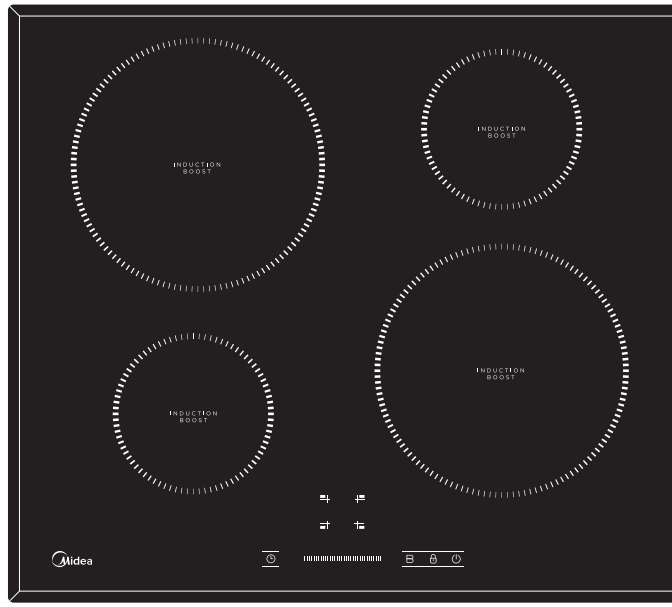


Встраиваемая индукционная варочная поверхность

Руководство по эксплуатации

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации! Сохраняйте это Руководство для дальнейшего использования!

СОДЕРЖАНИЕ

MI H64721F/MI H64721FW/MI H64721FI V/MI H64721FR B
MI H64721FR I

Обзор товара.....4
Инфрамация об индукционных варочных поверхностях.....6
Использование индукционной варочной панели.....7
После окончание приготовления.....9
Функция быстрого нагрева.....10
Использование таймера.....13
Технические характеристики.....17
Меры предосторожности.....21
Очищение и техническое обслуживание.....22
Подключение к источнику питания.....26
Меры предосторожности.....27

Уважаемый покупатель!

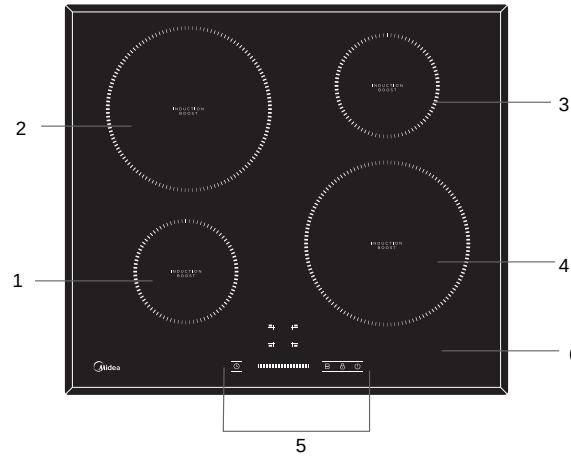
Поздравляем Вас с приобретением стеклокерамической варочной поверхности Midea.

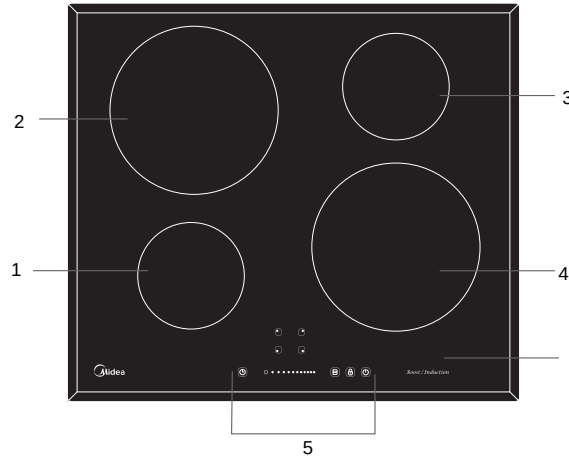
Продукция нашей компании будет служить вам очень долго. Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке и эксплуатации данной поверхности. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем.

Обзор товара

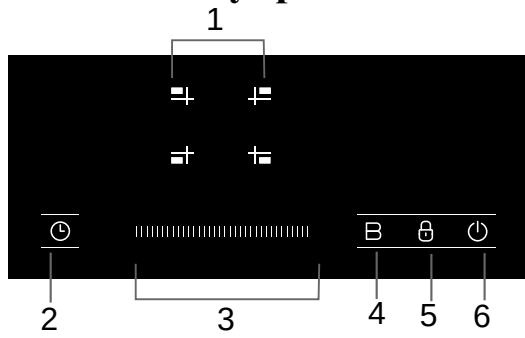
Вид сверху:

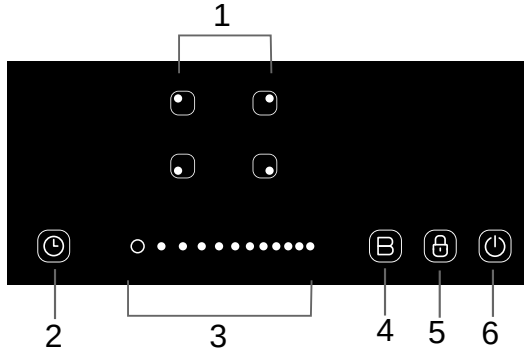




1. Зона с максимальной мощностью 1200/1500 W
2. Зона с максимальной мощностью 2300/2600 W
3. Зона с максимальной мощностью 1200/1500 W
4. Зона с максимальной мощностью 2300/2600 W
5. Панель управления
6. Стеклянная панель

Панель управления

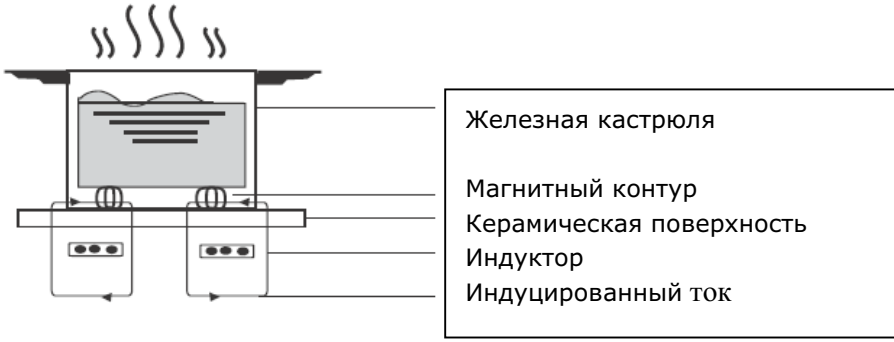




1.Выбор зоны нагрева
2.Таймер
3.Сенсорное управление Мощность / Таймер
4.Кнопка быстрого нагрева
5.Кнопка блокировки
6.Кнопка Вкл./Выкл.

Инфрамация об индукционных варочных поверхностях

Индукционная варочная поверхность – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на кастрюле, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.



Перед использованием новой индукционной варочной поверхности:

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может быть на вашей индукционной варочной панели

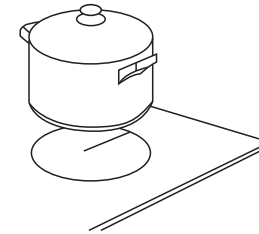
Начало процесса приготовления

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

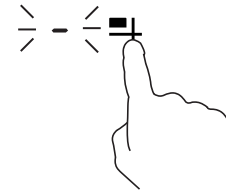
1. Коснитесь кнопки Вкл. /Выкл. ⏻
После включения питания, раздается звуковой сигнал, как только, все дисплеи будут показать "-" или "--", указывая, что индукционная плита вошел в состояние режиме ожидания

2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать.

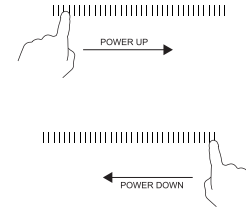
• Убедитесь, что дно кастрюли и Поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева и индикатор рядом с клавишей загорится



4. Коснитесь первой ступени мощности нагрева



• Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, индукционная варочная поверхность будет автоматически выключаться . Вам нужно будет начать все заново с пункта 1.

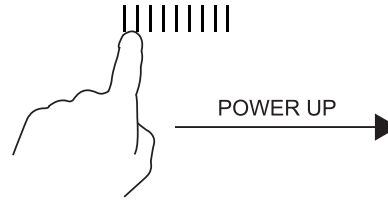
• Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи. Если на дисплее высветиться вместо установленной мощности, это значит:

• Вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи
• Кастрюля. которую вы используете не подходит для индукционной плиты
• Кастрюля слишком мала или не расположена по центру зоны нагрева

Внимание: Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, нагрев идти не будет.
Дисплей автоматически выключается через 2 минуты, если не установить подходящую кастрюлю.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить

2. Выключите конфорку с перемещением ползунка справа налево. Убедитесь, что дисплей показывает "0"



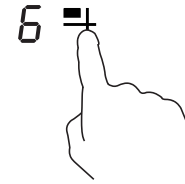
3. Выключите варочную поверхность нажатием кнопки Вкл/Выкл.

4. Остерегайтесь нагретых поверхностей

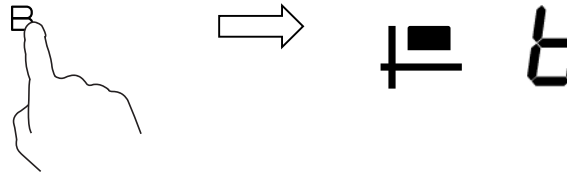
Индикатор «Н» указывает на то, что зона еще горяча. Когда зона остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.

Включение функции быстрого нагрева

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую Вы хотите включить.



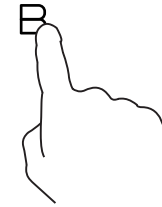
2. Коснитесь кнопки B, "и на экране должно высветиться “b” и тогда мощность сразу достигнет максимума.



Отмена режима быстрого нагрева

1.Выберите зону нагрева, которую вы хотите отключить от данного режима.

2. Прикосновение к кнопке B отменит функцию быстрого нагрева, и конфорка вернется к своей первоначальной настройки



• Функция может работать в любой зоне нагрева

• Конфорка возвращается в свое первоначальное положение после 5 минут.

Блокировка управления

• Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно повернут конфорки)
• Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме управления ON / OFF отключены.

Блокировка кнопок управления

Нажмите кнопку блокировки. Индикатор покажет "Lo"

Чтобы разблокировать органы управления:

1. Убедитесь, что индукционная поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.
3. Теперь вы можете использовать вашу индукционную варочную панель

⚠ Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка вкл./выкл. В экстренном случае вы может можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры отслеживает температуру внутри варочной поверхности. При перегреве работа варочной поверхности будет остановлена автоматически.

Индикатор остаточного тепла

После длительного приготовления на варочной поверхности возникает остаточное тепло. Во избежание ожогов на индикаторе будет светиться «Н».

Автовыключение

Другой функцией безопасности варочной панели является автоотключение. Если вы забыли отключить поверхность, она выключится автоматически.

В таблице указано стандартное время отключения

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время отключения	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Вы можете использовать таймер:

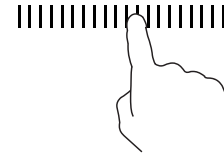
• Звуковое напоминание. В этом случае, при наступлении времени, ни одна зона не будет отключена
• Таймер приготовления. В этом случае. после определенного времени выбранная зона будет отключена.
• максимальное время работы таймера – 99минут.

Использование таймера как звуковое напоминание.

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.
1.Убедитесь, что поверхность включена.
Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.
2.Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветиться «1 и 0»

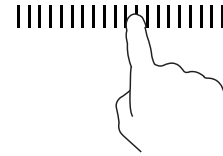
3.Установите время, касаясь ползунка слайдера мощности выставите необходимую цифру.

Например:5

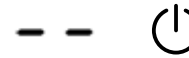


4.Коснитесь кнопки таймера снова, Цифра"1" будет мигать.

5. Касаясь ползунка мощности выставите необходимую цифру, например «9» Теперь таймер установлен на 95 минут.



6.Когда будет установлено время, он начнет отсчет сразу. Дисплей будет
показывать оставшееся время



ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором
Уровня мощности загорится указывая, какая зона
выбрана.

7. При приготовлении таймер будет выключать соответствующую конфорку автоматически

Другая конфорка будет продолжать работать, если она включена ранее.

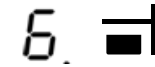
Если таймер установлен на более чем одну зону:

1. Когда вы устанавливаете таймер на несколько зон, на индикаторе будет

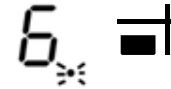
указываться минимальное время. Точка соответствует зоне, на которой установлен таймер.

(установлен на 15 минут)

(установлен на 45 минут)

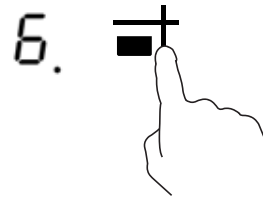


2.Как только таймер соответствующей зоны кончиться, то высветится новый минимальный таймер, и соответствующая точка будет мигать.



Отмененный таймер

1.Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на которой хотите отменить таймер.



2.Коснитесь кнопки таймера, на индикаторе появиться время, на которое был установлен таймер.

3.Нажмите на ползунок мощности, чтобы установить таймер на "00", таймер отменяется

Советы по приготовлению

•Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение температуры.
•Использование крышки уменьшает время приготовления и экономит энергию, сохраняя тепло.
• Минимизируйте количества жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
• Начните готовить на большой мощности и уменьшайте настройку, если пища нагревается до конца.

Индукционная варочная поверхность	MIH64721F/FW/FIV/FRB/FRI
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240В
Установленная электрическая мощность	7000Вт
Размер продукта L ×W×H(мм)	590X520X56.5

Мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами указанными на рисунке 1. 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.

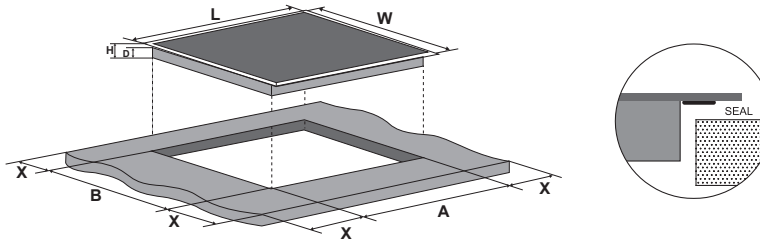


Рис.1

L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	56.5	52.5	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и сбросу воздуха.

Внимание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее **760** мм

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и сбросу воздуха.

Внимание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее **760** мм

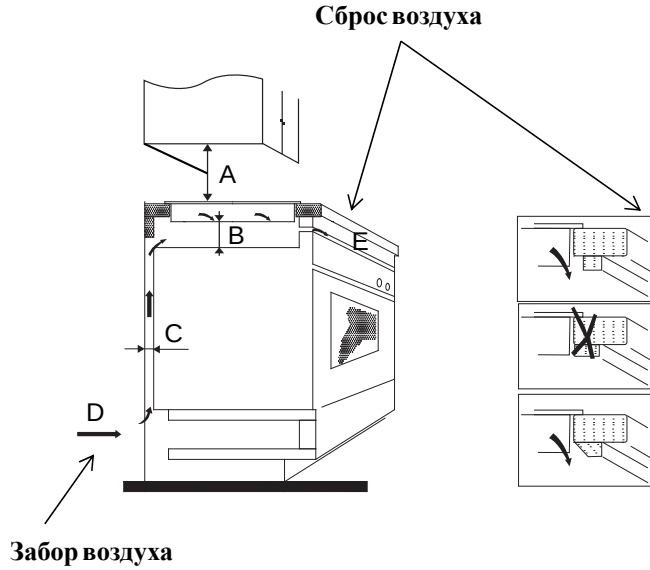


Рис.2

A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 mini	20 mini	Забор воздуха	Выход воздуха 5мм

После установки, зафиксируйте плиту, закрутив четыре болта в кронштейны снизу.
(см. рисунок 3)

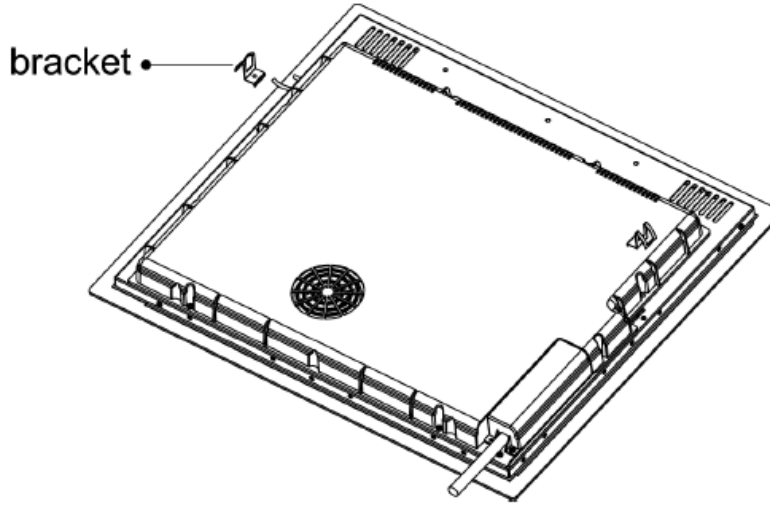


Рис.3

Отрегулируйте положение кронштейнов для различной толщины стола.

1. Индукционная панель должна быть установлена квалифицированным персоналом техников. Пожалуйста, никогда не занимайтесь установкой самостоятельно.

2.Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.

3. Индукционные конфорки должны быть установлены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.

4.Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
5.Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы у воздействию высоких температур.
6.Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

Вы можете без усилий очисть керамическую поверхность, используя способы, перечисленные ниже.

Тип загрязнения	**Метод очищения**	**Приспособление для очищения**
Легкое	Очищение горячей водой и влажной губкой	Чистящая губка
Скопление грязи	Очищение горячей водой и абразивной губкой	Специальная чистящая губка для варочных поверхностей
Кольца от посуды и известковый налет	Нанесите на загрязнение белый уксус, а потом протрите сухой тряпкой	Специальное средство для варочных поверхностей
Шоколад, расплавленная пластмасса или алюминий	Для удаления остатков, используйте скребок для варочных поверхностей.	Специальное средство для варочных поверхностей

Опасность поражения электрическим током

• Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста
• Включайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.

• Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

• Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности
• Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновая помпа) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут зависеть от электромагнитного поля.

• Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти

Опасность нагретой поверхности

• Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги
• Не позволяйте вашему телу или одежде находится в контакте с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.

• Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонная утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться очень быстро.

• Остерегайтесь: Намагничиваемых металлических предметов на теле, они могут нагреться в непосредственной близости от плиты. Золотые или серебряные украшения, не будут затронуты
• Не подпускайте детей
• Ручки кастрюлей или сковородок могут быть горячими на ощупь.

• Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.

Инструкции по технике безопасности

• Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения
•Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности
• Не устанавливайте и не оставляйте никакие намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти)

или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи варочной поверхности, так как они могут быть пострадать от ее электромагнитного поля.

• Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения
• После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть с помощью сенсорного управления)
• Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть или стоять рядом, а также подниматься на нее
• Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
• Не оставляйте детей одних без присмотра в районе, где поверхность находится в использовании.
• Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора, если специально не рекомендовано в данном руководстве. Все обслуживание и ремонт должен выполняться квалифицированным специалистом.
•Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель
•Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности индукционного 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 индукционное стекло
• Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом
• Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, мотелях и других средах жилого типа;
• Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, кроме

случаев, когда они находятся под контролем лиц, ответственными за их безопасность и прошедшие инструктаж по вопросам использования устройства.

Необходимо следить, что бы дети не играли с устройством.

•Во избежание опасности, поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.

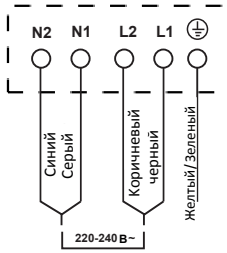
•Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

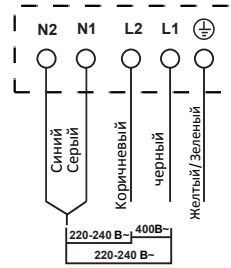
•Контролируйте состояние устройство по его собственным индикаторам. После использования, выключите варочную панель.

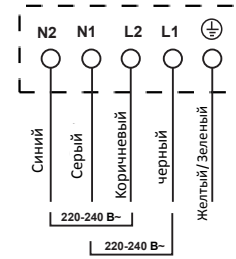
Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

Подключение к источнику питания

Разъем должен быть подключен к стандартному разъему или однополюсному выключателю.
Схема подключения указана на рисунке







В соответствии с правилами осуществления электрического подключения, в стационарную проводку должен быть включен специальный воздушный выключатель

Никогда не используйте варочную поверхность рядом с газовой плитой или керосиновый печкой.

Не помещайте под керамическую варочную поверхность моющие средства и другие легковоспламеняющиеся материалы.

Во избежание повреждения варочной поверхности, не располагайте на ней неровные и шершавые предметы.

При возникновении трещин на варочной поверхности, необходимо обесточить прибор во избежание удара электрическим током.

Никогда не мойте варочную поверхность непосредственно водой.

Не используйте варочную поверхность для разогрева кастрюль и сковород без продуктов питания внутри. В противном случае, ее эксплуатационные свойства могут быть нарушены и это приведет к возникновению опасности.

После длительного использования, в течение некоторого времени варочная поверхность остается горячей. Во избежание ожогов, никогда не прикасайтесь к поверхности сразу же после использования.

Держите электрические приборы в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать технику без присмотра.

Утилизация: Не выбрасывайте этот продукт вместе с прочими городскими отходами. Данный вид продукции требует специальной утилизации.

Прибор необходимо использовать только в помещении

Необходимо регулярно очищать поверхность во избежание попадания мусора в вентиляционные отверстия, что может привести к нарушению нормальной работы варочной поверхности.

Сертификат соответствия № ТС RU C-CN.МЛ66.В.01559

Орган по сертификации: ООО "Авто Эксперт". Адрес: 125438, г. Москва, Пакгаузное ш., д. 1.

Срок действия: до 04.08.2021

Информационно-справочная служба тел. 8-800-777-00-88
Импортер: ООО “Ориент Хоусхолд Апплиансес”,127015, Москва, ул. Новодмитровская,д.2,стр.1
Производитель:Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd.,
No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province,China
Сделано в Китае I Дата: 13.12.2016