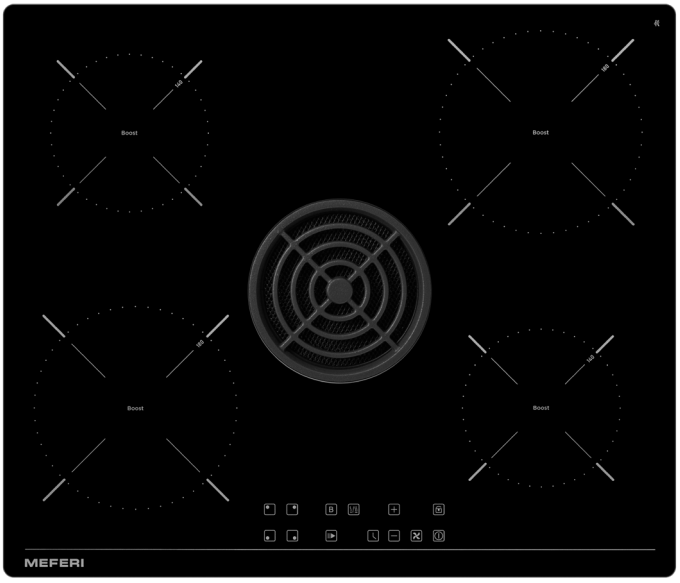
MEFERI
HUNT YOUR NEEDS



ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

XSMART60BK POWER

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

www.meferi-home.ru

V3

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, пожалуйста, 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 5
Электрическая безопасность 6
Инструкция по заземлению 7
При использовании 7
При уходе и обслуживании 10
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ 11
Особенности продукта 11
Описание устройства 12
УСТАНОВКА 13
Перед установкой 13
Схема встраивания 14
Установка крепежных скоб 20
После установки 21
Подключение к электросети 21
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА 23
Панель управления 24
Процесс приготовления 25
Уровни мощности 26
Управление вытяжкой 27
Блокировка панели управления (Защита от детей) 27
Таймер 27
Функция быстрого нагрева (Boost) 28
Функция «Пауза» 29
Выбор уровня приготовления 29
Автоматическое отключение 30
Распознавание предметов на варочной панели 30

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ..... 30
Рекомендации по приготовлению 30
Рекомендации по использованию посуды..... 30
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 33
Чистка варочной панели 33
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 35
Коды ошибок и их значение 36
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 37
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ..... 38
Транспортировка..... 38
Утилизация 39
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 40

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 панель индукционная варочная бытовая (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

- Устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Подключение устройства к сети электропитания должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- С целью предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения данного прибора или его кабеля электропитания в воду или иную жидкость.
- Не используйте разветвители и удлинители сетевого шнура для подключения устройства.
- Не прикасайтесь к шнуру питания 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.
- Для надлежащего заземления см. раздел «Инструкция по заземлению» в данном руководстве.
- 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.
- Для защиты изделия от выхода из строя при перепадах и нестабильном напряжении в питающей сети обязательно использование стабилизатора напряжения.

Инструкция по заземлению*

- Данный прибор должен быть заземлен. В случае неисправности или нарушения в работе прибора заземление снизит риск поражения электрическим током, обеспечивая отвод электрического тока по отдельной цепи с низким сопротивлением.
- Неправильное подсоединение заземляющего проводника влечет за собой опасность поражения электрическим током.
- Если вы не уверены в том, правильно ли выполнено заземление прибора, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или специалисту сервисного центра для проведения соответствующей проверки.

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

*Данный раздел инструкции неприменим к варочной панели MIH302WH POWER, так как она имеет класс II от поражения электрическим током и не требует заземления.

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. Не оставляйте на изделии намагниченные предметы (например, банковские карты или карты памяти) или электронные устройства, так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- 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.
- 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 ма-

териальных 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!

- *Лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.*
- *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.
- 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 индукционное стекло.

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.

- Встроенная вытяжка

Интегрированная в варочную панель мощная вытяжка эффективно удаляет запахи и пар, сохраняя воздух свежим.

- Таймер конфорок

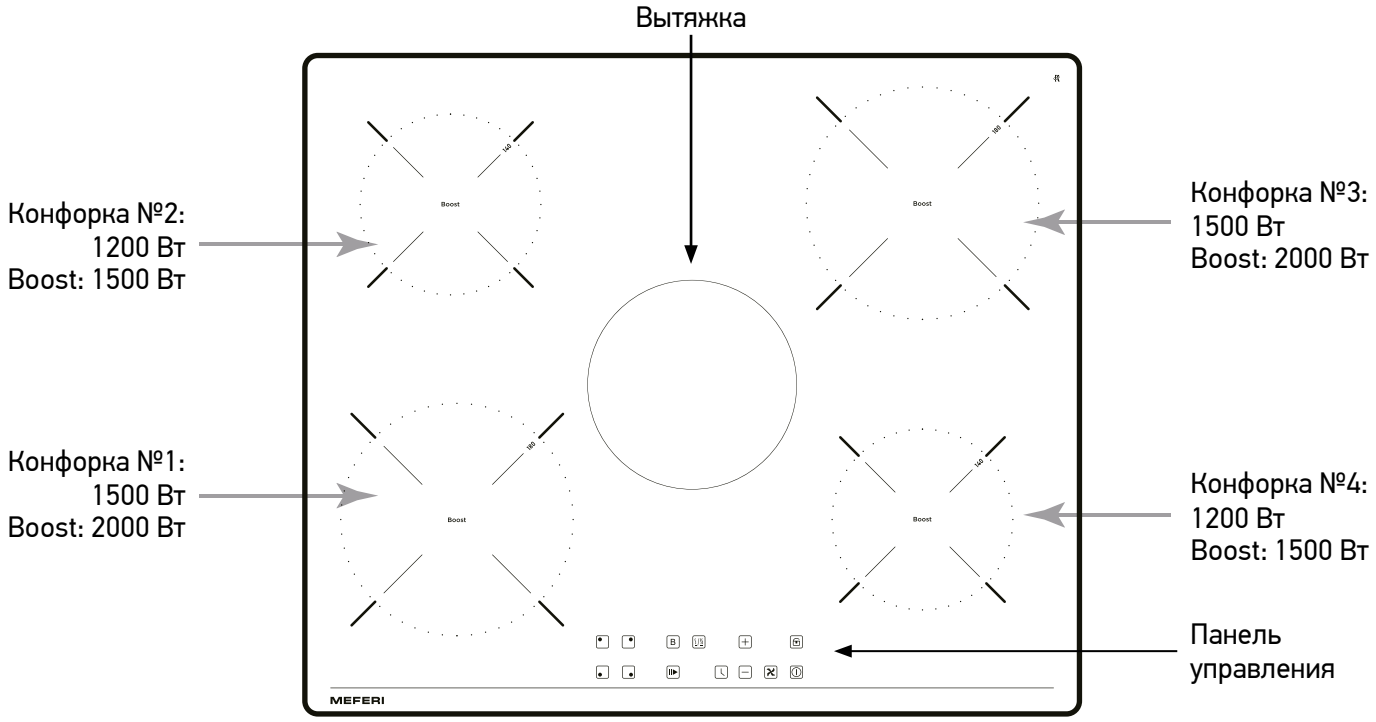
Настройте индивидуальные таймеры для каждой конфорки, чтобы гарантировать точность приготовления.

- Блокировка панели

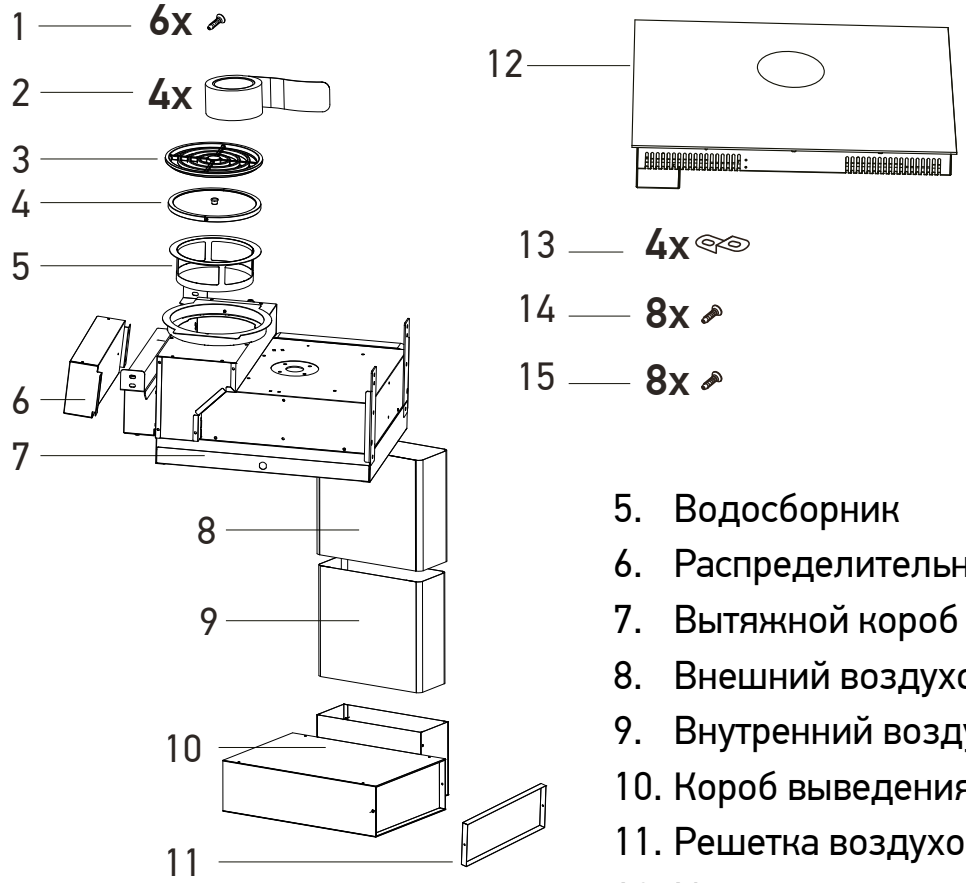
Функция блокировки панели предотвращает нежелательные изменения настроек и обеспечивает безопасность приготовления.

Описание устройства

Схема устройства



Список комплектующих



1. Винты ST4*10
2. Алюминиевая лента
3. Впускная решетка
4. Фильтр
5. Водосборник
6. Распределительная коробка
7. Вытяжной короб
8. Внешний воздуховод
9. Внутренний воздуховод
10. Короб выведения воздуха
11. Решетка воздухоотвода
12. Индукционная панель
13. Крепежные скобы
14. ST4.2*16 Винты (для крепежных кронштейнов)
15. Винты M4*10

УСТАНОВКА

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.
- 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.

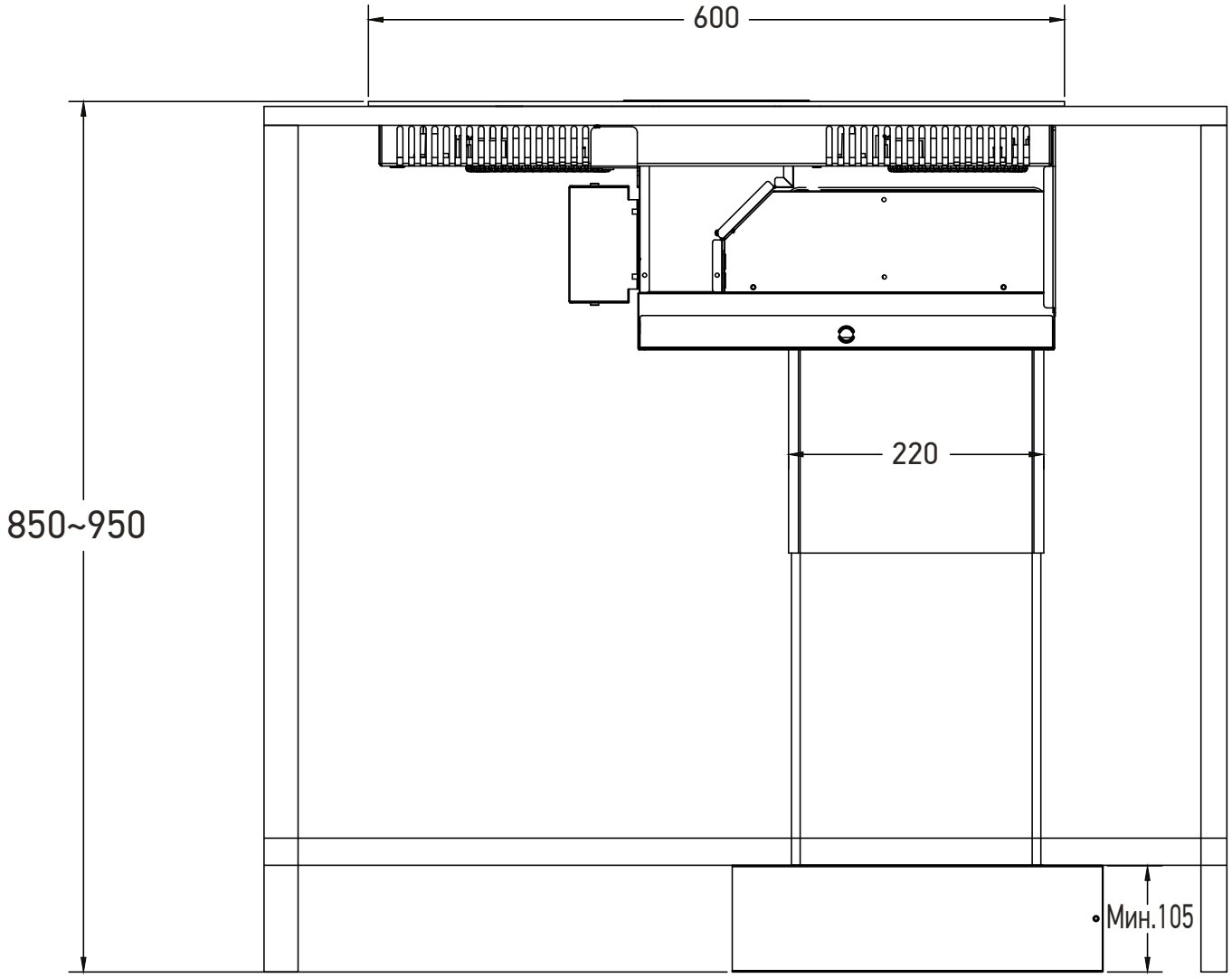
4. Столешница и поверхности, прилегающие к прибору, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
5. Силиконовый герметик и уплотнитель должны быть жаропрочными.

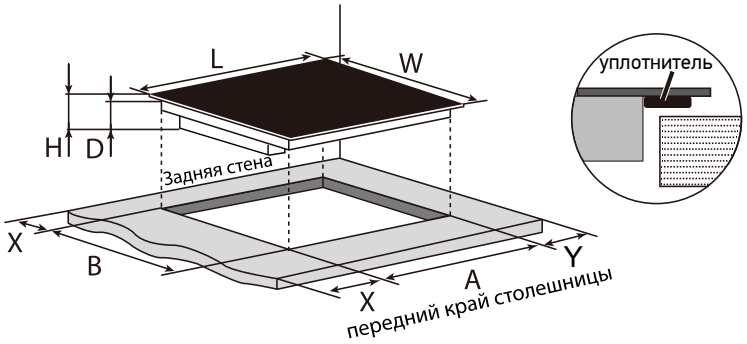
Разрешается производить установку только в хорошо вентилируемом месте. При установке убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель не повреждена.

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 35 мм. Столешница должна быть выполнена из жаропрочного материала во избежание ее деформации под воздействием нагрева от варочной панели. Размеры на схеме указаны в миллиметрах.

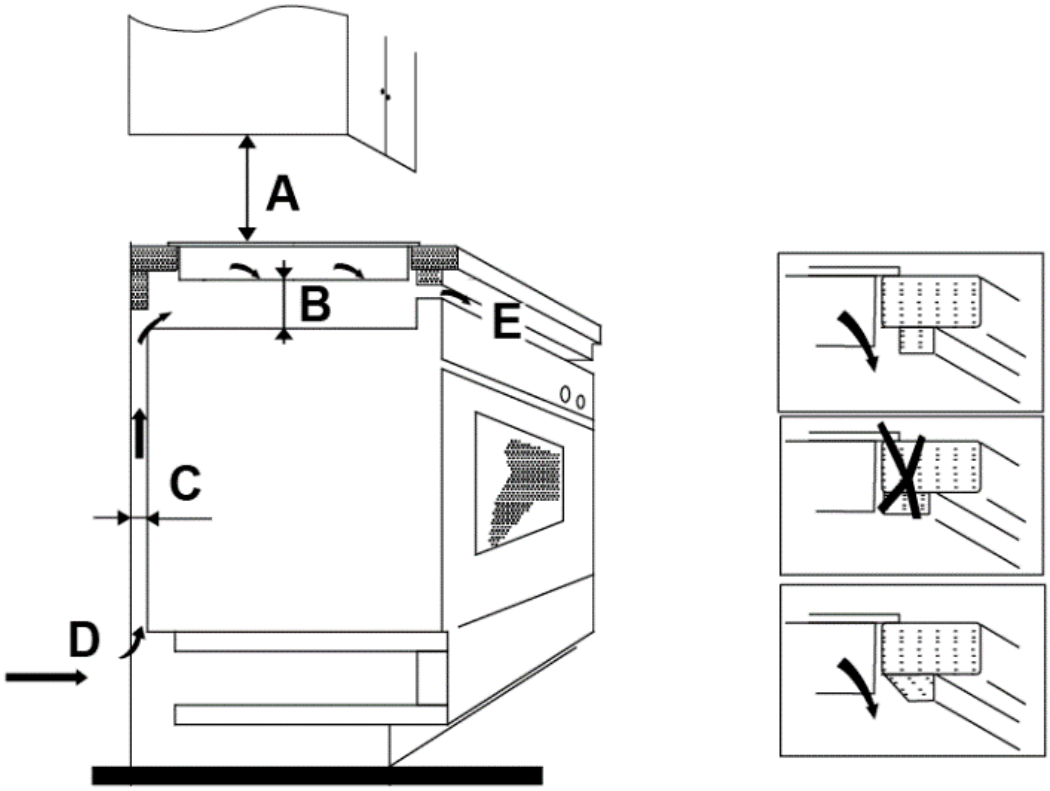




L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм	Y, мм
600	510	108	102	590	493	≥50	≥70

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 600 мм.

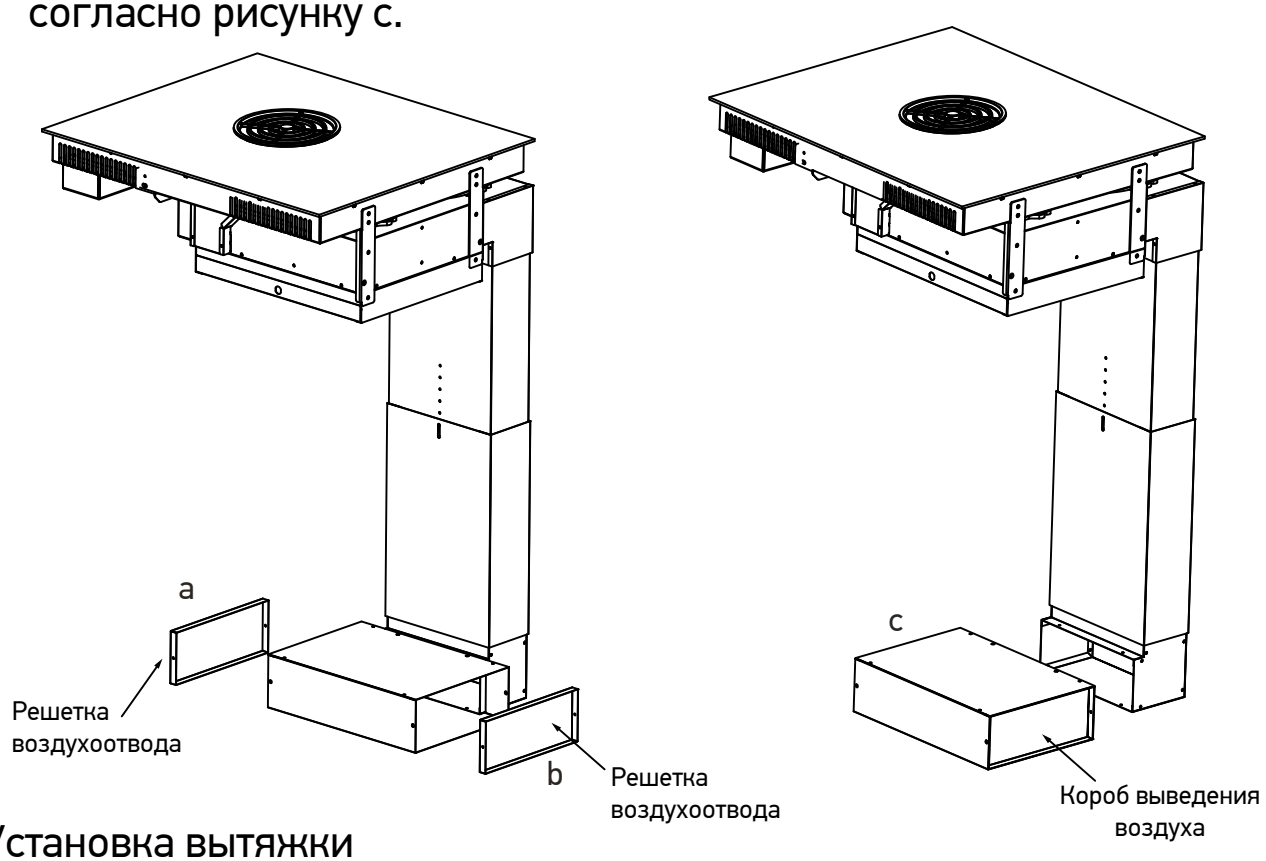


A, мм	B, мм	C, мм	D	E
600	> 50	> 35	Вход воздуха	Выход воздуха > 5 мм

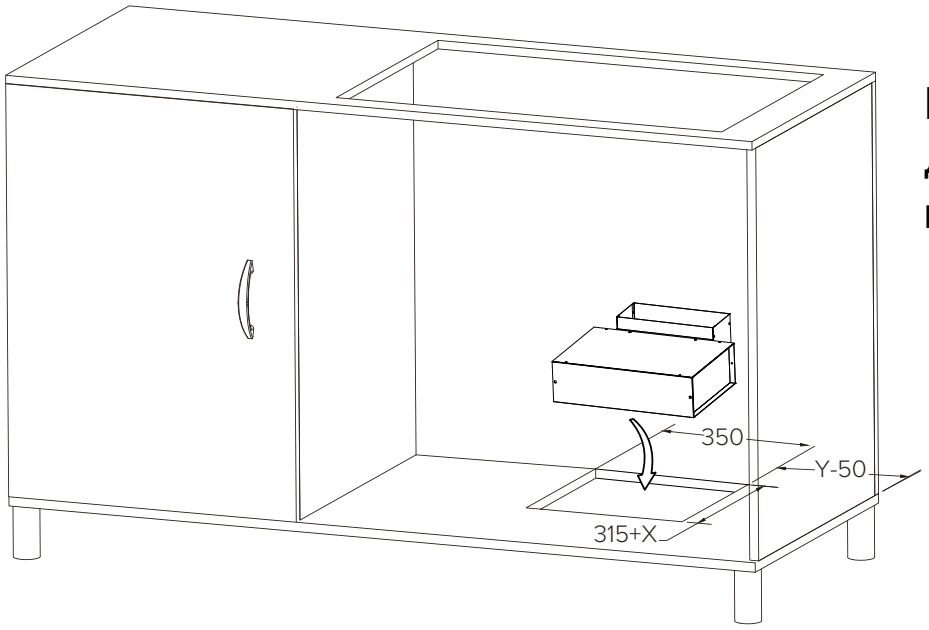
Внимание! Габариты прибора могут отличаться от указанных в таблице. Компания-производитель постоянно совершенствует свои продукты и оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

Перед монтажом прибора необходимо выбрать способ организации вентиляции (подключения к воздуховоду).

- Если вы подключаете вытяжку к воздуховоду, расположенному справа от панели, установите решетку так, как показано на рисунке a.
- Если воздуховод находится слева, установите решетку согласно рисунку b.
- При использовании режима рециркуляции (с использованием угольного фильтра)* необходимо снять короб для отвода воздуха согласно рисунку c.



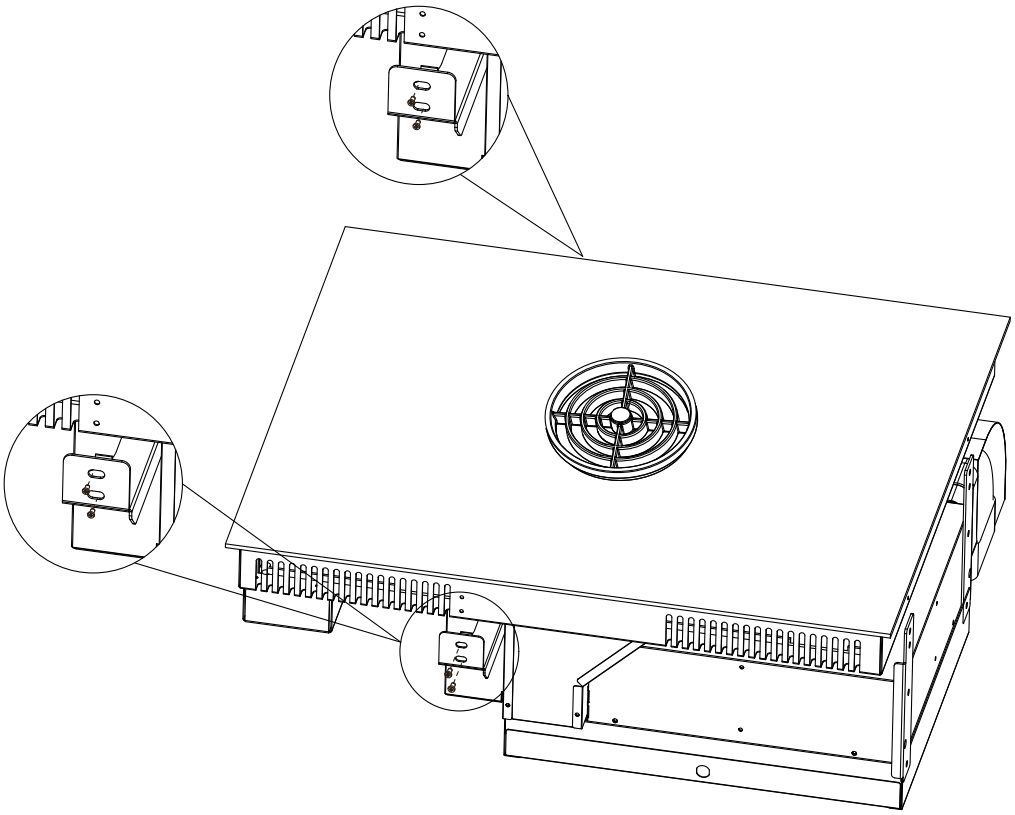
Установка вытяжки



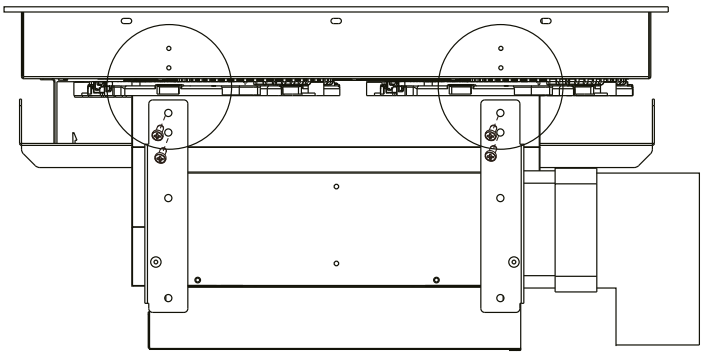
Поместите короб выведения воздуха в нижнюю часть через вырез.

* С данным устройством совместим угольный фильтр CF12 2 шт. (приобретается отдельно)

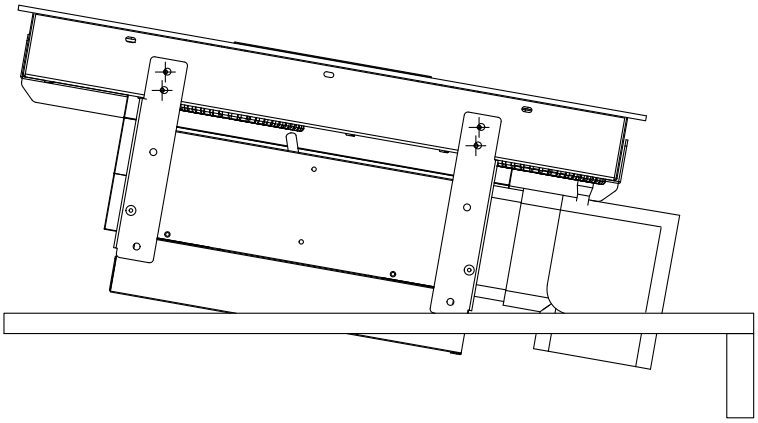
Прикрепите варочную панель к вытяжке как показано на схеме с помощью винтов M4*10, чтобы закрепить на месте.



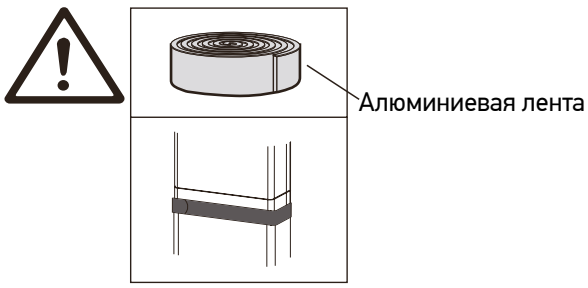
Прикрепите вытяжку к другой стороне варочной панели теми же винтами M4*10.

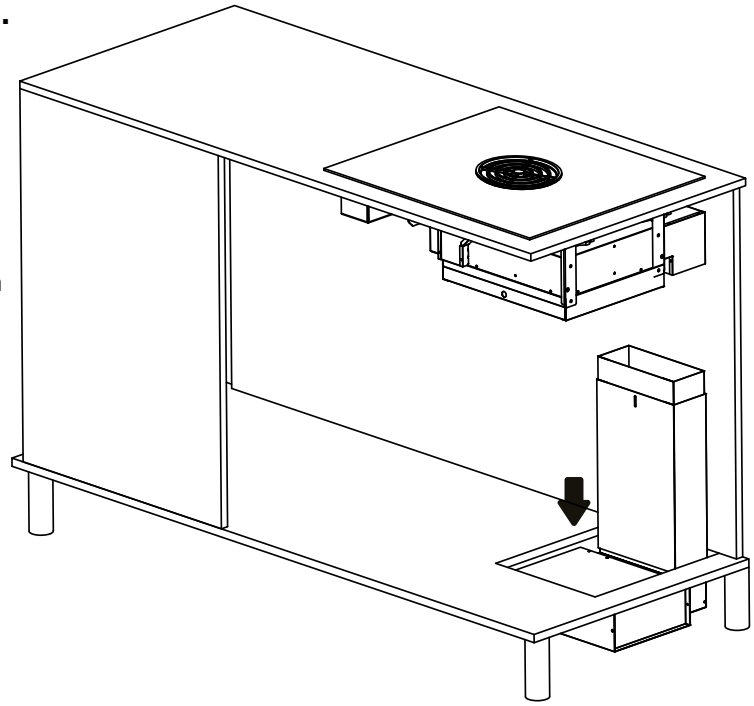


Поместите собранное устройство в отверстие шкафа, как показано на рисунке.



Соедините внутренний и внешний каналы воздуховода вместе и подсоедините их к коробу выведения воздуха, как показано на рисунке, закрепив их алюминиевой лентой.

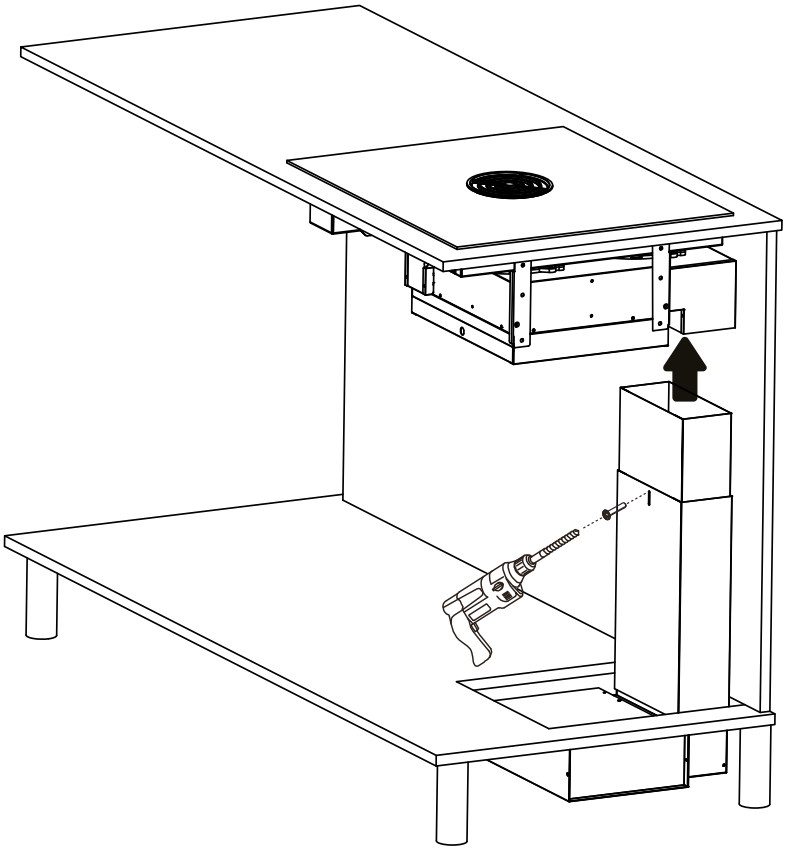


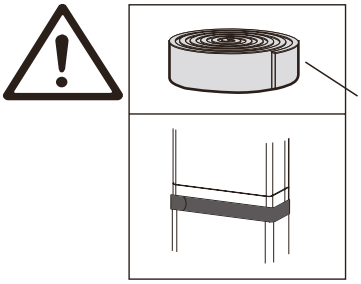


Потяните внутренний канал воздуховода вверх, чтобы соединить его с вентиляционным отверстием, и когда он достигнет нужного положения, зафиксируйте его с помощью алюминиевой ленты.

Используя винты M4x8, закрепите внутренний и внешний каналы воздуховода и зафиксируйте алюминиевой лентой.

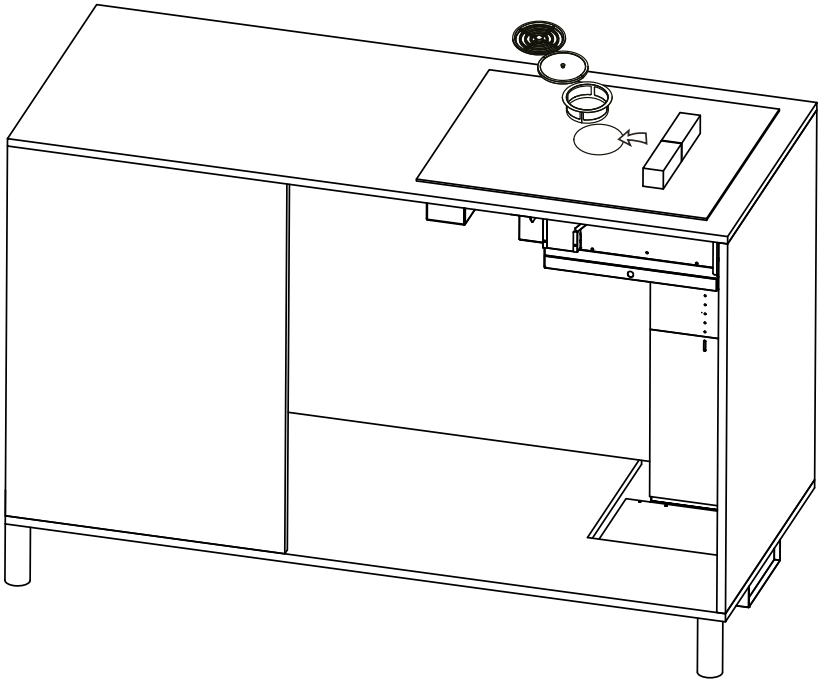
Завершите установку всего устройства.

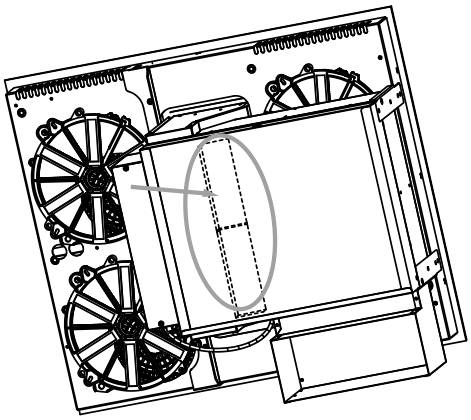




Переключение в режим рециркуляции

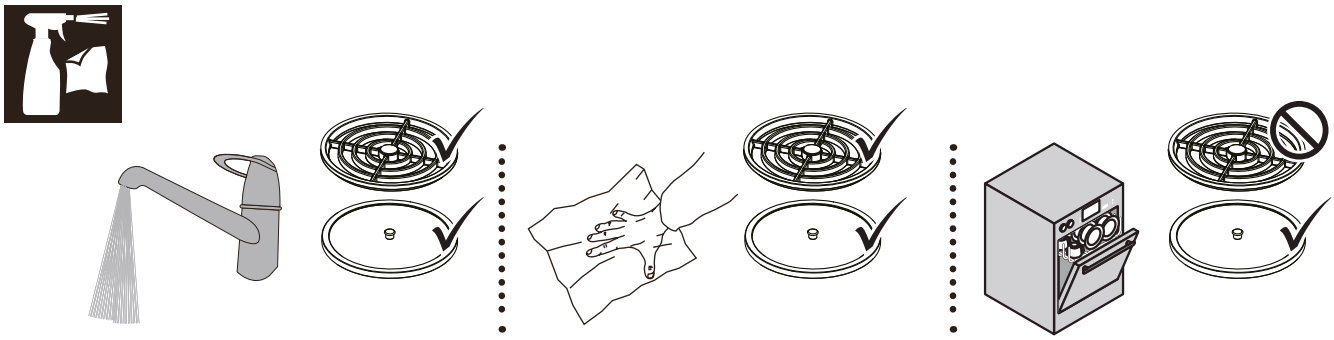
Отключите питание, последовательно снимите декоративную решетку, алюминиевый фильтр* и резервуар для воды. Далее установите фильтр для рециркуляции. В обратной последовательности установите резервуар для воды и декоративную решетку.





место установки угольного фильтра

Очистка алюминиевого фильтра



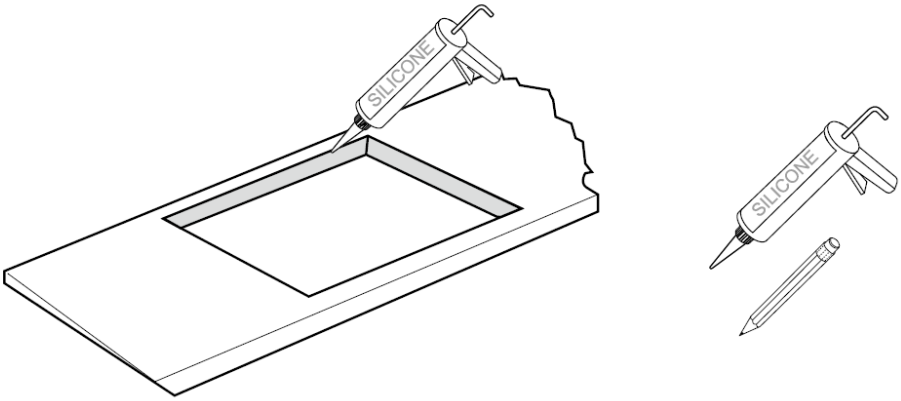
Простой уход — фильтр легко очищается вручную с помощью влажной тряпки и мыльного раствора или в посудомоечной машине, сохраняя свои свойства длительное время. Декоративную решетку не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

* Жировой алюминиевый фильтр MEFERI AF09

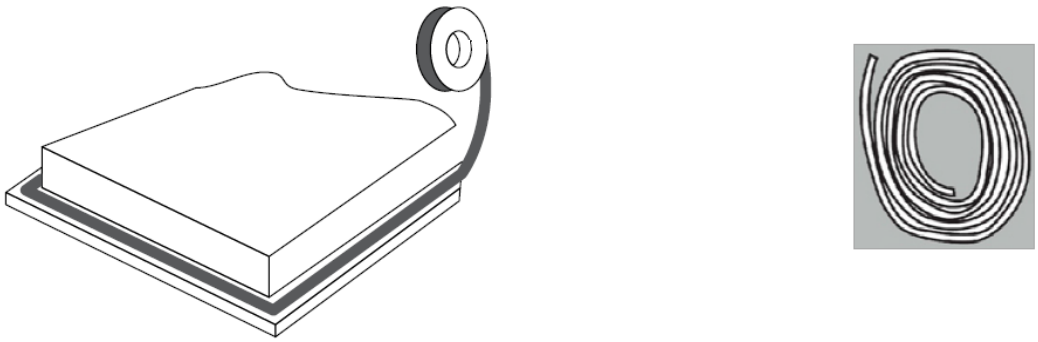
Установка крепежных скоб

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

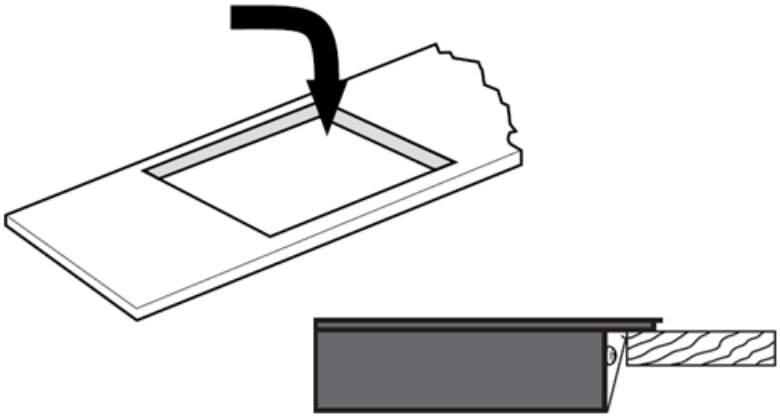
- Разместите прибор на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не давите на элементы управления варочной панели.



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.

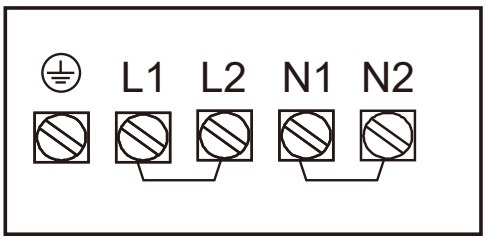
Во избежание перегрева или возгорания для подключения прибора к электросети запрещается использовать редукторы, преобразователи или распределители тока.

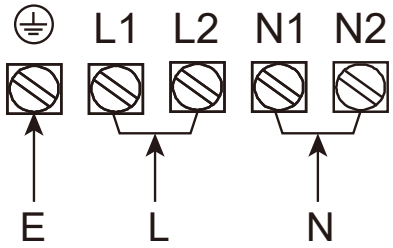
Шнур питания должен быть проложен таким образом, чтобы он не соприкасался с горячими поверхностями, и его температура не превышала 75°C.

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

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240В. В случае любого подключения защитный провод должен быть подключен к контакту E.





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 стандартами 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!

- *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.*

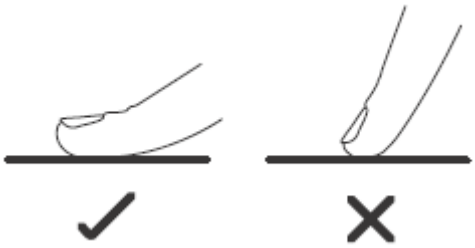
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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

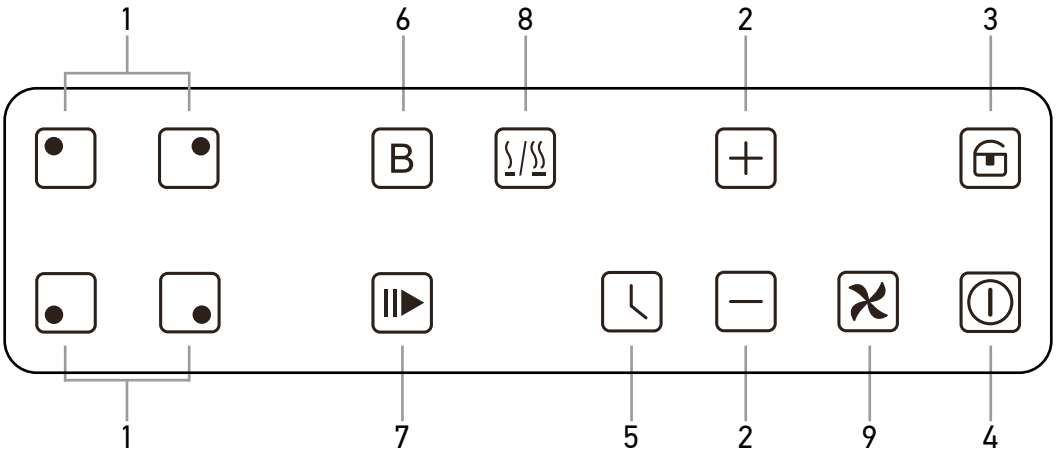
Индукционная варочная панель является безопасным, эффективным и энергетически экономным прибором для приготовления пищи. Принцип работы индукционных варочных панелей основан на электромагнитной индукции, в результате которой происходит нагрев посуды без нагрева стеклокерамической поверхности варочной панели. Стеклокерамическая поверхность нагревается в результате соприкосновения с горячей посудой.

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.



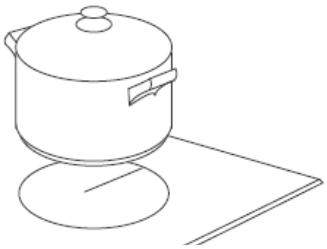
Панель управления



Номер	Изображение на панели	Описание
1		Кнопка выбора зоны нагрева
2		Кнопка управления таймером/регулировки мощности/регулировка вытяжки
3		Кнопка блокировки (защита от детей)
4		Кнопка включения/выключения варочной панели
5		Кнопка установки таймера
6	B	Кнопка режима быстрого нагрева (Boost)
7		Кнопка паузы
8		Кнопка выбора уровня приготовления
9		Кнопка включения вытяжки

Процесс приготовления

1. Для включения варочной панели нажмите и удерживайте сенсорную кнопку включения «⏻» 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 «⏻».

4. Установите необходимую мощность нагрева с помощью кнопок «+» и «–». Доступный диапазон мощности: от 0 (нагрев выключен) до 9 (максимальный нагрев).

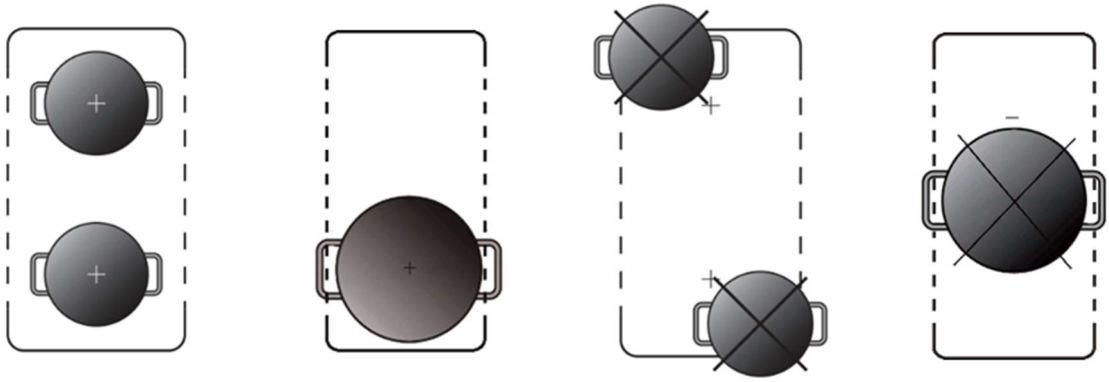
5. Для выключения нагрева выберете нужную зону нагрева и установите мощность на уровень «0».

6. После выключения нагрева варочная зона сохраняет остаточное тепло некоторое время. О высокой температуре варочной зоны предупреждает индикатор «H». В целях экономии электроэнергии еще не остывшую варочную поверхность можно использовать для подогрева холодной посуды.

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

Если при настройке уровня мощности на панели управления мигает индикатор ⏻, это говорит о том, что:

- Вы не разместили посуду на выбранной варочной поверхности;
- Посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной варочной панели;
- Посуда слишком мала или размещена неправильно. Необходимо разместить посуду по центру варочной зоны.



Примеры правильного и неправильного расположения посуды на варочной поверхности.

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

Управление вытяжкой

Для включения вытяжки нажмите соответствующую кнопку [✕]. Скорость вентилятора регулируется в диапазоне от 0 до 3 с помощью кнопок «[−]»(уменьшение) и «[+]» (увеличение).

Если вы не включали вытяжку вручную, она начнет работать автоматически, подстраивая интенсивность под нагрев конфорок. После выключения варочной панели вытяжка продолжает работать в течение 1 минуты, а затем отключается автоматически. Чтобы немедленно отключить вытяжку, нажмите кнопку питания.

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 «[⏻]», не будут реагировать на нажатия.

Для активации блокировки панели управления нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «[🔒]». 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 «[🕒]» 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 30 секунд. Звуковой сигнал можно прервать нажатием на любую кнопку.

Для включения таймера выключения 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.

Функция быстрого нагрева (Boost)

Вы можете использовать функцию быстрого нагрева для резкого увеличения мощности выбранной зоны нагрева (максимум на 5 минут). Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления пищи и может быть полезна в тех случаях, когда Вы спешите или Вам требуется дополнительная мощность нагрева.

Для активации функции быстрого нагрева включите варочную панель и выберете нужную варочную зону. Нажмите кнопку «B», на дисплее отобразится индикатор «P», мощность выбранной конфорки будет установлена на максимум.

С активированной функцией быстрого нагрева варочная зона будет работать с увеличенной мощностью нагрева в течение 5 минут. По прошествии 5 минут функция отключится автоматически и уровень мощности варочной зоны будет установлен на значение 9. Если в течение 5 минут работы в режиме быстрого нагрева Вы захотите отменить данный режим, выберите варочную зону и нажмите на кнопку «B» для отключения функции.

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 варочная панель работает.
2. Нажмите кнопку «II▶». На индикаторе отобразится “II“. В режиме паузы кнопки не будут функционировать, кроме кнопок паузы, включения/выключения и блокировки.
3. Для отмены паузы нажмите кнопку «II▶». Конфорки вернутся к работе на последнем выбранном уровне мощности.

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

Функция паузы приостанавливает работу варочной панели максимум на 30 минут. Если в течение этого времени не нажать ни одну кнопку, все активные конфорки автоматически отключатся.

Выбор уровня приготовления

1. Выберите нужную варочную зону и нажмите кнопку «Поддержание тепла» для активации **Режима 1**. На индикаторе соответствующей конфорки загорится символ **U**. В этом режиме температура блюда поддерживается на уровне около **42 °C**.
2. Дважды нажмите кнопку «Поддержание тепла» для переключения в **Режим 2**. На дисплее отобразится символ **U**. В данном режиме температура будет поддерживаться на уровне около **70 °C**.
3. Учтите, что фактическая температура содержимого посуды может незначительно отличаться от указанной в зависимости от материала и типа посуды, а также от объема продуктов.

<u>Отключение функции</u>

1. Коснитесь регулятора выбора активной зоны нагрева.
2. Если вы находитесь в Режиме 2, повторно нажмите кнопку «Поддержание тепла». На дисплее появится значение «–», что означает отключение функции.
3. Функция поддержания тепла имеет ограничение по времени — **максимум 8 часов**. Если по истечении этого времени ни одна кнопка не была нажата, нагрев всех активных зон автоматически отключится.

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	1-3	4-6	7-9
Время работы (мин)	480	240	120

Если посуда перемещена за пределы варочной зоны, нагрев автоматически отключится, и варочная панель выключится через одну минуту.

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.

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

- Допускается использовать только посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Пригодная для индукционных плит посуда маркируется специальным символом, который можно найти на упаковке или на дне изделия с внешней стороны.

- Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам отно-

сятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию, нержавеющая сталь (хромистая сталь). Индукционная панель не будет работать с посудой из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия, если дно посуды не выполнено из ферромагнитного материала.

- Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, то посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте воду в посуду, которую вы хотите проверить.
  2. Если на дисплее не мигает значок U, а вода нагревается, то посуда пригодна для использования.
- Непригодна для использования на индукционной варочной панели посуда, выполненная из алюминия или меди без магнитной прослойки, стекла, дерева, фарфора, керамики или фаянса.

Рекомендуемый размер посуды для индукционных варочных панелей:

- Минимальный диаметр дна – 14 см.
- Максимальный диаметр дна – 26-28 см (в зависимости от величины самой большой конфорки).

Обратите внимание, что размеры дна используемой посуды должны совпадать с размерами используемой индукционной варочной зоны.

Правильно выбранная посуда даст наилучший результат приготовления пищи с использованием индукционной варочной панели.

Для проверки дна посуды для индукции воспользуйтесь специальной одноразовой тестовой бумагой.

1. Положите тестовую бумагу на конфорку.

2. Поставьте пустую посуду на конфорку с бумагой.

3. Включите нагрев на максимальную мощность.

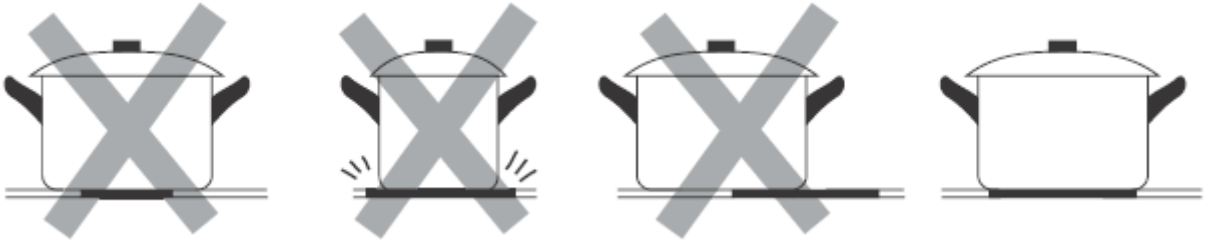
4. Подождите 10-12 секунд и отключите нагрев.

5. Подождите пока посуда остынет (или используйте защитные перчатки) и проверьте бумагу.

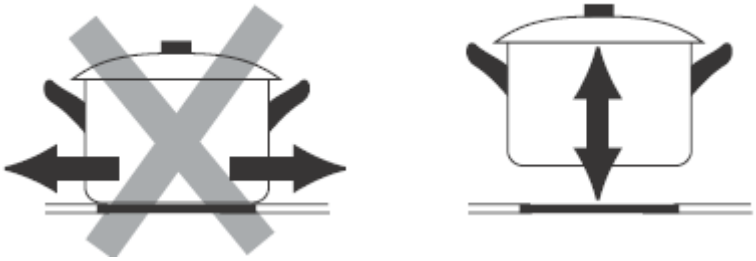
Если дно посуды достаточно ровное, бумага потемнеет равномерно.

Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.

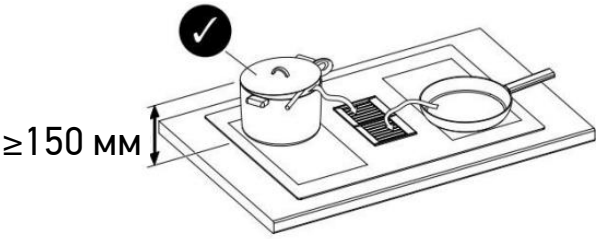
Дно посуды должно быть ровным, плотно прилегать к поверхности варочной панели и соответствовать размеру конфорки. Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру выбранной конфорки. При использовании посуды с дном, размер которого немного превышает размер конфорки, индукционная варочная панель будет работать максимально эффективно. И наоборот, если дно посуды меньше размера конфорки, эффективность будет снижена. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может не определяться варочной панелью. Всегда располагайте посуду по центру конфорки.

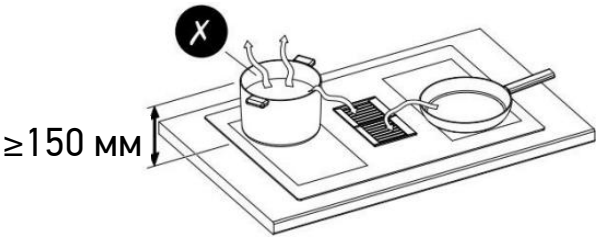


Всегда поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать стеклокерамическое покрытие панели.



Если высота посуды составляет 150 мм и больше, всегда накрывайте её крышкой при приготовлении.





УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

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

Повреждённые электрические кабели должны заменяться компетентным лицом или квалифицированным электриком.

Прибор предназначен только для бытового использования.

Никогда не ставьте на варочную панель пустую посуду, так как это приведет к появлению сообщения об ошибке на панели управления.

Если варочная зона была включена в течение длительного времени, поверхность останется горячей еще некоторое время после этого, поэтому не прикасайтесь к керамической поверхности.

Для герметично закрытых продуктов не разогревайте их закрытыми во избежание опасности взрыва из-за расширения при нагревании.

Если на поверхности варочной панели появились трещины, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не ставьте на варочную панель тяжелые или неровные сковороды, так как они могут повредить керамическую поверхность.

Чистка варочной панели

Внимание

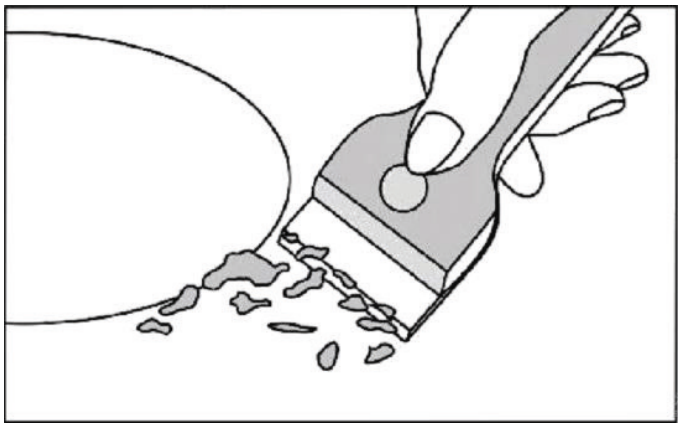
Избегайте трения любыми абразивными материалами, губками с царапающей поверхностью или дном кастрюль и т.п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

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 поверхность, затем вытрите насухо 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, подходящий 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 MEFERI.

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.
Нагрев прерывается во время работы	Установлен таймер отключения	Если для зоны нагрева был задан таймер, она автоматически отключится по истечении установленного времени.
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 появляются 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
U	Отсутствует или неподходящая посуда	Убедитесь, что используете посуду, пригодную для индукционных плит. Она должна соответствовать размеру зоны нагрева. Если посуда подходит, а ошибка не исчезает, обратитесь в сервис.
E2	Слишком низкое напряжение в сети	Напряжение питания ниже 180 В. Проверьте напряжение в электросети. Когда напряжение нормализуется (вернется в рабочий диапазон), прибор можно перезапустить. Если проблема повторяется, требуется вызов специалиста.
E1	Слишком высокое напряжение в сети	Напряжение питания превышает 250 В. Проверьте исправность электросети. После стабилизации напряжения перезапустите прибор. При сохранении ошибки обратитесь в сервисный центр.
F3	Короткое замыкание датчика катушки	Неисправен датчик температуры индукционной катушки или нарушено его подключение. Требуется диагностика и ремонт.
F4	Обрыв цепи датчика катушки	Датчик температуры катушки не определяется (обрыв провода или выход из строя). Необходимо сервисное обслуживание.
E5	Перегрев радиатора (датчик IGBT)	Слишком высокая температура силового транзистора. Возможная причина: заблокированы вентиляционные отверстия. Устраните препятствие для циркуляции воздуха и перезапустите прибор. Если ошибка появляется снова, возможно, неисправен вентилятор охлаждения или датчик — требуется ремонт.
E3	Перегрев катушки (стеклокерамики)	Стеклокерамическая поверхность перегрелась. Дайте прибору полностью остыть перед повторным включением. При частом появлении ошибки обратитесь в сервис.
F9	Короткое замыкание датчика IGBT	Неисправность в цепи датчика температуры силового модуля (IGBT) на плате управления. Требуется ремонт.
FA	Обрыв цепи датчика IGBT	Датчик температуры IGBT не работает. Необходима замена датчика или ремонт платы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	XSMART60BK POWER
Тип варочной поверхности	Индукционная
Количество конфорок	4
Максимальная мощность варочной панели	6800 Вт
Максимальная мощность вытяжки	160 Вт
Максимальная общая мощность	6960 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В
Номинальная частота	50 Гц
Энергопотребление	194 Вт*ч/кг
Внешние размеры (ШхГхВ)	600x510x108 мм
Размеры для встраивания (ШхГ)	590x493 мм
Тип мотора вытяжки	Инверторный (BLDC)
Вес нетто	22,1 кг

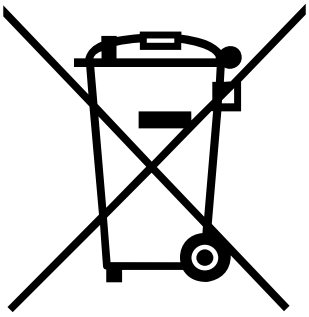
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- 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 °С до 40 °С 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 электрооборудования 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.

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:
ООО «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