



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

**MIH302BK LIGHT**  
**MIH302BK POWER**  
**MIH302WH POWER**  
**MIH302BK ULTRA**  
**MIH453BK POWER**  
**MIH453WH POWER**  
**MIH602BK POWER**  
**MIH755BK POWER**  
**MIH905BK POWER**  
**MIH905BK ULTRA**

**POWER LIMIT WORKING MODE(MIH752BK POWER/ MIH905BK POWER/ MIH905BK ULTRA)**  
The left two heating zones can operate on the full power setting. The right two and the middle heating zones if operated simultaneously, exceed 3600W. This means when selecting the higher settings for these zones, they will adjust automatically to make total power less than 3600W.  
**Auto adjustment rule for right two heating zones and middle heating zone: If you select a higher heat setting for one heating zone , the other heating zone heat setting will lower automatically to make total power less than 3600W.**

## **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.
- Предоставьте 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 имплантатами (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, МРЗ-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 вставляйте 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, имеющиеся 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, предназначенное 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!

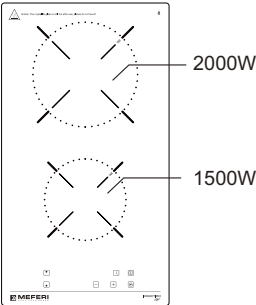
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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
MIH755BK POWER		1800W (Boost 2200W)	1500W (Boost 1800W)	1200W (Boost 1500W)	750x520x62	730x490
MIH905BK POWER		2000W	2000W	1500W	860x520x62	835x490

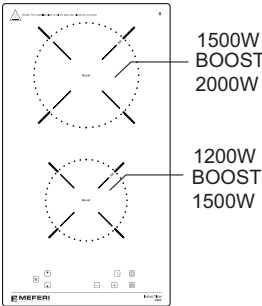
Model	Power supply	Power					Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area front left (180mm)	Heating area rear left (180mm)	Heating area middle (210mm)	Heating area rear right (180mm)	Heating area front right (180mm)		
MIH302BK ULTRA	AC220-240V 50Hz	1200W (Boost 1500W)	1500W (Boost 2000W)	/	/	/	288x520x62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

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

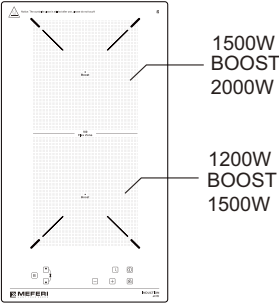
Вид сверху



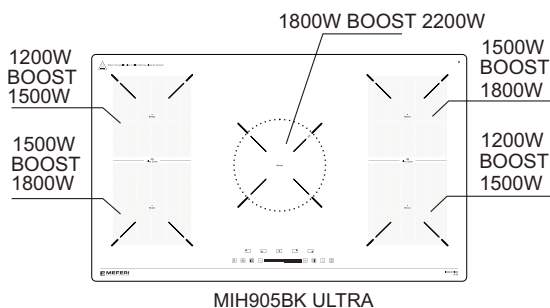
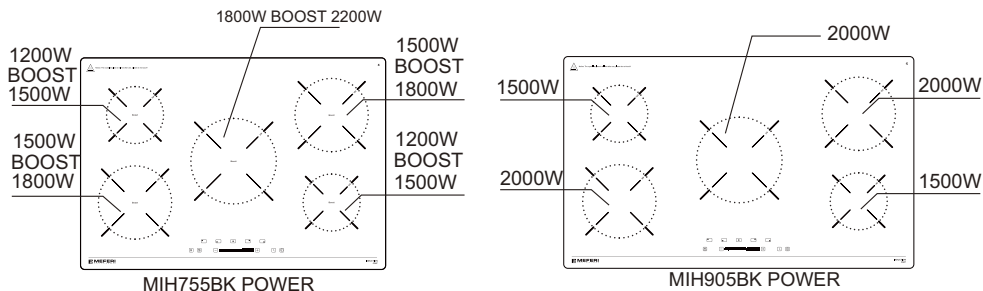
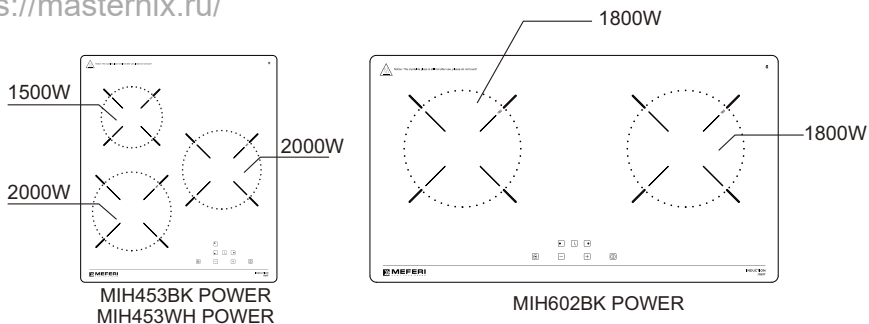
MIH302BK LIGHT



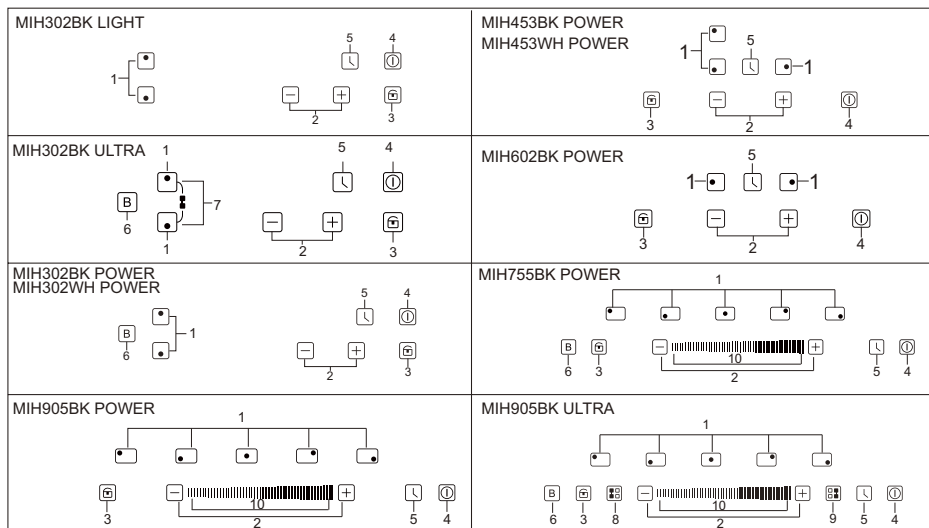
MIH302BK POWER  
MIH302WH POWER



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

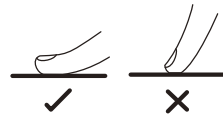


### Before Using Your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

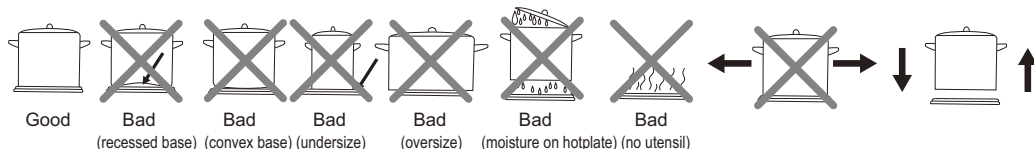
### Using the Touch Controls

- 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.



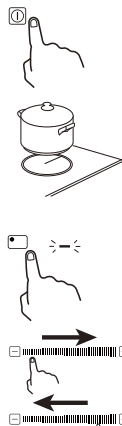
### Choosing the Right Cookware

- 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, it's 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



### 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:

- Make sure the induction hob is turned on.
- Touch and hold the keylock control for a while.
- 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.

РЕЖИМ РАБОТЫ С ОГРАНИЧЕНИЕМ МОЩНОСТИ (MIH905BK POWER/MIH905BK ULTRA)

Правые 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. Правильно автоматической регулировки для двух правых зон нагрева и средней зоны нагрева. Если вы выбираете более высокую настройку нагрева для одной зоны

Нагрева, настройка нагрева другой зоны нагрева будет автоматически снижаться, чтобы общая мощность была меньше 3600 Вт. Если левая зона нагрева, дисплей flashes "U" and the hob will automatically go in the standby mode in 1 minute. The heat 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

- Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
- Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
- 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.

- 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.

- 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.

- 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

- 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".

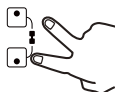
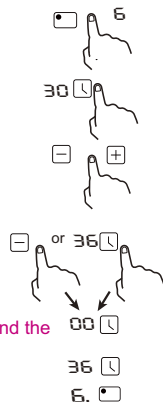
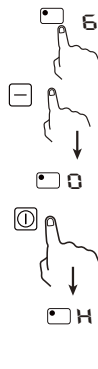
Any timers that may be running for the 2 cooking areas will turn off, and 2 dashes "--" will appear in the timer display.

- 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.

- 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.



#### 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 «Р». 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.

#### РЕЖИМ РАБОТЫ С ОГРАНИЧЕНИЕМ МОЩНОСТИ (MIN755BK POWER/ MIN905BK POWER/ MIN905BK 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.

Чтобы включить функцию усиления, сначала нажмите регулятор выбора зоны нагрева, а затем регулятор «Boost». Зуммер подаст один звуковой сигнал и на дисплее загорится символ «Р», 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. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

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

#### 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:

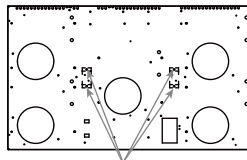
- 1) Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания.
- 2) Держите лезвие или приспособление для очистки под углом 30° и очистите загрязнение или разлив на прохладном участке конфорки.
- 3) Очистите загрязнения или пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца.
- 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) . Промокните 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



Screws need to be removed

**4. Disassembly bottom base ( MIH905BK POWER/MIH905BK ULTRA )**  
4 bigger screws need to be removed first before bottom base disassembly. (Bottom base removal need to be done by professional person. Normal user is not allowed to disassembly bottom base)

#### 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 устранить 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 шелчки.  
Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют поразному). 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 «E».  
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 подсоединена с помощью провода, отключите питание, проверьте подсоединение провода; отключите питание, проверьте, не отсоединена 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	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 удастся 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 удастся 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	

Выше приведены признаки основных неисправностей и проверки.

Во избежание риска и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте изделие самостоятельно.

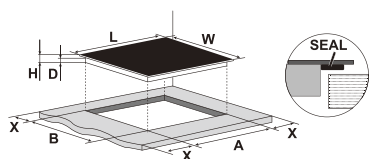
## Монтаж

Выбор оборудования для монтажа

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

В целях монтажа и использования вокруг отверстия необходимо свободное 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:



МИН302BK LIGHT МИН302WH POWER  
МИН302BK POWER МИН302BK ULTRA

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

МИН453BK POWER  
МИН453WH POWER

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

МИН602BK POWER

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

МИН755BK POWER

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

МИН905BK POWER  
МИН905BK 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.

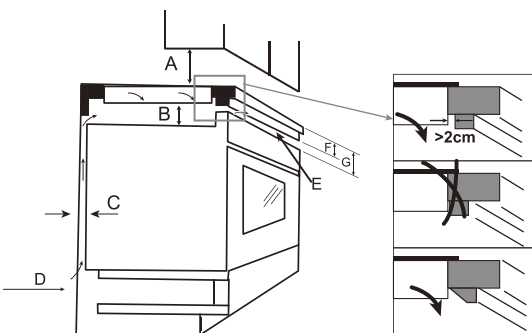
При любых обстоятельствах необходимо обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедиться в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы.

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 дна 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

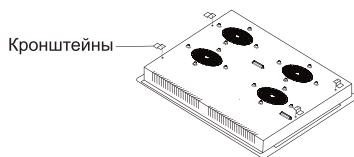
### **Перед размещением крепежных кронштейнов**

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

- 1. Монтаж индукционной варочной панели должен производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Мы готовы предоставить вам услуги специалистов. Не выполняйте эту работу самостоятельно.
- 2. 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
- 3. Монтаж индукционной варочной панели выполняется таким образом, чтобы обеспечить хороший теплоотвод для повышения ее долговечности.
- 4. Стена и зона нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- 5. Чтобы избежать повреждений, ламинат и клей должны быть термостойкими.



Подключение варочной панели к электросети

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

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

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

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, 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.

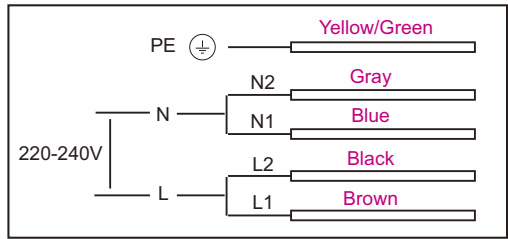
Блок питания должен быть подключен в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.


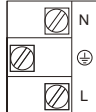


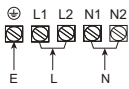



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:


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

MIH453BK POWER  
MIH453WH POWER



<p><b>CONNECTION DIAGRAM</b></p> <p>Caution! Voltage of heating elements 220-240V Caution!</p> <p>In the event of any connection the safety Wire must be connected to the  E terminal.</p>	<p>MIH602BK POWER</p> 	<p>MIH755BK POWER MIH905BK POWER MIH905BK ULTRA</p> 	<p>Recommended type of connection lead</p>
		 <p>For 220-240V earthed one-phase connection, bridges connect L1-L2 terminals and N1-N2 terminals, safety wire to </p>	

- 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.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: устройство нельзя утилизировать вместе с неотсортированны м бытовым мусором. Такие отходы необходимо сбирать отдельно для специальной переработки.</p>	<p>Изделие имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы сможете 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>
---	--