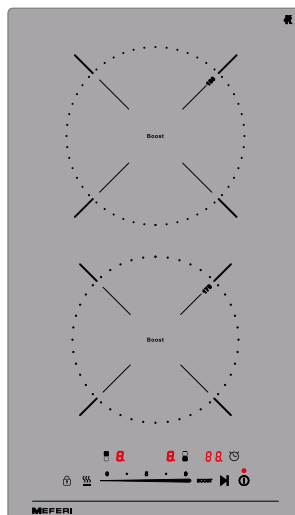
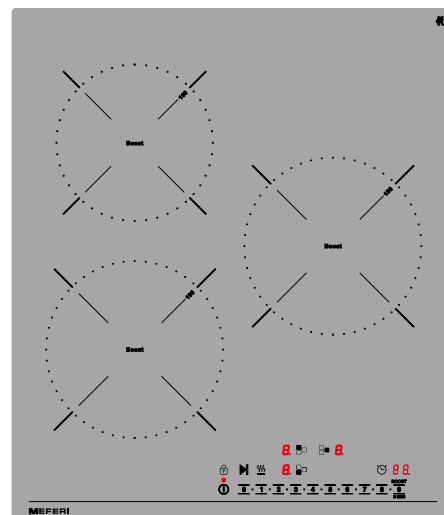


MIH604GR POWER
MIH604BK POWER
MIH604WH POWER
MIH604BG POWER



MIH302GR POWER
MIH302BK POWER
MIH302BG POWER



MIH453GR POWER
MIH453WH POWER
MIH453BG POWER

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

www.meferi-home.ru

**ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение бытовой техники MEFERI. Мы уверены, что данная варочная панель займет достойное место на Вашей кухне и будет радовать Вас долгие годы. Варочные панели MEFERI соответствуют самым высоким требованиям и отвечают мировым стандартам качества.

Для правильного и безопасного использования устройства, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции по эксплуатации. Просим Вас сохранять её на весь срок службы устройства. В инструкции даны полезные советы по уходу и обслуживанию варочной панели, по её установке и использованию. Тщательно следуйте инструкциям, приведенным в руководстве, чтобы не допустить возможных несчастных случаев.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции. Бытовая техника MEFERI постоянно совершенствуется, обновляется дизайн и функционал, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

В случае, если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Подробная информация указана в гарантийном сертификате внутри упаковки.

Перевозить и хранить прибор необходимо в заводской упаковке согласно указанным на ней манипуляционным знакам. При погрузке, разгрузке и транспортировке соблюдайте осторожность. Транспорт и места хранения должны обеспечивать защиту прибора от атмосферных осадков и механических повреждений.

Перед использованием варочной панели внимательно прочтите руководство и сохраните его. При продаже или передаче устройства другому лицу приложите настоящее руководство по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственности за поломки, возникшие из-за неправильного использования устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ | 5 |
| При установке | 5 |
| Электрическая безопасность | 6 |
| При использовании..... | 7 |
| При уходе и обслуживании | 10 |
| ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ | 12 |
| Особенности продукта | 12 |
| Описание устройства | 13 |
| УСТАНОВКА | 14 |
| Перед установкой | 14 |
| Схема встраивания | 16 |
| Установка и фиксация варочной панели | 17 |
| Подключение к электросети | 19 |
| Установка теплозащитного экрана | 22 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА | 23 |
| Панель управления..... | 24 |
| Процесс приготовления..... | 26 |
| Автоматическое распознавание посуды | 27 |
| Уровни мощности..... | 27 |
| Блокировка панели управления (Защита от детей)..... | 28 |
| Таймер..... | 28 |
| Пауза | 29 |
| Поддержание тепла | 30 |
| Функция быстрого нагрева (Boost) | 30 |
| Автоматическое отключение..... | 31 |
| Индикация остаточного тепла | 31 |

| | |
|---|-----------|
| ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 32 |
| Рекомендации по приготовлению | 32 |
| Рекомендации по использованию посуды..... | 32 |
| УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ | 34 |
| Чистка варочной панели | 35 |
| ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 36 |
| Коды ошибок и их значение | 38 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 39 |
| ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ..... | 39 |
| Транспортировка..... | 40 |
| Утилизация | 40 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 41 |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При установке, использовании и обслуживании варочной панели соблюдайте приведенные ниже меры предосторожности. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения инструкций, содержащихся в данном руководстве. Несоблюдение нижеприведённых мер предосторожности может привести к повреждению устройства, а также к травмам или летальному исходу пользователя. Сохраните это руководство для дальнейшего использования или для передачи его следующему пользователю.

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности. Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.

При установке

- Установка и ремонт прибора должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- Перед установкой снимите упаковку и убедитесь, что электрическая варочная панель (далее по тексту – прибор) не повреждена и укомплектована.
- Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкции по установке.
- Не устанавливайте устройство в пыльных и влажных помещениях, а также на открытом воздухе и в местах воздействия прямых солнечных лучей, ветра и осадков.
- При установке устройства будьте внимательны с сетевым шнуром: следите, чтобы он не был повреждён, передавлен или защемлён.
- Не включайте и не используйте прибор до тех пор, пока все элементы корпуса не будут установлены на место.
- После установки устройства шнур питания будет недоступен.
- Края корпуса и компоненты прибора могут быть острыми и стать причиной порезов. Соблюдайте осторожность при установке и других работах с прибором. При необходимости используйте защитные перчатки.
- Храните все упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенопласт, скотч) и мелкие монтажные детали в недоступном для де-

тей и домашних животных месте. Эти предметы могут быть очень опасны при проглатывании или при использовании их детьми для игр (например, при надевании пакета на голову).

ВНИМАНИЕ!

Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Ремонт должны производить работники сервисной службы.

Электрическая безопасность

- Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии с действующими стандартами по электрической безопасности.
- Подключение устройства к сети электропитания должно осуществляться квалифицированным техническим специалистом.
- С целью предотвращения поражения электрическим током не допускайте погружения данного прибора, его кабеля электропитания или сетевой вилки в воду или иную жидкость.
- Не используйте разветвители и удлинители сетевого шнура для подключения устройства.
- Не прикасайтесь к шнуру питания, его вилке и панели управления устройством влажными руками.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Варочная панель может подключаться только к сети с напряжением и частотой, указанными в технических характеристиках. Не подключайте устройство к электрической сети с меньшей номинальной силой тока, чем указано в характеристиках устройства. Если Вы не знаете параметров электропитания, обратитесь в обслуживающую организацию.
- Если сетевая вилка прибора не соответствует розетке, не вносите изменения в конструкцию вилки самостоятельно.
- Соответствующая розетка должна быть установлена квалифицированным электриком.

- Если кабель электропитания поврежден, то в целях предотвращения опасных ситуаций для его замены обратитесь в компанию-производитель прибора, в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Во время установки прибора не допускается перегибать или защемлять кабель электропитания.
- Для защиты изделия от выхода из строя при перепадах и нестабильном напряжении в питающей сети обязательно использование стабилизатора напряжения.

При использовании

Советы по выбору посуды для приготовления даны в разделе «Рекомендации по использованию посуды» настоящего руководства.

- Используйте этот прибор только по назначению, как описано в руководстве по эксплуатации.
- Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования внутри помещений:
 - » в обеденных зонах и зонах приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других предприятий;
 - » на фермах;
 - » постояльцами гостиниц, отелей и прочих жилых помещений;
 - » в хостелах и частных гостиницах.
- Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 метров над уровнем моря.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с недостатком опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по вопросам безопасной эксплуатации прибора (в соответствии с требованиями стандарта IEC60335-1).
- Данным прибором могут пользоваться дети, достигшие возраста 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасной эксплуатации прибора и осознают сопряженные с использованием прибора опасности и риски.

- Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослых (в соответствии с требованиями стандарта EN60335-1).
- Если устройство не эксплуатируется на протяжении длительного времени, его следует отключить от подачи электропитания.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под контролем или не получили инструкции относительно использования устройства от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны быть под присмотром и не должны играть с прибором.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом услуг или другим квалифицированным специалистом для того, чтобы избежать опасности.
- Устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не допускайте детей к прибору.
- При использовании изделие нагревается. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам варочной панели. Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.

- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления). При снятии посуды всегда выключайте конфорки, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы.
- Не ставьте и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель. Не вставляйте на варочную панель.
- Правильно подобранная посуда может сэкономить электроэнергию. Посуда должна иметь толстое плоское дно, диаметр которого равен диаметру конфорки, так как в этом случае тепло передаётся наиболее эффективно.
- Никогда не оставляйте включённые конфорки без посуды или с пустой посудой; никогда не используйте конфорки для нагрева тарелок.
- Включайте конфорки после размещения посуды.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности варочной панели, это может поцарапать стекло.
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.
- Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен осуществляться под постоянным наблюдением.
- На варочной поверхности не должны находиться горючие и легко воспламеняющиеся материалы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку с целью повторного использования ма-

териальных ресурсов. Чтобы вернуть использованный прибор, пожалуйста, используйте системы сбора и возврата или обратитесь к продавцу, где было приобретено изделие - они должны принимать этот продукт для безопасной утилизации.

- Никогда не используйте прибор в сыром месте (например, в прачечной или ванной комнате).
- Влажные или мокрые кухонные полотенца, прихватки и другие текстильные материалы проводят тепло значительно лучше сухих. Использование влажных прихваток для касания горячей посуды может привести к ожогу.
- Запрещается нагревать пустую посуду. Это может привести к перегреву, деформации дна посуды и повреждению стеклокерамической поверхности.
- Запрещается лить холодную воду на горячую поверхность варочной панели. Резкий перепад температуры (тепловой удар) может привести к растрескиванию стеклокерамики.

ВНИМАНИЕ!

- *Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью. Это обусловлено тем, что невозможно гарантировать полную совместимость всех доступных на рынке кардиостимуляторов с вышеуказанными стандартами электромагнитной безопасности, что может привести к возникновению интерференции и нарушению корректной работы устройства. Кроме того, существует вероятность, что пользователи других электронных устройств, таких как слуховые аппараты, могут испытывать дискомфорт при использовании данной варочной панели.*
- *Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.*

При уходе и обслуживании

- Перед техническим обслуживанием или очисткой прибора обязательно отключите прибор от источника электропитания путем извлечения сетевой вилки из розетки.

- Если сетевой шнур питания повреждён, во избежание поражения электрическим током его необходимо заменить. Для этого обратитесь в авторизованный сервисный центр Meferi.
- Не выполняйте ремонт или замену отдельной части изделия самостоятельно, если это не рекомендовано в данном руководстве.
- Техническое обслуживание устройства должны осуществлять квалифицированные специалисты.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не используйте чистящие средства или другие жёсткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическую поверхность.
- Удаляйте загрязнения своевременно. Особенно это касается пятен от сахара, сахаросодержащих продуктов (например, варенья, сиропов) и расплавленного пластика. Такие загрязнения необходимо удалять с горячей поверхности сразу же с помощью скребка, так как после остывания они могут необратимо повредить стеклокерамику.
- Используйте скребки для очистки варочной панели с особой осторожностью. Храните их в недоступном для детей месте, чтобы избежать порезов. Выдвижное лезвие скребка всегда должно быть убрано внутрь рукоятки, когда инструмент не используется.
- При первом использовании варочной панели возможно появление запаха и легкого пара. Это нормально и безопасно. Однако в этом случае пока не ставьте на панель продукты для нагрева. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения до тех пор, пока запах и пар полностью не исчезнут (максимум 30 минут). После этого вы можете пользоваться прибором в обычном режиме.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Особенности продукта

- **Стеклокерамическая варочная панель**

Керамическая варочная панель является идеальным выбором для современной семьи, поскольку подходит для всех видов приготовления пищи, благодаря излучающим конфоркам, электронному сенсорному управлению и многофункциональности. Керамическая варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

- **Инверторный непрерывный нагрев**

В отличие от обычных плит, нагрев происходит не циклически (включение/выключение), а непрерывно с плавной регулировкой мощности. Это обеспечивает постоянную температуру, предотвращает пригорание и сокращает время приготовления.

- **Сенсорное управление**

Управляйте всеми функциями панели легко и интуитивно благодаря сенсорному управлению.

- **Защита от перегрева**

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, конфорка автоматически отключается.

- **Индикатор остаточного тепла**

После выключения варочной панели присутствует остаточное тепло. Специальный индикатор на панели управления предупредит вас о том, что поверхность слишком горячая, чтобы прикасаться к ней.

- **Таймер конфорок**

Настройте индивидуальные таймеры для каждой конфорки, чтобы гарантировать точность приготовления.

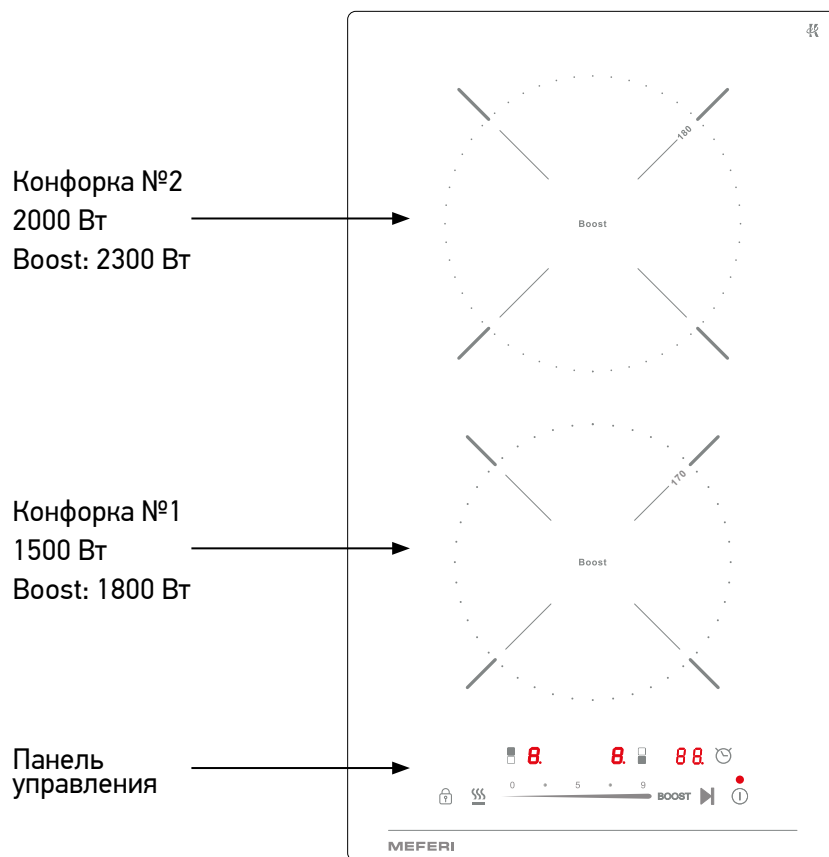
- **Блокировка панели**

Функция блокировки панели предотвращает нежелательные изменения настроек и обеспечивает безопасность приготовления.

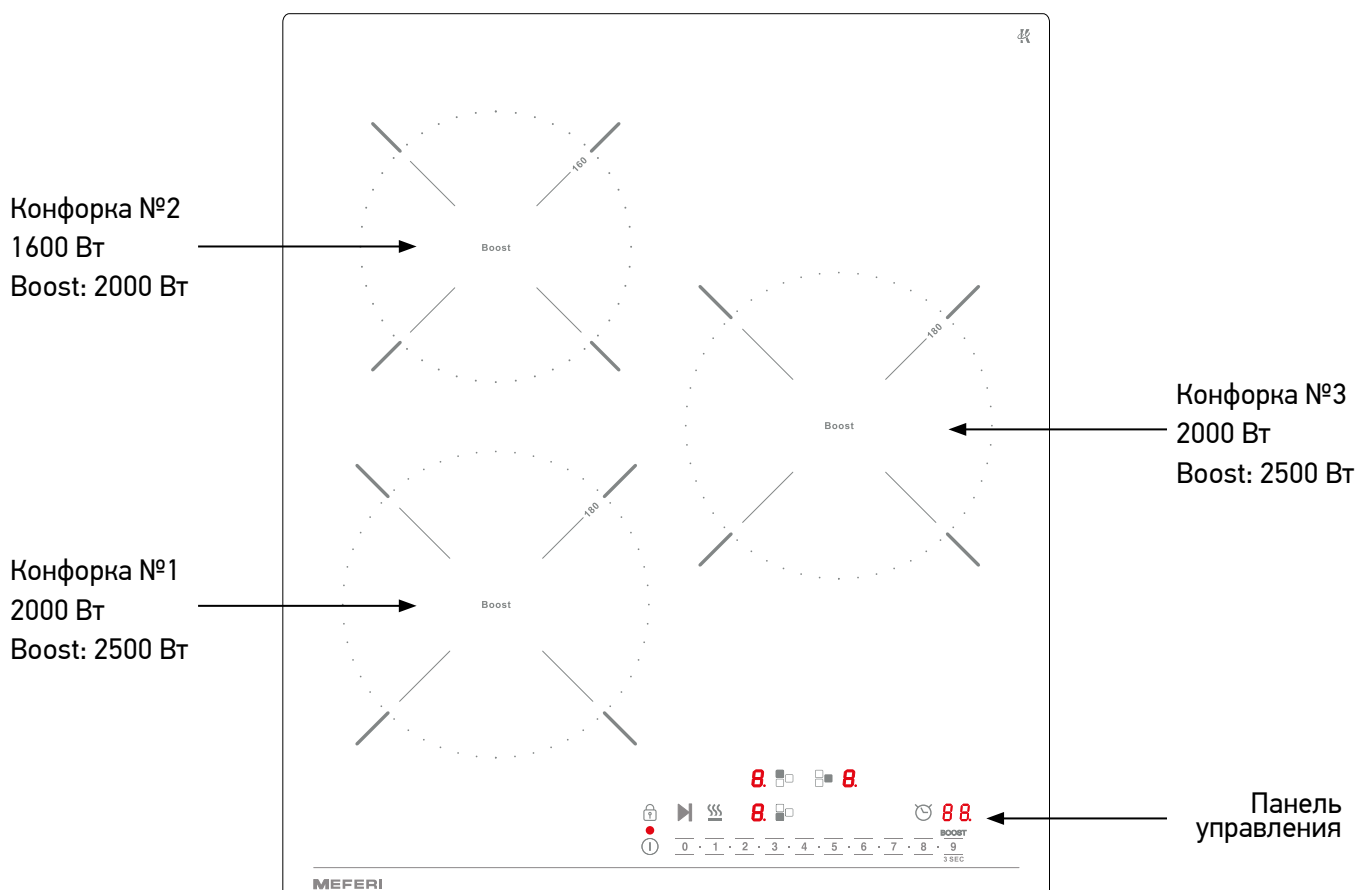
Описание устройства

Схема устройства

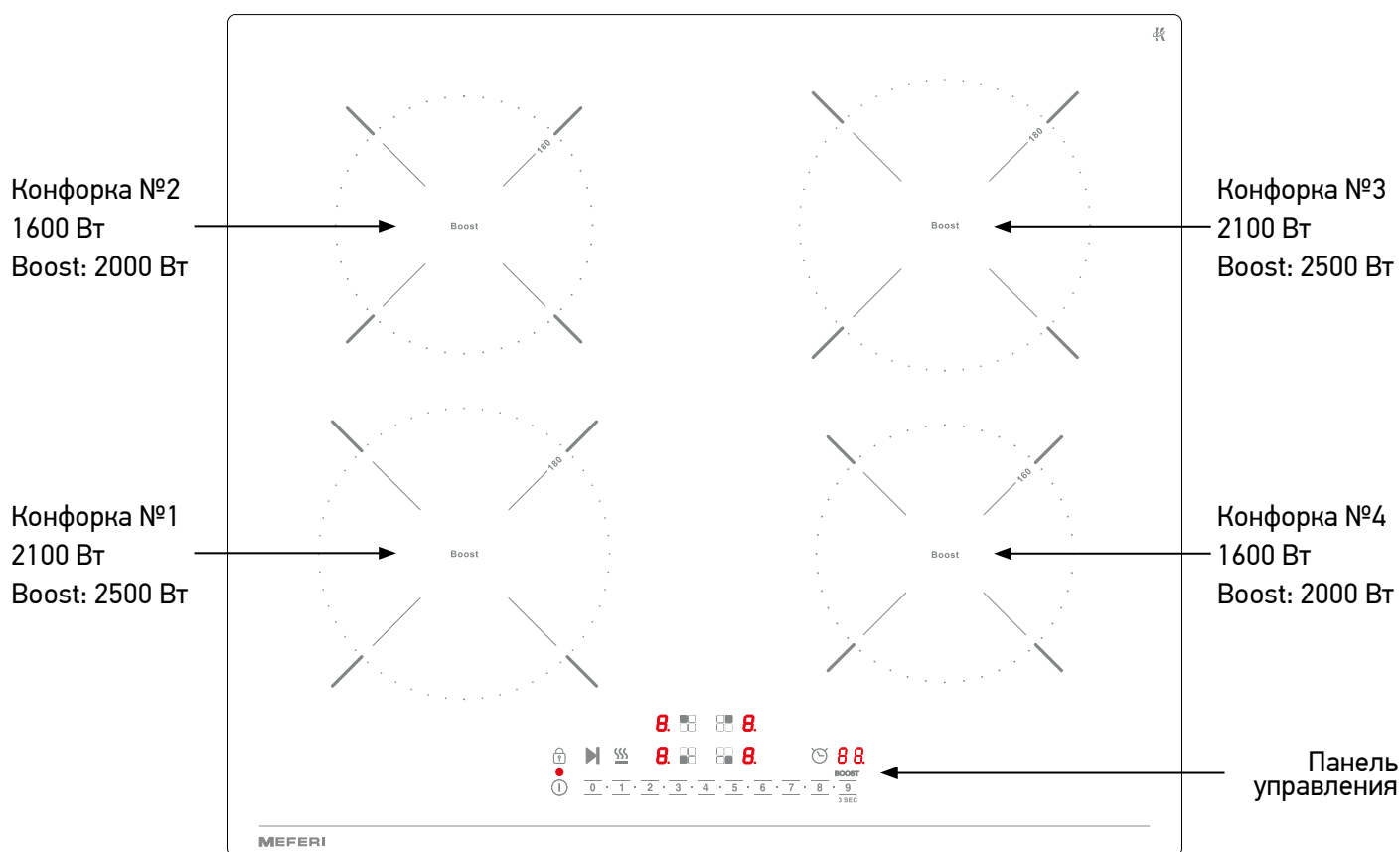
MIH302BK POWER, MIH302GR POWER, MIH302BG POWER



MIH453WH POWER, MIH453GR POWER, MIH453BG POWER



MIH604BK POWER, MIH604WH POWER, MIH604GR POWER, MIH604BG POWER



УСТАНОВКА

Перед установкой

Перед установкой варочной панели убедитесь в следующем:

- Столешница должна быть горизонтальной. Размеры места встраивания соответствуют габаритам прибора. Посторонние элементы не находятся в монтажном проеме и не препятствуют встраиванию.
- Материалы прилегающих и окружающих поверхностей должны быть огнестойкими/термостойкими до 90°C, а используемые клеи - до 150°C, чтобы исключить деформацию поверхностей или отслоение покрытий. Если вы не уверены в этом, запланируйте расстояние не менее 200 мм между краями прибора и соответствующими материалами или защитите их слоем огнестойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком, мебельным отделением или аналогичным элементом, под ее днищем необходимо установить теплозащитный экран (см. соответствующий подраздел на [стр. 22](#)).
- Стены вокруг зоны приготовления пищи должны быть легко очищаемыми (например, керамическая плитка).

- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован встроенной системой вентиляции.
- Установка будет производиться в соответствии с нормами и правилами электромонтажа.
- Постоянная проводка должна быть оборудована выключателем-разъединителем для обеспечения полного отключения варочной панели от электросети в соответствии со стандартами электромонтажа. Выключатель-разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах (или на всех активных (фазных) проводах, если это допустимо в соответствии с местными правилами электромонтажа).
- Выключатель-разъединитель должен находиться в легкодоступном месте.
- При возникновении вопросов при установке, обратитесь в местные органы строительного надзора.
- Стены и поверхности возле места установки варочной панели выполнены или имеют отделку из жаропрочных и легко очищаемых материалов (например, керамическая плитка).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

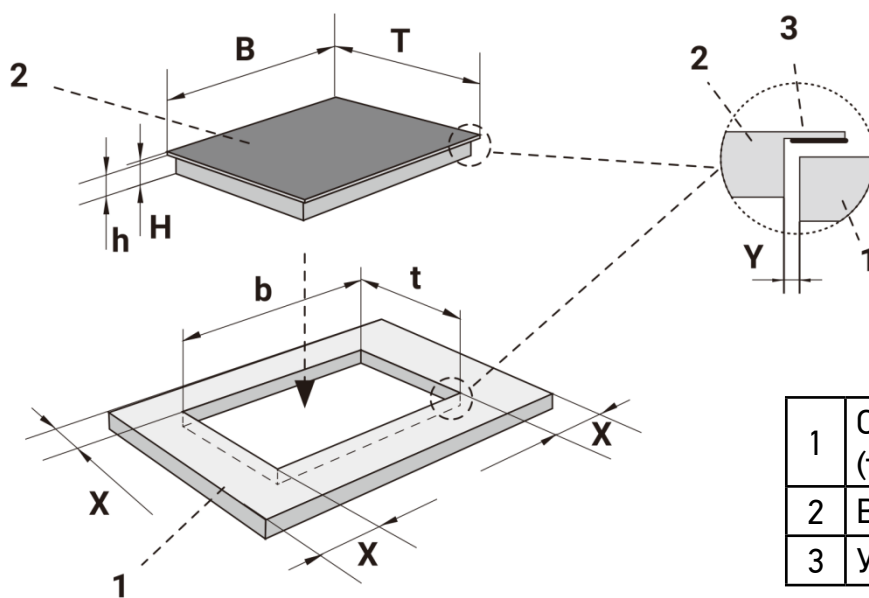
1. Установка варочной панели должна производиться квалифицированным специалистом или сотрудником специализированной компании. Не производите установку самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильным шкафом, поскольку влага может стать причиной выхода из строя электронных компонентов варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена в место с хорошей теплоотдачей.
4. Столешница и поверхности, прилегающие к прибору, должны быть выполнены из жаропрочных материалов.
5. Силиконовый герметик и уплотнитель должны быть жаропрочными.

Разрешается производить установку только в хорошо вентилируемом месте. При установке убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель не повреждена.

Схема встраивания

Сделайте выпил в столешнице. Используйте размеры, указанные на рисунке ниже. Необходимо обеспечить зазоры минимум 5 см от краев вырезаемого отверстия.

Удостоверьтесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Столешница должна быть выполнена из жаропрочного материала во избежание ее деформации под воздействием нагрева от варочной панели.

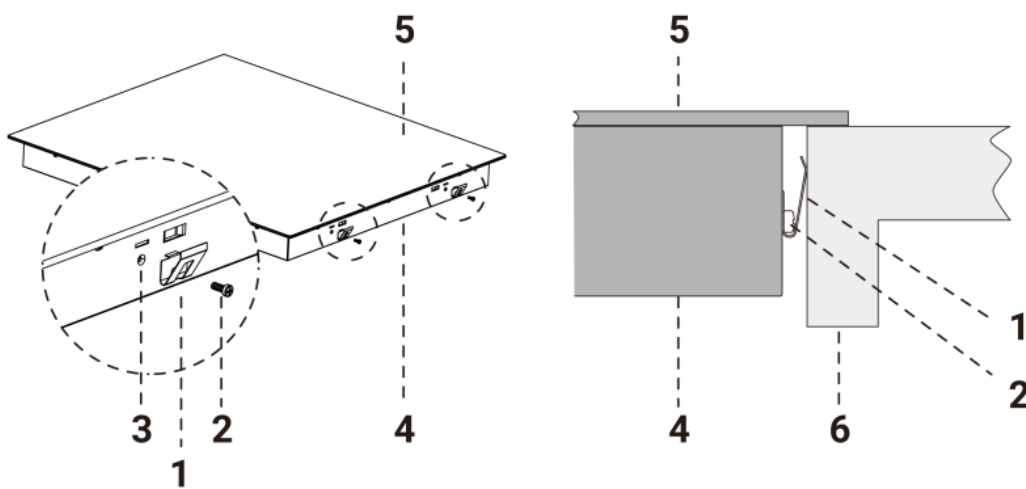


| | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Столешница (толщина: ≥ 30 мм) |
| 2 | Варочная панель |
| 3 | Уплотнитель |

| Модели | B, мм | T, мм | H, мм | h, мм | b, мм | t, мм | X, мм | Y, мм |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|----------|
| МИН302BK POWER МИН302GR POWER МИН302BG POWER | 300 | 520 | 58 | 61 | 275 | 495 | ≥ 50 | ≥ 3 |
| МИН453WH POWER МИН453GR POWER МИН453BG POWER | 450 | 520 | 52 | 48 | 430 | 495 | ≥ 50 | ≥ 3 |
| МИН604BK POWER МИН604WH POWER МИН604GR POWER МИН604BG POWER | 590 | 520 | 52 | 48 | 565 | 495 | ≥ 50 | ≥ 3 |

Установка и фиксация варочной панели

- Поместите варочную панель на чистую, устойчивую и ровную поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки). Убедитесь, что на выступающие элементы варочной панели не оказывается давление.
- Установите 4 монтажных скобы (1) с помощью прилагаемых винтов (2), вкручивая их в соответствующие отверстия (3) на основании варочной панели (4), как показано на рисунках. (Это обеспечивает фиксацию варочной панели в вырезе столешницы после установки).
- Отрегулируйте положение скоб в соответствии с условиями установки.
- Проверьте уплотнитель варочной панели на предмет повреждений и правильности расположения на панели.
- Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в столешнице, направляя кабели вперед и выравнивая по центру.
- Убедитесь, что она установлена устойчиво.



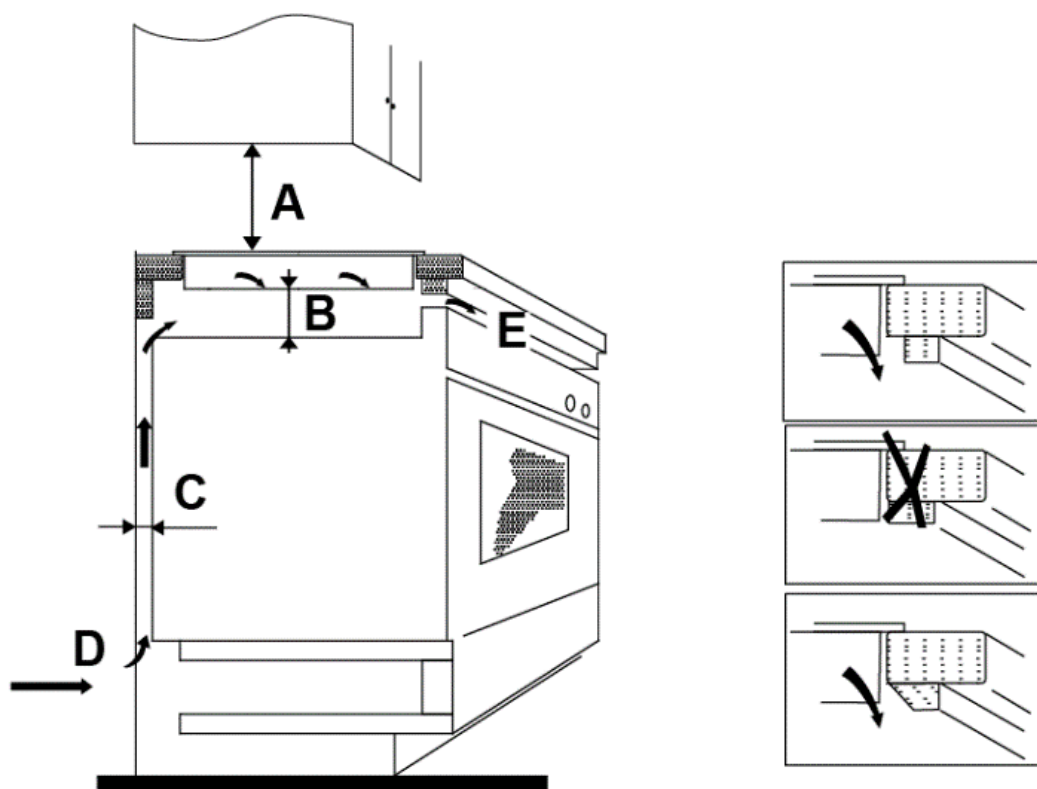
1. Монтажная скоба
2. Винт
3. Отверстие под винт

4. Основание варочной панели
5. Варочная панель
6. Столешница

ВНИМАНИЕ!

- По бокам варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке панели убедитесь, что они не перекрываются столешницей!
- При установке варочной панели убедитесь, что ее соединительный кабель не передавлен, не перегнут и не перекручен!

Для правильной и безопасной эксплуатации варочной панели при установке необходимо обеспечить вентиляционные зазоры. Следуйте приведенным ниже рекомендациям.



| | | |
|---|--|---|
| A | Расстояние от варочной панели: до вытяжного вентилятора: или до вытяжек с ограниченным пространством: до мебели (навесных шкафов и т.д.): | ≥ 650 мм ≥ 500 мм ≥ 760 мм |
| B | Расстояние от нижней части варочной панели до встроенного духового шкафа (при наличии) | ≥ 50 мм |
| C | Каналы подачи воздуха | ≥ 20 мм |
| D | Каналы подачи воздуха | ≥ 10 мм |
| E | Каналы отвода воздуха | ≥ 5 мм |

Внимание! Габариты прибора могут отличаться от указанных в таблице. Компания-производитель постоянно совершенствует свои продукты и оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

Подключение к электросети

Внимание! Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в следующем:

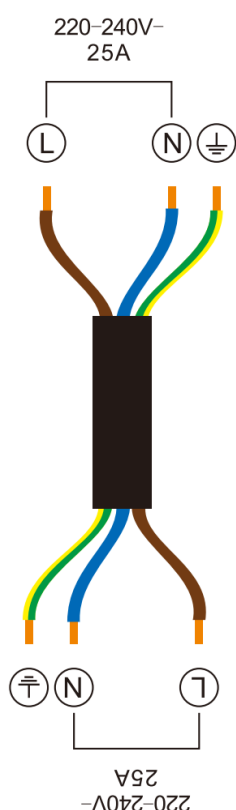
1. Электропроводка в помещении соответствует мощности прибора.
2. Напряжение сети соответствует требованиям к напряжению сети, указанным на заводской табличке.
3. Силовые кабели выдержат нагрузку, указанную на заводской табличке.

Во избежание перегрева или возгорания для подключения прибора к электросети запрещается использовать редукторы, преобразователи или распределители тока.

Шнур питания должен быть проложен таким образом, чтобы он не соприкасался с горячими поверхностями, и его температура не превышала 75°C.

Внимание! Проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом, подходит ли электропроводка помещения для установки прибора и требуется ли внесение в нее каких-либо изменений.

Это устройство поставляется с 3-жильным сетевым кабелем.



Для моделей MHN453WH POWER, MHN453GR POWER, MHN453BG POWER

Подключение:

- Синий → нейтраль (N)
- Коричневый → L (фаза)
- Желто-зеленый → PE (заземление)

Во избежание несчастного случая, замену поврежденного шнура питания может производить только сотрудник сервисного центра с использованием специальных инструментов.

Если прибор подключается напрямую к электросети, электропроводка должна быть оборудована выключателем-разъединителем для полного отключения варочной панели от электросети в соответствии со стандартами электромонтажа. Выключатель-разъединитель обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах.

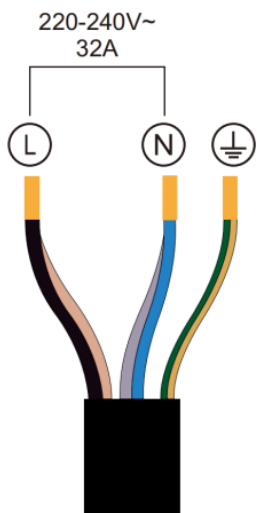
Установка прибора должна производиться в соответствии с нормами и правилами электромонтажа.

Шнур электропитания не должен быть зажат или перекручен.

Необходимо регулярно проверять целостность шнура электропитания. Замена шнура может производиться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

- *Для этого устройства требуется миниатюрный автоматический выключатель на 32 А.*
- *Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться квалифицированным специалистом с помощью специальных инструментов во избежание несчастных случаев.*
- *Если устройство подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.*
- *Электрик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.*
- *Кабель не должен быть согнут или пережат.*
- *Следует регулярно проверять кабель, а его замена должна осуществляться только уполномоченными специалистами.*



Для моделей MИH604BK POWER, MИH604WH POWER, MИH604GR POWER, MИH604BG POWER

Подключение:

- Черный и коричневый → L (фаза)
- Синий и серый → нейтраль (N)
- Желто-зеленый → PE (заземление)

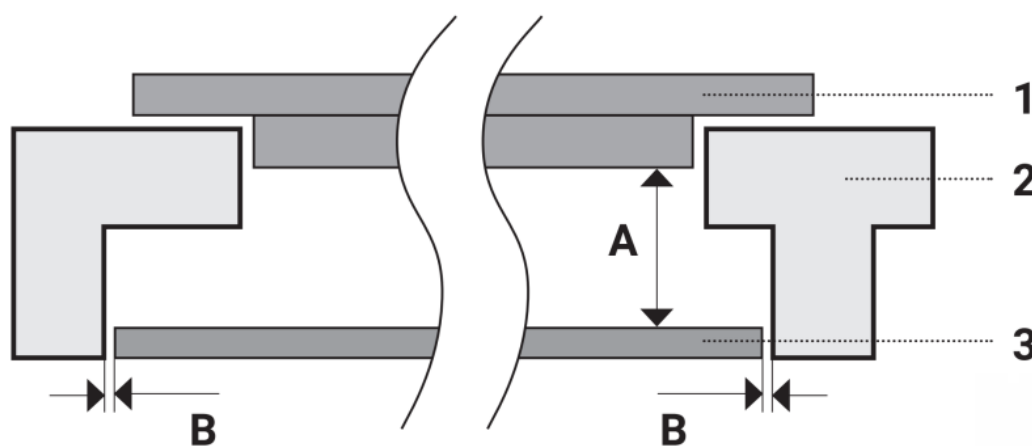
Для моделей MИH302BK POWER, MИH302GR POWER, MИH302BG POWER **ВНИМАНИЕ!**

- Данная модель варочной панели оснащена сетевым кабелем с вилкой для подключения к розетке.
- Перед включением убедитесь, что розетка правильно установлена, заземлена и соответствует техническим характеристикам прибора (220-240 В, см. заводскую табличку).
- Запрещается использовать удлинители, тройники и переходники для подключения прибора к сети. Это может привести к перегреву, возгоранию или поражению электрическим током.
- Сетевой кабель должен быть проложен таким образом, чтобы исключить его перекручивание, перегибание, сдавливание и контакт с горячими поверхностями.
- Розетка должна оставаться доступной для отключения прибора после установки.

Установка теплозащитного экрана

При установке варочной панели над выдвижным ящиком, тумбой или другой мебелью, необходимо сделать следующее:

- Установите защитную пластину из жаропрочного материала (например, из перфорированного металла, чтобы обеспечить вентиляцию) на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели (см. рисунок).
- При использовании клея убедитесь, что он обладает термостойкостью до 150°C.
- Убедитесь, что пространство между варочной панелью и защитной пластиной достаточно вентилируется.



| | |
|---|------------------------------|
| 1 | Варочная панель |
| 2 | Столешница/встроенная мебель |
| 3 | Защитная пластина |
| A | ≥ 50 мм |
| B | ≤ 5 мм |

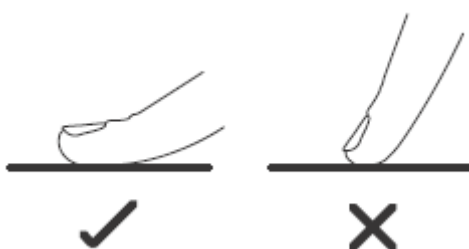
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед использованием удалите всю защитные пленки, которые присутствуют на приборе.

Индукционная варочная панель является безопасным, эффективным и энергетически экономным прибором для приготовления пищи. Принцип работы индукционных варочных панелей основан на электромагнитной индукции, в результате которой происходит нагрев посуды без нагрева стеклокерамической поверхности варочной панели. Стеклокерамическая поверхность нагревается в результате соприкосновения с горячей посудой.

Использование сенсорной панели управления

- Сенсорные кнопки панели управления реагируют на прикосновение, давить на них не нужно.
- Используйте подушечку пальца, не кончик.
- Каждый раз при срабатывании сенсора вы будете слышать звуковой сигнал.
- Сенсорная панель управления должна быть чистой и сухой. Не ставьте на панель управления посуду, не закрывайте панель управления какой-либо тканью. Попавшая на панель вода может затруднить работу элементов управления.
- Во время работы следите, чтобы между посудой и сенсорными кнопками было достаточно места — это поможет избежать сбоев в работе и повреждения от перегрева.



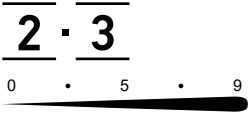






Панель управления

MIH302BK POWER, MIH302GR POWER, MIH302BG POWER

MIH453WH POWER, MIH453GR POWER, MIH453BG POWER

MIH604BK POWER, MIH604WH POWER, MIH604GR POWER, MIH604BG POWER

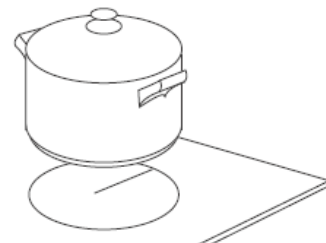
| Номер | Изображение на панели | Описание |
|-------|---|--|
| 1 |  | Кнопка включения и выключения варочной панели |
| 2 |  | Кнопка выбора зоны нагрева (конфорки) |
| 3 |  | Слайдер управления таймером, регулировки мощности выбранной конфорки |
| 4 |  | Кнопка блокировки |
| 5 |  | Кнопка паузы |
| 6 |  | Кнопка поддержания тепла |
| 7 | BOOST | Кнопка режима быстрого нагрева (Boost) |
| 8 |  | Кнопка установки таймера |
| 8.1 | 99-00 | Отображение текущего времени таймера / Обратный отсчет времени до автоматического выключения (в минутах) |
| | -- | Таймер сработал / отключен |
| | Lo | Блокировка панели / защита от детей активна |
| | E 1-E6 | Коды ошибок |

Процесс приготовления

1. Для включения варочной панели нажмите и удерживайте сенсорную кнопку включения «**I**» в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал и на дисплеях всех варочных зон появится кратковременная индикация, указывающая на то, что панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую вы планируете использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. С помощью соответствующей кнопки выберете зону нагрева, на которой размещена посуда. Индикатор мощности выбранной конфорки будет мигать. Если в течение 30 секунд после включения не выбрать уровень мощности ни для одной из конфорок, варочная панель автоматически отключится. Включите её повторно долгим нажатием на кнопку включения «**I**».

4. Для установки уровня мощности выберете конфорку, которую вы хотите использовать, нажав кнопку выбора конфорки. Пока индикатор выбранной конфорки мигает, установите желаемый уровень мощности (1–9) с помощью слайдера: 1) проведите пальцем или 2) коснитесь нужного значения. Во время работы уровень мощности можно изменить в любой момент описанным выше способом.




ВНИМАНИЕ!

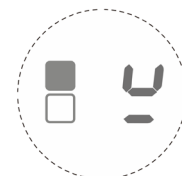
- *Выключенные конфорки могут оставаться очень горячими и представлять опасность ожога!*
- *Не прикасайтесь к стеклокерамической поверхности, пока она не остынет до безопасной температуры и не погаснут все индикаторы остаточного тепла на дисплее соответствующих конфорок.*
- *Учтите, что при отключении электроэнергии эти индикаторы также гаснут, хотя поверхность может оставаться горячей.*
- *Если вам нужно разогреть дополнительную посуду, вы можете сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Для*

этого выберите конфорку, на дисплее которой все еще горит индикатор остаточного тепла.

Автоматическое распознавание посуды

Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания посуды, подходящей для индукционных плит (подробнее см. подраздел «Рекомендации по использованию посуды» на [стр. 32](#)).

Если при попытке включения конфорки подходящая для индукционных плит посуда не обнаруживается, нагрев не активируется, на дисплее соответствующей зоны появится символ .



Это может быть вызвано следующими причинами:

- используемая посуда не предназначена для индукционных плит;
- посуда размещена не на той конфорке;
- посуда установлена не по центру конфорки;
- диаметр дна посуды слишком мал.

Если в течение одной минуты подходящая посуда не будет обнаружена, конфорка автоматически отключится.

Уровни мощности

Приведённые ниже настройки носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объёма пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

| Уровень мощности | Применимость |
|------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none">• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают;• мягкое тушение;• медленное разогревание; |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none">• разогревание;• активное тушение;• варка риса и т.п.; |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none">• приготовление блинов, оладьев; |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none">• пассерование;• приготовление макаронных изделий (пасты); |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• жарка мяса;• приготовление блюд восточной кухни;• кипячение воды; |

Блокировка панели управления (Защита от детей)

Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону). Пока панель управления заблокирована, все кнопки, кроме кнопки включения «I» и кнопки блокировки «🔒», не будут реагировать на нажатия.

Для активации блокировки панели управления нажмите и удерживайте сенсорную кнопку «🔒». На дисплее отобразится индикатор «Lo». Блокировка панели управления активирована. Если до блокировки был установлен таймер, через 5 секунд на его дисплее снова появится оставшееся время. При нажатии на любую кнопку на дисплее таймера в течение 5 секунд будет отображаться символ блокировки, после чего индикация вернется к отображению оставшегося времени.

Для разблокировки кнопок на панели управления убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте кнопку «🔒». Индикатор «Lo» на дисплее погаснет и кнопки на панели управления снова станут активны.

Таймер

Максимальное время установки таймера 99 минут. При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдет автоматический возврат в 0 минут.

Для включения таймера выключения выберите варочную зону, для которой хотите установить таймер, и установите её мощность. Нажмите на сенсорную кнопку «🕒» для включения таймера. На дисплее начнет мигать временной индикатор таймера «30». Установите время с помощью слайдера. Время таймера будет установлено через 5 секунд после последнего нажатия. После установки времени сразу начинается обратный отсчет. Возле значения мощности выбранной варочной зоны начнет мигать красная точка. Это означает, что после истечения заданного времени, таймер отключит данную конфорку. На дисплее отобразится оставшееся время. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал и конфорка, для которой был установлен таймер, прекратит нагрев.

Если вы хотите установить таймер для нескольких конфорок, повторите описанную выше процедуру для каждой из них. Когда таймер активирован для нескольких конфорок, на дисплее всегда отображается наименьшее оставшееся время. Точка, загорающая рядом с индикато-

ром мощности соответствующей конфорки, указывает, к какой конфорке относится отображаемое время.

Пример (см. рисунок 1-2):

Конфорка 1: Уровень мощности 6, осталось 5 мин.

Конфорка 2: Уровень мощности 5, осталось 15 мин.

Чтобы увидеть оставшееся время для другой конфорки, нажмите на кнопку выбора соответствующей конфорки



После того как меньшее установленное время истечет, соответствующая конфорка отключится. На дисплее начнет отображаться оставшееся время другой конфорки, а точка рядом с индикатором мощности начнет мигать. Когда и это время истечет, соответствующая конфорка также отключится, а дисплей таймера погаснет.

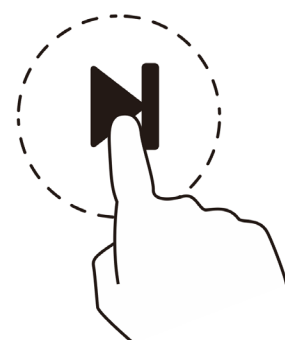
Чтобы отменить установленный таймер, нажмите на кнопку выбора той конфорки, для которой он был установлен. Нажмите на кнопку таймера. Таймер будет отменен.

Чтобы изменить время таймера, установите его заново, как описано выше.

Пауза

Использование данной функции позволяет приостановить работу всех зон нагрева (максимум до 10 минут), и таймера (если требуется оставить работающий прибор без присмотра на какое-то время).


- Во время работы нажмите на кнопку паузы «▶». Работа всех конфорок приостановится, а индикаторы на дисплее начнут мигать.
- Если работа не будет возобновлена в течение 10 минут, варочная панель автоматически отключится.
- Чтобы возобновить работу из режима паузы, снова нажмите на кнопку паузы. Варочная панель продолжит работу с теми настройками, которые были выбраны до момента приостановки.




Поддержание тепла

Эта функция предназначена для поддержания в теплом состоянии уже готовых блюд непосредственно после приготовления и не подходит для разогрева остывшей пищи.

Для включения функции поддержания тепла выполните следующие действия:

- Нажмите на кнопку выбора конфорки, для которой вы хотите активировать функцию поддержания тепла.
- Пока индикатор выбранной конфорки мигает, нажмите на кнопку поддержания тепла .

Мощность конфорки автоматически оптимизируется для поддержания тепла:

После нажатия на кнопку поддержания тепла  на дисплее выбранной конфорки отобразится символ «А». Это означает, что функция активирована и конфорка перешла в режим поддержания тепла с автоматически подобранной мощностью.

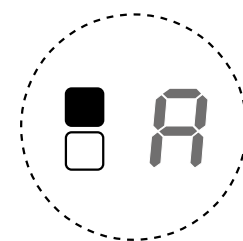
Установка уровня нагрева вручную не предусмотрена - панель сама регулирует нагрев для сохранения температуры готового блюда.

Для отключения функции поддержания тепла нажмите на кнопку выбора конфорки, для которой вы хотите отключить функцию поддержания тепла.

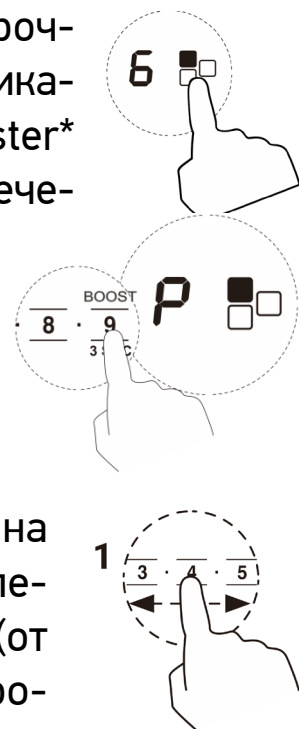
Пока индикатор выбранной конфорки мигает, с помощью слайдера установите нужный уровень мощности или выключите конфорку (уровень «0»). Функция поддержания тепла при этом автоматически отключится.

Функция быстрого нагрева (Boost)

Вы можете использовать функцию быстрого нагрева для резкого увеличения мощности выбранной зоны нагрева (максимум на 10 минут). Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления пищи и может быть полезна в тех случаях, когда Вы спешите или Вам требуется дополнительная мощность нагрева.



Для активации функции быстрого нагрева включите варочную панель и выберите нужную варочную зону. Пока индикатор выбранной конфорки мигает, нажмите на кнопку Booster* / удерживайте палец в крайней правой части слайдера в течение 3 секунд**. Мощность конфорки увеличится до максимума, а на дисплее конфорки отобразится индикатор P. Через 10 минут функция Booster автоматически отключится, и мощность конфорки возвратится на уровень 9.



Чтобы отключить функцию Booster самостоятельно, нажмите на кнопку выбора конфорки, а затем нажмите на кнопку Booster (при наличии) или проведите пальцем влево по слайдеру или коснитесь любого уровня мощности (от 1 до 9) - ускоренный нагрев отключится, и конфорка продолжит работу на выбранном уровне.

Автоматическое отключение

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

Кроме того, варочная панель автоматически выключится, если она работает продолжительное время без присмотра. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

| | | | | |
|--------------------|-----|-----|-----|-----|
| Уровень мощности | 1-2 | 3-4 | 5 | 6-9 |
| Время работы (мин) | 360 | 300 | 240 | 90 |

Во избежание короткого замыкания и выхода прибора из строя, панель оснащена функцией автоматического отключения при попадании жидкости на сенсорную зону управления.

Прибор оснащен системой контроля входного напряжения, в случае скачка напряжения, на экране появятся коды ошибок «E2»/«E3» и прибор отключится.

Индикация остаточного тепла

Если конфорка проработала некоторое время и все еще слишком горячая, чтобы к ней прикоснуться, на дисплее соответствующей конфорки загорается индикатор (даже когда конфорка выключена). Когда поверхность остынет до безопасной температуры, индикатор погаснет.

*Для моделей MIH302GR POWER, MIH302BK POWER, MIH302BG POWER.



**Для моделей MIH453GR POWER, MIH453WH POWER, MIH453BG POWER, MIH604GR POWER, MIH604BK POWER, MIH604WH POWER, MIH604BG POWER.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Рекомендации по приготовлению

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и экономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности по мере нагрева блюд.

Рекомендации по использованию посуды

- Допускается использовать только посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Пригодная для индукционных плит посуда маркируется специальным символом, который можно найти на упаковке или на дне изделия с внешней стороны.
- 
- Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию, нержавеющая сталь (хромистая сталь). Индукционная панель не будет работать с посудой из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия, если дно посуды не выполнено из ферромагнитного материала.
 - Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, то посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.
 - Если у вас нет магнита:
 1. Налейте воду в посуду, которую вы хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает значок , а вода нагревается, то посуда пригодна для использования.
 - Не пригодна для использования на индукционной варочной панели посуда, выполненная из алюминия или меди без магнитной прослойки, стекла, дерева, фарфора, керамики или фаянса.

Рекомендуемый размер посуды для индукционных варочных панелей:

- Минимальный диаметр дна – 10 см.
- Максимальный диаметр дна – 26-28 см (в зависимости от величины самой большой конфорки).

Обратите внимание, что размеры дна используемой посуды должны совпадать с размерами используемой индукционной варочной зоны.

Правильно выбранная посуда даст наилучший результат приготовления пищи с использованием индукционной варочной панели.

Для проверки дна посуды для индукции воспользуйтесь специальной одноразовой тестовой бумагой.

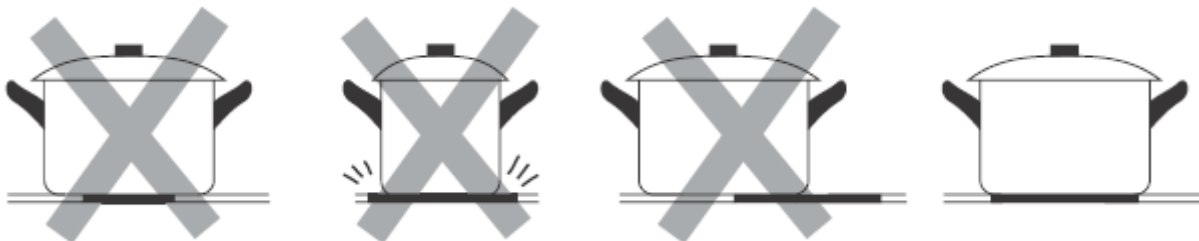
1. Положите тестовую бумагу на конфорку.
2. Поставьте пустую посуду на конфорку с бумагой.
3. Включите нагрев на максимальную мощность.
4. Подождите 10-12 секунд и отключите нагрев.
5. Подождите пока посуда остынет (или используйте защитные перчатки) и проверьте бумагу.

Если дно посуды достаточно ровное, бумага потемнеет равномерно.

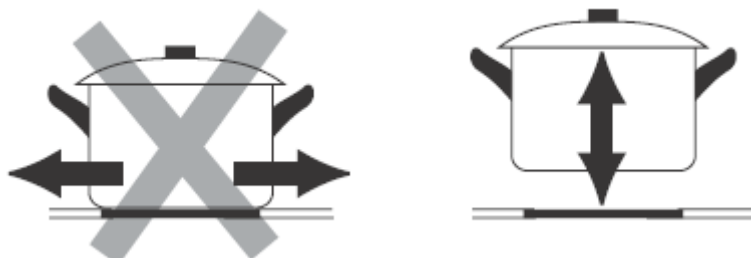
Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.



Дно посуды должно быть ровным, плотно прилегать к поверхности варочной панели и соответствовать размеру конфорки. Используйте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру выбранной конфорки. При использовании посуды с дном, размер которого немного превышает размер конфорки, индукционная варочная панель будет работать максимально эффективно. И наоборот, если дно посуды меньше размера конфорки, эффективность будет снижена. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может не определяться варочной панелью. Всегда располагайте посуду по центру конфорки.



Всегда поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать стеклокерамическое покрытие панели.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

Перед проведением работ по техническому обслуживанию всегда отключайте электропитание. В случае неисправности обратитесь в сервисную службу.



Замена повреждённого сетевого кабеля должна выполняться специалистом необходимой квалификации.

Допускается использование этого изделия только в закрытых помещениях.

Если конфорка работала в течение длительного времени, поверхность некоторое время будет оставаться горячей. Не касайтесь рабочей поверхности!

Продукты в герметичной упаковке необходимо вскрыть до начала разогрева, чтобы избежать взрыва вследствие теплового расширения.

Если поверхность варочной панели треснула, отключите устройство от электрической сети, чтобы не подвергнуться опасности поражения электрическим током.

Не ставьте на варочную панель грубую или неровную посуду, чтобы не повредить стеклокерамическую поверхность.

Старайтесь не ударять кастрюлями и сковородками по рабочей поверхности. Керамическая поверхность достаточно прочная, но и её можно разбить.

Не помещайте моющие средства или легковоспламеняющиеся материалы под варочную панель.

Чистка варочной панели

При чистке стеклокерамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей.

Избегайте трения любыми абразивными материалами, губками с царапающей поверхностью или дном кастрюль и т.п., так как это со временем приведет к стиранию маркировки на верхней части керамической варочной панели.

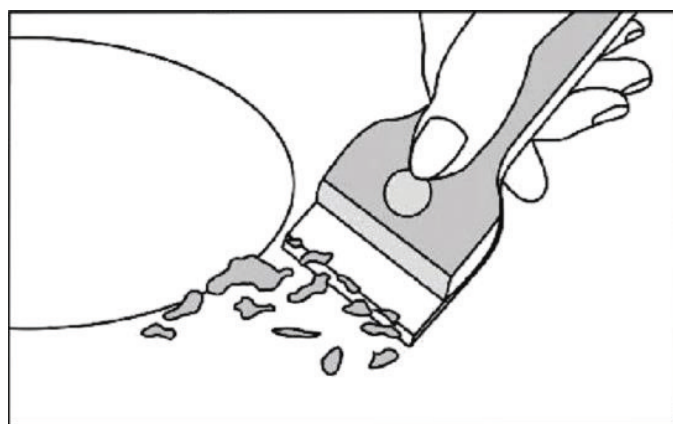
Регулярно очищайте керамическую варочную поверхность, чтобы предотвратить образование подгоревших остатков.

- Прибор следует очищать после каждого использования.
- Поверхность керамической варочной панели можно легко очистить следующим образом:

| Тип загрязнения | Метод очистки | Материалы для очистки |
|-----------------------|---|---|
| Известковый налет | Нанесите белый уксус на поверхность, затем вытрите насухо мягкой тканью | Специальное средство для очистки керамики |
| Пригоревшие пятна | Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью | Специальное средство для очистки керамики |
| Светлые пятна | Протрите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой тканью | Чистящая губка |
| Расплавленный пластик | Используйте скребок, подходящий для керамического стекла | Специальное средство для очистки керамики |

- Перед каждой очисткой убедитесь, что поверхность остыла.

Во избежание повреждения варочной поверхности сразу удаляйте скребком кусочки алюминиевой фольги, остатки пищи, брызги жира, следы сахара и другие продукты с высоким содержанием сахара. Затем протрите поверхность полотенцем и соответствующим средством, ополосните водой и высушите чистой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные тряпки, также избегайте использования агрессивных химических моющих средств, таких как спрей для духовки и пятновыводители.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Устройство изготовлено с учётом длительного срока службы без выхода из строя. Если во время использования варочной панели Вы обнаружили проблему, проверьте, возможно ли её решение в соответствии с нижеприведённой таблицей. Если предложенное решение не принесло результата и неисправность не удаётся устранить своими силами, обратитесь в авторизованный сервисный центр MEFERI.

Перед поиском причины неисправности отключите прибор от сети питания.

| Проблема | Возможные причины | Способ устранения |
|---|---|---|
| Варочная панель не включается. | Нет электричества в сети. | Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы. |
| Сенсорные кнопки не реагируют на касание. | Панель управления заблокирована. | Разблокируйте панель управления. См. «Блокировка панели управления» |
| Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание. | Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки. | Убедитесь, что панель управления сухая и чистая. Нажимайте на кнопки на панели управления так, как указано в данной инструкции. |
| На стекле появляются царапины. | Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство. | Используйте посуду с гладким ровным дном. См. «Рекомендации по использованию посуды». См. раздел «Уход и обслуживание». |
| Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки. | Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по разному). | Это нормальное явление и не указывает на неисправности прибора. |
| Варочная панель неожиданно включается или выключается | Случайное касание панели управления | Старайтесь не ставить предметы на панель управления и не проводить по ней чем-либо, даже когда она выключена. При необходимости выключите и снова включите панель. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Конфорка неожиданно отключается</p> | <p>1) Сработала функция автоматического отключения конфорки 2) После включения панели в течение 1 минуты не была выбрана ни одна конфорка. 3) Сработала защита от перегрева. 4) На панели управления есть жидкость или грязь.</p> | <p>1) При необходимости включите конфорку снова. Время работы конфорок до автоматического отключения см. в таблице подраздела «Автоматическое отключение». 2) Включите панель снова и в течение минуты установите уровень мощности для нужной конфорки. 3) Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы, а температура окружающей среды не слишком высока. Убедитесь, что посуда не выступает за пределы конфорки в направлении панели управления, чтобы не допустить ее перегрева. 4) Очистите и протрите насухо варочную панель, особенно область панели управления, затем включите ее снова.</p> |
| <p>Конфорки во время работы включаются и выключаются</p> | <p>Нагрев происходит циклически (импульсный режим)</p> | <p>Это предусмотрено конструкцией и не является неисправностью.</p> |
| <p>Дисплей работает, но посуда не нагревается</p> | <p>Сработала защита от перегрева</p> | <p>См. пункт «Варочная панель неожиданно отключается».</p> |
| <p>Процесс нагрева занимает необычно много времени</p> | <p>Используется неподходящая посуда</p> | <p>См. раздел «Рекомендации по использованию посуды»</p> |

Внимание! Если с помощью этих рекомендаций устранить проблему не удастся, обратитесь в фирменный сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно.

Коды ошибок и их значение

| Код ошибки на дисплее | Возможные причины | Способ устранения |
|-----------------------|--|--|
| U - | Индукционная варочная зона включена, но на ней не установлена посуда, или посуда не подходит для индукционных панелей. | Установите посуду на активированную варочную зону, или замените посуду на подходящую для индукционных панелей. |
| E2 | Слишком низкое напряжение | Проверьте электропитание. Если параметры сети в норме, включите варочную панель снова. |
| E3 | Слишком высокое напряжение | |
| E0 | Перегрев силового транзистора (IGBT) | Дождитесь полного остывания варочной панели и включите её снова. |
| E8 | Ошибка датчика NTC1 / короткое замыкание | Обратитесь в сервисную службу или к сертифицированному электрику. |
| E7 | Ошибка датчика NTC1 / обрыв цепи | |
| E5 | Ошибка датчика NTC2 / короткое замыкание | |
| E9 | Ошибка датчика NTC2 / обрыв цепи | |
| E4 | Неисправность датчика нагрева | |
| F | Ошибка связи дисплея с платой управления | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | MIH302BK POWER MIH302GR POWER MIH302BG POWER | MIH453WH POWER MIH453GR POWER MIH453BG POWER | MIH604BK POWER MIH604WH POWER MIH604GR POWER MIH604BG POWER |
|-------------------------------|--|--|--|
| Тип варочной поверхности | Индукционная | Индукционная | Индукционная |
| Количество конфорок | 2 | 3 | 4 |
| Максимальная мощность | 3500 Вт | 5600 Вт | 7400 Вт |
| Номинальное напряжение | 220-240 В | 220-240 В | 220-240 В |
| Номинальная частота | 50/60 Гц | 50/60 Гц | 50/60 Гц |
| Внешние размеры (ШхГхВ) | 300x520x58 мм | 450x520x52 мм | 590x520x52 мм |
| Размеры для встраивания (ШхГ) | 275x495 мм | 430x495 мм | 565x495 мм |
| Вес нетто | 4,5 кг | 5,9 кг | 7,5 кг |

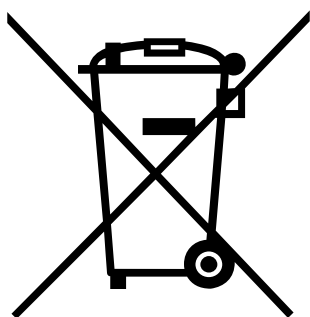
ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА, ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ, РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

- Правила и условия монтажа устройства описаны в данном руководстве в разделе «Установка».
- Хранение устройства должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 10 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

Транспортировка

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (верхней частью кверху).

Утилизация



- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
- Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
- Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

С информацией о сроке службы устройства и условиями предоставления гарантии Вы можете ознакомиться в Гарантийном сертификате, входящем в комплект поставки, а также на Официальном сайте MEFERI:
www.meferi-home.ru

Изготовитель: Мефери Технолоджиз Ко., ЛТД
Китай, № 4501, 45/Ф, Блок А, № 530, Средняя часть проспекта Тяньфу,
Зона Хай-Тек Чэнду, Китай (Сычуань) Пилотная зона свободной торговли
Сделано в Китае

Manufacturer: Meferi Technologies CO., LTD
China, No. 4501, 45/F, Block A, No. 530, Middle Section of Tianfu Avenue,
Chengdu Hi-tech Zone, China (Sichuan) Pilot Free trade Zone

Импортер в России/уполномоченное изготовителем лицо:
ООО «МЕФЕРИ».
107023, Россия, Москва город, вн.тер.г. муниципальный округ Преображенское, Малая Семёновская ул., д. 11/2, стр. 7, этаж/помещение/комната 1/III/3.2