	50 мм мин.	3 мм мин.
				+1	+1		

УСТАНОВКА

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

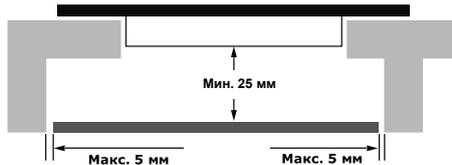
! Примечание: расстояние между варочной панелью и подвесным шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.



A	B	C	D	E
760 мм	25 мм мин.	20 мм мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

! Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуха ничто 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 25 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

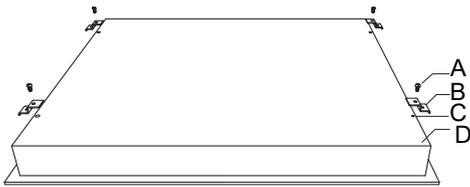
- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150°C), чтобы панель впоследствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие панель, должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90°C).

УСТАНОВКА КРЕПЕЖА

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

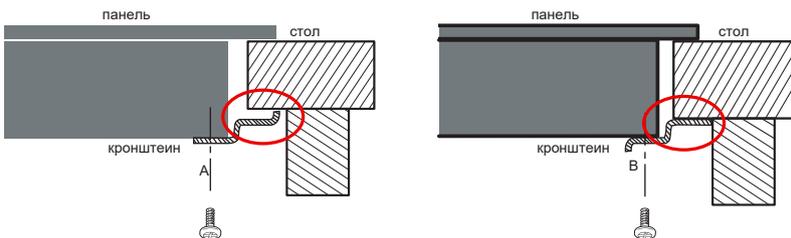
Закрепите панель на столешнице, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки.

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



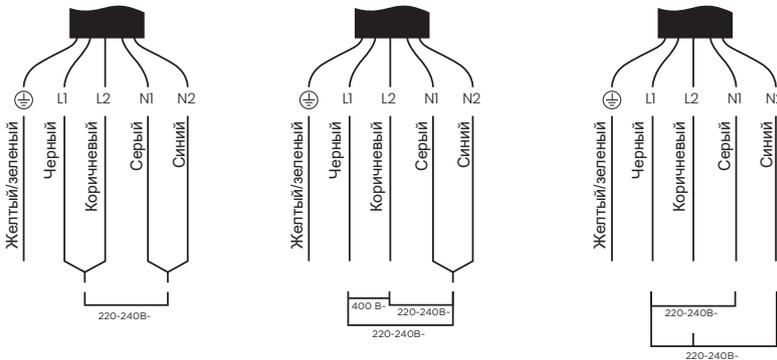
УСТАНОВКА



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

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.	Осмотрите источник питания, чтобы убедиться в его исправности. Когда источник питания 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:	СЕН611
Зон нагрева:	4
Напряжение питания:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	5800-7000 Вт
Габариты прибора Г×Ш×В:	590 × 520 × 51 мм
Размеры ниши для встраивания:	560 x 490 мм
Цвет:	Черный

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сведения о сертификации:	<p>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"</p>
Изготовитель:	<p>Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Аплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санлье Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае</p>
Импортер в РФ:	<p>ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес» 127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-80-01</p>



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, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

comfee)
... is how i feel!

