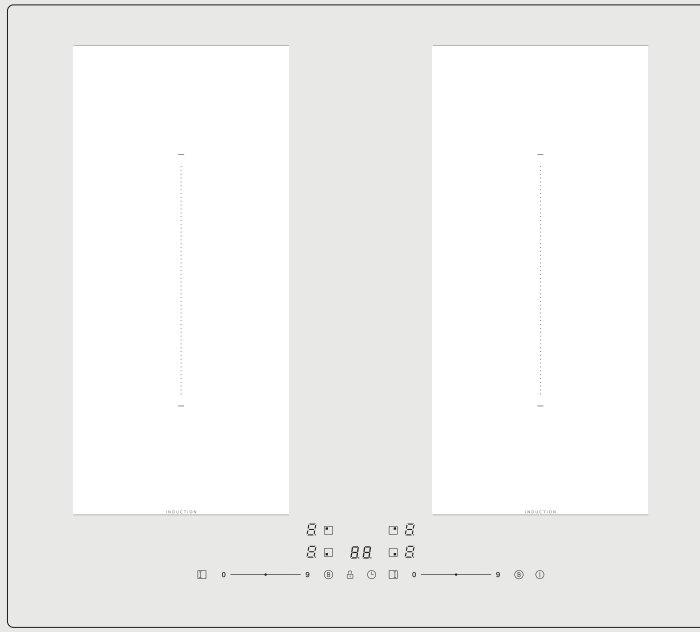


ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MIH67783SB

Предупреждение: перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашего прибора. Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора. Изображения в данном Руководстве носят схематический вид и могут отличаться от фактического вида изделия.

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Спасибо, что выбрали Midea! Прежде чем использовать новый продукт Midea, внимательно прочитайте это руководство, чтобы научиться безопасно использовать функции и возможности вашего нового устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО 01

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 02

СПЕЦИФИКАЦИЯ 06

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 07

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО 09

УСТАНОВКА 11

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 16

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 26

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 27

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ 30

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА 31

УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ 32

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 33

Варочная панель предназначена для приготовления пищевых продуктов.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации.

Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Примечание: изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной вами, может иметь отличия от изображений в руководстве.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Область применения

Следующие правила безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в связи с небезопасной или неправильной эксплуатацией прибора. После покупки проверьте упаковку и внешний вид прибора, чтобы убедиться в отсутствии повреждений. Если вы обнаружите повреждения, свяжитесь с магазином или представителем производителя. Обратите внимание, что для вашей безопасности запрещается самостоятельно вносить в прибор изменения или модификации. Использование прибора не по назначению представляет собой угрозу безопасности пользователя и аннулирует гарантийные обязательства производителя.

Предупреждающие знаки

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

Осторожно - электричество
Данный символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за поражения электрическим током.

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

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

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

Соблюдайте инструкции
Данный символ указывает на то, что действие должно быть совершено только квалифицированным специалистом в соответствии с техническими инструкциями.

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, прежде чем использовать / эксплуатировать прибор и храните его непосредственно рядом с местом установки или прибором для дальнейшего обращения!

Важные меры безопасности

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

Меры электрической безопасности

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте контакта соединительных проводов прочих электроприборов с горячими частями варочной поверхности. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Запрещается использование удлинителей при монтаже и подключении.
- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено.
- Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться исключительно квалифицированными специалистами.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если стеклянная поверхность разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного специалиста для ремонта.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.
- Во время использования поверхность прибора становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться в процессе приготовления.

ОСТОРОЖНО!
Опасность пожара

Приготовление на масле или жире без присмотра очень опасно, так как несет риск возгорания от пролившегося или расплескавшегося вещества. В случае возникновения открытого огня НЕ ПЫТАЙТЕСЬ потушить его водой, отключите варочную панель от сети и накройте пламя крышкой или иным негорючим материалом для его затухания.

Меры безопасности при установке

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

ОСТОРОЖНО!

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

ОСТОРОЖНО!

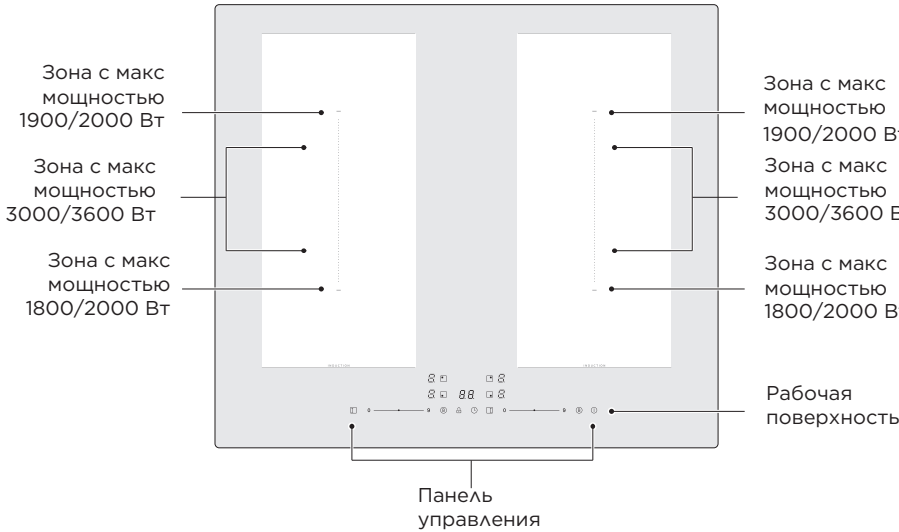
Индукционная панель обладает сильным электромагнитным полем. Не оставляйте на ней намагниченные объекты (кредитные карты, флеш-карты и пр.), а также электронные приборы (телефоны, компьютеры) во избежание их повреждения.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

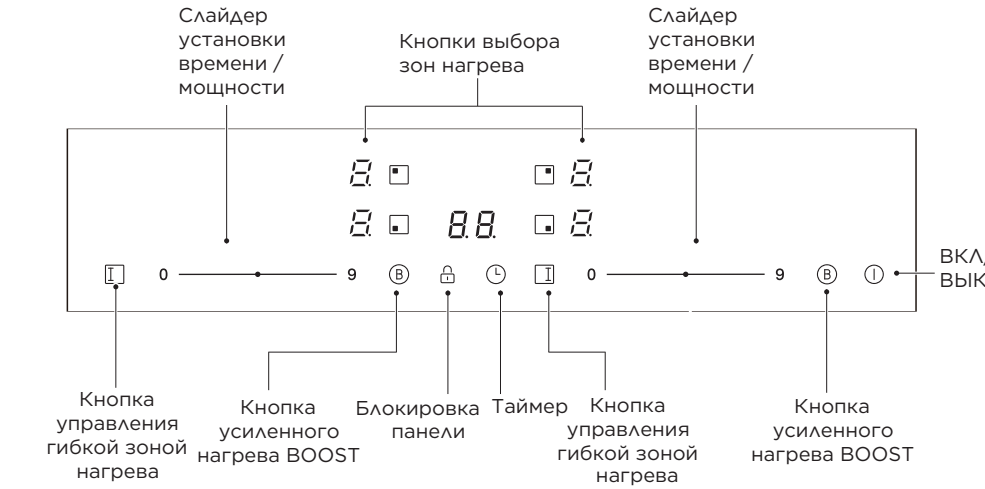
МОДЕЛЬ	MIH67783SB
Количество зон нагрева	4
Электропитание	220-240 В~ 50 / 60 Гц
Номинальная потребляемая мощность	7400 Вт
Габаритные размеры	590 x 520 x 62 мм
Размеры ниши для встраивания	560 x 490 мм

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Внешний вид



Панель управления

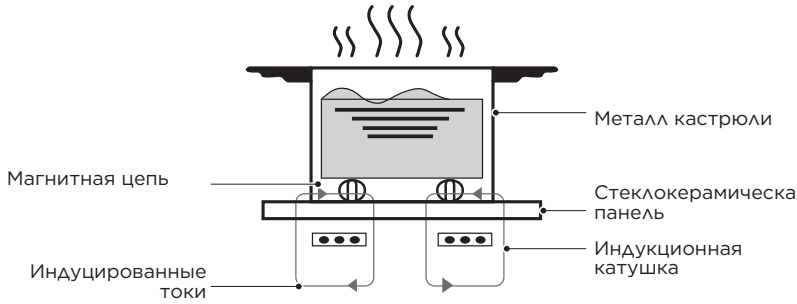


ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Все изображения в данном руководстве являются схематическими и могут отличаться от фактического внешнего вида прибора.

Принцип работы варочной панели

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



Перед использованием варочной панели:

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

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Перед использованием варочной панели:

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

Медленное кипение (томление)

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

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

Подрумянивание мяса

Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:

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

Жарка

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

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели окажется кастрюля неподходящего размера или из неподходящего материала (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор в панели будет продолжать работать еще 1 минуту.

Режимы нагрева

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

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

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ

Внимательно прочтите инструкцию по установке.

ВНИМАНИЕ

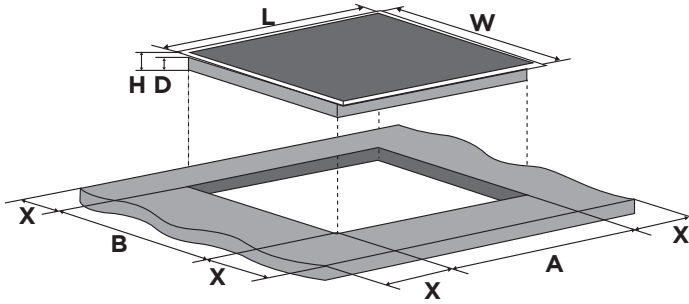
Все работы по установке и подключению электропроводки должны выполняться квалифицированным работником (работниками) в соответствии с применимыми нормами и стандартами, включая требования по огнестойкости.

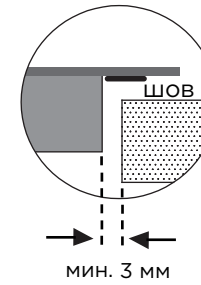
Размеры ниши для встраивания

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

ВНИМАНИЕ

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



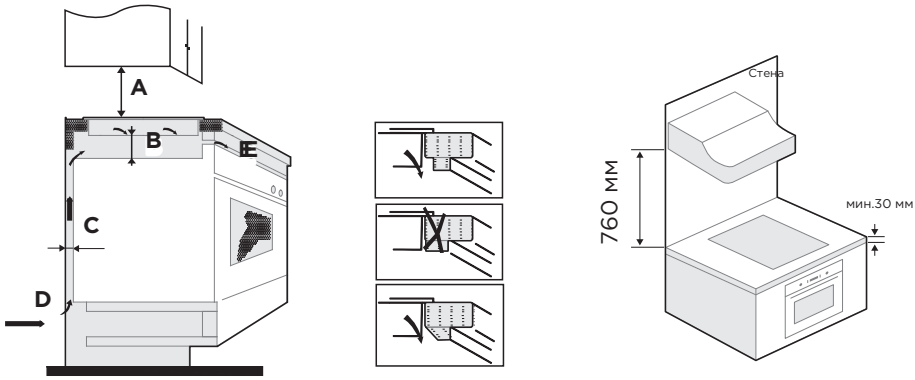


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+ 4 + 1	490+ 4 + 1	Мин. 50	Мин. 3

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

ВНИМАНИЕ

Расстояние между варочной панелью и подвесным шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.

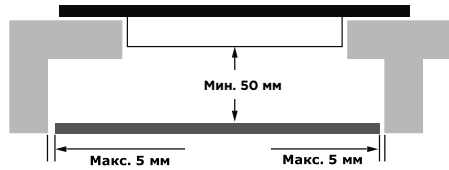


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
мин. 760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха мин.5 мм

ВНИМАНИЕ

Обеспечение хорошей вентиляции

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



ВНИМАНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

Перед установкой варочной панели необходимо убедиться, что:

- Столешница прямая и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают устанавливаемому прибору
- Столешница изготовлена из термостойкого и утепленного материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то духовой шкаф оснащен встроенным охлаждающим вентилятором.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к габаритам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в электропроводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу. Выключатель должен быть сертифицирован и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм на всех полюсах (или во всех фазных проводах, если это разрешается местными правилами электробезопасности).
- Выключатель легко доступен для пользователя при установленной варочной панели.
- Если у вас есть сомнения относительно установки, проконсультируйтесь с местными властями и нормативными актами.
- Используется термостойкая и легко чистящаяся отделка (например, керамическая плитка) для поверхностей и стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь, что:

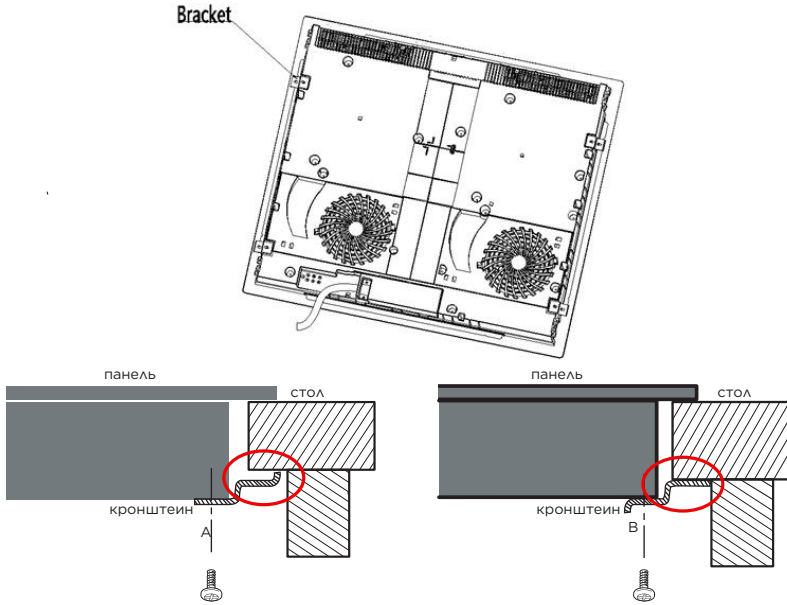
- Шнур питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиками или шкафом, под основанием варочной панели установлена защитная вставка.
- Выключатель легко доступен для пользователей.

Перед установкой крепежа

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

Установка крепежа

Закрепите панель на столешнице, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



ВНИМАНИЕ

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

Меры предосторожности

- Индукционная панель должна устанавливаться исключительно квалифицированным специалистом. Запрещается устанавливать ее самостоятельно.
- Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, так как влажность от них может повредить электронику варочной панели.
- Индукционная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное теплоизлучение и повысить ее надежность.
- Прилегающие стены и нагреваемые области над варочной панелью должны быть термостойкими.
- Во избежание повреждений панели и соединяющий их клей должны быть термостойкими.
- Запрещается использовать пароочиститель для очистки варочной панели.

Подключение к электросети

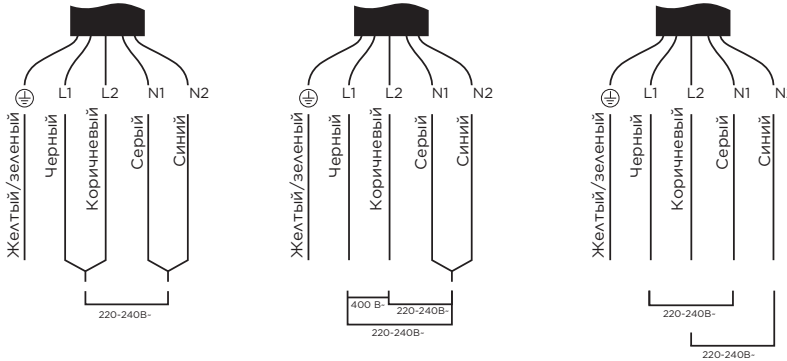
⚠ ВНИМАНИЕ

Варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.
Прежде чем подключить варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение в сети соответствует характеристикам прибора.
3. Сечение проводов выдерживает нагрузку, заявленную в характеристиках прибора.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.
Шнур питания не должен касаться нагреваемых поверхностей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

Уточните у электрика, не требует ли домашняя электропроводка каких-либо изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком. Электропитание должно быть подключено в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить силами квалифицированного специалиста.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Шнур питания не должен быть согнут или сжат.
- Шнур питания должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.
- Желто-зеленый провод шнура питания должен быть подключен к заземлению как в сети, так и на устройстве.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие в результате использования устройства, не заземленного или заземленного неправильно.
- Если прибор подключается через розетку, ее необходимо установить так, чтобы она была в пределах досягаемости.

⚠ ВНИМАНИЕ

Нижняя поверхность варочной панели и шнур питания не должны быть досягаемы для пользователя после установки.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

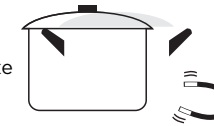
Использование сенсорных элементов управления

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

Выбор посуды для приготовления

ВНИМАНИЕ

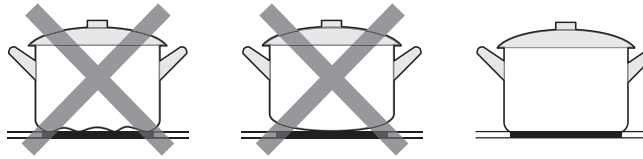
Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной варочной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.



- Проверить, подходит ли ваша посуда, можно, проведя тест на магнит.
  Поднесите магнит к основанию кастрюли.
  Если он притянулся, то сковорода пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
  2. Если на дисплее не мигает и вода греется - посуда пригодна.

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

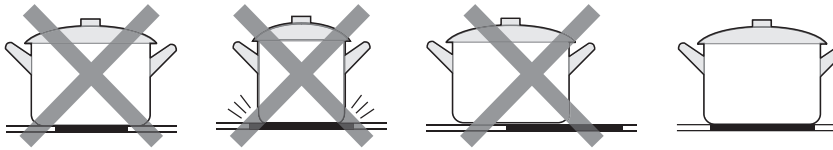
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



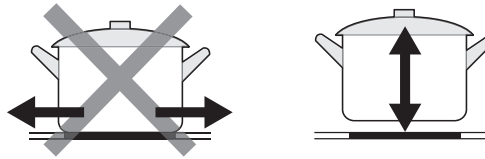
Убедитесь, что дно сковороды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева.

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

Всегда располагайте посуду по центру зоны нагрева.



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

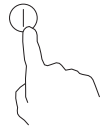


Зоны нагрева в определенной степени автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако для каждой зоны нагрева дно посуды должно иметь определенный минимальный диаметр. Если диаметр посуды меньше 140 мм, панель может не распознать ее.

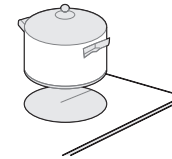
1. Начало работы

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

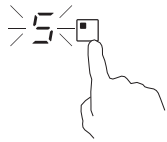
1. Коснитесь кнопки "ВКЛ/ ВЫКЛ" ⏻
   На всех дисплеях отобразится "--".



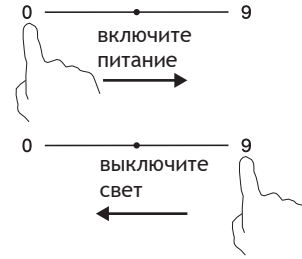
2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать.
   - Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора нужной зоны нагрева, ее дисплей мощности начнет мигать



4. Выберите мощность нагрева при помощи слайдерной полосы
   - Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, индукционная панель автоматически выключится. Вам придется начать заново с шага 1.
   - Вы можете изменить уровень мощности в любой момент во время работы.



Если после выбора мощности на дисплее мигает значок U и нагрева не происходит, это может означать следующее:

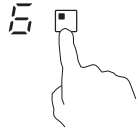
- Вы не поставили посуду на нужную зону нагрева
- Посуда не подходит для индукционного нагрева
- Посуда слишком маленькая или неправильно отцентрована на зоне нагрева

Нагрев не начнется, если на зоне нагрева нет подходящей посуды.

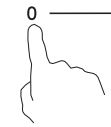
Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на панели не окажется подходящей посуды.

2. Завершение работы

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.



2. Выключите зону нагрева, проведя по слайдерной полосе налево до конца. Убедитесь, что на дисплее отображается "0".



3. Выключите всю панель, нажав кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

4. Осторожно, горячая поверхность Символ "H" указывает, что конфорка еще горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Используйте эти зоны для экономии энергии. Если вы хотите быстрее нагреть посуду, используйте еще горячую конфорку.

3. Блокировка панели управления

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

4. Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

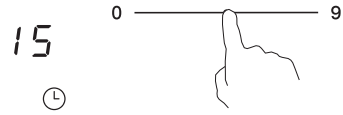
- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну или несколько конфорок после установленного времени.
  Максимальное время работы таймера – 99 минут.

Использование в качестве минутного таймера

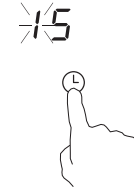
Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
   Примечание: вы можете использовать таймер, хотя бы одна зона должна быть активной.
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится время "10" и вторая цифра "0" будет мигать.

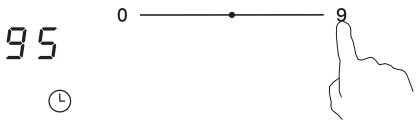
3. Установите время, проведя по слайдерной полосе (например, "5")



4. Снова нажмите на кнопку таймера. Загорится первая цифра "1".



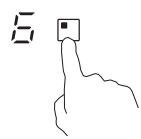
5. Установите время, проведя по слайдерной полосе (например, "9" и итоговое время будет 95 минут)



6. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время.
   Когда время таймера закончится, звуковой сигнал будет длиться 30 секунд и на дисплее отобразится "- -".

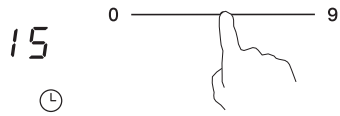
Установка таймера для одной зоны нагрева

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Нажмите кнопку таймера. На дисплее дисплее таймера отобразится "10" и вторая цифра "0" начнет мигать.

3. Установите время, проведя по слайдерной полосе (например, "5")



4. Снова нажмите на кнопку таймера. Загорится вторая цифра "1".

5. Установите время, проведя по слайдерной полосе (например, "9" и итоговое время будет 95 минут)

6. Когда таймер будет установлен, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.
ПРИМЕЧАНИЕ: Рядом с дисплеем уровня мощности соответствующей зоны загорится красная точка, указывая на то, что зона выбрана.

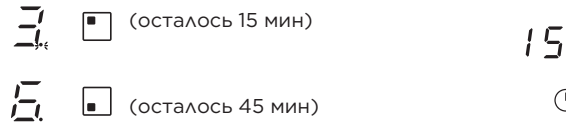
7. Когда время таймера подойдет к концу, соответствующая зона нагрева автоматически выключится.

ВНИМАНИЕ

Прочие зоны нагрева будут работать как прежде, если вы их включили.

Установка таймера для нескольких зон:

Шаги установки таймера для нескольких зон нагрева аналогичны шагам установки таймера для одной зоны. При выборе нескольких зон рядом с ними загорятся красные точки. При этом на дисплее таймера отобразится НАИМЕНЬШЕЕ из заданных значений таймера для разных зон нагрева. Точка зоны с этим значением будет мигать.
См. пример:



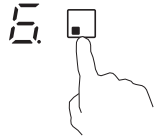
Как только время таймера истечет, соответствующая зона выключится. На дисплее отобразится новое минимальное значение таймера и точка на дисплее мощности соответствующей зоны начнет мигать.
См. пример:

(осталось 30 мин)

Для уточнения времени таймера для каждой зоны нагрева нажмите на кнопку выбора соответствующей зоны. На дисплее отобразится время таймера для этой зоны.

Сброс таймера

1. Нажмите кнопку зоны нагрева, для которой вы хотите отключить таймер.



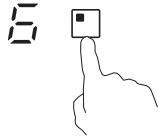
2. Нажмите кнопку таймера, время на дисплее начнет мигать.

Проведите по слайдерной полосе, чтобы время таймера стало "00", и он отключится.

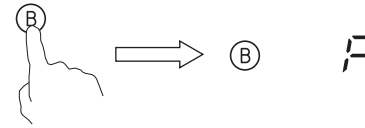
5. Функция усиленного нагрева BOOST

Активация функции усиленного нагрева

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее.



2. Включите функцию нагрева, нажав кнопку "BOOST". На дисплее отобразится "**P**", мощность нагрева достигнет максимального значения.



Отмена функции усиленного нагрева

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее.

2. Для выключения функции ускоренного нагрева снова нажмите кнопку "BOOST". Мощность зоны нагрева вернется к предыдущему значению.

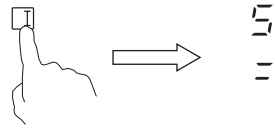
- Функция ускоренного нагрева применима к любой из конфорок.
- Данная функция автоматически отключается через 5 минут.
- Если перед включением функции BOOST мощность была равна 0, после ее отключения она становится уровня 9.

6. Использование гибкой зоны FLEXIZONE

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

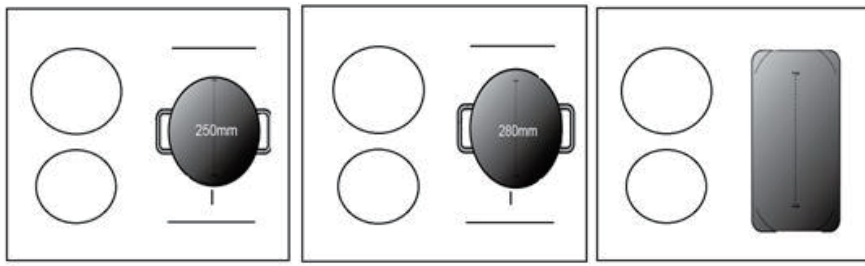
Одна большая зона

1. Чтобы активировать гибкую зону, нажмите кнопку выбора гибкой зоны.



2. Большую зону рекомендуется использовать следующим образом:

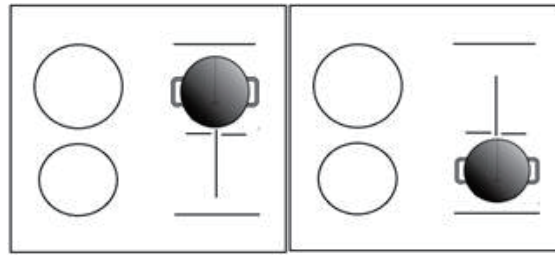
   Посуда: посуда диаметром 250 или 280 мм (допускается квадратная или овальная посуда).



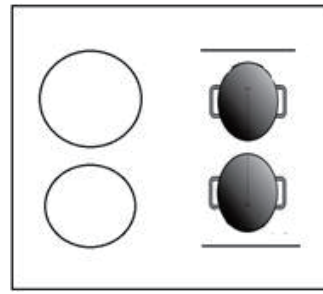
Рекомендуется выбирать только из этих вариантов размещения посуды, так как иное может привести к уменьшению эффективности работы варочной панели.

Как две независимые зоны

Чтобы использовать «гибкую зону» как две разные зоны, вы можете выбрать два варианта нагрева.
(a) Поставьте кастрюлю справа вверху или справа внизу "гибкой зоны".



(б) Поставьте две кастрюли по обе стороны от гибкой зоны.



Примечание: диаметр посуды должен быть больше 12 см.

7. Время работы по умолчанию

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ

Лицам с кардиостимулятором следует проконсультироваться с врачом перед использованием индукционной варочной панели.

8. Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели окажется кастрюля неподходящего размера или из неподходящего материала (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор в панели будет продолжать работать еще 1 минуту.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Порядок работы».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы касаетесь ее кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры безопасности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Варочная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее может отображаться код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность	Запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите прибор от сети, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Варочная панель издает низкий гудящий гул, работая на высоком уровне мощности.	Это вызвано технологией индукционного приготовления	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева.
Шум вентилятора от индукционной панели	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили прибор.	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте индукционную панель от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается, на дисплее появляется предупреждающий символ	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной готовки.	Используйте посуду, подходящую для индукционной панели. См. раздел «Выбор подходящей посуды».
	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.	Отцентрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

Коды неисправностей

Код ошибки	Неисправность	Решение
E1	Отказ датчика температуры нагревательного элемента – разомкнутая цепь	Проверьте соединение или замените датчик температуры нагревательного элемента
E2	Отказ датчика температуры нагревательного элемента — короткое замыкание	
Eb	Отказ датчика температуры нагревательного элемента.	
E3	Перегрев датчика нагревательного элемента	Дождитесь остывания нагревательного элемента до нормальной температуры. Нажмите кнопку включения/выключения для повторного включения прибора
E4	Отказ датчика температуры биполярного транзистора IGBT – разомкнутая цепь	Замените плату питания.
E5	Отказ датчика температуры биполярного транзистора IGBT — короткое замыкание	
E6	Перегрев датчика биполярного транзистора IGBT	Подождите, пока температура IGBT не вернется к норме. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство. Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, то замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения	Осмотрите источник питания, чтобы убедиться в его исправности. Когда источник питания вернется в нормальное состояние, включите прибор.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения	
U1	Ошибка обмена данными	Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея

Проблема	Причина	Решение A	Решение B
LED дисплей не включается при включении в сеть	Нет питания	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и есть ли напряжение	
	Разрыв соединения вспомогательной платы питания и платы дисплея	Проверьте соединения.	
	Отказ вспомогательной платы питания	Замените вспомогательную плату питания	
	Отказ платы дисплея	Замените плату дисплея.	
Кнопки не работают или проблемы с дисплеем	Отказ платы дисплея	Замените плату дисплея.	
Дисплей мощности включается, но нагрева не происходит	Перегрев прибора	Слишком высокая окружающая температура либо вентиляционные отверстия заблокированы.	
	Неисправность вентилятора	Проверьте, нормально ли работает вентилятор, если нет - замените его.	
	Отказ платы питания	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, на дисплее мигает "**U**"	Неправильный тип посуды	Используйте правильную посуду (см. руководство по выбору)	Неисправность элемента обнаружения посуды, замените плату питания.
	Посуда слишком мала		
	Перегрев прибора	Прибор перегрелся. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство.	
На дисплеях нескольких зон нагрева отображается "**U**"	Разрыв соединения платы питания и платы дисплея	Проверьте соединения.	
	Отказ платы дисплея	Замените плату дисплея.	
	Отказ платы питания	Замените плату питания.	
Ненормальный шум вентилятора	Отказ мотора вентилятора	Замените вентилятор.	

Вышеизложенная информация является только вариантом причин наиболее часто встречающихся неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно для ремонта, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Логотип Midea, текстовые знаки, торговое наименование, торговое оформление и все их версии являются ценными активами Midea Group и (или) ее аффилированных лиц (далее Midea), в отношении которых Midea является владельцем товарных знаков, авторских прав и иных прав интеллектуальной собственности, а также всех нематериальных активов, полученных в результате использования любых частей товарных знаков Midea. Использование товарного знака Midea для коммерческих целей без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарные знаки или недобросовестную конкуренцию в нарушение применимого законодательства.

Данное руководство составлено Midea, и Midea сохраняет все авторские права на него. Никакое физическое или юридическое лицо не может полностью или частично использовать, копировать, изменять и распространять настоящее руководство, включать его в комплект или продавать вместе с другими изделиями без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные функции и инструкции являлись актуальными на момент печати настоящего руководства. Однако фактический вид прибора может отличаться в связи с усовершенствованием функций и дизайна.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды

Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов:
Данный продукт соответствует директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами по истечении срока его службы.

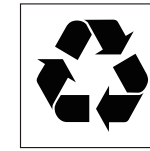
Использованное устройство должно быть возвращено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, где был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве ЕС RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с нашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочного материала, назначенные местными властями.



УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления согласованных с клиентом услуг мы соглашаемся без ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных, в соответствии с согласованными странами, в пределах которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где применимо, в соответствии с Общим регламентом ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных предназначена для выполнения наших обязательств по контракту с вами и по соображениям безопасности продукта, для защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут передаваться получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим специалистом по защите данных по адресу **MideaDPO@midea.com.** Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право возражать против обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу **MideaDPO@midea.com.** Чтобы найти дополнительную информацию, пожалуйста, следуйте информации по QR-коду.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть.
  В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.
- Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150. Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °С).
- Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!
- Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **midea.com.** Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сведения о соответствии стандартам:	Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам: ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств" ТР ТС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санльле Роад, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»	127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1 Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88 midea.com/ru

Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, A, B, C), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0B17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved