



**ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

MIH302BK LIGHT
MIH302BK POWER
MIH302WH POWER
MIH302BK ULTRA
MIH453BK POWER
MIH453WH POWER
MIH602BK POWER
MIH752BK POWER
MIH905BK POWER
MIH905BK ULTRA

РЕЖИМ РАБОТЫ С ОГРАНИЧЕНИЕМ МОЩНОСТИ (МИН752ВК POWER/ МИН905ВК POWER/ МИН905ВК ULTRA)
Левые две зоны нагрева могут работать на полной мощности. Правые две и средняя зоны нагрева, если они работают одновременно, превышают 3600 Вт. Это означает, что при выборе более высоких настроек для этих зон, они будут автоматически регулироваться, чтобы общая мощность не превышала 3600 Вт.

Правило автоматической регулировки для двух правых зон нагрева и средней зоны нагрева: При выборе более высокой настройки нагрева для одной зоны нагрева, настройки нагрева другой зоны нагрева будут автоматически снижаться, чтобы общая мощность не превышала 3600 Вт.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите изделие от электросети.
- Подключение к надлежащей системе заземления является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений во внутреннюю систему электропроводки должно осуществляться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Осторожно – края панели острые.
- Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед монтажом или использованием данного изделия.
- На изделии не должны находиться никакие горючие материалы или изделия.
- Представьте эту информацию лицу, ответственному за монтаж изделия.
- Во избежание опасности это устройство следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями по монтажу.
- Монтаж и заземление изделия должен выполнять только соответствующий квалифицированный специалист.
- Изделие должно быть подключено к цепи, которая содержит разъединитель, обеспечивающий полное отключение от питания.
- Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию любых гарантий или обязательств.

Эксплуатация и техническое обслуживание. Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно выключите изделие на электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Изделие соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (например, инсулиновыми насосами) перед использованием изделия следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- При использовании изделие нагревается. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри варочной панели.
- Не допускайте прикосновения частей тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, к индукционному стеклу до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности плиты, так как они могут нагреваться.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными зонами приготовления. Убедитесь, что дети не могут добраться до ручек посуды.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки острое лезвие скребка для варочной панели открывается. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.
- Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенное изделие без присмотра. Кипение приводит к появлению пара и создает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Никогда не пользуйтесь изделием в качестве рабочей или складской поверхности.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на изделии.
- Не размещайте и не оставляйте на изделии намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- Никогда не пользуйтесь изделием для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте конфорки, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не разрешайте детям играть с изделием, не садитесь, не поднимайтесь и не взбирайтесь на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей в одиночестве или без присмотра в помещении, где используется изделие.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать изделие только в присутствии ответственного и компетентного лица, предоставляющего указания по применению. Инструктор должен удостовериться в том, что они могут использовать изделие без опасности для себя или окружающей среды.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части изделия, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальные услуги должны быть выполнены квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте или не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, как это может поцарапать стекло.
- Не используйте чистящие средства или другие жесткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- Изделие предназначено для использования в бытовых или аналогичных помещениях, таких как кухонные помещения в магазинах, офисах и других жилых помещениях.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, имеющимся у производителя или его агента по обслуживанию.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с варочной панелью только под постоянным наблюдением взрослых.
Детям запрещено играть с изделием. Дети не допускаются к чистке и обслуживанию устройства без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им была предоставлена инструкция по безопасному использованию устройства и они понимают возможные опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности есть трещины, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. Это требование действует для варочной поверхности из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Изделие не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным контролем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкциям по установке.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные приспособления варочной панели, разработанные производителем кухонного изделия или указанные производителем изделия в инструкциях по эксплуатации в качестве подходящих, либо защитные приспособления, входящие в состав изделия. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

Изделие содержит соединение с землей, предназначено исключительно для функциональных целей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите изделие, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.



ПРИМЕЧАНИЕ: Кристаллитовое стекло после использования остается горячим, не прикасайтесь к нему!

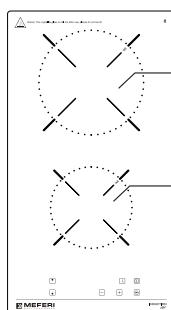
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Электро-питание	Мощность			Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)	
		Площадь нагрева (210 мм)	Площадь нагрева (180 мм)	Площадь нагрева (140 мм)			
MIH302BK LIGHT	AC220-240V 50Hz	/	2000W	1500W	288x520x62	268x500	
MIH302BK POWER		/	1500W (Мощность 2000W)	1200W (Мощность 1500W)	288x520x62	268x500	
MIH453BK POWER		/	2000W	1500W	450x520x77	432x490	
MIH602BK POWER		/	1800W	/	630x350x77	600x320	
MIH752BK POWER		1800W (Мощность 2200W)		1500W (Мощность 1800W)	1200W (Мощность 1500W)	750x520x62	730x490
MIH905BK POWER		2000W	2000W	1500W	860x520x62	835x490	

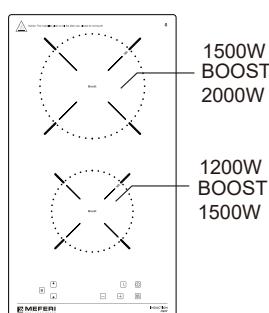
Модель	Электро-питание	Мощность					Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Зона обогрева передняя левая часть (180 мм)	Зона обогрева задняя левая часть (180 мм)	Зона обогрева середина (210 мм)	Зона обогрева задняя правая часть (180 мм)	Зона обогрева передняя правая часть (180 мм)		
MIH302BK ULTRA	AC220-240V 50Hz	1200W (Мощность 1500W)	1500W (Мощность 2000W)	/	/	/	288x520x62	268x500
MIH905BK ULTRA		1500W (Мощность 1800W)	1200W (Мощность 1500W)	1800W (Мощность 2200W)	1500W (Мощность 1800W)	1200W (Мощность 1500W)	860x520x62	835x490

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

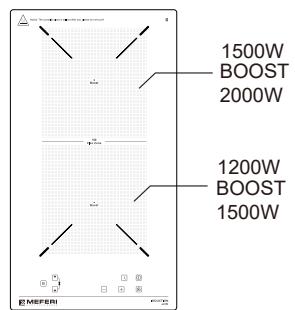
Вид сверху



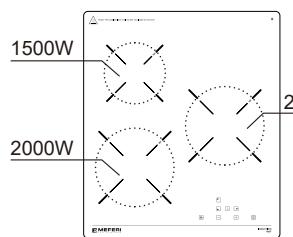
MIH302BK LIGHT



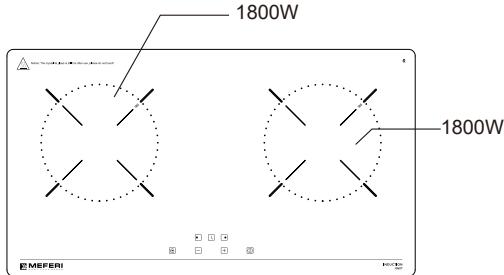
MIH302BK POWER
MIH302WH POWER



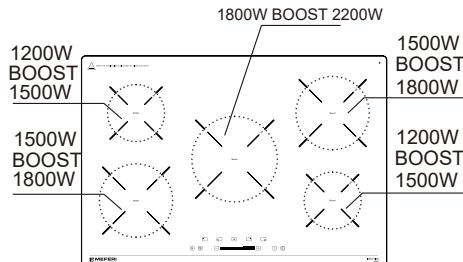
MIH302BK ULTRA



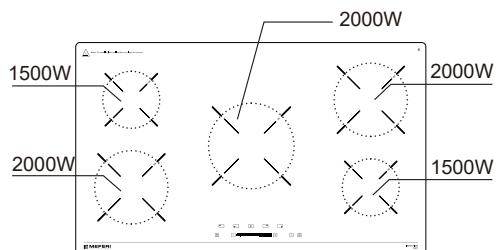
MIH453BK POWER
MIH453WH POWER



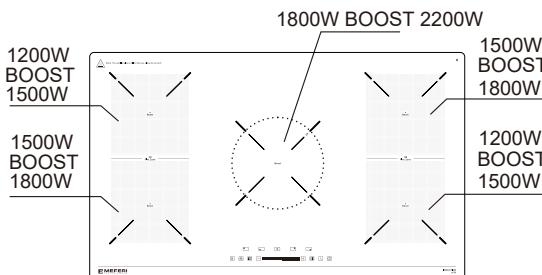
MIH602BK POWER



MIH752BK POWER



MIH905BK POWER



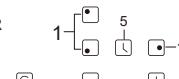
MIH905BK ULTRA

1. Органы управления выбором зоны отопления
2. Клавиши регулировки мощности / таймера
3. управление блокировкой клавиш
4. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
5. Управление таймером
6. Управление бустом
7. Мост (Комбинированные клавиши)
8. Левый мост
9. Правый мост
- 10.регулятор слайдера

MIH302BK LIGHT



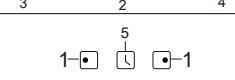
MIH453BK POWER
MIH453WH POWER



MIH302BK ULTRA



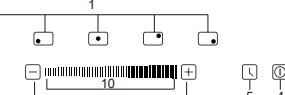
MIH602BK POWER



MIH302BK POWER
MIH302WH POWER



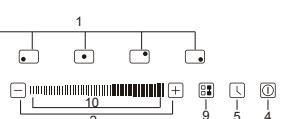
MIH752BK POWER



MIH905BK POWER



MIH905BK ULTRA



Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел "Предупреждения о безопасности".
 - Удалите защитную пленку, которая может оставаться на индукционной варочной панели.



Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно нажимать на них.
 - Используйте шарик пальца, а не его кончик.
 - При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
 - Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже самые тонкие слои воды могут затруднить работу с элементами управления.

Выбор подходящей посуды

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли. Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, значит, сковорода подходит для индукции.

Если у вас нет магнита:

 - . Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
 - . Если на дисплее не мигает, а вода нагревается, сковорода пригодна.

Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево и фарфор.

текло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.

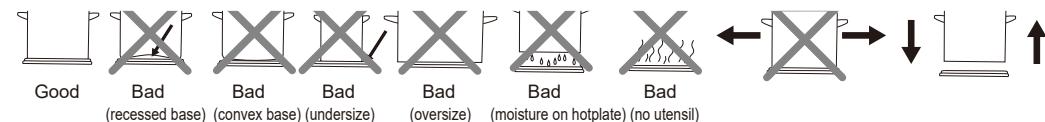
Используйте посуду с зауженными краями или изогнутым дном.
Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Использование кастрюль, которая

шприца, которая

зимнего широты, означает, что энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут быть не обнаружены варочной панелью, если их поставить на большую варочную зону.

Всегда устанавливайте кастрюлю по центру варочной зоны.

Всегда поднимайте кастрюли с индукционной варочной панели - не скользите, так как они могут попарапать стекло.



Чтобы начать приготовление

- При включенном питании зуммер подаст один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится " - " или " - - ", указывая на то, что инструкция вставки памяти введена в режиме ожидания.

3. Поставьте подключенные кастриоли на горячие зоны, которые вы хотите использовать.

2. Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

• убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

4. Выберите режим нагрева, каснувшись регулятора " " или "+"

4. Выберите режим нагрева, нажавшись регулятора - или + .
• Если в течение 1 минуты не будет выбран режим нагрева, индикаторная лампа автоматически выключится.

- Если в течение 1 минуты не будет выбран режим нагрева, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.
- Работа с программой может быть остановлена в любой момент и возобновлена позже с помощью той же самой программы.

- В любой момент во время приготовления можно снова коснуться выбора зоны нагрева и изменить настройку нагрева.

Регулятор слайдера (МИН752ВК POWER/ МИН905ВК POWER/ МИН905ВК ULTRA)

Включите индукционную варочную панель, нажмите дополнительную кнопку для выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой будет мигать в течение 5 секунд, в течение этого периода мощность можно регулировать от уровня 2 до 8 с помощью регулятора слайдера; сдвиньте регулятор слева направо, это увеличит шаги, сдвиньте справа налево, чтобы уменьшить шаги.



Регулятор слайдера может регулировать только уровень мощности, но не может регулировать функцию таймера!

Если на дисплее мигает попаременно с настройкой нагрева

Это означает, что

- вы не поставили сковороду на правильную зону приготовления или, используемая вами сковорода не подходит для индукционных плит или,
 - сковородка слишком мала или неправильно расположена на варочной зоне

Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей сковороды.

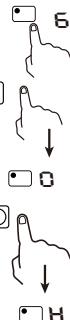
Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет установлена сковорода.

Когда вы закончили приготовление пищи

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем "H".
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись регулятора ON/OFF.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор "H" покажет, к какой варочной зоне можно прикоснуться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать как функцию энергосбережения



- если вы хотите нагреть еще кастрюли, используйте еще горячую конфорку.



Блокировка органов управления

•Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети случайно включают варочные зоны).

•Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме регулятора ON/OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Коснитесь кнопки блокировки. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.

2. Коснитесь и удерживайте некоторое время кнопку блокировки управления.

3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.



Защита от перегрева

Прибор оснащен температурным датчиком, который может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели.

При превышении температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) был оставлен на варочной панели, на дисплее мигает, и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 2 минуты.

Защита от автотеключения

Автоматическое выключение - это функция защиты вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключится через определенный период времени.

Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

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

При снятии кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически отключиться через 1 минуту.



Людям с кардиостимулятором перед использованием данного устройства следует проконсультироваться с врачом.



Использование таймера

- Таймер можно настроить на отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

- Таймер можно установить на 99 минут.

Установка таймера на выключение одной зоны приготовления

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.

2. Коснитесь регулятора таймера, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".

3. Установите время, касаясь кнопок "+" и "-".

Подсказка: Коснитесь кнопки "-" или "+" таймера один раз - время уменьшится или увеличится на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" на таймере - время уменьшится или увеличится на 10 минут.

4. Коснитесь регулятора "-", чтобы уменьшить оставшееся время до нуля, или нажмите регулятор "таймер", когда на дисплее появится "00".

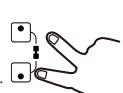
5. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая на то, что выбрана зона.

6. По истечении таймера приготовления соответствующая зона автоматически выключится.



Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.



Использование моста (Максимальная мощность 3000 Вт) MHN302BK ULTRA

1. Для включения моста одновременно нажмите и удерживайте в течение 1 секунды регулятор выбора 2 зон нагрева.

Уровни нагрева для 2 зон приготовления по умолчанию будут равны "0" и могут быть установлены от минимума "1" до максимума "P". Всем таймеры, которые могут быть запущены для 2 зон приготовления, выключатся, а на дисплее таймера появятся 2 типа "-".

2. Коснитесь кнопки регулировки мощности/таймера, чтобы изменить уровень мощности в большую или меньшую сторону. Выбранный уровень тепла будет отображаться на дисплее уровня тепла для каждой зоны приготовления с помощью моста.

3. Вы можете снова коснуться любой из зон нагрева и изменить настройки нагрева в любое время во время приготовления.

Чтобы выключить мост:

Чтобы выключить мост, нажмите и удерживайте в течение 1 секунды одновременно регулятор выбора двух зон нагрева. Зоны приготовления возобновят работу как две отдельные зоны.

Чтобы включить мост:

1. Коснитесь нужного мостика левой/правой стороны.

Уровни тепловой настройки для зон приготовления по умолчанию будут равны "0" и могут быть установлены от минимального значения "1" до максимального "P". Все таймеры, которые могут быть запущены для варочных зон, выключатся, а на дисплее таймера появятся 2 тире "--".

2. Коснитесь кнопки регулировки мощности/таймера, чтобы изменить уровень мощности в большую или меньшую сторону.

**Чтобы выключить мостик:**

Коснитесь моста для используемой зоны.

Варочные зоны, использующие мостик, возобновят работу как 2 отдельные зоны.

Чтобы включить функцию усиления, сначала нажмите регулятор выбора зоны нагрева, а затем регулятор "Boost". Зуммер подаст один звуковой сигнал и на дисплее загорится символ "P", показывающий, что функция активирована. Эта функция будет работать в течение 5 минут, а затем вернется к предыдущей настройке. Чтобы отменить функцию, просто снова нажмите кнопку "Boost", и варочная панель вернется к предыдущей настройке.

Рекомендации по приготовлению

 Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию "Boost". При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Параметры нагрева

Ниже приведены рекомендации по настройке. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество пищи. Попробуйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

Настройка мощности нагрева	Пригодность
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Медленный подогрев небольшого количества пищи • Плавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • Медленное кипение • Медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев • Быстрое кипение • Варка риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Блины, оладьи
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • Жарка с перемешиванием • Обжарка • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

Уход и очистка**1. Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле при проливе несладких продуктов).**

- 1) Выключите питание варочной панели;
- 2) Нанесите очиститель варочной панели, пока поверхность еще теплая (но не горячая!)
- 3) Промойте и протрите сухой чистой салфеткой или бумажным полотенцем.
- 4) Включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: • Когда питание варочной панели выключено, индикация горячей поверхности отсутствует, при этом конфорка все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.

- Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность, поэтому проверьте, подходит ли ваш очиститель или чистящее средство для данной панели.
- Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: это может вызвать обесцвечивание стекла.

2. Переливы кипящей жидкости, остатки расплавленной пищи и пригоревших сладких продуктов на стекле

Немедленно удалите эти загрязнения с помощью лопатки, шпателя или скребка с острым лезвием (все эти инструменты не входят в комплект), подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, при этом не прикасайтесь руками к горячим поверхностям конфорок:

- 1) . Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания.
- 2) . Держите лезвие или приспособление для очистки под углом 30° и очистите загрязнение или разлив на прохладном участке конфорки.
- 3) . Очистите загрязнения или пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца.
- 4) . Для удаления со стекла ежедневных загрязнений выполните описанные выше действия 2–4.

- ПРИМЕЧАНИЕ:** • Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавленными, сладкими или пролитыми продуктами. После охлаждения стекла их может быть трудно удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность.
- Опасность порезов: после снятия предохранительной крышки используйте осторожно и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

3. Пролитая жидкость на сенсорных кнопках

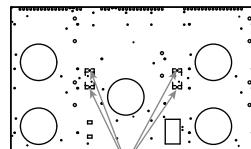
- 1) . Выключите питание варочной панели.
- 2) . Промакните пролитую жидкость
- 3) . Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой.
- 4) . Вытрите этот участок досуха бумажным полотенцем.
- 5) . Включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: при попадании жидкости варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные кнопки могут не работать. Перед включением варочной панели насухо вытрите область сенсорного управления

4. Разборка нижнего основания (МИН905БК POWER/МИН905БК ULTRA)

Перед разборкой нижнего основания необходимо сначала удалить 4 больших винта.

(Снятие нижнего основания должно выполняться профессионалом. Обычному пользователю не разрешается разбирать нижнее основание)



Советы и рекомендации

1. Индукционная варочная панель не включается.

Возможно, отсутствует питание. Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включается. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки и проблему устраниить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.

2. Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновения.

Кнопки заблокированы: Снимите блокировку кнопок. Инструкции приведены в разделе по использованию индукционной варочной панели.

3. Управление сенсорными кнопками затруднено.

Над кнопками может присутствовать тонкая пленка воды, или, возможно, вы прикасаетесь к кнопкам кончиком пальца. Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца.

4. Царапины на стекле.

Посуда с жесткой кромкой. Используются непригодные, абразивные чистящие средства или очиститель: Используйте посуду с плоским и гладким дном. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. См. «Уход и очистка».

5. Некоторые кастрюли издают потрескивание или щелчки.

Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному). Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.

6. Индукционная плита издает легкое гудение при использовании с высокой мощностью нагрева. Данный эффект вызван технологией индукционной варки. Это нормально, но при уменьшении мощности нагрева шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.

7. Шум вентилятора от индукционной варочной панели.

Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился для предотвращения перегрева электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель. Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте индукционную плиту от розетки электропитания во время работы вентилятора.

8. Посуда не нагревается, а на дисплее появляется «U».

Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной варки. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком мала для конфорки или не расположена на ней должным образом: Используйте посуду, пригодную для индукционной варки. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. Разместите посуду по центру и убедитесь, что размер ее дна соответствует размеру конфорки.

9. Индукционная варочная панель или конфорка неожиданно выключается, звучит звуковой сигнал и появляется код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).

Техническая неисправность: Запишите код ошибки, отключите варочную панель от розетки электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Индикация и выявление неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в безопасное состояние, и на дисплее будут показаны соответствующие защитные коды:

Неисправность	Возможные причины	Что делать
Изделие не работает	Сбой питания	Убедитесь в наличии сетевого электропитания; проверьте, не выключен ли выключатель защиты от утечки; если предохранитель перегорел, замените его новым; если сетевое электропитание присутствует, проверьте, подключена ли вилка к розетке надлежащим образом. Если варочная панель подсоединенна с помощью провода, отключите питание, проверьте подсоединение провода; отключите питание, проверьте, не отсоединенна ли вилка от розетки. Если перечисленные выше причины исключены, изделие может быть неисправно, отправьте его в сервисный центр для ремонта.
Во время нагрева устройство прекращает работу.	Срабатывание таймера задержки выключения.	Проверьте, не настроена ли функция выключения с задержкой. При заданном выключении с задержкой устройство прекратит работу после истечения заданного времени.
<u>U</u>	Отсутствие посуды или неподходящая посуда	Посуда отсутствует, поставьте подходящую посуду. Ошибка синхронизации печатной платы или схемы управления. Отправьте изделие в сервисный центр для ремонта.
E2	Слишком низкое напряжение на входе	Низкое напряжение, сетевое напряжение ниже 180 В. Проверьте напряжение электросети. После восстановления напряжения электросети снова включите устройство. Неисправность печатной платы. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E1	Слишком высокое напряжение на входе	Высокое напряжение, напряжение электросети превышает 250 В. Проверьте напряжение электросети. После восстановления напряжения электросети снова включите устройство. Неисправность печатной платы. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
F3	Короткое замыкание термистора катушки	Ошибка подключения датчика термистора катушки Обнаружение отказа термистора катушки на печатной плате.
F4	Обрыв цепи термистора катушки	Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E5	Слишком высокая температура термистора биполярного транзистора с изолированным затвором (БТИЗ).	Слишком высокая температура термистора БТИЗ, выход воздуха заблокирован. Обеспечьте выход воздуха, перезапустите устройство. Если проблему не удается устранить, возможными причинами могут являться ошибка подключения охлаждающего вентилятора, повреждение охлаждающего вентилятора, или отказ цепи привода вентилятора. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта. Обрыв цепи/короткое замыкание датчика температуры БТИЗ. Обнаружение отказа БТИЗ на печатной плате. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E3	Слишком высокая температура термистора катушки.	Слишком высокая температура на поверхности индукционного стекла. Проверьте наличие воды в посуде. После этого включите питание. Если проблему не удается устранить, причиной может являться неисправность датчика варочной панели. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
F9	Короткое замыкание термистора БТИЗ	Ошибка подключения датчика термистора БТИЗ Обнаружение отказа датчика БТИЗ на печатной плате. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
FA	Обрыв цепи термистора БТИЗ	Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.

Выше приведены признаки основных неисправностей и проверки.
Во избежание риска и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте изделие самостоятельно.

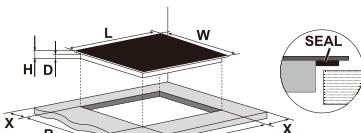
Монтаж

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

В целях монтажа и использования вокруг отверстия необходимо свободное обеспечить пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал столешницы, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. Как показано далее:



MIH302BK LIGHT MIH302WH POWER
MIH302BK POWER MIH302BK ULTRA

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
288	520	62	56	268	500	50 МИН

MIH453BK POWER
MIH453WH POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
450	520	77	72	432	490	50 МИН

MIH602BK POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
630	350	77	72	600	320	50 МИН

MIH752BK POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
750	520	62	56	730	490	50 МИН

MIH905BK POWER
MIH905BK ULTRA

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
860	520	62	56	835	490	50 МИН

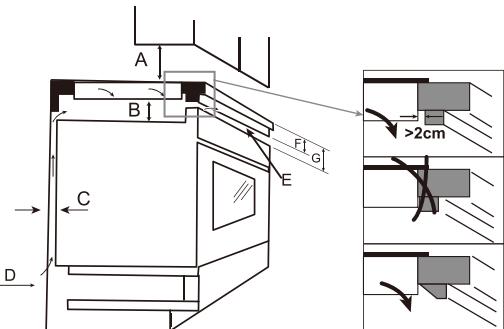
Варочная панель имеет специальное уплотнение, которое предотвращает попадание жидкости в шкаф. Для правильного монтажа этого уплотнения выполните следующие инструкции. Отсоедините уплотнения от подкладки. Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнение под краем варочной панели так, чтобы внешняя часть уплотнения была идеально совмещена с внешним краем варочной панели. Равномерно и надежно прикрепите уплотнение к варочной панели, плотно прижимая его по месту.

При любых обстоятельствах необходимо обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедиться в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна и находится в рабочем состоянии. Как показано далее



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным над ней шкафом должно быть не менее 600 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E	F	G
600	50 мин.	20 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха > 5 мм	>35 мм	<50 мм



Примечание: перед поз. Е варочной панели необходимо обеспечить отверстия 560x5 мм для отведения нагретого воздуха.



После монтажа убедитесь, что вентиляционное отверстие не закрыто столешницей.

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность представляет собой ровный прямоугольник, и никакие элементы конструкции не нарушают требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор;
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым нормам и правилам;
- в состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от сетевого электропитания.

Необходимо использовать разъединитель одобренного типа, обеспечивающий разъединение контактов с воздушным зазором 3 мм для всех полюсов (или всех активных проводников, если это допускается местными правилами прокладки электропроводки);

- разъединитель будет легко доступен пользователю после монтажа варочной панели;
- при наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с внутренними нормативными актами;
- для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность, используется термостойкая и легкая в очистке отделка (например, керамическая плитка).

После монтажа варочной панели убедитесь, что:

- к кабелю питания нельзя получить доступ через дверцы или ящики шкафа;
- к основанию варочной панели обеспечен достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, то температура dna варочной панели может быть слишком высокой. Для того чтобы предотвратить контакт с руками или воспламеняющимися материалами, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер;
- разъединитель легко доступен пользователю

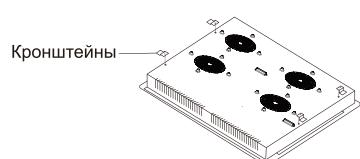
Перед размещением крепежных кронштейнов

Устройство следует поместить на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, выступающие из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

После монтажа закрепите варочную панель на столешнице с помощью винтов и 4 кронштейнов, расположенных в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.



Предостережения

- Монтаж индукционной варочной панели должен производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Мы готовы предоставить вам услуги специалистов. Не выполняйте эту работу самостоятельно.
- Варочную панель не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронные компоненты варочной панели.
- Монтаж индукционной варочной панели выполняется таким образом, чтобы обеспечить хороший теплоотвод для повышения ее долговечности.
- Стена и зона нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Чтобы избежать повреждений, ламинат и клей должны быть термостойкими.



Подключение варочной панели к электросети

Подключение этой варочной панели к электросети должно выполнять только соответствующий квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

- внутренняя электропроводка подходит для напряжения, потребляемого варочной панелью;
- напряжение соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными;
- сечение кабеля питания позволяет ему выдерживать нагрузку, указанную на табличке с паспортными данными.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адAPTERы, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих деталей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75 °C.

Уточните у электрика, не требуются ли изменения во внутренней проводке. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Блок питания должен быть подключен в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

После выполнения электрического соединения закройте кабельный зажим. Закройте и закрутите крышку клеммной панели.

MIH453BK POWER
MIH453WH POWER

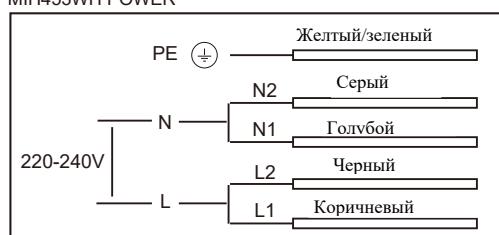
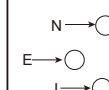
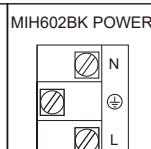


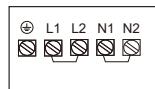
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240 В Внимание!

В случае любого подключения защитный провод должен быть подключен к клемме E.



MIH752BK POWER
MIH905BK POWER
MIH905BK ULTRA



Для однофазного подключения с заземлением 220-240 В соедините мостами клеммы L1-L2 и N1-N2

Рекомендуемый тип соединительного провода

- Если кабель поврежден или требует замены, эта операция должна выполняться представителем центра послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если изделие подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Монтажник должен убедиться в выполнении правильного электрического соединения в соответствии с правилами безопасности.
- Кабель не должен быть изогнут или передавлен.
- Регулярная проверка и замена кабеля должна осуществляться только авторизованными специалистами.

 УТИЛИЗАЦИЯ: устройство нельзя утилизировать вместе с неотсортированны м бытовым мусором. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной переработки.	<p>Изделие имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы поможете предотвратить любой возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации.</p> <p>Этот знак на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы.</p> <p>Изделие следует доставить в пункт сбора для утилизации электрических и электронных компонентов.</p> <p>Изделие требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.</p> <p>Для получения более подробной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.</p>
---	---

РЕЖИМ РАБОТЫ С ОГРАНИЧЕНИЕМ МОЩНОСТИ (МИН752ВК POWER/ МИН905ВК POWER/ МИН905ВК ULTRA)

Левые две зоны нагрева могут работать на полной мощности. Правые две и средняя зоны нагрева если они работают одновременно, превышают 3600 Вт. Это означает, что при выборе более высоких настроек для этих зон, они будут автоматически регулироваться, чтобы общая мощность не превышала 3600 Вт.

Правило автоматической регулировки для двух правых зон нагрева и средней зоны нагрева: Если вы выбираете более высокую настройку нагрева для одной зоны нагрева, настройки нагрева другой зоны нагрева будут автоматически снижаться, чтобы общая мощность была меньше 3600 Вт.

Монтаждау

Электр тогының соғу қаупі

- Кез-келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын осы өнімді қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз.
- Тиисті жерләндіру жүйесіне косылу қажет және қажет.
- Ишкі сымдық жүйеге өзгерістерді білікті электрлі гана орындауға тиіс.
- Осы нұсқауларды орындаамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесудін қаупі

- Абайланыз - панельдің шеттері өткір.
- Бұл ескертуді сактама жаракатқа немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Манызды қаүіпсіздік нұсқаулары

- Осы өнімді орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Өнімге жаңыши материалдар мен бұйымдарды қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты өнімді орнату үшін жауапты адамға берініз.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғыны осы орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Өнімді тек білікті қызметкерлер гана орнатып, жерге орналастыруы керек.
- Өнім күат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз етегін ажырату бар тізбеге косылуға тиіс.
- Өнімді дұрыс орнату ешқандай кепілдік немесе міндеттемені бұзуы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету.

Электр тогының соғу қаупі

- Закымдалған немесе жарылған плитаға дайындаңыз. Плитадағы ақаулық немесе құдікті сезінсеніз, өнімді электр розеткасына (электр розеткасынан) дереу өшіріп, білікті маманнан кеңес алыңыз.
- Тазалау немесе қызмет көрсету алдында плитаны электр розеткадан ажыратыңыз.
- Осы нұсқауларды орындаамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіп тондіреді

- Өнім электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, кардиостимуляторлармен немесе басқа электрлік импланттары бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) олардың импланттары электромагниттік өрістерге ұшырамауын қамтамасыз ету үшін өнімді пайдаланбас бұрын дәрігермен немесе имплантация өндірушімен кеңесуі керек.
- Осы нұсқауларды орындаамау өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық бедердің қаупі

- Өнім пайдаланылғанда қыздады. Пештің ішіндегі қыздыру элементтеріне тиіп кетпеніз.
- Сәйкес ыдыс-аяқтардан басқа дene бөлшектерін, киім-кешектерін немесе заттарын беткі салқындағанша индукциялық шыныға тигізбеніз.
- Пышактар, шанышқалар, қасықтар және қакпақтар сиякты металл заттар пештің үстіне қойылмауы керек, себебі олар қызыу мүмкін.
- Балаларды алшаш ұстаныз.
- Қalamдар сенсорға ыстық болуы мүмкін. Қамырға арналған қalamдар басқа тағам пісіру аландарының үстінде болмағанын тексерініз. Балалардың ыдыстардың тұтқаларына жете алмайтындығына көз жеткізіңіз.
- Осы нұсқауларды орындаамау күйік пен қыруды тудыруы мүмкін.

Кесудін қаупі

- Қорғаныс қакпағын алып тастағанда, плитаның плитасының өткір жүзі ашылады. Оны аса сак болыңыз және өрдайым қауіпсіз жерде, балалардың қолы жетпейтін жерде сактаңыз.

Бұл ескертуді сактамау жаракатқа немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар

- Өнімді ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау будын пайда болуына әкеледі және төгілген май сүйкіткішін тұтату ықтималдығын тудырады.
- Өнімді жұмыс немесе сактау орны ретінде колданбаныз.
- Өнімге ешқашан заттар немесе ыдыс-аяқ койманыз.
- олар электромагниттік орістің әсерінен құлап мүмкін (мысалы, несие картасын, жад картасын) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3-ойнатқыштар) магниттік зат койманыз немесе өнімді қалдырмаңыз.
- Өнімді ешқашан болмен жылытуға немесе жылытуға колдануға болмайды.
- Пайдаланғаннан кейін, осы нұсқаулықта сипатталғандай (мысалы, сенсорлық түймелерді пайдаланып) қыздырығыштар мен плитаны оширіңіз. алып тастау бұйымдар Оттықтар ошіру кезде, функция ыдыс-аяқ анықтау арқылы ғана ажырату сүйенеді емес.
- Балаларға өніммен ойнауға рұқсат берменіз, отырманыз, көтерілменіз немесе үстіне шықпаңыз.
- Өнімнің шкафтарындағы балаларға қызығушылық тудыратын заттарды сактамаңыз. Плитке көтерілген балалар ауыр жаракат алуды мүмкін.
- Өнімді пайдаланып болмеге балаларды жалғыз қалдырмаңыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе мүgedектерге өнімді тек қана жаупты және құзыретті адамның қатысуымен пайдалануға болады. Оқытушы өнімді өздігінен немесе қоршаған ортага зиян келтірмestен пайдалануға болатынын камтамасыз етү керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, бұйымның кез-келген бөлігін жөндеңеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
- Пешті тазалау үшін бу тазалағышын пайдаланбандыз.
- Плитке ауыр заттарды салмаңыз немесе салмаңыз.
- Пештің үстінде тұрмады.
- Осы шынысына сызат мүмкін біркелкі шетінен ыдысты пайдаланбаңыз және индукциялық шыны бетінде тағамдарды сүйрепіз емес.
- олар шыны индукция сызат түсіруі мүмкін, себебі плитаны тазалау үшін жуғыш затты немесе басқа катал қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз. Өнім тұрмыстық немесе ұқсас үй-жайларда, мысалы, дүкендерде, кенселерде және басқа да тұрмыстық кенселерде пайдалануға арналған.
- Егер қуат сымы закымдаған болса, оны өндіруші немесе оның қызмет көрсетуші агенттінен алуға болатын арнайы сым немесе бөлікпен алмастыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның бөліктері пайдалану кезінде қызды. Қыздыру элементтеріне тиіл кетпеу үшін күтім жасалуы керек.
8 жасқа дейінгі балалар ересектердің үнемі қадағалауымен плитаның жанында қалуы мүмкін.
Балаларға осы бұйыммен ойнауға тыйым салынады. Балаларға ересектердің қадағалаусыз құрылғыны тазалауға және жондеуге рұқсат етілмейді.
• Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой кабілеттерін томендеттін немесе тәжірибе мен білімнің жетіспеушілігі төмен адамдар бақылайтын болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген болса және олар ықтимал қауіпті .
- ЕСКЕРТУ: Беткі жағында сызаттар болса, ықтимал электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны оширіңіз. Бұл талап шынайы керамикалық керамика немесе тірі бөлшектердің коргайтын ұқсас материал үшін жарамды.
- Өнім сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Дайындық процесі бакылауда өту керек болады. Қыска мерзімді дайындау процесі үнемі бакылауда болуы керек.
- ЕСКЕРТУ: Өнімнің құрылыш кетуіне жол бермеу үшін, оны орнатудан бұрын тұрақты қүйде ұстай керек. Орнату жөніндегі нұсқаулықка жүгініңіз.
- ЕСКЕРТУ: Тағам дайындау өндірушісі дайындаған немесе өнімді дайындаушы көрсеткен плитаның қауіпсіздік құралдарын тек колданыстағы нұсқаулықтарда немесе өнімге косылған корғаныс құрылғыларында пайдаланыңыз. Қолайсыз корғаныс құрылғыларды пайдалану апарттарға әкелуі мүмкін.

Өнім функционалды максаттарға арналған жерге косылымды камтиды.

АБАЙЛАҢЫЗ: Плитаны май немесе маймен караусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке экелуі мүмкін. Өрт сүмен сөндірменгіз; Оның орнына өнімді өшіріп, Содан кейін жалынды жабыңыз, мысалы, қақпак немесе өрт жамылғысы бар.

ЕСКЕРТУ: өрт қауіпі: заттарды пісіру беттеріне сақтамаңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Қолданылғаннан кейін кристалды әйнек ыстық қүйде қалады, оны сақтамаңыз!

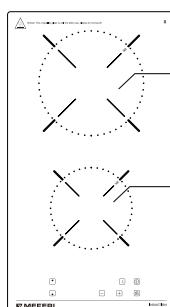
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Model	Power supply	Power			Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area (210mm)	Heating area (180mm)	Heating area (140mm)		
MIH302BK LIGHT	AC220-240V 50Hz	/	2000W	1500W	288x520x62	268x500
MIH302BK POWER MIH302WH POWER		/	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	288x520x62	268x500
MIH453BK POWER MIH453WH POWER		/	2000W	1500W	450x520x77	432x490
MIH602BK POWER		/	1800W	/	630x350x77	600x320
MIH752BK POWER		1800W (Boost 2200W)	1500W (Boost 1800W)	1200W (Boost 1500W)	750x520x62	730x490
MIH905BK POWER		2000W	2000W	1500W	860x520x62	835x490

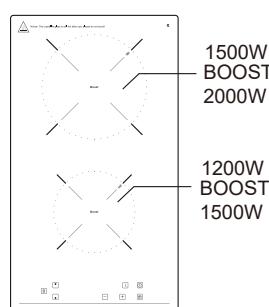
Model	Power supply	Power					Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area front left (180mm)	Heating area rear left (180mm)	Heating area middle (210mm)	Heating area rear right (180mm)	Heating area front right (180mm)		
MIH302BK ULTRA	AC220-240V 50Hz	1200W (Boost 1500W)	1500W (Boost 2000W)	/	/	/	288x520x62	268x500
MIH905BK ULTRA		1500W (Boost 1800W)	1200W (Boost 1500W)	1800W (Boost 2200W)	1500W (Boost 1800W)	1200W (Boost 1500W)	860x520x62	835x490

БҮЙІМНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ

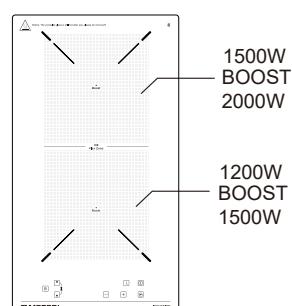
Үстінен караганда



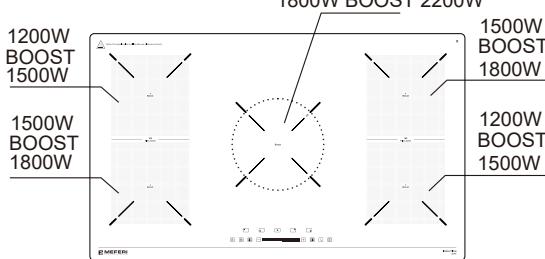
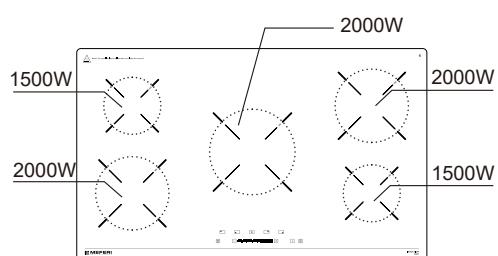
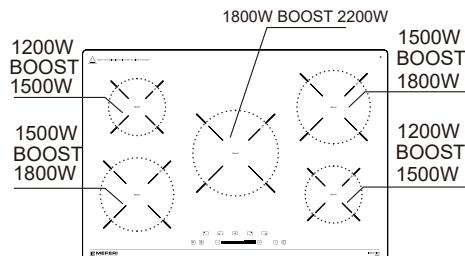
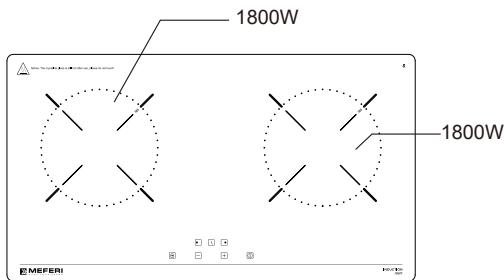
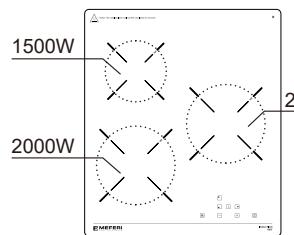
MIH302BK LIGHT



MIH302BK POWER
MIH302WH POWER



MIH302BK ULTRA

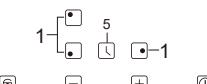


1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Boost control
7. Bridge (Combination keys)
- 8.Left side bridge
- 9.Right side bridge
- 10.Slider controller

MIH302BK LIGHT



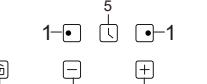
MIH453BK POWER
MIH453WH POWER



MIH302BK ULTRA



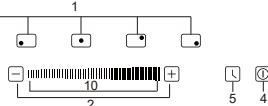
MIH602BK POWER



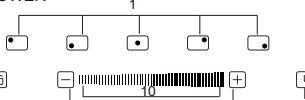
MIH302BK POWER
MIH302WH POWER



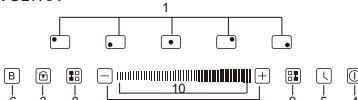
MIH752BK POWER



MIH905BK POWER



MIH905BK ULTRA



Before Using Your New Induction Hob

• Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.

• Remove any protective film that may still be on your induction hob.

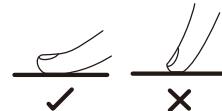
Using the Touch Controls

• The controls respond to touch so you don't need to apply any pressure.

• Use the ball of your finger, not its tip.

• You will hear a beep each time a touch is registered.

• Make sure the controls are always clean, dry and that there are no objects (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin layer of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the Right Cookware

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

• If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

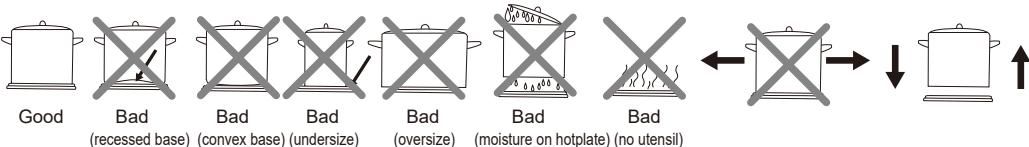
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat on the glass and is the same size as the cooking zone. Using a pot that is slightly wider means energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm could be undetected by the hob if placed on the larger cooking zone.

Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the induction hob – do not slide as they may scratch the glass.



To Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control.

With the power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “– –”, indicating that the induction hob has entered the standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

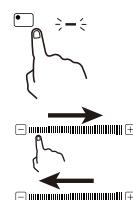
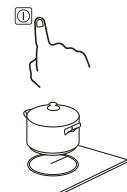
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the heating zone selection control and the indicator next to the key will flash.

4. Select a heat setting by touching the “–” or “+” control.

• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

• You can touch the heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.



Slider controller (MIH752BK POWER/ MIH905BK POWER/ MIH905BK ULTRA)

Switch on the induction hob, press the optional key to select heating zone, the indicator next to the key will flash for 5 seconds, during this period, its power can be adjusted from level 2 to 8 by the slider controller; Slide a controller from left to right, it is increase steps, slide from right to left to reduce steps.



Slider controller can adjust power level only, can't adjust timer function!

If the Display Flashes “U” Alternately with the Heat Setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

When You Have Finished Cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0" and then "H".
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces indicator "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function - if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls:

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls:

1. Make sure the induction hob is turned on.

2. Touch and hold the keylock control for a while.

3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in lock mode, all controls are disabled, except the ON/OFF. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the hob first in the next operation.

Overheating Protection

The appliance is equipped with a temperature sensor which can monitor the temperature inside the induction hob.

When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the display flashes "U" and the hob will automatically go in the standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It will automatically turn off after a certain period of time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When a pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and automatically switch off after 1 minute.



People with a heart pacemaker should consult their doctor before using this unit.

Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the Timer to Turn off One Cooking Zone

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the "+" and "-" buttons.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once - time will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer - time will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touch the "-" control to reduce the time outstanding to zero or press the "timer control" when the "00" shows in the minute display to cancel the timer.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate, indicating that zone is selected.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

Using the Bridge (Maximum power 3000W) MIH302BK ULTRA

1. Touch and hold the 2 heating zone selection control simultaneously for 1 second to turn on the bridge . The heat setting levels for the 2 cooking areas will default to "0" and can be set from a minimum of "1" to a maximum of "P".

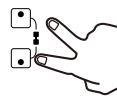
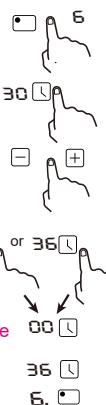
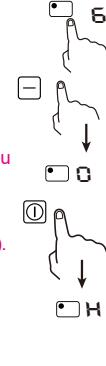
Any timers that may be running for the 2 cooking areas will turn off, and 2 dashes"--" will appear in the timer display.

2. Touch the Power / Timer regulating key to change the power level up or down.The selected heat level will show in the heat level display for each cooking area using the bridge.

3. You can touch either heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.

To Turn Off a Bridge:

Touch and hold the 2 heating zone selection control simultaneously for 1 second to turn off the bridge .The cooking areas will resume operation as 2 separate areas.



Using the Bridge (Maximum power 3000W) MIH905BK ULTRA

To Turn On a Bridge:

1. Touch the desired Left/right side bridge.

The heat setting levels for the cooking areas will default to "0" and can be set from a minimum of "1" to a maximum of "P." Any timers that may be running for the cooking areas will turn off, and 2 dashes "--" will appear in the timer display.

2. Touch the Power / Timer regulating key to change the power level up or down. The selected heat level will show in the heat level display for each cooking area using the bridge.

To Turn Off a Bridge:

Touch the bridge for the zone being used.

The bridge cooking areas will resume operation as 2 separate areas.



Boost Control (MIH302BK POWER / MIH302WH POWER / MIH302BK ULTRA / MIH752BK POWER / MIH905BK ULTRA)

To enable the boost function, first press the heating zone selection control and then the "Boost" control. A buzzer will beep once and "P" symbol will illuminate up on the display showing the function has been activated. Depending on the zone, the heating will either be increased. This function will run for 5 minutes and then return to the previous setting. To cancel the function, simply press the "Boost" key again and the hob will return to the previous setting.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the "Boost" function.
At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Кыздыру параметрлері

Төмөнде орнату туралы ұсыныстар бар. Керек-жаракты баптау бірнеше тағамға, сонын ішінде ыдыс-аяктарынызға және тағам мөлшеріне байланысты болады. Ен қолайлы параметрлерді табу үшін индукциялық пешпен жұмыс істеніз.

Кыздыру куатын баптау	Жарамдылығы
1–2	<ul style="list-style-type: none">• аз мөлшерде азық-тұлікті баяу кыздыру• Шоколадты, сары май мен тез қүйдіретін өнімдерді еріту• Баяу кайнана• Баяу кыздыру
3–4	<ul style="list-style-type: none">• Кыздыру• Тез кайнана• Құріш кайнату
5–6	<ul style="list-style-type: none">• Жұха құймактар, құймактар
7–8	<ul style="list-style-type: none">• Паста әзірлеу
9	<ul style="list-style-type: none">• Арапастырып куыру• Күрып алу• Көкені кайнанаға жеткізу• Суды кайнату

Күтім және тазалау

1. Құнделікті шыны ластануы (саусак іздері, іздері, дактар, өткір өнімдерін бұғазы арналған шыны қалдырды).

- 1) Пештің куатын өшіріңіз;
- 2) Плита тазалағышын бетті әлі жылды болғанша қолданыңыз (бірақ ыстық емес!)
- 3) Құргак шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шайманыз және құргатыңыз.
- 4) Пештің куатын косыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: • Пештің куаты өшіп тұрғанда, ыстық пленкаға әлі де ыстық болуы мүмкін. Абайланыз.

• Қатты губкалар, кейбір нейлон қырғыштарды және катал / абразивті жуу құралдары беттің тырнақ, сондыктан сіздің тазалағышка немесе осы панельде үшін шансорғыштың жарамдылығын тексеруге болады.

- Плитадағы плитага ешқашан қалдық қалдыманыз: бұл әйнек түсініц өзгеруіне экелу мүмкін.

2. Кайнаган сұйықтықтың құйылуы, балқытылған тағам қалдықтары және шыныға жағылған тәтті тағамдар

отықтың ыстық беттерге тимеуін ал бірден, индукциялық шыны текталар үшін жарамды құрт жүзінің (осы құралдардың барлық енгізілген жоқ), бар күрекше, замазка пышақ немесе қырғышпен осы ластану жоюға:

- 1). Ашаны розеткадан сұрыпап алып, плитаға электр қуатын өшіріңіз.
- 2). Пышакты немесе тазалағыш құрылғыны 30 ° бұрышта ұстаныз және кірді тазалаңыз немесе қыздырыбыштың салқын аймағына тоңкеріңіз.

3). Тазалау немесе тазартылған сүйектікты ас немесе қағаз сұлгімен тазалаңыз.

4). Шыныдан қунделікті кірді кетіру үшін жоғарыдағы 2-4 қадамдарды орынданыз.

ЕСКЕРТПЕ: • Балқытылған, тәтті немесе төгілген онімдерден қалған дактарды мүмкіндігінше төзірек алып тастаңыз. Шыны салқындағанинан кейін оларды кетіру кын болуы мүмкін; шыны бетіне закым келтіру қаупі бар.

• қыскарту қаупі: корғаныш қакпағын алып тастағанин кейін, сақ болыныз және әрқашан қауіпсіз және балалардың колы жетпейтін жерде сактаңыз.

3. Сенсорлық түймелерге төгілген сүйектік

1). Пештің қуатын өшіріңіз.

2). Су төгілген сүйектікты өшіріңіз

3). Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе матамен сұртіңіз.

4). Бұл аймакты қағаз сұлгімен құргатыңыз.

5). Пешке қуат қосыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: сүйектік плитага шағылысқан кезде ол дыбыстық сигнал шығарып, өшіп қалуы мүмкін және сенсорлық түймелер жұмыс істемеү мүмкін. Плитаны қосар алдында сенсорлық басқару аймағын құргатыңыз.

Кеңестер мен ұсыныстар

1. Индукциялық пеш қосылмайды.

Мүмкін, қуаты жок. Индукциялық пештің қуат көзінін жалғанғанына көз жеткізіңіз. Үйінде немесе маңайда электр қуаты өшпейтінін тексеріңіз. Барлық тексерулерді аяқтасаңыз және мәселе шешілмеген болса, білікті техникке хабарласыңыз.

2. Сенсорлық түймешіктөр сенсорға жауап бермейді.

Түймелер бұғатталған: түймелердің құлпын ашыңыз. Индукциялық пешті қолдану туралы нұсқаулықтар келтірілген.

3. Сенсорлық панельді басқару киын.

Түймелердің үстінде жұқа пленкалар су болуы мүмкін, немесе сіз түймешіктөрді саусақызыбен ұстаныз. Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақтарызыбен түймелерді тұрткіңіз.

4. Шыныдан сыйзаттар.

Катты қыры бар ыдыс-аяқ, Колайсыз, абразивті тазалағыштарды немесе таза заттарды пайдаланыңыз: Teric және теріс тубі бар тағамды пайдаланыңыз. Оң жақтағы тағамдарды таңдау болімін қараныз. «Күтім және тазалау» болімін қараныз.

5. Кейбір қастрюль санылаударды немесе кликаларды шығарады.

Бұл сіздің ыдыстың дизайнын (әр түрлі металдардың қабаттары түрлі жолмен дірілдейді) тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бірақ шу толуы немесе толығымен жойылуы керек.

6. Индукция пешің жоғары қыздыру қуатымен бірге пайдаланылғанда шамалы шұды шығарады.

Бұл әсер индукциялық пісіру технологиясымен байланысты. Бұл қалыпты жағдай, бірақ жылу қуаты азайғанда, шу толып кетуі немесе толығымен жойылуы керек.

7. Индукциялық пештің желдеткіш шұбы.

Индукциялық плитага салынған салқындақтыш желдеткіш электрондық компоненттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін қосылған. Индукциялық пешті өшіргеннен кейін де жұмыс істей береді. Бұл қалыпты жағдай және ешкандай әрекет кәжет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукция пешін розеткадан ажыратыныз.

8. Ыдыс қызбай түр, дисплейде «» пайда болады.

Индукциялық пісірме табақ ыдыстарды анықтай алмайды, себебі индукциялық пісіруге қолайлы емес. Индукциялық плита ыдыстарды анықтай алмайды, ейткені ол қыздырығыш үшін тым аз немесе оған дұрыс орнатылмаған: Индукциялық пісіруге жарамды ыдысты қолданыңыз. Оң жақтағы тағамдарды таңдау болімін қараныз.

Іздес-аякты ортага койып, түбінің өлшемі қыздырығыштың өлшеміне сойкес келетініне көз жеткізіңіз.

9. Индукциялық плита немесе қыздырығыш күтпеген жерден өшіріледі, дыбыстық сигнал шығады және кате коды пайда болады (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен ауысады).

Техникалық ақаулық: кате кодын жазыңыз, плитаны электр сымынан ажыратыңыз және білікті техникке хабарласыңыз.

Ақауларды анықтау және анықтау

Ақаулық орын алған жағдайда индукциялық пеш автоматты түрде қауіпсіз күйге түседі және тиісті қауіпсіздік коды көрсетіледі:

Ақаулық	Біктималды себептері	Не істей керек
Бұйым жұмыс іstemey түр	Куаттаудағы іркіліс	Электр қуат көзі бар екеніне көз жеткізіңіз; Ағып кетуден корғаныс қосыныш өшірілгенін тексеріңіз; Егер сақтандырыш соққы берсе, оны жаңадан ауыстырыңыз; Егер желі бар болса, штепсельдің розеткага дұрыс жалғанғанын тексеріңіз. Плита сым арқылы қосылған болса, қуатты өшіріңіз, сымды қосылымды тексеріңіз; Куатты сөндіріп, ашаның розеткадан ажыратылған тұрмасағын тексеріңіз. Егер жоғарыда айтылған себептер жойылса, онім дұрыс жұмыс іstemey мүмкін, жәндеуді жондеу орталығына жіберуі мүмкін.
Қыздырған кезде құрылғы жұмысын тоқтатады.	Өшіруді тоқтату таймері жұмыс іstemеді.	Кешіктіріп жабу функциясы орнатылғанын тексеріңіз. Егер кешіктіру өшірілген болса, құрылғы белгіленген уақыт өткеннен кейін жұмысын тоқтатады.
<u>U</u>	Іідис-аяктар жоқ, қолайлар ыдис-аяктарды салыныз. Баспа платасының немесе басқару схемасын үндестіру категі. Өнімді жондеуге қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.	Іідис-аяктар жоқ, қолайлар ыдис-аяктарды салыныз. Баспа платасының немесе басқару схемасын үндестіру категі. Өнімді жондеуге қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E2	Kірістегі өте нашар қуат кернеуі	Төмсін кернеу, желі кернеуі 180 В томен. Желілік кернеуді қалпына келтіргеннен кейін, құрылғының кайта қосыныз. Баспа платасының ақаулығы. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E1	Kірістегі өте жоғары қуат кернеуі	Жоғары кернеу, кернеуі 250 В-дан асады. Желілік кернеуді қалпына келтіргеннен кейін, құрылғының кайта қосыныз. Баспа платасының ақаулығы. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F3	Катушка термисторының қыска түйікталуы	Қатпарлы термистордың сенсорын жалғау категі. Баспа платасының ақаулығы катушкалардың терморезисторлық ақауларапардың анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F4	Катушка термисторының тізбек үзілүі	Катушка термисторының тізбек үзілүі
E5	Окшауланған қакпаның биполярлы транзисторының термисторлы температурасы тым жоғары (БТИЗ).	БТИЗ термисторының температурасы тым жоғары, ауа шығыны бұғатталған. Ауа шығатын розеткага қосыныз, құрылғының кайта іске қосыныз. Егер мәселені тузыту мүмкін болмаса, салындарташ желдеткіштің косу, салындарташ желдеткішінің закымдалуы немесе желдеткіштің басқару тізбегінің істен шығу проблемасы болуы мүмкін. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз. БТИЗ температура сенсорының ашық тізбегі / қыска түйікталуы. Баспа платасы бойынша БТИЗ сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E3	Катушка термисторының тым жоғары температурасы	Индукциялық шынын бетіндегі температура өте жоғары. Іідис-аякта судын болуын тексеріңіз. Содан кейін қуатты қосыныз. Ақаулықты тузыту мүмкін болмаса, плита сенсорының ақаулығына себеп болуы мүмкін. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F9	БТИЗ термисторының қыска түйікталуы	БТИЗ термисторының сенсорын жалғау категі. Баспа схемасында БТИЗ сенсорының сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
FA	БТИЗ термисторының тізбек үзілүі	БТИЗ термисторының сенсорын жалғау категі. Баспа схемасында БТИЗ сенсорының сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.

Жоғарыда негізгі ақаулықтар мен тексерулердің белгілері бар.

Индукциялық пешті катерден және закымданбау үшін, өнімді өзініз болшектеменеңіз.

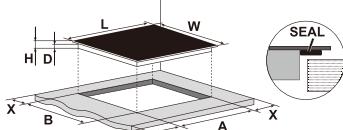
Монтаждау

Орнату үшін жабдықты таңдау

Суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес санылаудың жоғарғы жағын кесіңіз.

Тесіктерді орнату және пайдалану үшін кемінде 5 см бос орын қажет.

Үстелдің калыңдығы кемінде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Плитадағы жылу сөулеленуінен туындаған деформацияларды болдырмау үшін ыстықка төзімді жұмыс үстелі материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



MIH302BK LIGHT MIH302WH POWER
MIH302BK POWER MIH302BK ULTRA

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
288	520	62	56	268	500	50 МИН

MIH453BK POWER
MIH453WH POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
450	520	77	72	432	490	50 МИН

MIH602BK POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
630	350	77	72	600	320	50 МИН

MIH752BK POWER

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
750	520	62	56	730	490	50 МИН

MIH905BK POWER
MIH905BK ULTRA

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
860	520	62	56	835	490	50 МИН

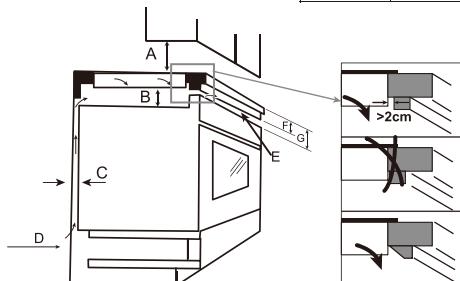
Плита сұйықтық шкафка кіргізуғе жол бермейтін арнайы тығыздығышпен жабдықталған. Осы тығыздығышты дұрыс орнату үшін осы нұсқауларды орынданыз. Люктен жасалған тығыздығыштарды ажыратыңыз. Плиттегі аударып, тығыздығышты плитаның шетінен дұрыс орналастырыңыз, сондықтан тығыздығыштың сыртқы болігі плитаның сыртқы жиегіне жақыс сәйкес келеді. Мөрді плитага біркелкі және сенімді түрде бекітіп, орнына тығыз басыңыз.

Барлық жағдайда, индукциялық пештің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету керек және ауа кіретін тесіктердің және розеткалардың бітгелгеніне көз жеткізіңіз. Индукциялық плитаның жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей



Ескерту: Плита мен шкафтың арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 600 мм болуы керек.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E	F	G
600	50 мин.	20 мин.	Ауа кіріци	Ауа шығысы > 5 мм	>35 мм	<50 мм



Ескерту: Е позаладында пісіргіш панельде ысыған ауаның шығарып тұратын 560x5 мм санылауды қамтамасыз ету керек.



Монтаждан болған соң, желдеткіш санылауды үстелдік бедер жауып тұрмагандығына көз жеткізіп алыңыз.

Пісіргіш панельді монтаждаудың алдынан көз жеткізіп алыныз:

- жұмыс беті - тік тіктөртбұрыш және ешқандай құрылымдық элементтер ғарыш талаптарын бүзбайды;
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған;
- плита пешітің үстінде орнатылған болса, онда пеште салқындану желдеткіші орнатылған;
- Орнату кемшіліктер мен қолданыстағы стандарттар мен ережелерге қойылатын барлық талаптарға сай болады;
- лайыкты ажыратқыш электр қуатын беруден толық ажыратуды қамтамасыз ететін жергілікті сымдар мен регламенттерге сәйкес жиналған және орналастырылған тұракты сымдарға қосылады. Барлық полюстерде (немесе жергілікті электрлік ережелермен рұксат етілген жағдайда барлық белсенді өткізгіштерге) контактілердің 3 мм-ден аспайтын аяғынымен ажыратылуын қамтамасыз ету үшін бекітілген типті ажыратқышты пайдалану керек;
- Плитаны орнатқаннан кейін ажыратқышқа пайдаланушыға қол жетімді болады;
- Орнату туралы күмән туындаста, жергілікті білікті құрылыш органдарымен кенесіп, ішкі ережелерді оқып шығыңыз;
- плитаны қоршап тұрған кабырға беттерін ыстыққа төзімді және женіл тазалауға арналған (мысалы, керамикалық плиткалар) пайдаланылады.

Плитаны орнатқаннан кейін, мыналарды тексеріп алыныз:

- Қуат кабеліне есіктер немесе шкафтың тартпалары арқылы кіруге болмайды;
- Плитаның негізіне таза ауамен жеткілікті қамтамасыз етіледі;
- Плита суврма немесе шкафтың үстінде орнатылған болса, плитаның томенгі температурасы тым жоғары болуы мүмкін. Қолдармен немесе жаңыншы материалдармен байланыстың алдын алу үшін плитаның астынан жылу тоқсаяулы орнатылады;
- ажыратқышқа пайдаланушыға оңай қол жетімді болады.

Бекіндіру кронштейндерін орналастырудың алдынан

Құрылғының тұракты, тегіс бетке қойыныз (қамтаманы қолданыныз).

Плитадан шықкан басқару элементтерін баспаңыз.

Кницаңың орнын реттеу

Орнатқаннан кейін плитаны плитаның үстінгі жағына бұрандалар мен 4 кронштейн арқылы бекітіңіз (сүретті караңыз).

Кестелердің орналасуын үстелдін калындығына сай реттеніз.

Сактандырулар

1. Индукциялық пешіт орнату білікті мамандар немесе техниктер тарарапынан жүргізілуі керек. Біз сіздерге мамандандырылған қызымет көрсетуге дайынбыз. Бұл жұмысты өзініз жасаманыз.
2. Плитаны ыдыс жұғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жұғыш машинаның немесе күйім-кешек көнтірігіштің үстіне орнатуға болмайды, себебі ылғалдаудың плитаның электронды компоненттеріне закым келтіруі мүмкін.
3. Индукциялық пешіт орнату оның беріктігін арттыру үшін жақсы жылуды дисипациялауды қамтамасыз ету үшін орындалады.
4. Тақтасындағы кабырга мен жылу аймагы жылуға төзімді болуы керек.
5. Закым келтірмеу үшін ламинат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

Плитаны электр желісіне қосыныз

Плитаны электр желісіне қосуды тек уәкілдепті маман ғана жүзеге асыруға тиіс.

Плитаны электр желісіне қоспаса бұрын, мыналарды тексеріңіз:

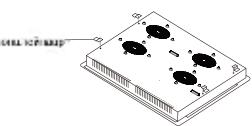
1. Ишкі сымдарды плита тұтынатын кернеуге сай келеді;
2. Кернеу техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген мөнгө сәйкес келеді;
3. Қуат кабелінің бөлімі техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктеуге төтеп беруге мүмкіндік береді.

Плитаны электр желісіне косу үшін адаптерлерді, адаптерлерді немесе бөлгіштерді пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетуіне немесе ортенауге себебі болуы мүмкін.

Қуат сымы кез-келген нүктесінде 75 ° С аспауы үшін ыстық болшектерге тиіп тұрмайы керек.

Ішкі сымдарды ауыстыру үшін электршіге хабарласыңыз. Кез-келген өзгерістер тек кана білікті электр маманы арқылы жасалуы тиіс.

Қуат көзі қолданыстағы стандарттарға сай немесе бір полюсті автоматты ажыратқышты пайдалану арқылы қосылуы тиіс. Қосылу эдісі төмненде көрсетілген.

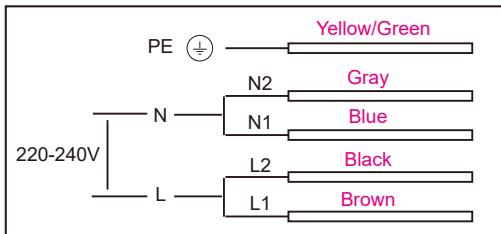




ЕСКЕРТУ:

Электр қосылымын жасаганнан кейін, кабельді қысқышты жабыңыз. Терминал какпағын жабыңыз және қатайтыңыз.

MIH453BK POWER MIH453WH POWER



CONNECTION DIAGRAM Caution! Voltage of heating elements 220-240V Caution! In the event of any connection the safety Wire must be connected to the E terminal.	MIH602BK POWER 	MIH752BK POWER MIH905BK POWER MIH905BK ULTRA 	Recommended type of connection lead
	<p>N → ○ E → ○ L → ○</p>	<p>E → ○ L1 → ○ L2 → ○ N1 → ○ N2 → ○</p> <p>For 220-240V earthed one-phase connection, bridges connect L1-L2 terminals and N1-N2 terminals, safety wire to E</p>	

- Егер кабель закымдалған немесе оны ауыстыру қажет болса, бұл операцияны авариялардың алдын алу үшін арнайы құралдарды пайдалану арқылы сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығының өкілі орындауы керек.
- Егер өнім тікелей электр желісіне қосылған болса, контактты кем дегенде 3 мм ажырату арқылы көп полюсті автоматта ажыратыны орнатылуы керек.
- Орнатушы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес дұрыс электр желісіне қосылуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе киылсысуы керек.
- Кабельді үнемі тексеру және ауыстыру тек уәкілдеп мамандар тараپынан жүзеге асырылуы тиіс.

	Өнім 2012/19/EU Еуропалық директивага электр және электрондық жабдықтардың істен шығуына катысты. Өнімді дұрыс тастауды қамтамасыз ете отырып, коршаған ортага және адамның денсаулығына зиян тигізбеуі мүмкін, ол дұрыс істен шықкан жағдайда туындау мүмкін. Өнімдегі бұл белгінің қарапайым тұрмыстық қалдық ретіндегі тастауға болмайды. Өнім электр және электрондық компоненттерді тастау үшін жинау орнына жеткізуі керек.
КӨДЕГЕ ЖАРАТУ: Күршілгіның жиналмаған қалалық қалдықтармен бірге біреу тастауга болмайды. Мұндай қалдықтарды арнайы жоюды қажет етеді. Осы өнімдің кайта өндіре, кайта өндіре және кайта пайдалану туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілігінің, тұрмыстық қалдықтарды жою қызметімен немесе сіз өнімдің сатып алған дүкенімен хабарласыңыз. Осы өнімдің кайта өндіре, кайта өндіре және кайта пайдалану туралы толық ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілігінің, үй қоқысымен жұмыс істейтін қызмет көрсету орталығымен немесе сіз өнімдің сатып алған дүкенімен хабарласыңыз.	