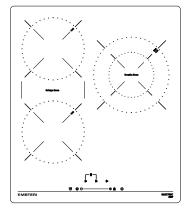
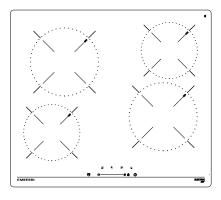


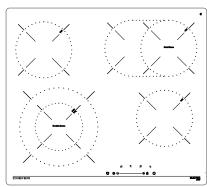
MEH453BK LIGHT



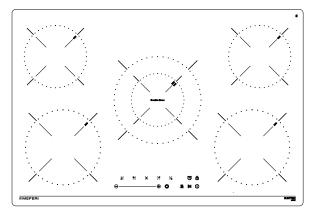
MEH453BK POWER



MEH604BK LIGHT



MEH604BK ULTRA



MEH755BK ULTRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.meferi-home.ru

ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение бытовой техники MEFERI. Мы уверены, что данная варочная панель займет достойное место на Вашей кухне и будет радовать Вас долгие годы. Варочные панели MEFERI соответствуют самым высоким требованиям и отвечают мировым стандартам качества.

Для правильного и безопасного использования устройства, пожалуйства, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции по эксплуатации. Просим Вас сохранять её на весь срок службы устройства. В инструкции даны полезные советы по уходу и обслуживанию варочной панели, по её установке и использованию. Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции. Бытовая техника MEFERI постоянно совершенствуется, обновляется дизайн и функционал, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

В случае, если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам. При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность. Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Перед использованием варочной панели внимательно прочтите руководство и сохраните его. При продаже или передаче устройства другому лицу приложите настоящее руководство по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственности за поломки, возникшие из-за неправильного использования устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
При установке	
Электрическая безопасность	6
При использовании	7
При уходе и обслуживании	10
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ	11
Особенности продукта	11
Описание устройства	12
УСТАНОВКА	14
Перед установкой	14
Схема встраивания	16
Установка крепежных скоб	
После установки	19
Подключение к электросети	
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	22
Панель управления	22
Процесс приготовления	24
Уровни мощности	25
Блокировка панели управления (Защита от детей)	26
Таймер	26
Температурный мост	27
Подраздел Функция «Пауза»	28
Выбор уровня приготовления	28
Двойная зона нагрева	29
Автоматическое отключение	
Защита от непреднамеренного срабатывания	
Распознавание предметов на варочной панели	

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	30
Рекомендации по приготовлению	30
Рекомендации по использованию посуды	30
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	31
Чистка варочной панели	32
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
Коды ошибок и их значение	34
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ,	
ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ	35
Транспортировка	35
Утилизация	36
ЛОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	37

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При установке, использовании и обслуживании варочной панели соблюдайте приведенные ниже меры предосторожности. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций, содержащихся в данном руководстве. Несоблюдение нижеприведённых мер предосторожности может привести к повреждению устройства, а также к травмам или летальному исходу пользователя. Сохраните это руководство для дальнейшего использования или для передачи его следующему пользователю.

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности. Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

При установке

- Установка и ремонт прибора должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- Перед установкой снимите упаковку и убедитесь, что электрическая варочная панель (далее по тексту прибор) не повреждена и укомплектована.
- Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкции по установке.
- Не устанавливайте устройство в пыльных и влажных помещениях, а также на открытом воздухе и в местах воздействия прямых солнечных лучей, ветра и осадков.
- При установке устройства будьте внимательны с сетевым шнуром: следите, чтобы он не был повреждён, передавлен или защемлён.
- Не включайте и не используйте прибор до тех пор, пока все элементы корпуса не будут установлены на место.
- После установки устройства шнур питания будет недоступен.

ВНИМАНИЕ!

 Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Ремонт должны производить работники сервисной службы.

Электрическая безопасность

- Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии с действующими стандартами по электрической безопасности.
- Подключение устройства к сети электропитания должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- С целью предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения данного прибора, его кабеля электропитания или сетевой вилки в воду или иную жидкость.
- Не используйте разветвители и удлинители сетевого шнура для подключения устройства.
- Не прикасайтесь к шнуру питания, его вилке и панели управления устройством влажными руками.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Варочная панель может подключаться только к сети с напряжением и частотой, указанными в технических характеристиках. Не подключайте устройство к электрической сети с меньшей номинальной силой тока, чем указано в характеристиках устройства. Если Вы не знаете параметров электропитания, обратитесь в обслуживающую организацию.
- Если сетевая вилка прибора не соответствует розетке, не вносите изменения в конструкцию вилки самостоятельно.
- Соответствующая розетка должна быть установлена квалифицированным электриком.
- Если кабель электропитания поврежден, то в целях предотвращения опасных ситуаций для его замены обратитесь в компанию-производитель прибора, в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Во время установки прибора не допускается перегибать или защемлять кабель электропитания.

При использовании

Советы по выбору посуды для приготовления даны в разделе «Рекомендации по использованию посуды» настоящего руководства.

- Используйте этот прибор только по назначению, как описано в руководстве по эксплуатации.
- Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования внутри помещений:
 - » в обеденных зонах и зонах приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других предприятий;
 - » на фермах;
 - » постояльцами гостиниц, отелей и прочих жилых помещений;
 - » в хостелах и частных гостиницах.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с недостатком опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по вопросам безопасной эксплуатации прибора (в соответствии с требованиями стандарта IEC60335-1).
- Данным прибором могут пользоваться дети, достигшие возраста 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасной эксплуатации прибора и осознают сопряженные с использованием прибора опасности и риски.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослых (в соответствии с требованиями стандарта EN60335-1).
- Если устройство не эксплуатируется на протяжении длительного времени, его следует отключить от подачи электропитания.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под контролем или не получили инструкции относительно использования устройства от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны быть под присмотром и не должны играть с прибором.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом услуг или другим квалифицированным специалистом для того, чтобы избежать опасности.
- Устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не допускайте детей к прибору.
- При использовании изделие нагревается. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам варочной панели. Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления). При снятии посуды всегда выключайте конфорки, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы.
- Не ставьте и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель. Не вставайте на варочную панель.
- Правильно подобранная посуда может сэкономить электроэнер-

гию. Посуда должна иметь толстое плоское дно, диаметр которого равен диаметру конфорки, так как в этом случае тепло передаётся наиболее эффективно.

- Никогда не оставляйте включённые конфорки без посуды или с пустой посудой; никогда не используйте конфорки для нагрева тарелок.
- Включайте конфорки после размещения посуды.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности варочной панели, это может поцарапать стекло.
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.
- Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным наблюдением.
- На варочной поверхности не должны находиться горючие и легковоспламеняющиеся материалы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку с целью повторного использования материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованный прибор, пожалуйста, используйте системы сбора и возврата или обратитесь к продавцу, где было приобретено изделие они должны принимать этот продукт для безопасной утилизации.
- Никогда не используйте прибор в сыром месте (например, в прачечной или ванной комнате).

ВНИМАНИЕ!

• Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.

При уходе и обслуживании

- Перед техническим обслуживанием или очисткой прибора обязательно отключите прибор от источника электропитания путем извлечения сетевой вилки из розетки.
- Если сетевой шнур питания повреждён, во избежание поражения электрическим током его необходимо заменить. Для этого обратитесь в авторизованный сервисный центр Meferi.
- Не выполняйте ремонт или замену отдельной части изделия самостоятельно, если это не рекомендовано в данном руководстве.
- Техническое обслуживание устройства должны осуществлять квалифицированные специалисты.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не используйте чистящие средства или другие жёсткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическую поверхность.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Особенности продукта

• Керамическая варочная панель

Керамическая варочная панель является идеальным выбором для современной семьи, поскольку подходит для всех видов приготовления пищи, благодаря излучающим конфоркам, электронному сенсорному управлению и многофункциональности. Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

• Сенсорное управление

Управляйте всеми функциями панели легко и интуитивно благодаря сенсорному управлению.

• Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически отключается.

• Индикатор остаточного тепла

После выключения варочной панели присутствует остаточное тепло. Специальный индикатор на панели управления предупредит вас о том, что поверхность слишком горячая, чтобы прикасаться к ней.

• Таймер конфорок

Настройте индивидуальные таймеры для каждой конфорки, чтобы гарантировать точность приготовления.

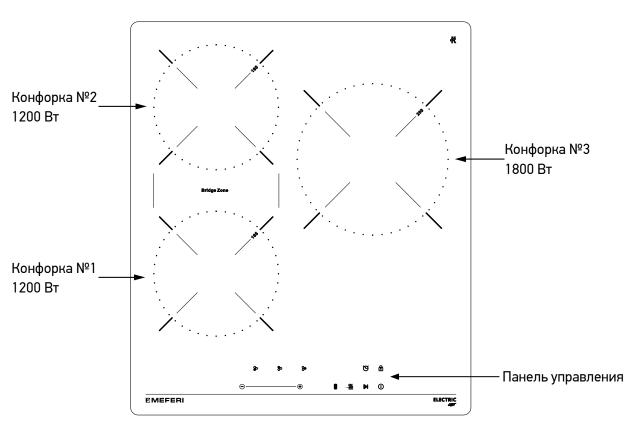
• Блокировка панели

Функция блокировки панели предотвращает нежелательные изменения настроек и обеспечивает безопасность приготовления.

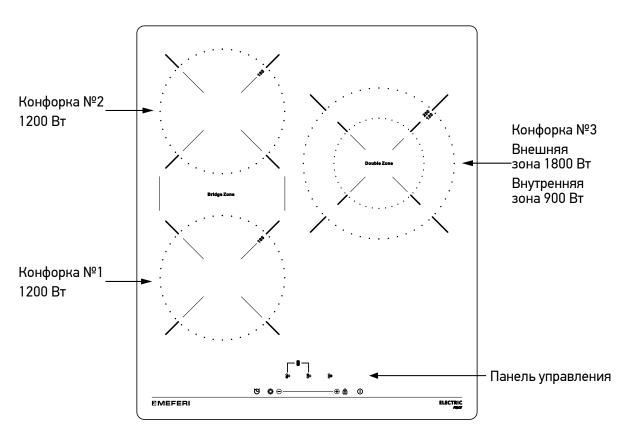
Описание устройства

Схема устройства

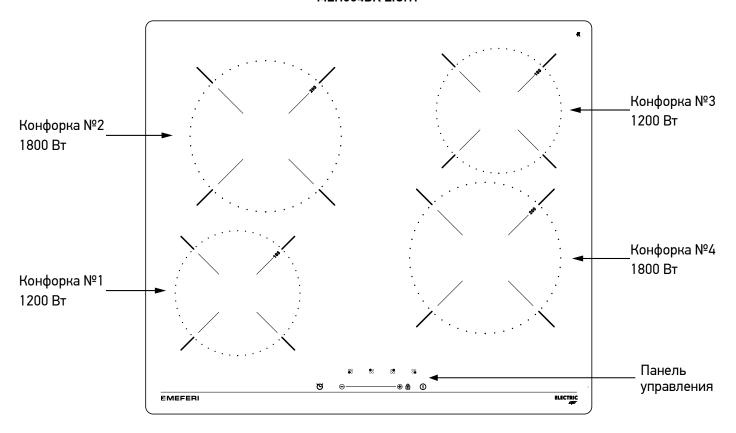
MEH453BK LIGHT



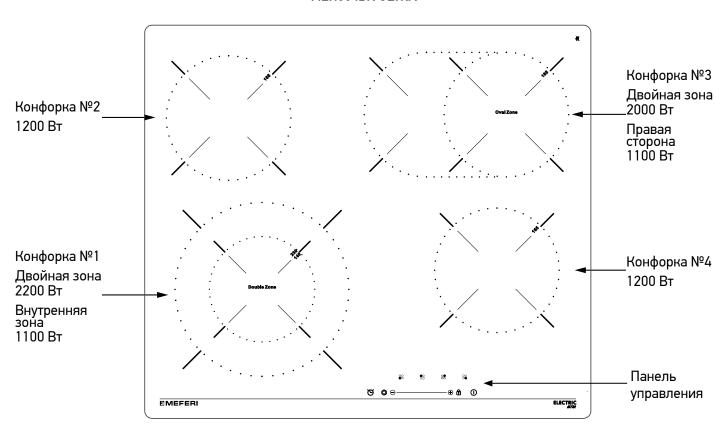
MEH453BK POWER



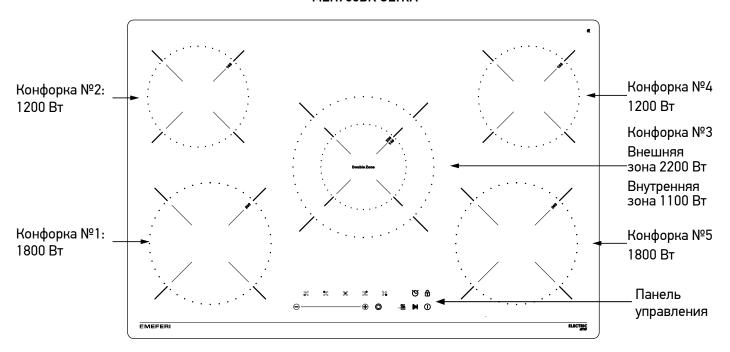
MEH604BK LIGHT



MEH604BK ULTRA



MEH755BK ULTRA



YCTAHOBKA

Перед установкой

Перед установкой варочной панели убедитесь в следующем:

- Столешница должна быть горизонтальной. Размеры места встраивания соответствуют габаритам прибора. Посторонние элементы не находятся в монтажном проеме и не препятствуют встраиванию.
- Столешница выполнена из жаропрочного материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован встроенной системой вентиляции.
- Установка будет производиться в соответствии с нормами и правилами электромонтажа.
- Постоянная проводка должна быть оборудована выключателем-разъединителем для обеспечения полного отключения варочной панели от электросети в соответствии со стандартами электромонтажа. Выключатель-разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах (или на всех активных (фазных) проводах, если это допустимо в соответствии с местными правилами электромонтажа).
- Выключатель-разъединитель должен находиться в легкодоступном месте.

- При возникновении вопросов при установке, обратитесь в местные органы строительного надзора.
- Стены и поверхности возле места установки варочной панели выполнены или имеют отделку из жаропрочных и легко очищаемых материалов (например, керамическая плитка).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

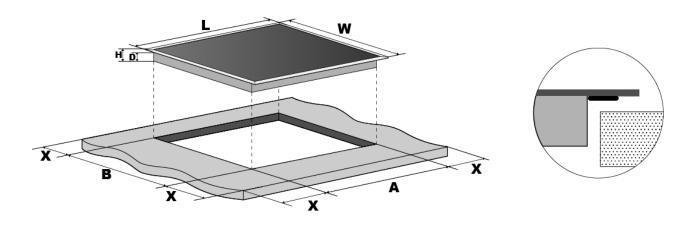
- 1. Установка варочной панели должна производиться квалифицированным специалистом или сотрудником специализированной компании. Не производите установку самостоятельно.
- 2. Запрещается устанавливать варочную панель над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильным шкафом, поскольку влага может стать причиной выхода из строя электронных компонентов варочной панели.
- 3. Варочная панель должна быть установлена в место с хорошей теплоотдачей.
- 4. Столешница и поверхности, прилегающие к прибору, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
- 5. Силиконовый герметик и уплотнитель должны быть жаропрочными.

Разрешается производить установку только в хорошо вентилируемом месте. При установке убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель не повреждена.

Схема встраивания

Сделайте выпил в столешнице. Используйте размеры, указанные на рисунке ниже. Необходимо обеспечить зазоры минимум 5 см от краев вырезаемого отверстия.

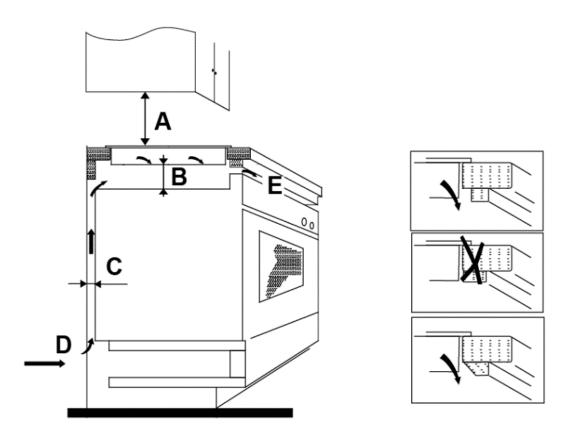
Удостоверьтесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Столешница должна быть выполнена из жаропрочного материала во избежание ее деформации под воздействием нагрева от варочной панели.



Модели	L, мм	W, MM	Н, мм	D, мм	А, мм	В, мм	Х, мм
MEH453BK LIGHT MEH453BK POWER	450	520	52	48	420	490	> 50
MEH604BK LIGHT MEH604BK ULTRA	590	520	52	48	560	490	> 50
MEH755BK ULTRA	770	520	52	48	740	490	> 50

Для правильной и безопасной эксплуатации варочной панели при установке необходимо обеспечить вентиляционные зазоры. Следуйте приведенным ниже рекомендациям.

Внимание! Расстояние от стеклокерамической поверхности панели до навесного кухонного шкафа должно составлять не менее 700 мм.



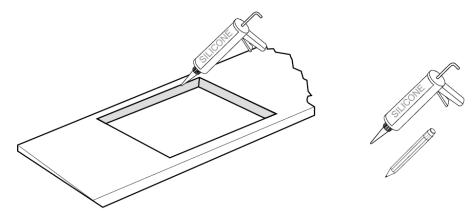
А, мм	В, мм	С, мм	D	E
700	> 50	> 20	Вход воздуха	Выход воздуха > 5 мм

Внимание! Габариты прибора могут отличаться от указанных в таблице. Компания-производитель постоянно совершенствует свои продукты и оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

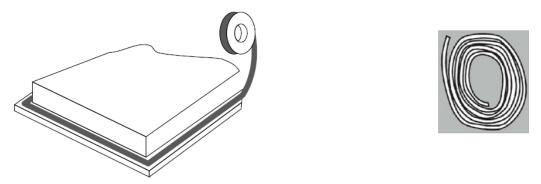
Установка крепежных скоб

Разместите прибор на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не давите на элементы управления варочной панели.

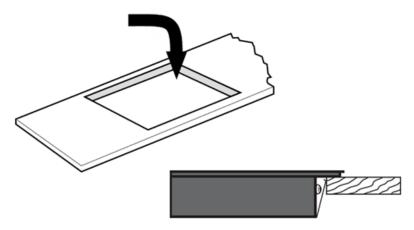
• Разместите прибор на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не давите на элементы управления варочной панели.



Сделайте выпил в столешнице, используя подходящее оборудование. Обработайте края выпила специальным силикатным герметиком. Дождитесь его высыхания.



Уплотнитель идет в комплекте с варочной панелью. Уложите уплотнитель по всему периметру отверстия для монтажа.



При установке варочной панели не используйте клей. После укладывания уплотнителя, поместите варочную панель в монтажное отверстие. Легко надавите. Убедитесь, что варочная панель установлена ровно и ее выступающие края плотно прилегают к поверхности столешницы.

После установки

После установки варочной панели убедитесь в следующем:

- К кабелю электропитания нет доступа через дверцы шкафов или через ящики.
- Обеспечивается достаточная вентиляция основания варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, необходимо под основанием варочной панели установить теплозащитный барьер.
- Выключатель-разъединитель находится в легкодоступном месте.

Подключение к электросети

Внимание! Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в следующем:

- 1. Электропроводка в помещении соответствует мощности прибора.
- 2. Напряжение сети соответствует требованиям к напряжению сети, указанным на заводской табличке.
- 3. Силовые кабели выдержат нагрузку, указанную на заводской табличке.

Во избежание перегрева или возгорания для подключения прибора к электросети запрещается использовать редукторы, преобразователи или распределители тока.

Шнур питания должен быть проложен таким образом, чтобы он не соприкасался с горячими поверхностями, и его температура не превышала 75°C.

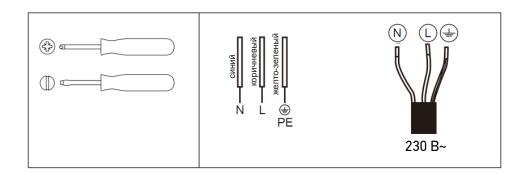
Внимание! Проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом, подходит ли электропроводка помещения для установки прибора и требуется ли внесение в нее каких-либо изменений.

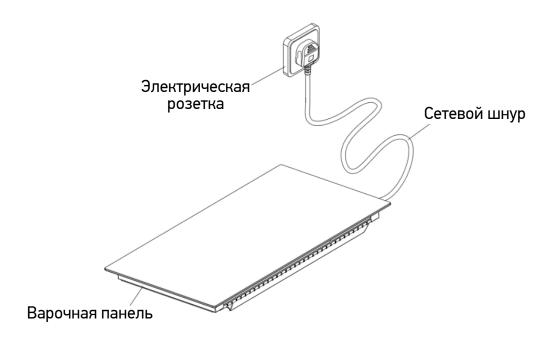
Это устройство поставляется с 3-жильным сетевым кабелем, окрашенным в следующие цвета:

Коричневый = L (под напряжением)

Синий = N (нейтраль)

Зеленый и желтый = Е (земля) 🔔





Во избежание несчастного случая, замену поврежденного шнура питания может производить только сотрудник сервисного центра с использованием специальных инструментов.

Если прибор подключается напрямую к электросети, электропроводка должна быть оборудована выключателем-разъединителем для полного отключения варочной панели от электросети в соответствии со стандар-

тами электромонтажа. Выключатель-разъединитель обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах.

Установка прибора должна производиться в соответствии с нормами и правилами электромонтажа.

Шнур электропитания не должен быть зажат или перекручен.

Необходимо регулярно проверять целостность шнура электропитания. Замена шнура может производиться только квалифицированным специалистом.

Внимание!

- Для этого устройства требуется миниатюрный автоматический выключатель на 32 А.
- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться квалифицированным специалистом с помощью специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если устройство подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Электрик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Следует регулярно проверять кабель, а его замена должна осуществляться только уполномоченными специалистами.

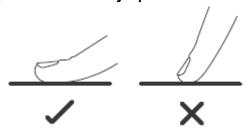
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед использованием удалите всю защитные пленки, которые присутствуют на приборе.

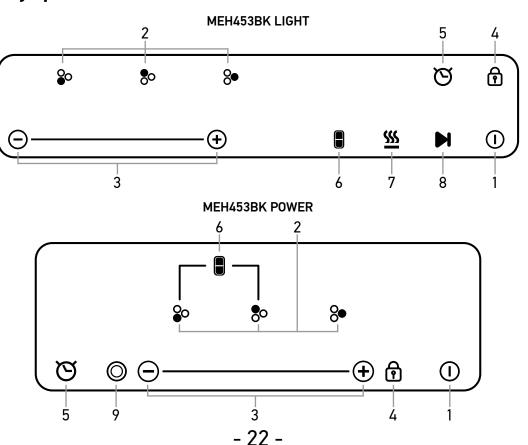
Электрическая варочная панель является безопасным, эффективным и энергетически экономным прибором для приготовления пищи.

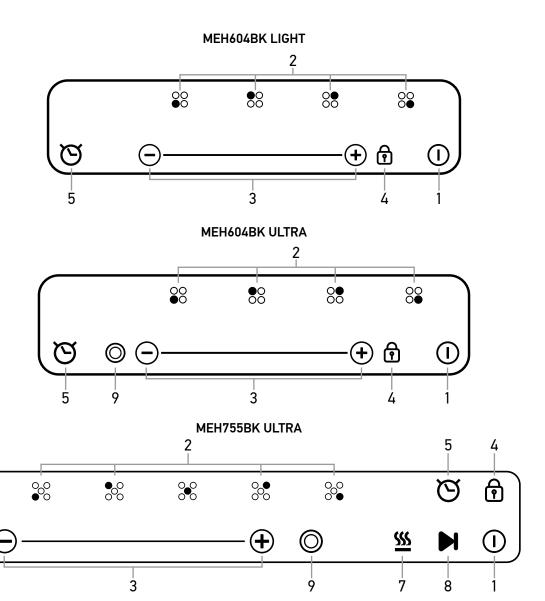
Использование сенсорной панели управления

- Сенсорные кнопки панели управления реагируют на прикосновение, давить на них не нужно.
- Используйте подушечку пальца, не кончик.
- Каждый раз при срабатывании сенсора вы будете слышать звуковой сигнал.
- Сенсорная панель управления должна быть чистой и сухой. Не ставьте на панель управления посуду, не закрывайте панель управления какой-либо тканью. Попавшая на панель вода может затруднить работу элементов управления.



Панель управления

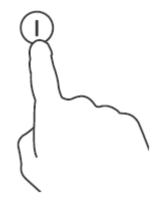




Номер	Изображение на панели	Описание
1	①	Кнопка включения
2		Кнопка выбора зоны нагрева (конфорки)
3	⊝⊕	Кнопки управления таймером, слайдер регу- лировки мощности
4	f	Кнопка блокировки (защита от детей)
5	ಠ	Кнопка установки таймера
6		Кнопка выбора объединённой зоны нагрева (Bridge Zone)
7	<u>sss</u>	Кнопка выбора уровня приготовления
8	M	Кнопка паузы
9	0	Кнопка изменения зоны нагрева

Процесс приготовления

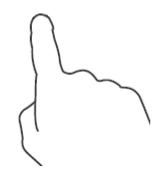
1. Для включения варочной панели нажмите и удерживайте сенсорную кнопку включения «①» в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал и на дисплеях всех варочных зон появится кратковременная индикация, указывающая на то, что панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую вы планируете использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



- 3. С помощью соответствующей кнопки выберете зону нагрева, на которой размещена посуда. Индикатор мощности выбранной конфорки будет мигать. Если вы не выберете зону нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически отключится. Включите её повторно долгим нажатием на кнопку включения «(1)».
- 4. Установите необходимую мощность нагрева с помощью слайдера. Уровень мощности может быть установлен в диапазоне от 0 (нет нагрева) до 9 (максимальный нагрев). Уровень мощности может быть изменён в любое время приготовления, для этого прикоснитесь к нужной части слайдера на панели управления. Нажатие на кнопку «-» установит мощность выбранной конфорки на уровень 0, нажатие на кнопку «+» установит мощность выбранной конфорки на уровень 9. Если в течение 20 секунд вы не выберете режим нагрева, керамическая варочная панель автоматически выключится.



- 5. Для выключения нагрева установите мощность нагрева на уровень «0».
- 6. После выключения нагрева варочная зона сохраняет остаточное тепло некоторое время. О высокой температуре варочной зоны предупреждает индикатор «Н». В целях экономии электроэнергии еще не остывшую варочную поверхность можно использовать для подогрева холодной посуды.

Внимание! Не прикасайтесь к поверхности, пока индикатор «Н» не погаснет и температура поверхности не снизится до безопасного уровня!

Уровни мощности

Приведённые ниже настройки носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объёма пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень	Примочим мости				
мощности	Применимость				
	• растапливание шоколада, сливочного масла и продук-				
1 - 2	тов, которые быстро пригорают;				
1-2	• мягкое тушение;				
	• медленное разогревание;				
	• разогревание;				
3 - 4	• активное тушение;				
	• варка риса и т.п.;				
5 - 6	• приготовление блинов, оладьев;				
7 - 8	• пассерование;				
7 - 0	• приготовление макаронных изделий (пасты);				
	• жарка мяса;				
9	• приготовление блюд восточной кухни;				
	• кипячение воды;				

Блокировка панели управления (Защита от детей)

Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону). Пока панель управления заблокирована, все кнопки, кроме кнопки включения «①» и кнопки блокировки «①», не будут реагировать на нажатия.

Для активации блокировки панели управления нажмите и удерживайте сенсорную кнопку « Э». На дисплее отобразится индикатор « Lo». Блокировка панели управления активирована.

Для разблокировки кнопок на панели управления убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте кнопку «ि». Индикатор «Lo» на дисплее погаснет и кнопки на панели управления снова станут активны.

Таймер

Вы можете использовать функцию Таймер двумя разными способами:

- Таймер оповещения (независимый таймер). В этом случае по истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Не выключает конфорки.
- **Таймер выключения (зависимый таймер).** По истечении заданного времени выбранная конфорка будет выключена.

Максимальное время установки таймера 99 минут. При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

Для включения таймера оповещения убедитесь, что хотя бы одна варочная зона включена, но не выбирайте её отдельно. Нажмите на сенсорную кнопку «О» для включения таймера. На дисплее начнет мигать временной индикатор таймера «30». Установите время, используя кнопки «+» и «-». Время таймера будет установлено через 5 секунд после последнего нажатия. После установки времени сразу начинается обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, который отключится через 20 секунд. Звуковой сигнал можно прервать нажатием на любую кнопку.

Для включения <u>таймера выключения</u> выберите варочную зону, для которой хотите установить таймер, и установите её мощность. Нажмите на сенсорную кнопку «🖰» для включения таймера. На дисплее начнет

мигать временной индикатор таймера «30». Установите время, используя кнопки «+» и «-». Время таймера будет установлено через 5 секунд после последнего нажатия. После установки времени сразу начинается обратный отсчёт. Возле значения мощности выбранной варочной зоны начнет мигать красная точка. Это означает, что после истечения заданного времени, таймер отключит данную конфорку. На дисплее отобразится оставшееся время. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал и конфорка, для которой был установлен таймер, прекратит нагрев.

Для отмены функции таймера вручную, установите время на «00» с помощью кнопки «-».

Температурный мост*

Данная функция позволяет настроить общую мощность одновременно для двух конфорок для того, чтобы использовать посуду большого размера. При этом управление объединенными конфорками осуществляется одной кнопкой.

- 1. Для того чтобы использовать объединённую зону нагрева (Bridge Zone) в виде одной большой варочной зоны, нажмите кнопку выбора соответствующей объединённой зоны «■» и удерживайте 2 секунды.
- 2. Дисплей верхней конфорки покажет $\mathbf{\Omega}$, а дисплей нижней конфорки будет показывать уровень мощности для объединённых зон нагрева.
- 3. Используйте слайдер регулировки мощности любой из двух конфорок, чтобы задать уровень мощности для обеих зон.
- 4. Чтобы отменить функцию объединения, нажмите кнопку «В».

^{*}Функция доступна на варочных панелях MEH453BK LIGHT, MEH453BK POWER

Подраздел Функция «Пауза»*

Использование данной функции позволяет приостановить работу всех зон нагрева, а также таймера (если требуется оставить работающий прибор без присмотра на какое-то время).

- 1. Убедитесь, что конфорка работает.
- 2. Нажмите кнопку «►». На индикаторе отобразится "II". В режиме паузы кнопки не будут функционировать, кроме кнопок паузы, включения/выключения и блокировки.
- 3. Для отмены паузы нажмите кнопку «►». Конфорки вернутся к работе на последнем выбранном уровне мощности.

Если до установки паузы был установлен таймер, его настройки сохранятся.

Выбор уровня приготовления**

Для удобства использования в варочной панели предустановлены три автоматические программы приготовления. Для выбора режима приготовления выберите нужную варочную зону и затем нажмите на кнопку «<u>\$\$\$</u>». Выберите нужный режим последовательным нажатием на кнопку «<u>\$\$\$</u>». На панели управления будут загораться соответствующие индикаторы:

- Растапливание или разморозка (около 50°C)
- Подогрев или поддержание температуры (около 70°C)
- Тушение, сильный нагрев (около 100°C)

Если функция используется для двойной зоны нагрева, то символ «—» рядом с индикацией выбранного уровня означает, что уровень указан для внутренней зоны, а символ «—» - для внешней зоны.

Для отключения функции поддержания тепла коснитесь кнопки • или • соответствующей конфорки, чтобы изменить уровень мощности, и функция поддержания тепла автоматически отключится.

^{*}Функция доступна на варочных панелях MEH453BK LIGHT, MEH755BK ULTRA

^{**}Функция доступна на варочных панелях MEH453BK LIGHT, MEH755BK ULTRA

Двойная зона нагрева*

Двойная зона нагрева позволяет использовать максимальную зону нагрева для приготовления блюд в крупной посуде, например, в большой кастрюле или утятнице.

Зона нагрева (конфорка) с двумя контурами может работать как в двухзонном, так и в однозонном режиме. При включении конфорки по умолчанию работает внешняя зона.

Конфорка, имеющая два контура нагрева, отмечена «Double zone» или «Oval zone».

Для изменения зоны нагрева после выбора конфорки нажмите кнопку «©». Управление мощностью двойной зоны нагрева осуществляется тем же способом, как для обычной зоны нагрева.

Автоматическое отключение

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

Кроме того, варочная панель автоматически выключится, если она работает продолжительное время без присмотра. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1-2	3-4	5	6-9
Время работы (мин)	360	300	240	90

Защита от непреднамеренного срабатывания

Если электронное управление обнаружит, что кнопка удерживается нажатой в течение примерно 10 секунд, оно автоматически выключится. Система управления посылает звуковой сигнал об ошибке, на дисплее появится код ошибки «ER03». Устройство автоматически отключится. Когда объект будет удален, код ошибки перестанет отображаться и звуковой сигнал прекратится.

Распознавание предметов на варочной панели

Если на поверхности варочной панели оставить мелкий предмет (например, нож, вилка или ключ) или непригодную для использования посуду, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания и выключится через 1 минуту.

^{*}Функция доступна на варочных панелях MEH453BK POWER, MEH604BK ULTRA, MEH755BK ULTRA

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Рекомендации по приготовлению

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности по мере нагрева блюд.

Рекомендации по использованию посуды

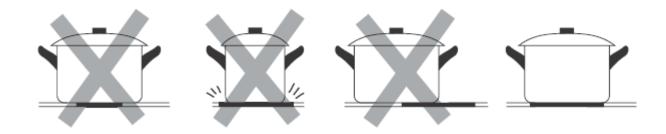
Стеклокерамическая варочная панель не требует подбора специальной посуды. Вы можете использовать посуду любого типа.

Внимание!

Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.

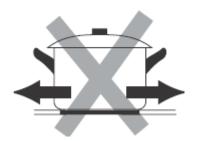


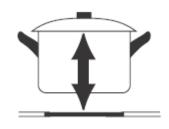
- Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая и плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна соответствует диаметру варочной зоны (конфорки). Используемая посуда должна полностью закрывать собой варочную зону.
- Всегда ставьте посуду по центру конфорки.



Внимание!

Для стеклокерамических плит не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым дном, так как алюминий может оставить трудноудаляемые следы на стеклокерамике. Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, так как посуда может поцарапать стекло.

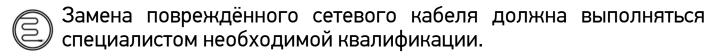


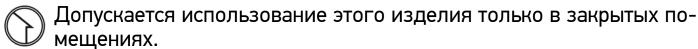


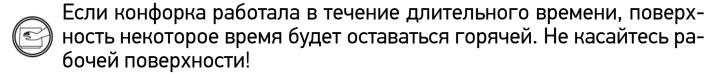
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

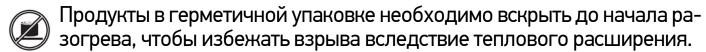
Внимание

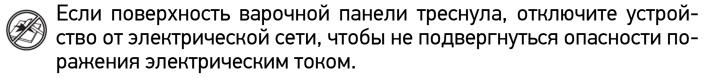
Перед проведением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.

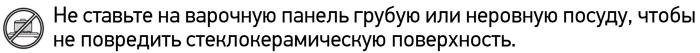












Старайтесь не ударять кастрюлями и сковородками по рабочей поверхность достаточно прочная, но и её можно разбить.

Не помещайте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Чистка варочной панели

При чистке стеклокерамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей.

Избегайте трения любыми абразивными материалами, губками с царапающей поверхностью или дном кастрюль и т.п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

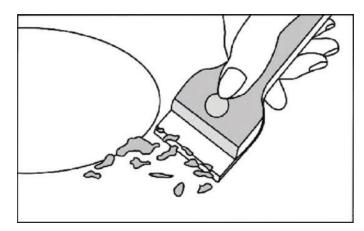
Регулярно очищайте керамическую варочную поверхность, чтобы предотвратить образование подгоревших остатков.

- Прибор следует очищать после каждого использования.
- Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Материалы для очистки
Известковый налет	Нанесите белый уксус на по- верхность, затем вытрите насу- хо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Пригоревшие пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Специальное средство для очистки керамики
Светлые пятна	Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью	Чистящая губка
Расплавленный пластик	Используйте скребок, подходя- щий для керамического стекла	Специальное средство для очистки керамики

• Перед каждой очисткой убедитесь, что поверхность остыла.

Во избежание повреждения варочной поверхности сразу удаляйте скребком кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара. Затем протрите поверхность полотенцем и соответствующим



средством, ополосните водой и высушите чистой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные тряпки, также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как спрей для духовки и пятновыводители.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устройство изготовлено с учётом длительного срока службы без выхода из строя. Если во время использования варочной панели Вы обнаружили проблему, проверьте, возможно ли её решение в соответствии с нижеприведённой таблицей. Если предложенное решение не принесло результата и неисправность не удаётся устранить своими силами, обратитесь в авторизованный сервисный центр МЕFERI.

Перед поиском причины неисправности отключите прибор от сети питания.

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. «Блокировка панели управления»
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая. Нажимайте на кнопки на панели управления так, как указано в данной инструкции.
На стекле появля- ются царапины.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. «Рекомендации по использованию посуды». См. раздел «Уход и обслуживание».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по разному).	Это нормальное явление и не указывает на неисправности прибора.

Внимание! Если с помощью этих рекомендаций устранить проблему не удается, обратитесь в фирменный сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно.

Коды ошибок и их значение

Код ошибки на дисплее	Возможные причины	Способ устранения
ER03 / E1	Вода или посуда на панели управления.	Снимите посуду, протрите панель.
E / E2	Перегрев прибора.	Прибор необходимо остановить и дать ему остыть.
E7	Рабочая поверхность перегрета.	Отключите прибор и дайте ему остыть.
н	Когда в режиме паузы или выключения появляется буква «Н», это означает, что температура конфорки слишком высокая.	Символ исчезнет автоматически, как только прибор остынет.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MEH453BK LIGHT	MEH453BK POWER	MEH604BK LIGHT	MEH604BK ULTRA	MEH755BK ULTRA
Тип варочной поверхности	Электрическая	Электрическая	Электрическая	Электрическая	Электрическая
Количество конфорок	3	3	4	4	5
Максимальная мощность	4200 Вт	4200 Вт	6000 Вт	6600 Вт	8200 Вт
Номинальное напряжение	230 B				
Номинальная частота	50 Гц				
Энергопотре- бление	188 Вт*ч/кг				
Внешние раз- меры (ШхГхВ)	450x520x52 мм	450x520x52 мм	590x520x52 мм	590x520x52 мм	770x520x52 мм
Размеры для встраивания (ШхГ)	420х490 мм	420х490 мм	560х490 мм	560х490 мм	740х490 мм
Вес нетто	5,63 кг	5,58 кг	7,09 кг	8,5 кг	12 кг

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых по мещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 10 °C до 40 °C и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Транспортировка

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью к верху).

Утилизация



- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
- Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электроборудования для последующей утилизации.
- Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Срок службы – 10 лет.

Гарантия – 36 месяцев.

Изготовитель: Мефери Технолоджиз Ко., ЛТД Китай, № 4501, 45/Ф, Блок А, № 530, Средняя часть проспекта Тяньфу, Зона Хай-Тек Чэнду, Китай (Сычуань) Пилотная зона свободной торговли Сделано в Китае

Manufacturer: Meferi Technologies CO., LTD China, No. 4501, 45/F, Block A, No. 530, Middle Section of Tianfu Avenue, Chengdu Hi-tech Zone, China (Sichuan) Pilot Free trade Zone

Импортёр в России/уполномоченное изготовителем лицо: 000 «МЕФЕРИ».

107023, Россия, Москва город, вн.тер.г. муниципальный округ Преображенское, Малая Семёновская ул., д. 11/2, стр. 7, этаж/помещение/комната 1/III/3.2