

Встраиваемая индукционная варочная поверхность

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

MIN65742F

Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, 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 Вашей варочной поверхности. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много Вашего времени и средств в ходе эксплуатации прибора. В разделе "Рекомендации по поиску неисправностей" Вы найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	4
Описание прибора	6
Перед первым использованием варочной панели	7
Использование варочной панели	9
Использование таймера	12
Уход и чистка	17
Рекомендации по поиску неисправностей	18
Сбой работы дисплея и диагностика	19
Инструкция по установке	21
Технические характеристики	24

Варочная панель предназначена для приготовления пищи.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность.

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.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к прибору, при утере не возобновляются.

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

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, отелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте варочную поверхность 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 индукции стекло.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями.
- Не позволяйте детям играть с прибором, находиться рядом или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключите варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.
- Поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.

Во избежание 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.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.

Во избежание получения ожогов

- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут быть сильно нагреваться.

Меры предосторожности при монтаже варочной поверхности

- Стеклокерамическая панель должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, не занимайтесь установкой самостоятельно.
- 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.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Эта стеклокерамическая поверхность 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.



ВНИМАНИЕ: индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Несмотря на то, что она отвечает всем современным требованиям электробезопасности, лицам с кардиостимуляторами, инсулиновыми помпами и пр. следует проконсультироваться с врачом перед использованием поверхности.



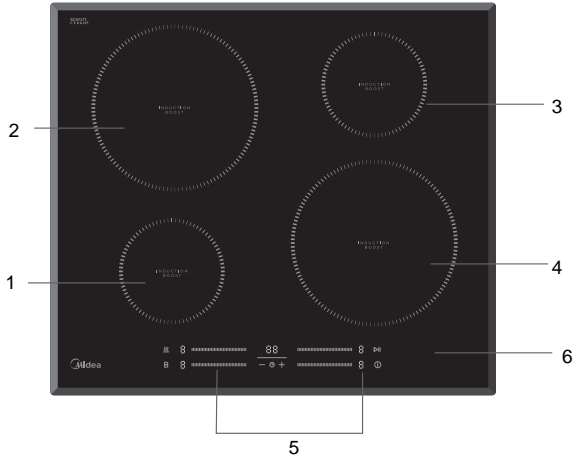
ВНИМАНИЕ: индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Не оставляйте на ней намагниченные объекты (кредитные карты, флеш-карты и пр.), а также электронные приборы (телефоны, компьютеры) во избежание их повреждения.

Правильная утилизация продукта



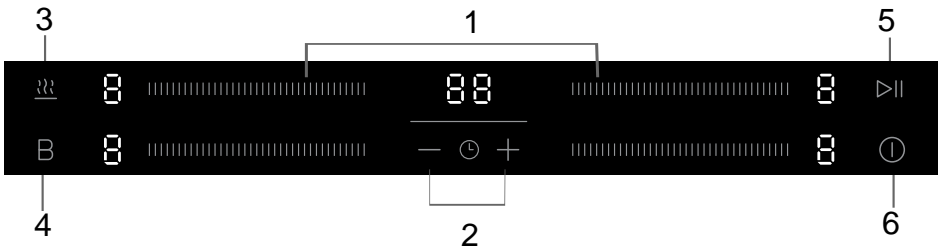
Данная маркировка означает, что изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку для рационального использования материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства обратитесь в службу возврата или обратитесь в магазин, где был приобретен продукт. Они могут отправить продукт на переработку, безопасную для окружающей среды.

Общий вид:



1. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
2. Зона с мощностью 2300/2600 Вт
3. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
4. Зона с мощностью 2300/2600 Вт
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая поверхность

Панель управления:

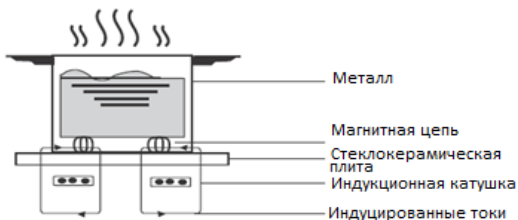


1. Сенсорные регуляторы мощности / выбор зоны нагрева
2. Кнопки регулировки таймера
3. Кнопка поддержания тепла
4. Кнопка повышенного нагрева Boost
5. Кнопка паузы / возобновления работы Stop & Go
6. Кнопка включения / выключения

7 Перед первым использованием варочной панели

Информация об индукционной варочной поверхности

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

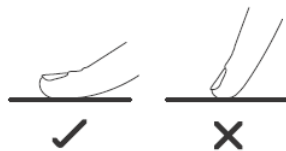


Перед использованием новой варочной панели

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

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, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.



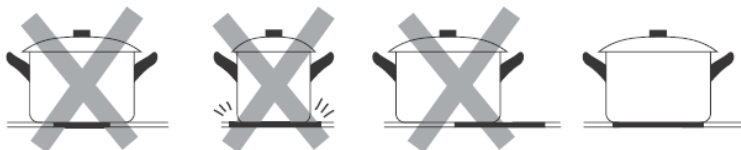
Выбор посуды для приготовления

- Используйте только ту посуду, которая подходит для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность вашей посуды, поднеся к ней магнит. Если магнит притягивается к поверхности посуды, значит она подходит.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в посуду, которую хотите проверить, немного воды. Поставьте ее на панель.
 2. Если дисплей панели не мигает, а вода нагревается, значит посуда подходит.
- Для приготовления на индукционной панели не подходит посуда из следующих материалов: чисто из нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

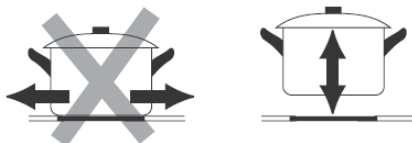
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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



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



Размеры посуды



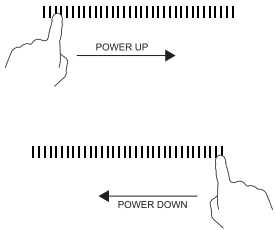
Конфорки варочной панели способны автоматически приспосабливаться под размеры посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр, соответствующий конфорке.

Конфорки	Базовый диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,3	120	140
2,4	160	220

9 Использование варочной поверхности

1) 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.

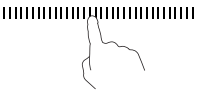
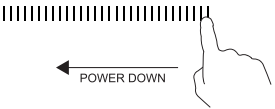


<p>Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. После того, как панель включится и прозвучит звуковой сигнал, на дисплее таймера высветится «00», а на дисплее зоны нагрева высветятся «L», «П» или « »</p>	
<p>Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.</p>	
<p>Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева, которую хотите выбрать. Рядом с кнопкой загорится индикатор.</p>	
<p>Выберите уровень мощности, проведя по сенсорному регулятору.</p> <ul style="list-style-type: none">• Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1.• Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи.	

Если на дисплее мигает индикатор нагрева $\geq \underline{L} \leq$, это может означать, что:

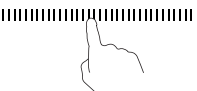
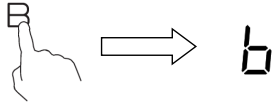
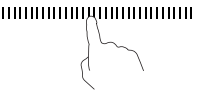

- Вы неправильно разместили посуду на панели;
- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной панели;
- Посуда слишком мала или стоит не в центре конфорки;

Нагрева не происходит, если посуда не подходит. Если конфорка не используется в течение 1 минуты, панель автоматически выключится.

2) После окончания приготовления

Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева, чтобы выбрать ее.	
Отключите конфорку, проведя по сенсорному регулятору. Убедитесь, что дисплей показывает «0».	
Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.	
Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.	

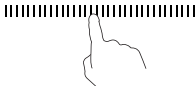
Функция повышенного нагрева

Активация функции повышенного нагрева Boost	
Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева.	
Коснитесь кнопки повышенного нагрева B , на индикаторе высветится «b», мощность достигнет максимальной отметки.	
Деактивация функции повышенного нагрева	
Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева.	
Коснитесь кнопки повышенного нагрева B , конфорка выключится, а функция повышенного контроля будет отменена.	



- Данная функция применима к любой конфорке. Однако, одновременно можно использовать не более 2 конфорок, по 1 с каждой стороны, в режиме повышенного нагрева, и суммарная мощность работающих конфорок не может превысить максимальной мощности устройства (в противном случае включение функции не произойдет)
- Конфорка возвращается к исходному режиму через 5 минут.
- Если исходная установка мощности равна 0, то после отключения функции повышенного нагрева конфорка перейдет к уровню 9.

Функция поддержания тепла

- Данная функция применима к любой конфорке. Она поддерживает на ней минимальную мощность (меньше значения 1) для того, чтобы приготовленное блюдо не остывало.

Активация функции поддержания тепла	
Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева.	
Коснитесь кнопки поддержания тепла  , на индикаторе высветится «  », функция начнет работать.	
Деактивация функции поддержания тепла	
Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева.	
Коснитесь кнопки поддержания тепла  , конфорка выключится, а функция поддержания тепла будет отменена.	

Функция паузы Stop & Go

- Данная функция приостанавливает работу всей панели, всех конфорок, а также таймеров. Для активации функции нажмите кнопку .
- Для возобновления работы варочной поверхности нажмите кнопку  еще раз. Все конфорки вернуться к тому уровню мощности, на котором они были до активации паузы. Таймеры продолжают работу с того значения, на котором они были в момент активации паузы.


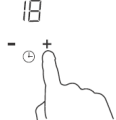


Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.




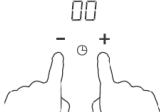

Максимальное время работы таймера – 99 минут

1) Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

<p>Убедитесь, что варочная поверхность включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку. Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Нажмите "-" и "+" вместе, таймер будет отменен, а в его индикаторе отобразится "00".</p>	
<p>По окончании времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее таймера будет отображено «--»</p>	

2) Установка таймера для одной конфорки

Коснитесь регулятора соответствующей зоны нагрева.	
Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.	
Установите время. 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.	
Нажмите «->» или «+>» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветится «00».	
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.	
После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время. По истечении времени выбранная конфорка отключится автоматически.	

**Примечание:**

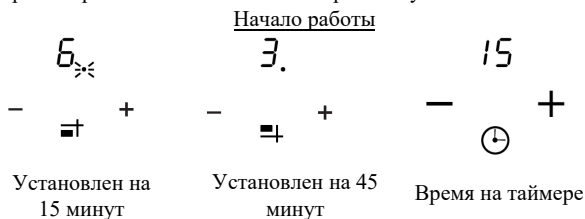
- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается, указывая, какая зона выбрана.



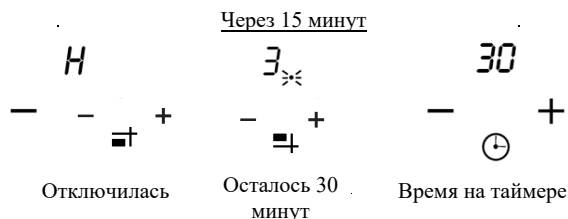
- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен – начните с пункта 1.

3) Установка таймера для нескольких конфорок

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится **НАИМЕНЬШЕЕ** время из установленных.



После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.



Время работы по умолчанию

Еще одной безопасной особенностью варочной панели является автоматическое отключение. Поверхность отключается после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

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

Советы по приготовлению



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.

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

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85°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

1. Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:
2. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
3. Разогреть сковороду с толстым дном.
4. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
5. 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.
6. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите совместимые с керамической 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 поверхность панели поставлена посуда неподходящих размеров или немагнитная посуда, а так же такие мелкие предметы, как ключи, вилки, ножи, панель автоматически перейдет в спящий режим на 1 минуту. Вентилятор приостановит нагрев панели еще на 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 индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • пассировка • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

17 Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной панели.2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!).3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Подключите питание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью.• Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением чистящего средства внимательно изучите этикетку.• Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может навредить.
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной панели.2. Держите скребок под углом 30 ° и удалите загрязнения в остывших участках конфорок.3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца.4. Выполняйте эти действия ежедневно.	<ul style="list-style-type: none">• Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели.• Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной панели.2. Вытрите жидкость.3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой.4. Насухо протрите поверхность.	<ul style="list-style-type: none">• Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная 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 «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» 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.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормальное явление. Время работы вентилятора для охлаждения зависит от качества циркуляции воздуха под варочной поверхностью.
Посуда не нагревается, мигает дисплей.	Панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной поверхности. Панель не может обнаружить посуду, так как она намного меньше конфорки или расположена не по центру.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления») Поставьте посуду ровно в центр конфорки, чтобы основание посуды совпадало с краями конфорки.
Индукционная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее отображен код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите обратитесь к квалифицированному специалисту.

19 Сбой работы дисплея и диагностика

Индукционная варочная панель обладает функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной поверхности с места ее установки.

Устранение неполадок

1) Коды ошибок во время использования панели и решения

Код ошибки	Причина	Решение
F1-F6	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
F9-FA	Неисправность датчика температуры высоковольтного биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
FC	Отсутствует соединение между платой дисплея и основной платой	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E1/E2	Напряжение питания выше номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте источник питания. Подключите панель к источнику питания после того, как произвели его проверку.
E3/E4	Значение датчика стеклокерамической поверхности панели слишком высоко	Дайте варочной панели остыть, включите ее снова.
E5	Значение датчика температуры высоковольтного биполярного транзистора с изолированным затвором слишком большое	Дайте варочной панели остыть, включите ее снова.

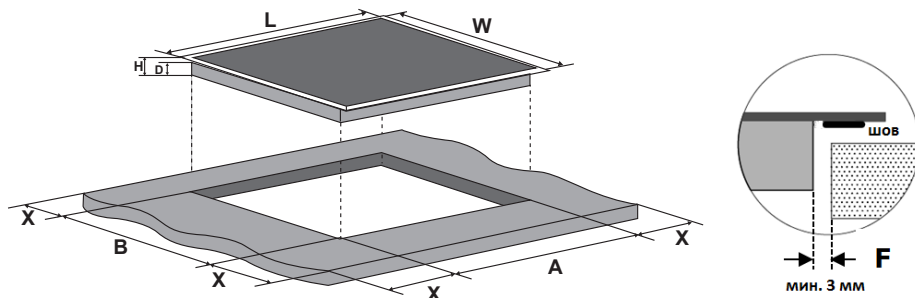
2) Особые причины неполадок и решения

Неисправность	Причина	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети.	Нет питания.	Проверьте подключение варочной панели к сети	
	Неисправность дополнительного платы или платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не реагируют на прикосновения, дисплей работает некорректно.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор нагрева включен, но нагрева не происходит.	Перегрев панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник и дефлектор могут быть заблокированы.	
	Неисправность вентилятора	Проверьте, исправно ли работает вентилятор. Если нет, замените его.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно останавливается, на дисплее высвечивается «Ш»	Неправильно подобрана посуда.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления»).	Повреждена система распознавания посуды. Замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком мал.		
	Панель перегрелась.	Дождитесь, пока температура панели дойдет до нормального состояния. Коснитесь кнопки Вкл/Выкл, чтобы перезагрузить панель.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая) показывают «Ш»	Плата питания или плата дисплея повреждены.	Проверьте подключение к сети.	
	Дисплей поврежден.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените основную плату.	
Вентилятор издает громкий шум.	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	

22 Инструкция по установке

1) Выбор оборудования для установки

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

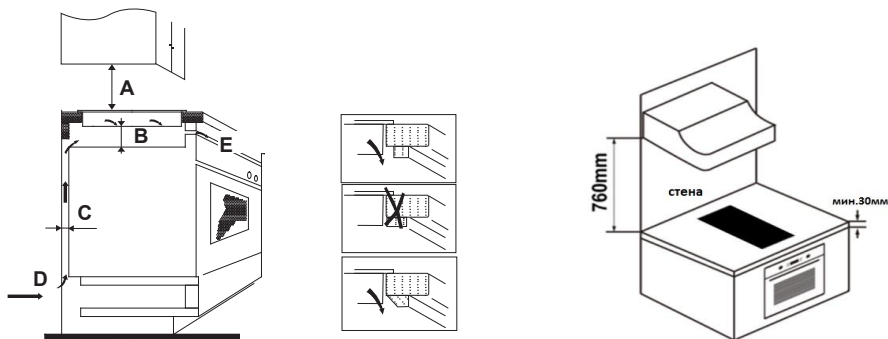


- !** Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	60 мм	56 мм	560+4 мм	490+4 мм	50 мм мин.	3 мм мин.
				+1	+1		

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

- !** Примечание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.

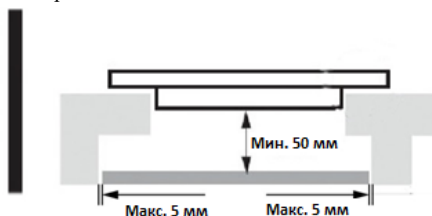


A	B	C	D	E
760 мм	50 мм мин.	20 мм мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм



Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

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



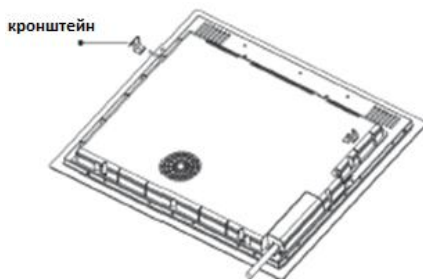
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны не заблокированы столешницей, после установки в рабочее положение.

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

2) Установка крепежа

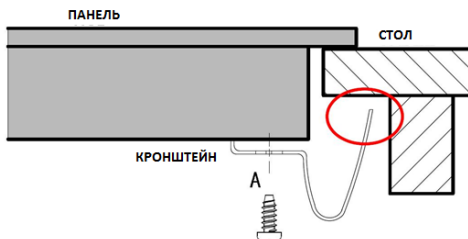
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

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



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.

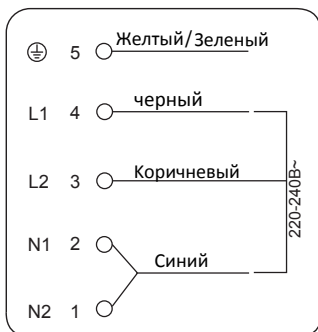


Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

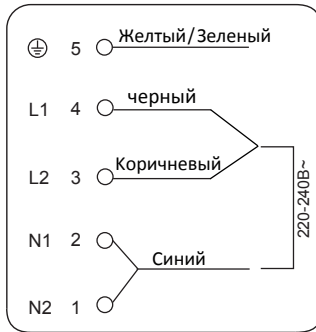
3) Подключение к источнику питания

Варочная поверхность должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.

Вариант подключения для 2-фазной сети



Вариант подключения для 1-фазной сети



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75°C.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

Технические характеристики 24

Модель:	MIN 645742F
Зоны нагрева	4 зоны
Номинальное напряжение питания:	220-240 В ~
Номинальная мощность:	7000 Вт
Размер продукта Г×Ш×В:	590 x 520 x 60 мм
Размеры ниши:	560 x 490 мм
Вес нетто:	13,3 кг

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте ru.midea.com. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Информация о сертификации:	Сертификат соответствия TC RU C-CN.БЖ01.В.00771 Орган по сертификации: ООО «ГЛОБЭКС» Адрес: 121552, г. Москва, ул. Ярцевская, д.34, корп.1, оф.8 Срок действия: по 05.09.2023 г.
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнуфекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санльле Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес" Адрес: 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8(800) 777-00-88 ru.midea.com

