重点校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）	
认证图标	大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于5mm　大于7mm　ETL有C或US或C+US　UL只有C+US或无　GS图标无高度要求，印刷可见即可　PET材质　合成纸材质
单位表述	直流电:V ⎓ 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg
产地表述	MADE IN CHINA　Made in China　Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单

技术要求（版本号:B，2020-01）

1. 文字图案印刷颜色为：黑色，印刷字体需清晰可见，文字不能粘到一起；
2. 该说明书的幅面大小为：210*145 ，未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v；
3. 该说明书的装订方式为：订装;[70P以下为钉装，70P以上为胶装（特殊要求除外）]
4. 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准，CE：警语部分大写字母高度不低于3mm，CE标志不低于5mm，WEEE标志不低于7mm；UL：大写字母字高不小于1/12”（2.11mm），小写字母字高不小于1/16”（1.6mm），“IMPORTANT SAFEGUARDS”，“SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词，其字高不小于3/16”（4.8mm），IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
5. 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16166000A39015

标记	处数	更改文件号	签字	日期

制图	邱献硼	审核	卢灿飞
设计	-----	标准化	古广君
校对	-----	审定	古广君
会签	-----	日期	20260623

多头灶

使用说明书

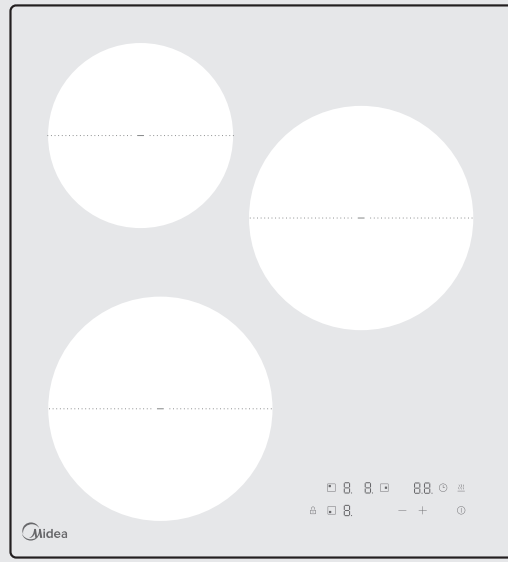
图样标记		重量	比例
	K	/	1:1

共 1 页　第 1 页

MIDEA-MC-5T4857R203-MCH43703 -0501

材料:100G双胶纸

广东美的生活电器制造有限公司



ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

AIDiag

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MCH43703

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.

БЛАГОДАРНОСТЬ

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 01

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 04

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 05

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО 07

УСТАНОВКА 09

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 15

ПОРЯДОК РАБОТЫ 16

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 20

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 22

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ 25

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА 26

УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ 27

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 28

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 кастрюль 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

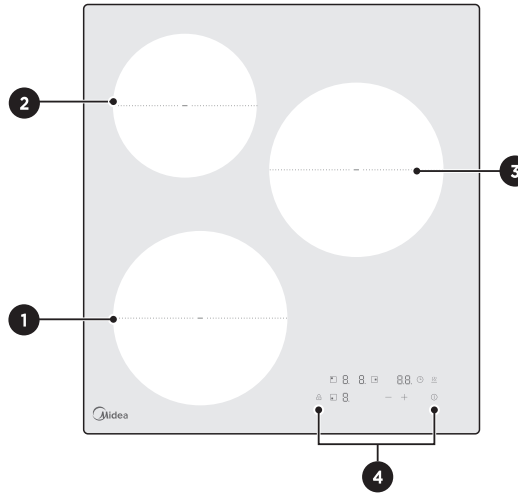
- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MCH43703
Количество зон нагрева	3
Электропитание	220–240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Номинальная потребляемая мощность	4400-5200 Вт
Габаритные размеры	450 × 488 × 51 мм
Размеры ниши для встраивания	410 × 450 мм

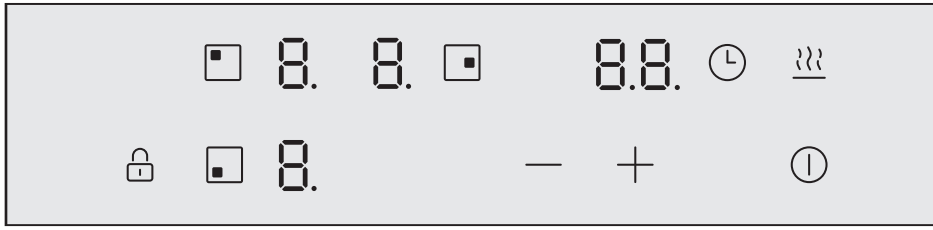
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Внешний вид



№	Название	Макс. мощность. Вт	Ø мм
1	Левая передняя зона нагрева	1800	200
2	Левая задняя зона нагрева	1200	165
3	Правая передняя зона нагрева	1800	200
4	Панель управления	-	-

Панель управления



Индикатор	Описание
	ВКЛ/ ВЫКЛ
	Выбор левой задней зоны нагрева
	Выбор левой передней зоны нагрева
	Выбор правой передней зоны нагрева

Индикатор	Описание
— +	Кнопки установки таймера / мощности
	Кнопка выбора таймера
	Кнопка функции поддержания тепла
	Кнопка защитной блокировки

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

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

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 сократит 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 °C, 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 срейк 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.

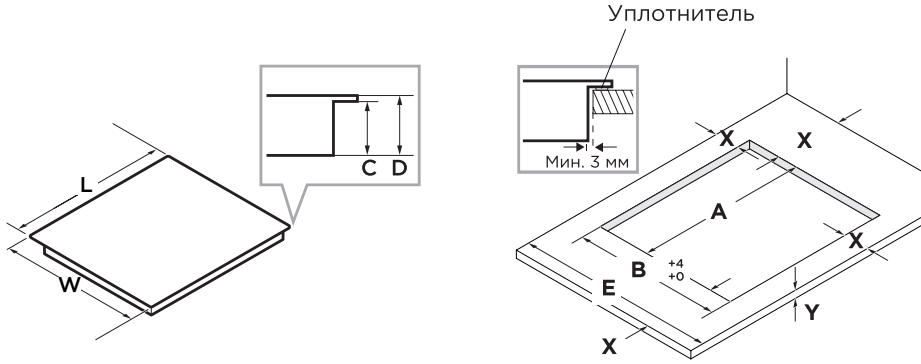
Требования к нише

Выпилите нишу в столешнице по размерам, указанным на схеме ниже. Вокруг отверстия со всех сторон должно быть оставлено пространство минимум 50 мм. Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Столешница должна быть сделана из термостойкого и электрически изолированного материала (дерево и аналогичные материалы, гигроскопичные или гигроскопичные, не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением от работы варочной панели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Безопасное расстояние между поверхностью варочной панели и низом кухонного шкафа (вытяжки) над ней должно составлять не менее 500 мм.

При установке поверх столешницы размеры ниши должны быть следующими:

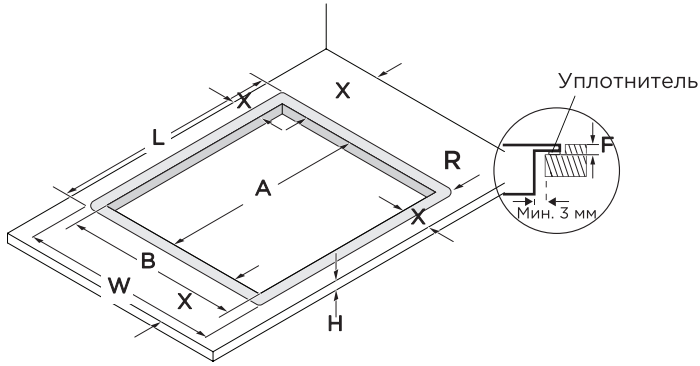


L (мм)	W (мм)	C (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	E (мм)	X (мм)	Y (мм)
450	488	47	51	410 +4 +0	450 +4 +0	мин. 580	мин. 50	мин. 30

⚠ ВНИМАНИЕ

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

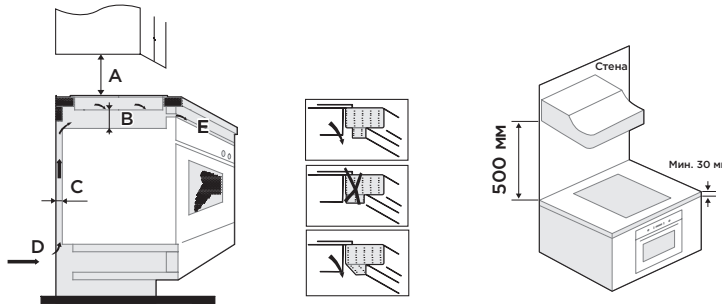
При установке заподлицо со столешницей размеры ниши должны быть следующими:



L (мм)	W (мм)	H (мм)	R (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
454	492	мин. 30	7	410 +4	450 +4	мин. 50	6

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

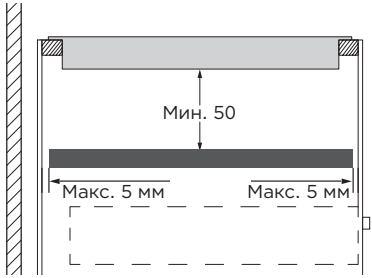
Швы необходимо заделывать только при помощи специального термостойкого герметика, подходящего для установки варочных панелей.

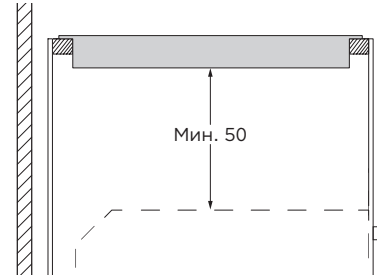


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
500	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Обеспечение необходимой вентиляции

Для обеспечения хорошей вентиляции зазор между нижним краем варочной панели и верхней частью ящика или духового шкафа должен составлять 50 мм.

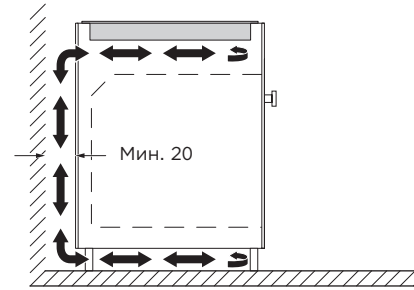




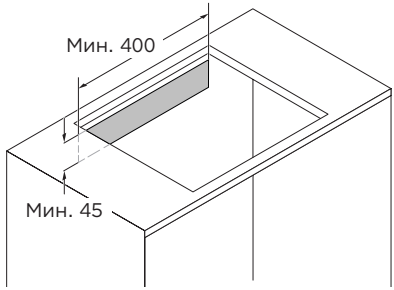
При установке над ящиком во избежание случайного прикосновения к горячему дну варочной панели или поражения электрическим током во время работы необходимо поставить деревянную вставку, закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.

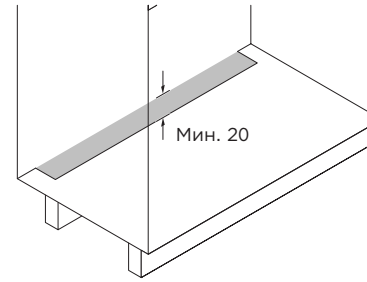
Убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуху ничего не мешает циркулировать.

Оставьте минимальный зазор между задней частью кухонного шкафа и стеной.



Минимальные размеры вентиляционного отверстия на задней стене кухонного шкафа.





Если зазор между задней стенкой шкафа и стеной составляет менее 20 мм, сделайте отверстие снизу.

⚠ ВНИМАНИЕ

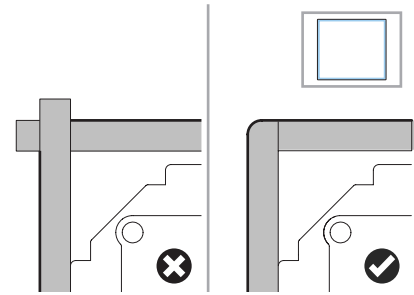
На корпусе варочной панели есть вентиляционные отверстия. Вы должны убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда вы устанавливаете варочную панель на место.

Установка уплотнительной ленты

Достаньте уплотнительную ленту из пакета с принадлежностями и оторвите защитную полоску с клейкой поверхности.

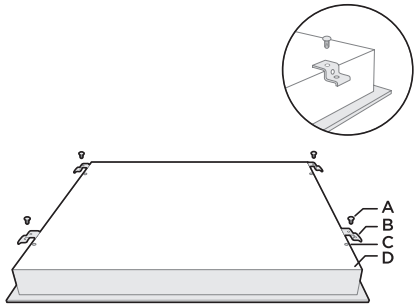
Приклейте уплотнительную ленту по краю панели с ее нижней стороны.

Уплотнительная лента не должна выходить за край стеклянной поверхности.

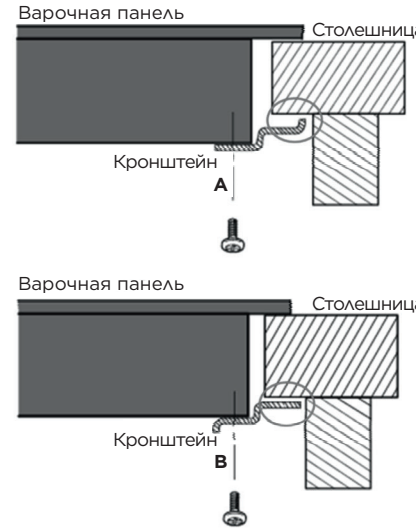


Установка крепежа

Отверстия для монтажных кронштейнов расположены по бокам прибора.



Расположение отверстий для крепежных кронштейнов.



Закрепите прибор на столешнице, вставив 4 кронштейна по бокам прибора (способом A или B).

⚠ ВНИМАНИЕ

Установочные кронштейны не должны упираться в столешницу, чтобы предотвратить повреждение прибора при какой-либо деформации деревянной основы столешницы (см. рис.)

Меры безопасности при установке

1. Варочная панель должна устанавливаться исключительно квалифицированными специалистами. Не проводите данную операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, так как влажность от этих приборов может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее теплоизлучение и повысить ее надежность.
4. Стены и зоны, подверженные нагреву над поверхностью стола, а также клей в них должны быть термостойкими.
5. Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.

⚠ ВНИМАНИЕ

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

Перед установкой варочной панели необходимо убедиться, что:

- Столешница прямая и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают будущей нише.
- Столешница изготовлена из термостойкого и утепленного материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, он должен быть оснащен встроенным охлаждающим вентилятором.
- Учтены все требования к безопасным расстояниям.
- Подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в проводку, установлен и расположен в соответствии с правилами и требованиями электробезопасности. Выключатель должен быть сертифицирован и обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- Выключатель будет легко доступен для клиента после установки.
- 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 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.

Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ

Эту варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист. Прежде чем подключить варочную панель к электросети, убедитесь, что:

1. Домашняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному в характеристиках прибора.
3. Диаметр проводов подходит для нагрузки, указанную в характеристиках прибора.

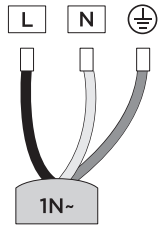
Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники и разветвительные устройства, так как они могут стать причиной перегрева и возгорания.

Шнур питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75 °C.

Уточните у электрика, не требует ли электропроводка в вашем доме каких-либо переделок для установки прибора. Любые изменения в электросети должны производиться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя.

Способы подключения показаны ниже.



1-фазное подключение, 220-240В~, 25А

L — фаза (черный + коричневый)

N — нейтраль (синий + серый)

⏚ — заземление (желто-зеленый)

- Если шнур питания поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операцию должен выполнить исключительно квалифицированный специалист.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Шнур питания не должен быть согнут или сжат.
- Шнур питания должен регулярно проверяться квалифицированными специалистами и заменяться при необходимости.
- Данный прибор имеет 2 класс защиты от поражения электрическим током и не требует наличия отдельной линии заземления.

⚠ ОСТОРОЖНО — ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

После установки нижняя поверхность и шнур питания варочной панели не должны находиться в пределах досягаемости для жильцов в доме.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Использование сенсорных элементов управления

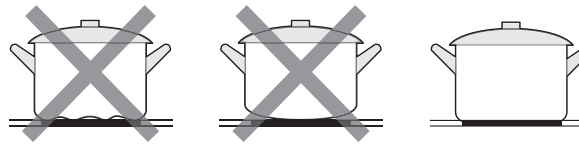
- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, небольшой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



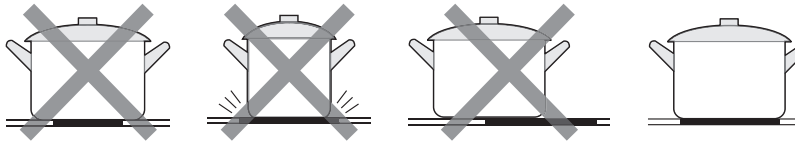
Выбор посуды для приготовления

⚠ **ВНИМАНИЕ**

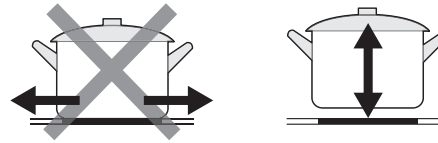
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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



- Всегда поднимайте посуду с поверхности панели — не двигайте по ней, или она может поцарапать стекло.

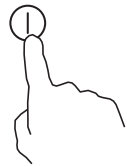


ПОРЯДОК РАБОТЫ

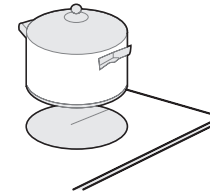
Процесс приготовления

Начало работы

1. Коснитесь кнопки [ВКЛ/ВЫКЛ] на 1 секунду. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится [-] или [- -], указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.



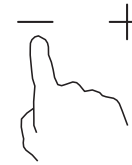
2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую Вы хотите использовать.
   - Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность панели чистые и сухие.



3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, начнет мигать значение мощности на дисплее зоны.



4. Выберите мощность нагрева при помощи кнопок [—] и [+].
   - Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам придется начать заново с шага 1.
   - Вы можете изменить уровень мощности в любой момент во время работы.



Завершение работы

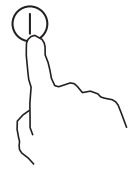
1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.



2. Выключите зону нагрева, нажав на кнопку до тех пор, пока значение не будет равно «0».



3. Выключите всю панель, нажав кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ].



4. Осторожно, горячая поверхность! Символ [H] указывает, что зона нагрева 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 зону нагрева.



Защитная блокировка

- 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	
Удерживайте кнопку блокировки панели управления [🔒] в течение 3 сек.	Дисплеи зон нагрева покажут [Lo].
Разблокировка управления	
Удерживайте кнопку блокировки панели управления [🔓] в течение 3 сек.	

⚠ ВНИМАНИЕ

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

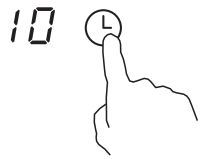
Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

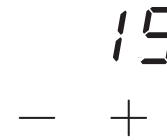
а) Использование таймера в качестве кухонного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

1. Убедитесь, что панель включена. Примечание: чтобы использовать таймер, хотя бы одна зона должна быть активной (не должен мигать ее дисплей). Нажмите кнопку [🕒], на дисплее таймера отобразится время «10».



2. Установите время при помощи кнопок [—] и [+]. Разовое нажатие изменяет время на 1 минуту, нажатие и удерживание — непрерывное увеличение или уменьшение.



Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. Дисплей таймера мигнет 5 раз и на нем будет отображаться оставшееся время.

3. Когда время таймера закончится, звуковой сигнал будет длиться 30 секунд и на дисплее отобразится «- -».

4. Чтобы отменить таймер, нажимайте кнопку [—] до тех пор, пока время не обнулится и на дисплее не отобразится «00», либо нажмите и удерживайте кнопки [—] и [+] до тех пор, пока таймер не будет сброшен аналогично. На дисплее отобразится «- -».

b) Установка таймера для одной или нескольких зон нагрева

Установка таймера для одной зоны:

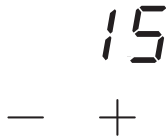
1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.



2. Нажмите кнопку [⏲], на дисплее таймера отобразится время «10».



3. Установите время при помощи кнопок [—] и [+]. Разовое нажатие изменяет время на 1 минуту, нажатие и удерживание — непрерывное увеличение или уменьшение.



4. 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.



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



6. Чтобы отменить таймер, нажимайте кнопку [—] до тех пор, пока время не обнулится и на дисплее не отобразится «00», либо нажмите и удерживайте кнопки [—] и [+] до тех пор, пока таймер не будет сброшен аналогично. На дисплее отобразится «- -».

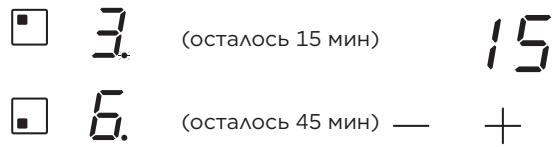
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

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

Установка таймера для нескольких зон:

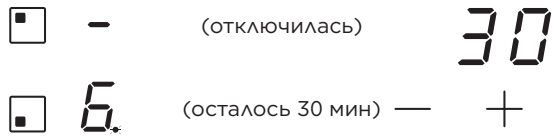
Шаги установки таймера для нескольких зон нагрева аналогичны шагам установки таймера для одной зоны. При выборе нескольких зон рядом с ними загорятся красные точки. При этом на дисплее таймера отобразится НАИМЕНЬШЕЕ из заданных значений таймера для разных зон нагрева. Точка зоны с этим значением будет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

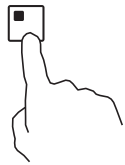


Для уточнения времени таймера для каждой зоны нагрева нажмите на кнопку выбора соответствующей зоны. На дисплее отобразится время таймера для этой зоны.

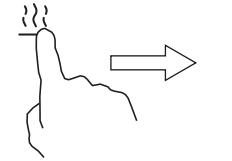
Использование функции поддержания тепла

Данная функция управляет температурой нагрева для поддержания блюда теплым.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



2. Нажмите кнопку [ ]. Убедитесь, что на дисплее появилось «1».



3. Для отключения функции отключите зону нагрева, варочную панель целиком или выберите новую мощность на панели вручную.

Время работы по умолчанию

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

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

Защита от перегрева

Датчик температуры, установленный на стеклокерамической варочной панели, контролирует температуру внутри прибора. При обнаружении перегрева варочная панель автоматически прекратит работу.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы ваш прибор работал эффективно в течение длительного времени, важно тщательно его чистить и обслуживать.

⚠ ВНИМАНИЕ

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхность прибора.

- Не используйте абразивные губки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Не используйте чистящие средства, содержащие спирт.
- Следуйте указаниям производителей чистящих средств, подходит ли их продукт для чистки стекла.

Чистка

Очищайте прибор после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание остатков пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ: РИСК ОЖОГОВ!

Остаточное тепло может привести к ожогам.

- Подождите, пока зоны нагрева остынут, прежде чем приступать к чистке.
- Не прикасайтесь к частям прибора, пока они не остынут.

⚠ ВНИМАНИЕ: РИСК ПОРЕЗОВ!

Лезвие скребка для стекла очень острое.

- Никогда не снимайте защитную крышку скребка для стекла.
- Используйте скребок для стекла с особой осторожностью.
- Всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте.

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора.

- Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на приборе, так как стекло может покрыться пятнами.
- Немедленно удаляйте со стекла брызги, подтеки и попавшие на него капли горячего сахара.

Чистка повседневных загрязнений

Как очистить стеклянную поверхность от повседневных загрязнений, например, отпечатков пальцев, пятен от еды или несладких напитков:

1. Чтобы выключить прибор, нажмите [⏻].
2. Нанесите чистящее средство, пока стекло ещё тёплое, но не горячее.
3. Промойте поверхность и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
4. Чтобы включить прибор, нажмите [⏻].

Удаляйте пригоревшие остатки пищи на стекле сразу же после их появления при помощи специального скребка для чистки, подходящего для стеклокерамических приборов.

Удерживая инструмент под углом 30° к поверхности, осторожно соскребите загрязнения и переместите в прохладную часть прибора, чтобы стереть их там.

Удаление пригоревших остатков пищи

Как можно скорее удаляйте выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле со стекла с помощью лопатки для рыбы, шпателя или скребка для стекла, подходящего для стеклокерамических панелей.

1. Чтобы выключить прибор, нажмите [⏻].
2. Нанесите чистящее средство, пока стекло ещё тёплое, но не горячее.
3. Промойте поверхность и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
4. Чтобы включить прибор, нажмите [⏻].

Чистка панели управления

Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут перестать работать, когда на них попала какая-либо жидкость.

Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

1. Чтобы выключить прибор, нажмите [⏻].
2. Вытрите пролитые жидкости.
3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.
4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем.
5. Чтобы включить прибор, нажмите [⏻].

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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. Использовано абразивное чистящее средство.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Чистка и обслуживание» 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.

Коды неисправностей

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с места установки.

1. Коды неисправностей на дисплее:

Код ошибки	Проблема	Решение
Без автоматического восстановления		
E1	Разрыв цепи датчика температуры нагревательного элемента	• Проверьте соединение или замените датчик температуры нагревательного элемента.
E2	Замыкание цепи датчика температуры нагревательного элемента	
E7	Отказ датчика температуры нагревательного элемента	
C1	Перегрев датчика нагревательного элемента	• Дождитесь остывания нагревательного элемента до нормальной температуры. Нажмите кнопку [ВКЛ/ВЫКЛ] для перезапуска прибора.
E3	Разрыв цепи датчика температуры биполярного транзистора	• Замените плату питания.
E4	Замыкание цепи датчика температуры биполярного транзистора	
EL	Напряжение питания ниже номинального	• Проверьте электросеть, чтобы убедиться в ее исправности. Когда подача электричества вернется в нормальное состояние, включите прибор.
EH	Напряжение питания выше номинального	
EU	Ошибка обмена данными	• Восстановите соединение между платой дисплея и платой питания. • Замените плату питания или плату дисплея
EF	В прибор попала вода	• Проверьте, нет ли воды рядом с панелью. • Если вода попала на панель управления, вытрите ее насухо.

2. Специфические неисправности и их устранение

Неисправность	Причина	Решение
Панель управления не начинает работу при включении прибора	Нет электропитания	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли розетка.
	Разрыв соединения платы дисплея и дополнительной платы питания	Проверьте соединение.
	Неисправность дополнительной платы питания	Замените дополнительную плату питания.
	Неисправность платы дисплея	Замените плату дисплея.
Некоторые кнопки не работают или прочие проблемы с платой управления	Неисправность платы дисплея	Замените плату дисплея.
Дисплей мощности активен, но нагрева не происходит	Перегрев варочной панели	Слишком высокая наружная температура. Вентиляционные отверстия могут быть заблокированы.
	Неисправность вентилятора	Проверьте, работает ли вентилятор плавно, если нет, замените его.
	Неисправность платы питания	Замените плату питания.

Вышеизложенная информация является только вариантом причин наиболее часто встречающихся неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно для ремонта, чтобы избежать опасностей и повреждений электрической 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.

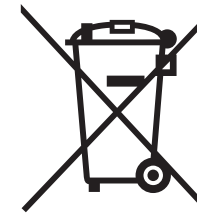
Все описанные функции и инструкции являлись актуальными на момент печати настоящего руководства. Однако фактический вид прибора может отличаться в связи с усовершенствованием функций и дизайна.

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.

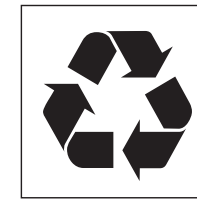


Соответствие директиве RoHS

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 **midearussia.ru**. 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 ЕАЭС 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 midearussia.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 (А — 2025, В — 2026 и т.д.),
М — месяц (1–9, А, В, С),
ДД — дата,
X — другие символы номера.

Пример: 340-79662901-AB17-1320026,
дата производства: 17 ноября 2025 г.

Midea

make yourself at home

midearussia.ru

© Midea 2022 all rights reserved