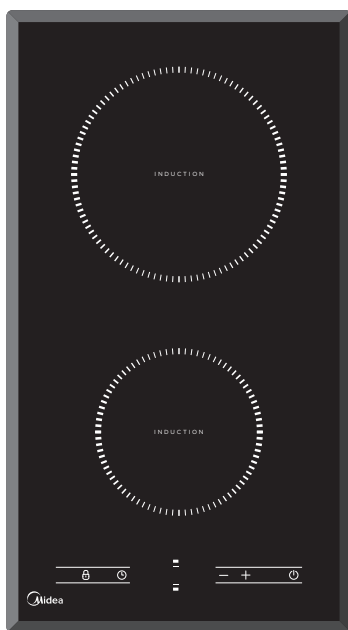




## Встраиваемая индукционная варочная поверхность

### Руководство по эксплуатации

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



# СОДЕРЖАНИЕ

---

MI H32335F/MI H32335FW

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Меры предосторожности.....                             | 2  |
| Опасность поражения электрическим током .....          | 3  |
| Опасность для здоровья.....                            | 3  |
| Опасность нагретой поверхности .....                   | 3  |
| Инструкции по технике безопасности.....                | 4  |
| Обзор товара .....                                     | 6  |
| Информация об индукционных варочных поверхностях ..... | 7  |
| Использование сенсорного управления.....               | 8  |
| Выбор посуды для приготовления .....                   | 9  |
| Использование индукционной варочной панели.....        | 10 |
| После окончания приготовления.....                     | 12 |
| Блокировка управления.....                             | 13 |
| Защита от перегрева .....                              | 14 |
| Обнаружение мелких предметов.....                      | 14 |
| Автовыключение .....                                   | 14 |
| Использование таймера .....                            | 15 |
| Очищение и техническое обслуживание.....               | 19 |
| Технические характеристики .....                       | 20 |
| Установка.....                                         | 20 |
| Регулировка положения кронштейна.....                  | 22 |
| Подключение к источнику питания .....                  | 23 |

Поздравляем Вас с приобретением нового индукционной варочной панели Midea.

Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и держите эту Инструкцию / руководство по установке для использования в будущем.

## 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 к воздействию высоких температур.
6. Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

## Опасность поражения электрическим током

1. 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.
2. Включайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.
3. Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

## Опасность для здоровья

1. Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
2. 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.
3. Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти

## Опасность нагретой поверхности

1. Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими, чтобы вызвать ожоги.
2. Не позволяйте вашему телу или одежде находиться в контакте с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
3. Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонная утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут сильно нагреться очень быстро.

4. Остерегайтесь: Намагничиваемых металлических предметов на теле, они могут нагреться в непосредственной близости от плиты. Золотые или серебряные украшения, не будут затронуты.
5. Не подпускайте детей.
6. Ручки кастрюлей или сковородок могут быть горячими на ощупь.
7. Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.

## Инструкции по технике безопасности

1. Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
2. Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности;
3. 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.
4. Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
5. После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть с помощью сенсорного управления ).
6. Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть или стоять рядом, а так же подниматься на нее.
7. Не храните предметы , представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
8. Не оставляйте детей одних без присмотра в районе, где поверхность находится в использовании.
9. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора, если специально не рекомендовано в данном руководстве. Все

обслуживание и ремонт должен выполняться квалифицированным специалистом.

10. Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.

11. Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности индукционной стекла, так как это может поцарапать стекло.

12. Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукции стекло.

13. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.

14. 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;

15. 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, ответственных за их безопасность и прошедшие инструктаж по вопросам использования устройства.

16. Необходимо следить, что бы дети не играли с устройством.

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

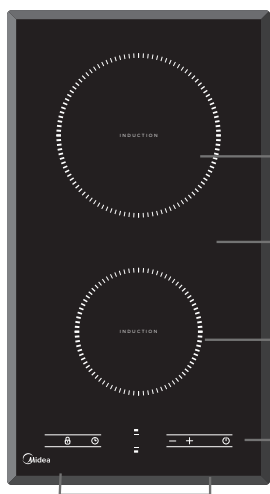
18. Для варочной поверхности нельзя использовать пароочиститель.

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

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

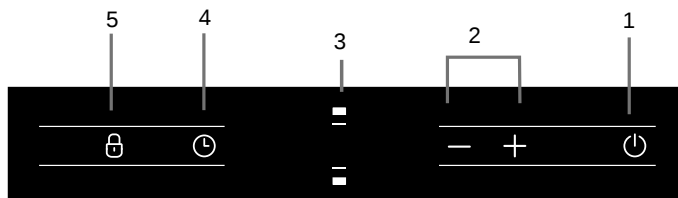
## 6 Обзор товара

### Вид сверху:



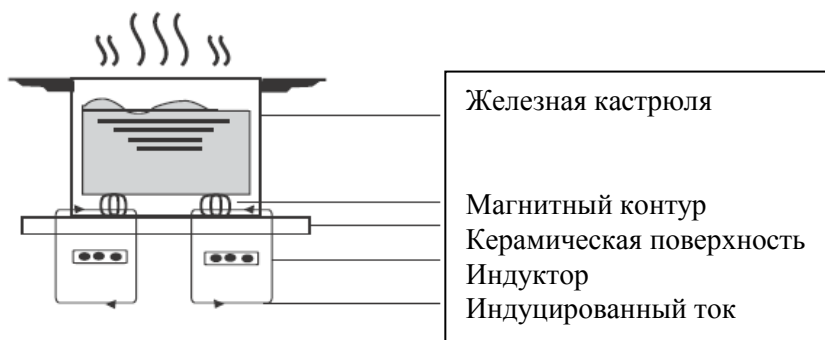
1. Зона с максимальной мощностью 2000 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1500 Вт
3. Стеклопанель
4. Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ
5. Панель управления

### Панель управления:



1. Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ
2. Кнопка регулировки мощности и таймера
3. Кнопки регулировки рабочих зон
4. Кнопка таймера
5. Кнопка блокировки

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.



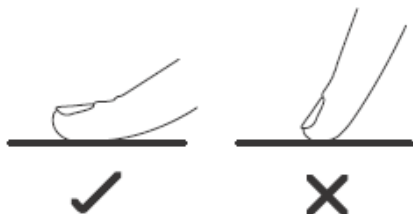
## **Перед использованием новой индукционной варочной поверхности:**

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

## 8 Использование сенсорного управления

---

- Прибор реагирует на прикосновение, так что вам не нужно прикладывать никакого усилия
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие либо предметы (Посуда, полотенце и т.п.) Даже небольшой слой воды затруднит управление.



## Выбор посуды для приготовления 9

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

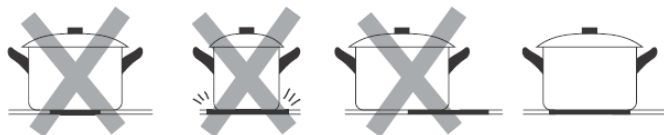
- Посуда изготовленная из следующих материалов не подходит: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, и фаянса



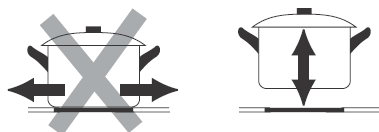
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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.



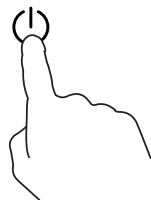
## 10 Использование индукционной варочной панели

### 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.

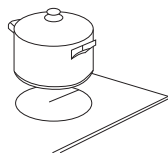
#### 1. Коснитесь кнопки Вкл./Выкл.

После включения питания, раздается звуковой сигнал, дисплей мощности будет показывать "-" или "--", указывая, что индукционная плита вошел в состояние режиме ожидания

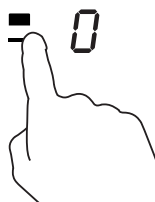


#### 2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать.

- Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



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



#### 4. Выберите уровень мощности коснувшись «←» или «→» кнопки регулировки мощности.

- 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 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;

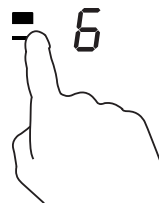
Внимание: Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, нагрев идти не будет.

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

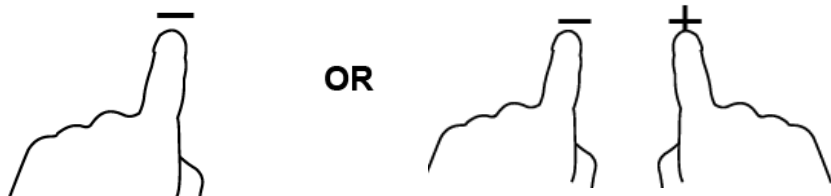
## 12 После окончание приготовления

---

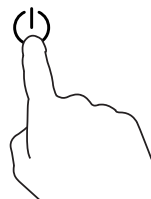
1. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны, которую вы хотите отключить



2. Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощности пока значение не достигнет "0" или одновременным нажатием кнопок «←» и «→». Убедитесь, что дисплей показывает "0".



3. Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления 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.



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

### **Блокировка кнопок управления**

Нажмите кнопку блокировки. Индикатор покажет "Lo"

#### **Чтобы разблокировать органы управления:**

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

# 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             | 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:

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.

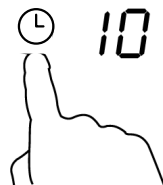
### Использование таймера в качестве ежеминутного.

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

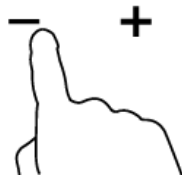
1. Убедитесь, что поверхность включена.

Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.

2. Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветиться «10».



3. Установите время нажатием «+» или «-» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать.



### Внимание:

Нажмите «+» или «-» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая на 10 минут.

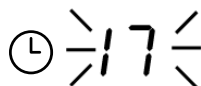
Если установочное время будет более 99 минут, то таймер автоматически вернется к «0».

4. Нажмите «+» или «-» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветиться “00”



5. Когда будет установлено время, начнется обратный отсчет.

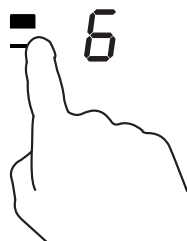
На дисплее отображается оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



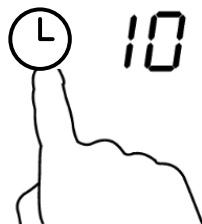
6. Когда время выйдет, на индикаторе высветиться "--" и в течение 30 секунд будет звучать сигнал.



1. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны.



2. Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветится «10».



3. Установите время нажатием «+» или «-» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать



## Внимание:

Нажмите «+» или «-» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая на 10 минут.

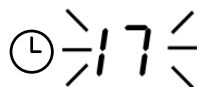
Если установочное время будет более 99 минут, то таймер автоматически вернется к «0».

4. Нажмите «+» или «-» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветиться “00”.



5. Когда будет установлено время, начнется обратный отсчет.

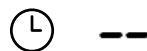
На дисплее отображается оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана



6. Когда время таймера закончится, конфорка автоматически выключится.



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

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       |

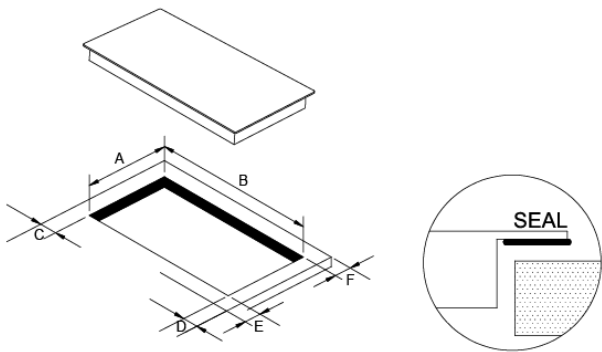
## 20 Технические характеристики

|                                      |                        |
|--------------------------------------|------------------------|
| Индукционная варочная поверхность    | MIN32335F / MIN32335FW |
| Зоны нагрева                         | 2 зона                 |
| Напряжение питания                   | 220-240В ~ 50/60 Гц    |
| Установленная электрическая мощность | 3500 Вт                |
| Размер продукта Д×Ш×В(мм)            | 288*520*56             |
| Размеры ниши для встраивания(мм)     | 268*500                |

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

### Установка

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

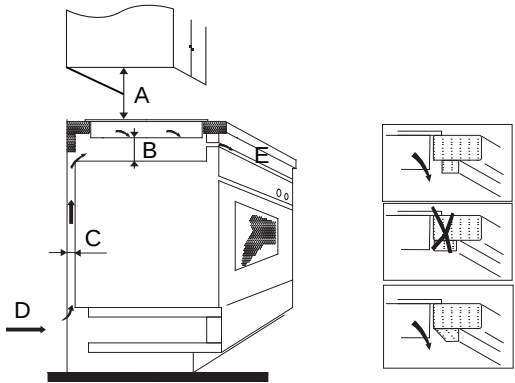


| A(mm)   | B(mm)   | C(mm)  | D(mm)   | E(mm)   | F(mm)   |
|---------|---------|--------|---------|---------|---------|
| 268+4-0 | 500+4-0 | 50mini | 50 mini | 50 mini | 50 mini |

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(mm) | B(mm)      | C(mm)      | D                          | E                                |
|-------|------------|------------|----------------------------|----------------------------------|
| 760   | 50<br>mini | 30<br>mini | З а б о р<br>в о з д у х а | В ы х о д в о з д у х а 10<br>мм |

**Before you install the hob, make sure that**

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

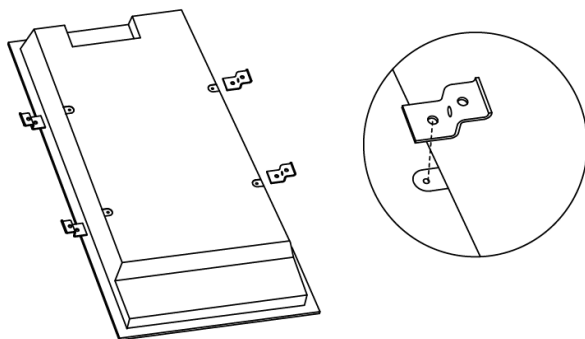
2. Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.

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.

## Регулировка положения кронштейна

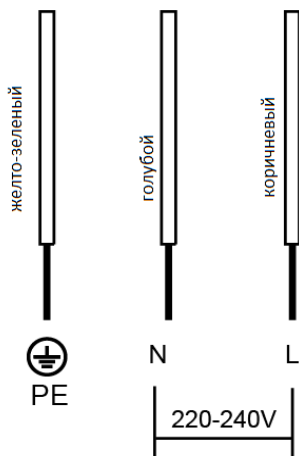
После установки, зафиксируйте плиту, закрутив четыре болта в кронштейны снизу.

Отрегулируйте положение кронштейнов для различной толщины стола.



Разъем должен быть подключен к стандартному разъему или однополюсному выключателю.

Схема подключения указана на рисунке.



1. Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью специалистов послепродажного обслуживания.
2. Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Специалист, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или пережат.

Квалифицированный специалист должен регулярно проверять кабель, и, в случае необходимости, заменить его.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/ЕС утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории РФ правила возврата и утилизации старых приборов.

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При не правильном обращении с отслужившими приборами или их попадении в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.

Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.



Сертификат соответствия № TC 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



Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»

Адрес: Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1

Изготовитель: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Адрес: No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan, Guangdong Province, P.R. China

Дата: 13.12.2016