



Плитка индукционная
3000 СЕРИИ

Напряжение питания: 220-240 В-
Частота: 50/60 Гц
Вес нетто: 5 кг
Размер: 565x360x65 мм

Только для домашнего
использования

Пожалуйста, внимательно
прочитайте это руководство
перед использованием прибора
и сохраните его. Рисунки
приведены только для справки,
приобретенная Вами модель
может отличаться.

UM_MC-IN2212_ver1_28.10.19

RU

Руководство по эксплуатации



почувствуй себя дома

MC-IN2212

RU.MIDEA.COM

Благодарим Вас за покупку техники Midea! Пожалуйста, перед использованием внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В тексте данного Руководства Вы найдете необходимую информацию по правильной эксплуатации и обслуживанию Вашей бытовой техники. Соблюдение указанных мер предосторожности поможет сэкономить много Вашего времени и средств в ходе эксплуатации прибора. В Руководстве Вы также найдете разъяснения по вопросам эксплуатации и устранения неисправностей, которые могут избавить Вас от необходимости обращаться в службу сервиса.

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

Содержание

Меры предосторожности.....	3
Описание прибора	5
Подготовка к работе и использование	6
Комплектация	6
Технические характеристики	6
Чистка и уход	6
Правильная утилизация	8

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

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

Меры предосторожности

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться на него.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких, как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Никогда не используйте электроплитку для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте варочную панель.
- Не нагревайте на плитке герметично закрытую посуду, в том числе закрытые консервные банки, так как они могут взорваться из-за теплового расширения.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

Меры предосторожности

Меры предосторожности по обращению с электричеством

- Убедитесь в соответствии параметров электросети характеристикам прибора.
- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не повреждайте шнур питания или вилку. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены. Во избежание опасных ситуаций поврежденный шнур питания устройства подлежит замене производителем, его представителем по сервисному техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.
- Не допускайте контакта шнуров питания прочих электроприборов с горячими частями электроплитки. Изоляция кабеля может расплавиться.
- Запрещается использование удлинителей при подключении.
- Не помещайте корпус прибора в воду при чистке. Не допускайте попадания воды внутрь прибора.
- Убедитесь, что электрическое соединение прибора должным образом заземлено. Запрещается устанавливать прибор без заземления.
- Устанавливайте прибор так, чтобы доступ к выключателю был свободным.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Если прибор неисправен, отключите его от сети. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если стеклокерамическая поверхность разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте электроплитку из электросети для чистки или технического обслуживания.

Меры предосторожности

Меры пожарной безопасности

- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться в процессе приготовления.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия прибора. Не устанавливайте прибор на скатерть, ковер, бумагу, так как это может перекрыть вентиляционные отверстия и привести к перегреву и пожару.
- Не помещайте на варочную поверхность бумагу, ткань, алюминиевую фольгу и иные подобные предметы во избежание их возгорания.
- Не устанавливайте плитку рядом с источниками открытого огня, например, газовыми плитами, или повышенной температуры.

Меры безопасности при установке

- Устанавливайте плитку на ровной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола.
- Не устанавливайте прибор на металлические поверхности.
- Не устанавливайте прибор во время работы на газовую плиту, в том числе неработающую, так как электромагнитное поле может повредить металлические части газовой плиты.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Индукционная плитка не должна быть установлена непосредственно на посудомоечной машине, холодильнике, морозильнике, стиральной или сушильной машине, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящем Руководстве.

Меры предосторожности



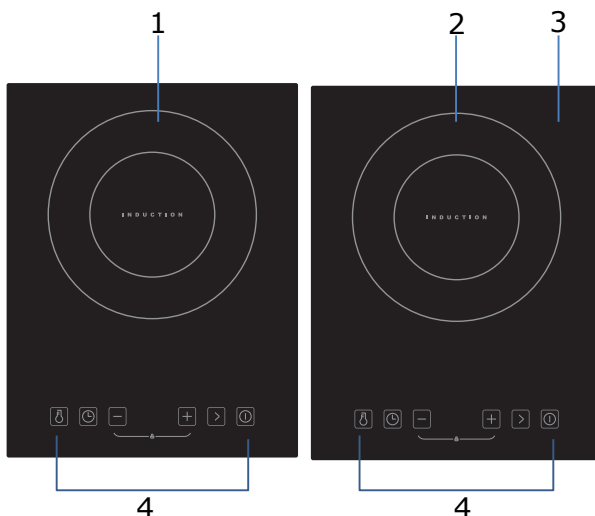
ВНИМАНИЕ: индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Несмотря на то, что она отвечает всем современным требованиям электробезопасности, лицам с вживленными кардиостимуляторами, инсулиновыми помпами и пр. следует проконсультироваться с врачом перед использованием данного прибора.



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

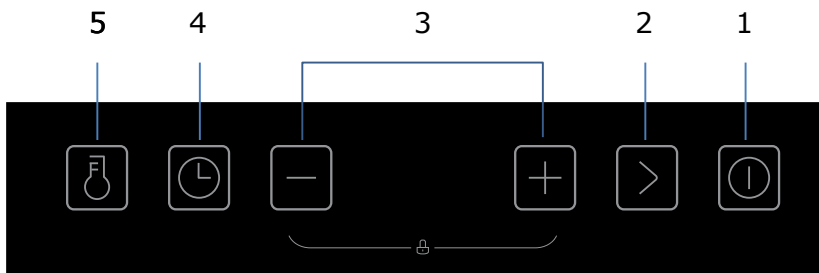
Описание прибора

1. Зона с мощностью 2000 Вт
2. Зона с мощностью 1500 Вт
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления



Описание прибора

Панель управления



1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Кнопка "СТАРТ"
3. Кнопки увеличения / уменьшения мощности / времени таймера / температуры / блокировки
4. Таймер
5. Кнопка регулировки температуры

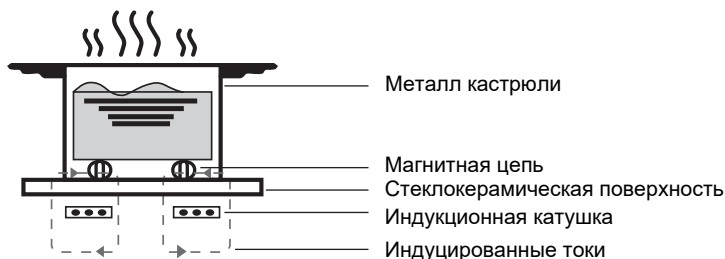
Комплектация

1. Индукционная плитка
2. Руководство по эксплуатации
3. Гарантийный талон

Подготовка к работе

Информация об индукционной варочной поверхности

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

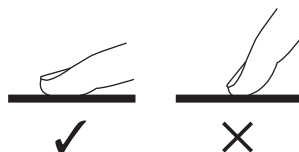


Перед использованием новой варочной панели

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

Использование сенсорных элементов управления

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



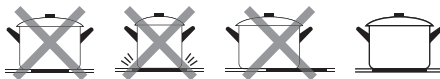
Подготовка к работе

Выбор посуды для приготовления

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



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



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



Размеры посуды

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

Конфорки	Базовый диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1	140	200
2	140	200

Используйте только ту посуду, которая подходит для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.

Вы можете проверить пригодность вашей посуды, поднеся к ней магнит. Если магнит притягивается к поверхности посуды, значит, она подходит.

Если у вас нет магнита, налейте в проверяемую посуду немного воды, поставьте ее на панель и включите ее. Если дисплей панели не мигает, а вода нагревается, значит, посуда подходит.

Для индукционной панели не подходит посуда из следующих материалов: чисто из нержавеющей стали, алюминия и меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

Порядок работы

<p>1. Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ ВЫКЛ в течение 2 секунд. Раздастся звуковой сигнал, индикатор мощности начнет мигать. Если в течение 60 секунд не будет произведено ни одного действия, прибор автоматически отключится.</p>	
<p>2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.</p>	
<p>3. Нажмите кнопку "Старт", процесс нагрева начнется. На дисплее отобразится текущая мощность.</p>	
<p>4. Выберите уровень мощности коснувшись кнопок «-» или «+» в любой момент работы.</p>	

Если во время выбора мощности раздается звуковой сигнал, это может означать, что:

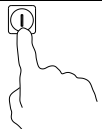

- Вы неправильно разместили посуду на панели;
- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной панели;
- Посуда слишком мала или стоит не в центре конфорки;

Нагрева не происходит, если посуда не подходит. Если конфорка не используется в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Если посуда снята с конфорки, нагрев автоматически прекращается, через 1 минуту прибор прекращает свою работу.

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Левая конфорка (180 мм), Вт	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Правая конфорка (180 мм), Вт	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500	/	/

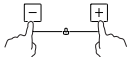
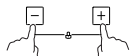
Порядок работы

Завершение процесса приготовления

Выключите варочную панель, нажав на панели управления кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.	
Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.	

Блокировка управления

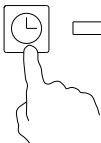
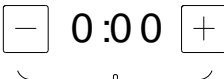
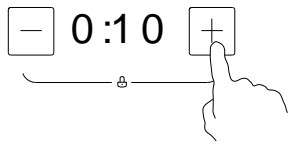
- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка управления	
Нажмите одновременно кнопки "+" и "-"	 Индикатор покажет "Loc".
Разблокировка управления	
Нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-".	



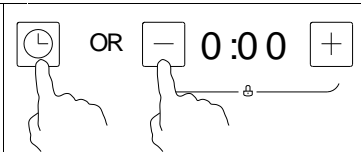
Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

Использование таймера для одной конфорки

В процессе работы конфорки нажмите кнопку "ТАЙМЕР" для установки времени таймера.	 
Установите время. Нажмите «+» или «-» на панели управления один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления, уменьшая или увеличивая на 10 минут.	

Порядок работы

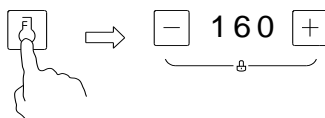
Для сброса таймера нажмите и удерживайте кнопку "Таймер" или при помощи кнопки "-" установите время на 00:00.



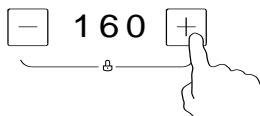
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд. По истечении времени таймера выбранная конфорка отключится автоматически.

Установка температуры приготовления

1. В процессе приготовления нажмите кнопку "Температура"



2. Выберите температуру работы, коснувшись кнопку «-» или «+» в любой момент работы.



Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

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

Советы по приготовлению

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85°C, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

Подрумянивание мяса

1. Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:
2. Перед началом приготовления поддержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
3. Разогреть сковороду с толстым дном.
4. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
5. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
6. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите совместимую с индукционной плиткой глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Обнаружение мелких предметов

Если на поверхность панели поставлена посуда неподходящих размеров или немагнитная посуда, а так же такие мелкие предметы, как ключи, вилки, ножи, панель автоматически перейдет в спящий режим на 1 минуту. Вентилятор приостановит нагрев панели еще на 1 минуту.

Советы по приготовлению

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
200-400 Вт	<ul style="list-style-type: none">• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи• для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся• слабое кипение• медленный подогрев
600 Вт	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• сильное кипение• приготовление каши
600-800 Вт	<ul style="list-style-type: none">• приготовление блинов
1000-1200 Вт	<ul style="list-style-type: none">• пассировка• приготовление пасты
1400-2000 Вт	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание• подрумянивание мяса• доведение супа до кипения• кипячение воды

Чистка и уход

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

Устранение неисправностей

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что прибор подключен к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Порядок работы».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончик пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Почарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормально, не следует ничего предпринимать. Не отключайте шнур питания панели от сети, пока работает вентилятор.

Устранение неисправностей

<p>Посуда не нагревается, мигает дисплей.</p>	<p>Панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной поверхности.</p> <p>Панель не может обнаружить посуду, так как она намного меньше конфорки или расположена не по центру.</p>	<p>Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления»).</p> <p>Поставьте посуду ровно в центр конфорки, чтобы основание посуды совпадало с краями конфорки.</p>
<p>Индукционная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее отображен код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите буквы или цифры кода ошибки, отключите шнур питания, обратитесь к Квалифицированному специалисту.</p>

Индикация ошибок на дисплее

Код ошибки	Неисправность
E1	Разрыв цепи датчика температуры стеклокерамической поверхности
E2	Замыкание цепи датчика температуры стеклокерамической поверхности
E3	Перегрев датчика температуры стеклокерамической поверхности
E4	Разрыв цепи датчика температуры транзистора
E5	Замыкание цепи датчика температуры транзистора
E6	Перегрев датчика температуры транзистора
E7	Слишком низкое напряжение
E8	Слишком высокое напряжение
EB	Отказ датчика температуры стеклокерамической поверхности

Технические характеристики

Модель	Номинальное напряжение	Номинальная мощность, Вт	Размеры, мм	Вес нетто, кг
MC-IN2212	220-240 В~, 50/60 Гц	3500	565*360*65	5

Правильная утилизация



Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования.

Надлежащая утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие.

Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сертификат соответствия №ТС RU C-CN.OM02.B.10232

Орган по сертификации: ООО «Авто Эксперт».

Адрес: 125438, Российская Федерация, г. Москва, Пакгаузное ш., д.1

Срок действия: по 15.05.2023 г.

Импортер в РФ: ООО «Ориент Хоусхолд Апплиансес»

127015, РФ, Москва, ул. Новодмитровская, д. 2, стр. 1

Информационно-справочная служба: 8 800 777 00 88

ru.midea.com

Изготовитель: Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес
Мануфэкчуринг Компани Лимитед

№19 Саньле Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне (x x x xxx xxxxxxx Г М ДД x xxxxx x, где Г- год, М-месяц (1-9, А, В, С), ДД - число, xxx- другие символы номера. Пример: 1 4 0 750 17647115 6523 2 7 0377 1, дата производства -23.05.2016 г.).