

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением варочной индукционной панели компании Midea.

Продукция нашей компании будет служить вам очень долго.

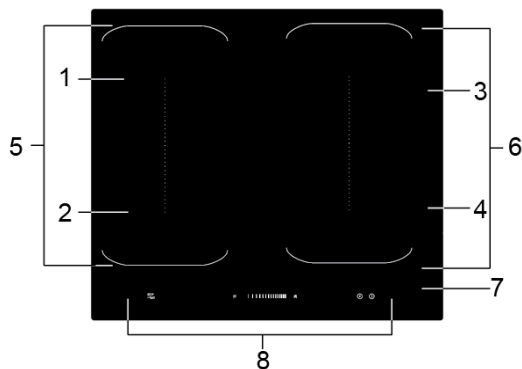
Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке и эксплуатации данной поверхности. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки. Прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и держите эту Инструкцию / руководство для использования в будущем.

Содержание

Обзор товара.....	3
Панель управления	3
Информация об индукционных варочных поверхностях	4
Использование сенсорного управления.....	5
Выбор посуды для приготовления.	5
Использование рабочей зоны конфорок	7
Использование индукционной варочной панели.....	7
Функция быстрого нагрева	9
Использование функции поддержания температуры зоны нагрева	11
Овальная область нагрева	12
Блокировка управления.....	14
Защита от перегрева	14
Индикатор остаточного тепла.....	15
Обнаружение мелких предметов	15
Автовыключение.....	15
Использование таймера.....	15
Советы по приготовлению	19
Технические характеристики.....	19
Установка.....	20
Меры предосторожност	22
Инструкции по технике безопасности	24
Подключение к источнику питания	26

Обзор товара

Вид сверху:



1. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1800/3000 Вт
5. Овальная зона 3000/4000 W
6. Овальная зона 3000/4000 W
7. Стеклопанель
8. Панель управления

Панель управления



1. Сенсорное управление типа «Слайдер» Мощность / Таймер
2. Выбор зоны нагрева
3. Кнопка Пауза
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка поддержания температурного режима
7. Кнопка быстрого нагрева

Информация 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

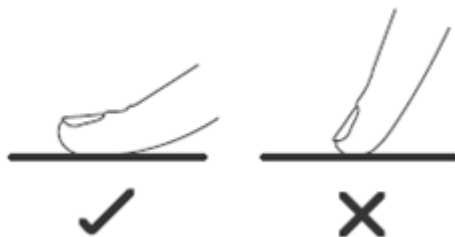
поверхности:

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

Использование сенсорного управления

Органы управления реагирует на прикосновения, так что вам не нужно применять какое-либо давление

- Используйте «подушечку» пальца, а не его кончика
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда сенсор срабатывает
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие, и, что не существует ни одного объекта (например, посуда или ткань), который их покрывает. Даже тонкая пленка воды может вызвать затруднения работы элементов управления.



Выбор посуды для приготовления.



- *Используйте только посуду с базой для индукционных варочных поверхностей. Посмотрите на символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.*



• Вы можете проверить, можно ли использовать вашу посуду для индукционной плиты Тест магнит. Перемещайте магнит к основанию сковороды. Если оно притягивается, кастрюля подходит для индукции.

• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю для проверки.

2. Следуйте инструкциям в разделе «Начало приготовления».

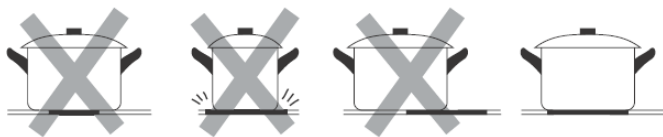
3. Если индикатор на дисплее не мигает, и вода нагревается, значит кастрюля подходит.

• Посуда изготовленная из следующих материалов не подходит: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, и фаянса

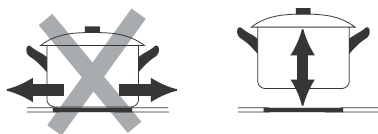
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.



Использование рабочей зоны конфорок

Конфорки с функцией автоматического распознавания диаметра сковороды. Однако дно этой кастрюли должно иметь, как минимум, диаметром соответствующий диаметру конфорки. Для получения наилучшей эффективности использования индукционной поверхности, пожалуйста, поместите кастрюлю в центре зоны нагрева.

Зоны нагрева	Базовый диаметр индукционных конфорок	
	Минимальный(мм)	Максимальный (мм)
1,2,3,4	140	220
Овальная зона	220	220x400

Использование индукционной варочной панели

Начало процесса приготовления

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

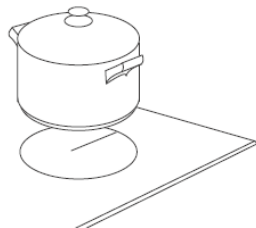
1. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл.

После включения питания, раздается звуковой сигнал, как только, дисплей таймер будет показывать "00'", дисплей мощности будет показывать "—" или "□" 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



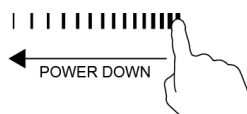
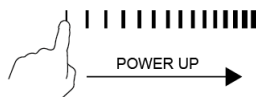
Поверхность конфорок чистые и сухие.

3. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны обогрева, и индикатор будет мигать



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 $\geq \square \leq$ высветиться вместо установленной мощности, это значит:

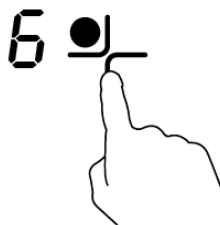
- Вы не поставил кастрюлю на нужную зону приготовления пищи
- Кастрюля, которую вы используете не подходит для индукционной плиты
- Кастрюля слишком мала или не расположена по центру зоны нагрева

Внимание: Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, нагрев идти не будет.

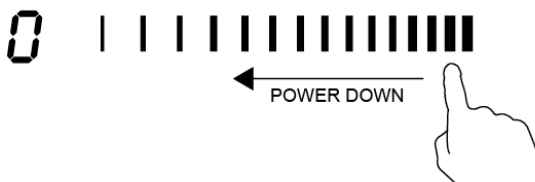
Дисплей автоматически выключается через 2 минуты, если не установить подходящую кастрюлю.

После окончания приготовления

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.



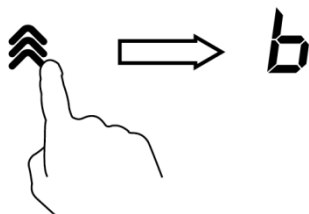
Функция быстрого нагрева

Включение функции быстрого нагрева

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



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



Отмена режима быстрого нагрева

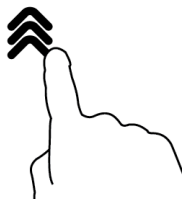
1. Выберите зону нагрева, которую вы хотите отключить от данного режима.



2.

а.) Прикосновение к кнопке  отменит функцию быстрого нагрева, и конфорка вернется к своей первоначальной настройке.

б.) Прикосновением к переключателю уровня мощности, вы можете вернуться к выбранному вами уровню мощности.



ИЛИ



- Функция может работать в любой зоне нагрева
- Конфорка возвращается в свое первоначальное положение после 5 минут.

Использование функции поддержания температуры зоны нагрева

Варочная поверхность имеет 3 уровня данной функции.

Активирование функция поддержания нагрева конфорки.

1. Прикосновение к зоне выбора нагрева

2. Прикоснитесь к кнопке поддержания температурного режима , индикатор

покажет «  », это означает, что вы ,анный уровень температуры достаточен для разогрева и поддержания 42 ° C для двух литров воды.

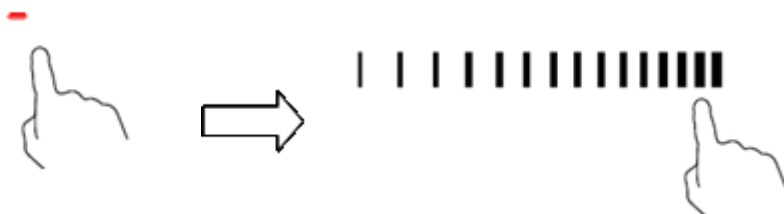
Прикоснитесь снова к кнопке поддержания температурного режима  , индикатор зоны покажет «  », это означает, что выбранный уровень температуры достаточен для разогрева и поддержания 74 ° C для двух литров воды.

Прикоснитесь снова к кнопке поддержания температурного режима  , в третий раз и индикатор зоны покажет «  » , это означает, что выбранный уровень температуры достаточен для разогрева и поддержания 74 ° C для двух литров воды.



Отмена режима поддержания температуры зоны нагрева

1. Прикоснитесь к кнопке поддержания температурного режима, чтобы отменить данный режим.
2. Прикоснитесь к ползунку мощности, конфорка вернется к уровню, который вы выберете.



Внимание:

- Эта функция может быть использована на всех конфорках одновременно
- Обязательно используйте крышку, так как это может повлиять на конечный результат
- Лучше не использовать чугунную посуду.

Овальная область нагрева

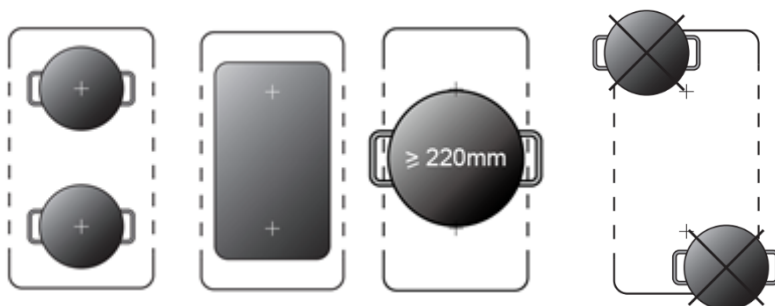
Эта область может быть использован в качестве одной зоне или в виде двух различных зонах, в соответствии с потребностями для приготовления пищи в любое время

- Овальная область состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве одной зоны, посуда перемещается из одной зоны к другой в овальной области, сохраняя тот же уровень мощности зоны, где первоначально была установлена посуда, и той части, из которой посуда была перемещена автоматически выключается
- Важно: Убедитесь, что посуда размещена на одной из овальных зон конфорки.

В случае если посуда большая, овальные, прямоугольная или удлинённая убедитесь, что она размещена правильно на

овальной области.

Примеры хорошего и плохого размещения посуды.



Использование овальной области как одной большой зоны.

1. Для активации гибкую область как один большой зоне, просто нажмите выделенные клавиши.



2. Установленная мощность работает в любой зоне данной овальной области.

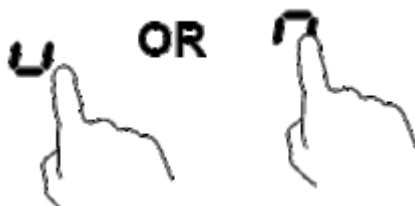
3. Если посуда перемещается от передней к задней части (или наоборот), овальная область автоматически определяет новое положение, сохраняя ту же мощность.

4. Чтобы добавить вторую кастрюлю или сковородку, снова нажмите выделенные клавиши, для того, чтобы обнаружить посуду.

Использование овальной области как две независимые зоны.

Чтобы использовать овальную область как две разные зоны с разными настройками мощности, нажмите выделенные

клавиши.



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 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».

Обнаружение мелких предметов

Когда непригодного размера или немагнитная посуда (например, алюминия), или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ) была оставлена на плите, плита автоматически переходит в режим ожидания в течение 1 минуты.

Автовыключение

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

В таблице указано стандартное время отключения

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

Использование таймера

Вы можете использовать таймер:

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве ежеминутного. В этом

случае таймер не будет выключать конфорку когда установленное время истекло

- Вы можете установить его, чтобы выключить варочные зоны после установленного времени.
- Вы можете установить таймер на срок до 99 минут.

Использование таймера в качестве ежеминутного.

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 высветится «1 и 0».

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

Например: 6



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



5. Касаясь ползунка мощности выставите необходимую цифру, например «9» Теперь таймер установлен на 96 минут.



6. Зуммер таймера будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд и Индикатор покажет "00" когда время установки закончится.

00

Установка таймера для нескольких конфорок

Если таймер установлен на одну зону:

1. Прикоснитесь к зоне, на которую вы установить таймер.



2. Коснитесь сенсорного управления Таймера, на дисплее Таймера высветится "10" и "0" будет мигать.



3. Установите время, касаясь ползунка. (например, 6)

16



4. Коснитесь сенсорного управления Таймера снова и будет мигать "1".



5. Установить время, касаясь сенсорного управления (например, 9), теперь таймер установлен на 96 минут.

96



6. Когда будет установлено время, он начнет отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет гореть в течение 5 секунд.

96

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается, указывающий, что выбран зона.

6.

7. Когда время приготовления закончится, соответствующая конфорка будет автоматически выключается.

00



Другие конфорка будет продолжать работать, если они включены на большее время

Если таймер установлен на более чем одну зоны:

1. Когда вы установите время на нескольких конфорках одновременно, десятичные значения соответствующих зон нагрева включены. В эту минуту, дисплей показывает мин. Таймер. Будет светится точка возле соответствующей зоны

15

3.

6.

(установлен на 15 минут) (установлен на 45 минут)

2. После того, как время на таймере закончится, соответствующая зона будет выключена. Тогда таймер покажет новый минимальный таймер, и точка соответствующей зоны будет мигать.

30 6

Использование кнопки «Пауза»

1. Когда конфорки работают, нажмите "▶" все дисплеи будут показывать "||" и прекратят нагрев.

В этот момент только "▶" и "⏻" "Замок" управления может работать.



2. Нажмите "▶" еще раз, и дисплеи покажут первоначальную установку, и конфорки начнут опять нагреваться.

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.

Технические характеристики

Индукционная варочная поверхность	MC-IF7222CCD
Зоны нагрева	4 зоны

Напряжение питания	220-240V~
Установленная электрическая мощность	7200W
Размер продукта D×W×H(мм)	590X520X56.5

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

Установка

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.

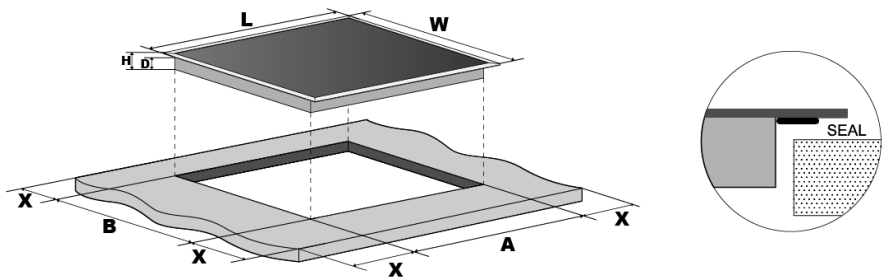


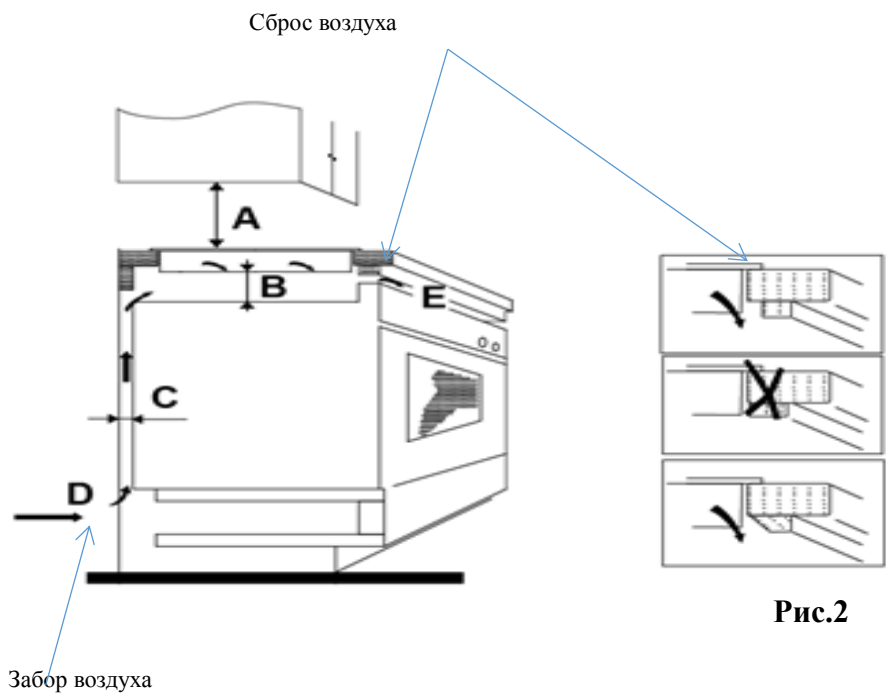
Рис.1

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

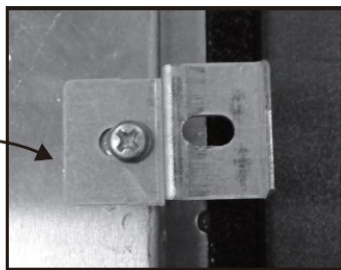
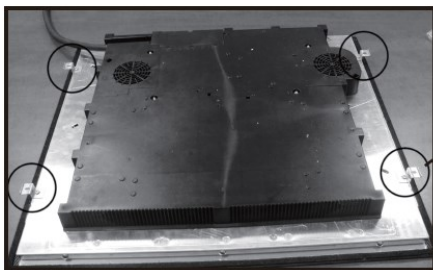
760 мм



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

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

Рис.3



Отрегулируйте положение кронштейнов для различной толщины стола.

Меры предосторожности

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 парочиститель.

Очищение и техническое обслуживание

Вы можете без усилий очистить 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, инсулиновых помп) 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 индукционной 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 индукции 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, отелях 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 парочиститель.

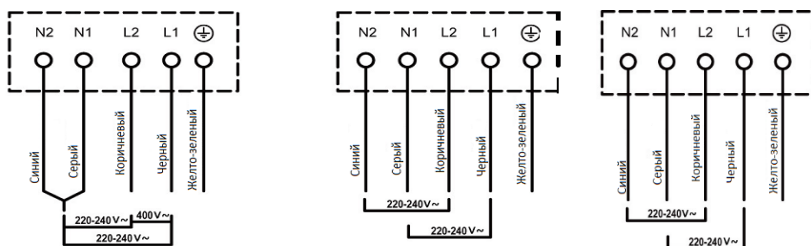
- Контролируйте состояние устройство по его собственным индикаторам. После использования, выключите варочную панель.

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

Подключение к источнику питания

Разъем должен быть подключен к стандартному разьему или однополюсному выключателю.

Схема подключения указана на рисунке



Меры предосторожности



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 керосиновой 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 повреждению прибора.



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.