

Встраиваемая стеклокерамическая варочная поверхность

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МСН 64160, МСН 64260F

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	4
Описание прибора	6
Перед первым использованием варочной панели.	7
Использование варочной панели.	8
Использование таймера.	10
Уход и чистка.	15
Рекомендации по поиску неисправностей.	16
Инструкция по установке.	17
Технические характеристики.	21

Варочная панель предназначена для приготовления пищи.

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

Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).

Примечание: Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.

Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

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

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

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, отелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукции стекло.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями.
- Не позволяйте детям играть с прибором, находиться рядом или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключите варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.
- Поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.

Во избежание поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.

Во избежание получения ожогов

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

Меры предосторожности при монтаже варочной поверхности

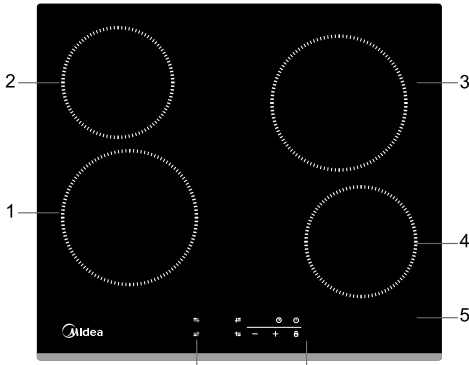
- Стеклокерамическая панель должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, не занимайтесь установкой самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Эта стеклокерамическая поверхность может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением сети не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, обратитесь в органы местного управления за дополнительными инструкциями по установке.

Правильная утилизация продукта



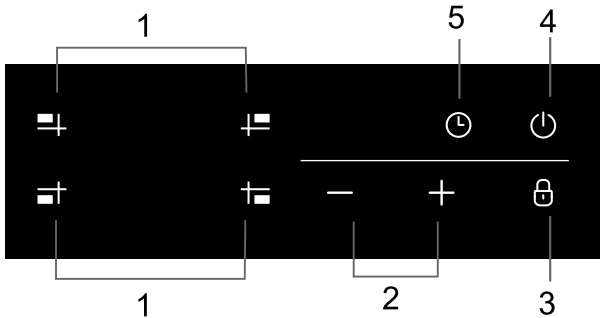
Данная маркировка означает, что изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку для рационального использования материальных ресурсов.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

Вид сверху



1. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

6
Панель управления



1. Кнопки регулировки рабочих зон
2. Кнопка регулировки мощности и таймера
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка ВКЛ. / ВЫКЛ
5. Кнопка таймера

7 Перед первым использованием варочной панели

Информация о стеклокерамической варочной поверхности

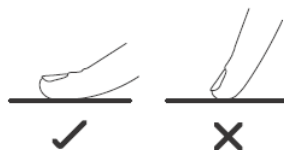
Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, стеклокерамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд.

Перед использованием новой варочной панели

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

Использование сенсорных элементов управления

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

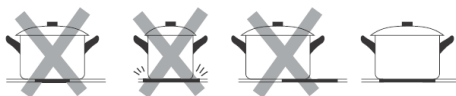


Выбор посуды для приготовления

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.


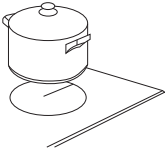



Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.


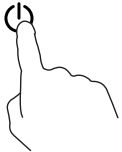


1) Начало процесса приготовления

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

<p>1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. Все индикаторы покажут “-”.</p>	
<p>2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.</p>	
<p>3. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны (например, зоны 3).</p> <p>Выберите уровень мощности коснувшись «->» или «+» кнопки регулировки мощности</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключиться. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1. • Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи. • Удерживая любую из этих кнопок можно регулировать значение мощности вверх или вниз. • Удерживая любую из этих кнопок можно регулировать значение мощности вверх или вниз. 	

2) После окончания приготовления

<p>Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощности пока значение не достигнет «0» или одновременным нажатием кнопок «->» и «+»</p>	
<p>Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	





Остерегайтесь горячих поверхностей!

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 кнопку блокировки  на панели управления.	Индикатор покажет "Lo".
Разблокировка управления	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что варочная поверхность включена. 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время. 	

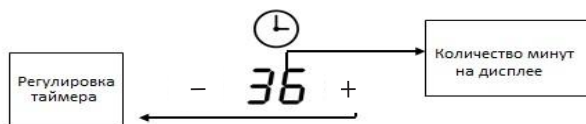


Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ  В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

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

Максимальное время работы таймера – 99 минут



1) Использование таймера в качестве минутного таймера



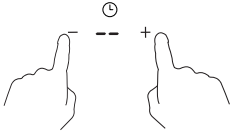

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

<p>Убедитесь, что варочная поверхность включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.</p>	
<p>Нажмите кнопку таймера. Индикатор таймера покажет «--». Установите время нажатием «+» или «-» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать.</p>	
<p>Нажмите "-" и "+" вместе, таймер будет отменен, а "--" покажет в минутном индикаторе.</p>	
<p>Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и когда установленное время закончится индикатор таймера покажет "--".</p>	

Внимание:

- Нажмите «+» или «-» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая на 10 минут.
- Если установочное время будет более 99 минут, то таймер автоматически вернется к «0».

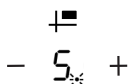
2) Установка таймера для одной конфорки

<p>Коснитесь кнопки выбора рабочей зоны (например, зоны 3) Затем нажмите кнопку таймера.</p>	
<p>Установите время.</p>	
<p>Нажмите «-» или «+» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветится "--".</p>	
<p>Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.</p>	















Примечание:

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



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

3) Установка таймера для нескольких конфорок

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится НАИМЕНЬШЕЕ время из установленных.		
<u>Начало работы</u>		
 	 	 
Установлен на 15 минут	Установлен на 45 минут	Время на таймере
После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.		
<u>Через 15 минут</u>		
 	 	 
Отключилась	Осталось 30 минут	Время на таймере

Защита от перегрева

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

Время работы по умолчанию

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

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

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 керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Советы по приготовлению



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

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

Медленное кипение (томление)

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

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

Подрумянивание мяса

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

Жарка

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

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 керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

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

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!). 3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверьте 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.
Пролившися, расплавленные и засахаренные пятна	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Держите скребок под углом 30° и 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 пролившися, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели. • Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Вытрите жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой. 4. Насухо протрите поверхность. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Пощарапано 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.

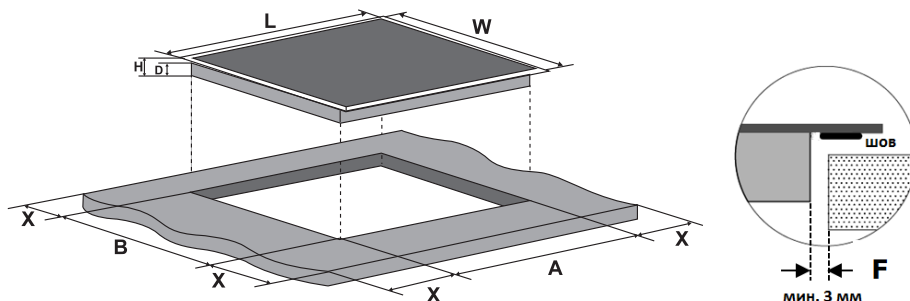
Срок службы прибора составляет 10 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия. В случае отсутствия штампа магазина срок службы исчисляется со дня изготовления.

Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!

17 Инструкция по установке

1) Выбор оборудования для установки

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



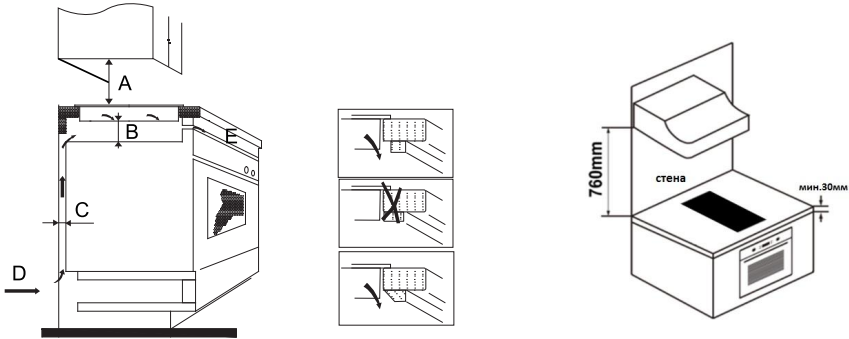
Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	55 мм	51 мм	560+4 мм	490+4 мм	50 мм мин.	3 мм мин.
				+1	+1		

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



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

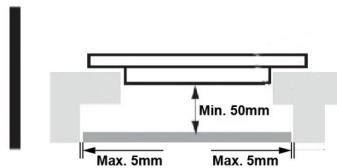


A	B	C	D	E
760 мм	50 мм мин.	20 мм мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм



Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

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



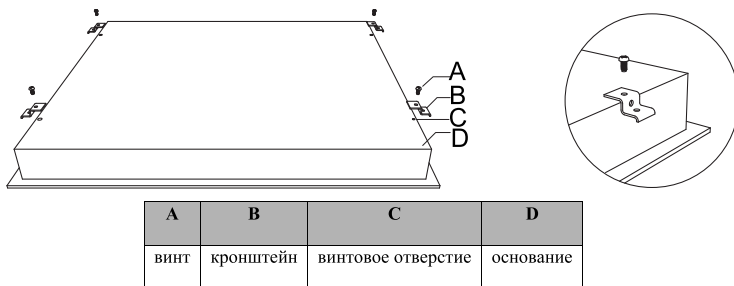
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны плиты не заблокированы столешницей, после установки плиты в рабочее положение.

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

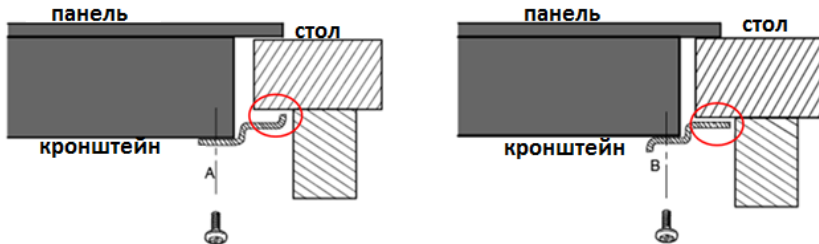
2) Установка крепежа

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

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



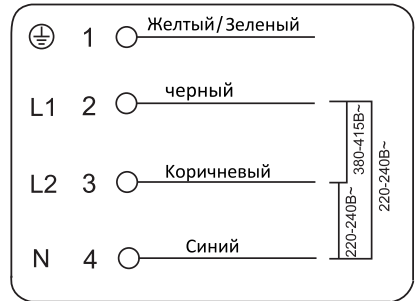
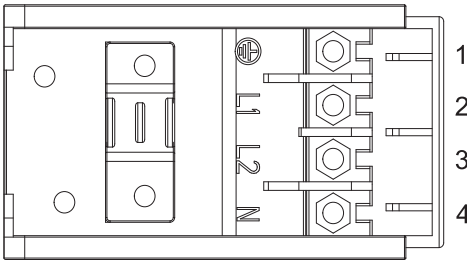
Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



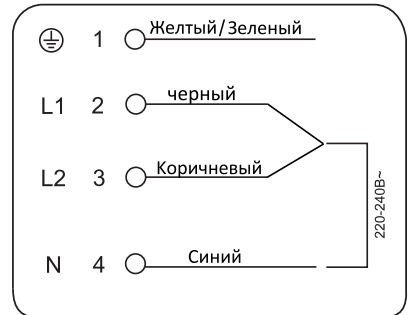
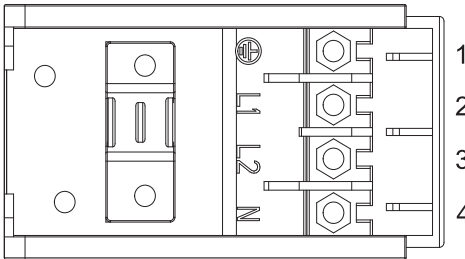
Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

3) Подключение к источнику питания

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



Вариант подключения для двухфазной сети



Вариант подключения для однофазной сети

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

21 Технические характеристики

Модель:	МСН64160 / МСН64260F
Зоны нагрева	4 зоны
Номинальное напряжение питания:	220-240 В ~
Номинальная мощность:	5500-6600Вт
Размер продукта Г×Ш×В:	590 x 520 x 55 мм
Размеры ниши:	560 x 490 мм
Вес нетто:	9 кг

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

Информация о сертификации:	Сертификат соответствия ТС RU С-СН.ЫЖ01.В.00771 Орган по сертификации: ООО «ГЛОБЭКС» Адрес: 121552, г. Москва, ул. Ярцевская, д.34, корп.1, оф.8 Срок действия: по 05.09.2023 г.
Изготовитель:	Фошань Шунде Мидеа Электрикал Хитинг Апплиансес Мэнупекчуринг Компани Лимитед Адрес: №19, Санлье Рoad, Бейцзяо, Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай Сделано в Китае
Импортер в РФ:	ООО "Ориент Хоусхолд Апплиансес" Адрес: 127015, Москва, ул. Новодмитровская, д.2, стр.1, офис 406 Информационно-справочная служба: 8(800) 777-00-88 http://ru.midea.com/

