

Gas Hob

USER MANUAL

MG3270TGB
MG3270TGW

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	0 1
SAFETY INSTRUCTIONS	0 2
SPECIFICATIONS	0 7
PRODUCT OVERVIEW	0 8
QUICK START GUIDE	0 9
PRODUCT INSTALLATION	1 0
OPERATION INSTRUCTIONS	1 2
CLEANING AND MAINTENANCE	1 8
TROUBLESHOOTING	2 0
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	2 1
DISPOSAL AND RECYCLING	2 1
DATA PROTECTION NOTICE	2 2

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

The power cord of this product comes with a plug, no additional wiring is required. This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

The manufacturer is exempt from all liability if this manual's requirements are not complied with. All operations relating to installation, regulation and conversion to other gas types must be carried out by an authorised installation engineer, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers.

You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another gas type. Before you begin, turn off the appliance's electricity and gas supply. This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed. Before installing, check that local distribution conditions (gas type and pressure) and the appliance's adjustment are compatible. The appliance's adjustment conditions are written on the label or the specifications plate.

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications.

The appliance must not be connected to a combustion product removal device. The supply cable must be attached to the unit to prevent it from touching hot parts of the oven or hob. Appliances with electrical supply must be earthed. Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance. The units next to the appliance must be made of non-flammable materials. The laminated covering and glue for adhering it must be heat resistant. This appliance cannot be installed above fridges, washing machines, dishwashers or similar. An oven must have forced ventilation to install a hob above it. Check the dimensions of the oven in the installation manual.

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

If the country symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

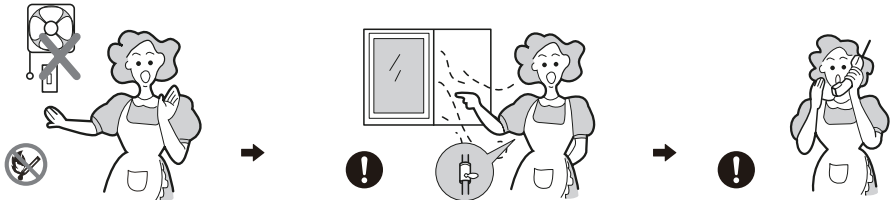
DANGER

- If gas seems to leak, take the actions as follow:

Do not turn on the light.

Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.

Do not use a telephone.



1. Stop using the product and close the middle valve.

2. Open the window to ventilate.

3. Contact our service centre by using a phone outside.

- The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

WARNING

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
- If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.
- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. Do not use this appliance as a space heater.
- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance.
- Only use the appliance for preparing food.
Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.
- Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.
- Do not place articles on or against this appliance.
- Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this
- appliance with wet hands.
The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use,
- take all due precautions.
Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and
- catch fire.
Never leave the appliance unattended when cooking.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an
- accident by tipping or spillage.
Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not
- stored above or below the appliance.
Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.
- Never use abrasive or caustic cleaning agents.
- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer
- and only genuine approved spare parts should be used.

CAUTION

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a professional before installation of the additional ventilation.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away.
- CAUTION: In case the glass surface breaks:
 - shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.
- Do not use hob guard.
- The use of inappropriate hob guards can cause accidents.

CAUTION

- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.
- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.
- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.
- Do not use lids or hob guards for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.
- This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.
- The images shown in these instructions are for guidance only.

SPECIFICATIONS

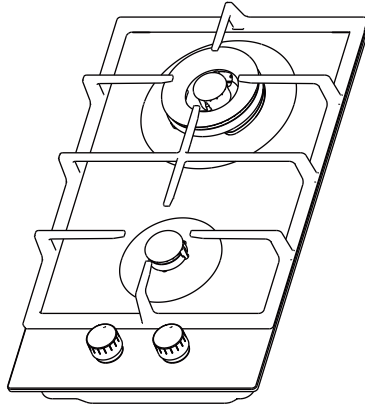
Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	ΣQn
MG3270TGB MG3270TGW	Glass	300*520*100	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240V-50Hz-60Hz, 2W	Mini Wok(1), Auxiliary(1)	4.3kW

Gas Specification

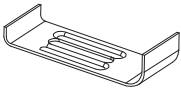
Model	Gas type& pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Mini Wok	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
MG3270TGB MG3270TGW	G30 29mbar	0.91	/	/	0.50
	G20 20mbar	1.39	/	/	0.78

PRODUCT OVERVIEW



The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

Accessories



Bracket 2



Sponge 2



Screw 2



Injetor 2



Gas-pipe bend 1



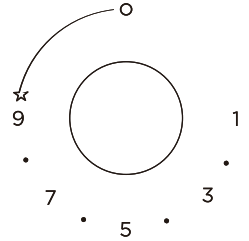
Instruction Manual 1

QUICK START GUIDE

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 9 Maximum setting and electric ignition of the burner
- 1 Minimum setting



- The flame power is divided into 9 levels that the user can choose the appropriate one for cooking.
- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

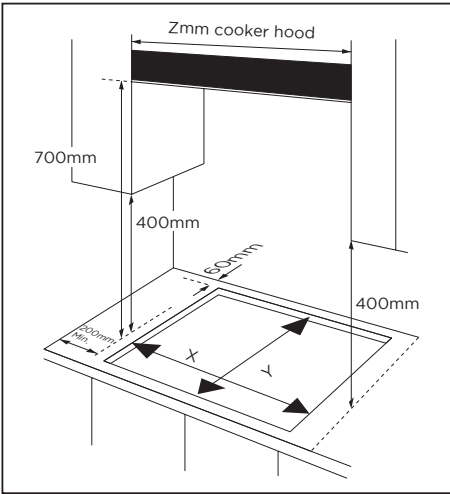
The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

PRODUCT INSTALLATION

Positioning

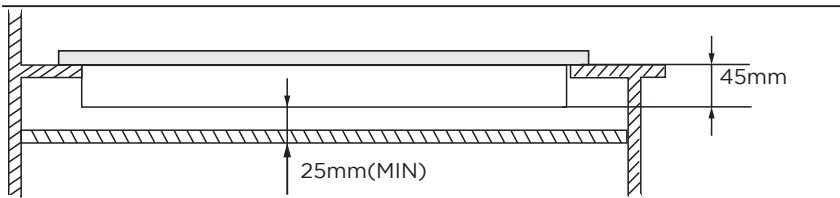


CLEARANCES REQUIRED
WHEN FITTING WITH A
COOKER HOOD

Model	X	Y	Z
MG3270TGB	262	480	300
MG3270TGW	262	480	300

This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;

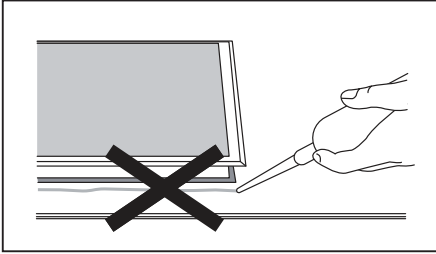
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

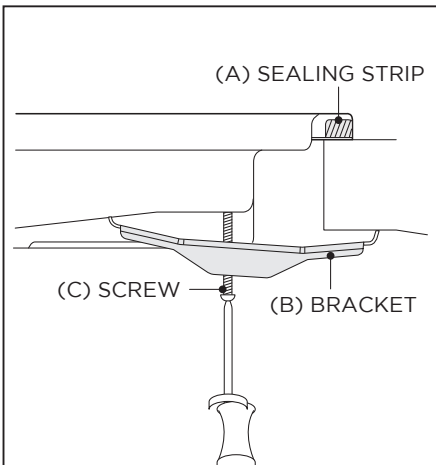
Installing the appliance

- Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
- Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
- Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Warning

- Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

OPERATION INSTRUCTIONS

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



Caution

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

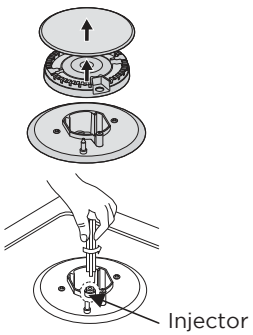
Gas adjustment



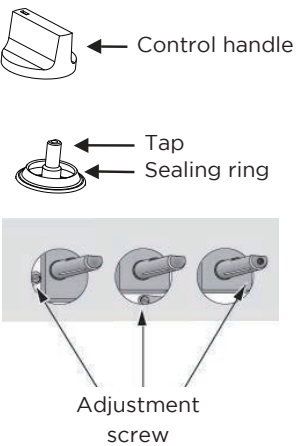
Warning

- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1. Change the injector of the burners.

	<p>Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.</p> <p>Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.</p>
---	---

2. Adjustment of minimum level of the flame.

 <p>Control handle</p> <p>Tap Sealing ring</p> <p>Adjustment screw</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Turn the taps down to minimum.2. Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.3. The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.<ul style="list-style-type: none">- For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.- Refit the control knob.Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.4. Repeat this process for each one of the gas taps.
--	---

Caution

- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

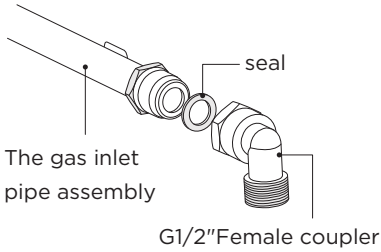
Gas Connection

Warning

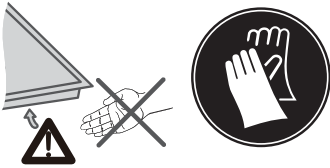
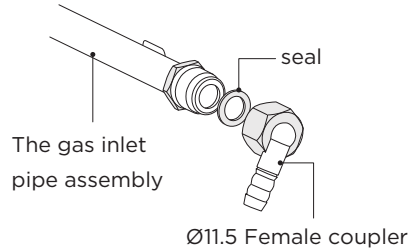
- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:

LPG > NG

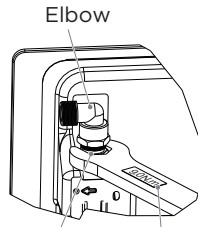


NG > LPG



Installation of appliance

Note: Wear protective gloves to fit the hob.



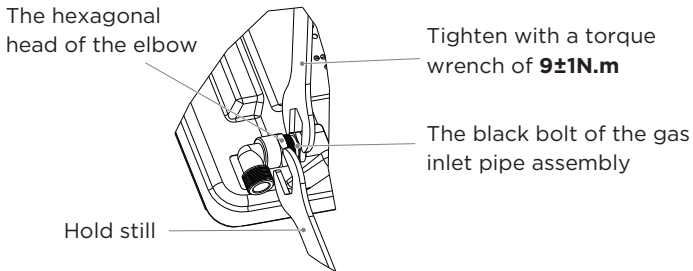
Black nut of manifold

Torque: **9±1N.m**

⚠ Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with **9±1N.m**, and work on the Black nut of manifold instead of on

(1) Adjusting the direction of elbow

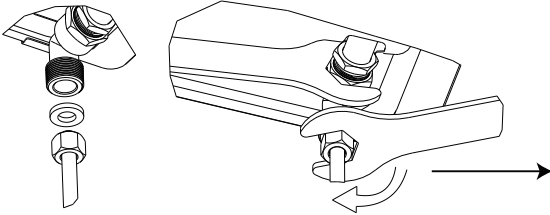


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a **9±1N.m** torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.

After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is

(2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.
Note that the torque wrench must be used to tighten with a torque of **10N.m**. The

Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe (L min. 1 m - max. 3 m)

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply. You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

Safety and Energy saving advice



Warning

- Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.


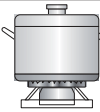

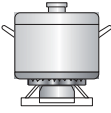

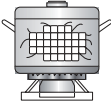

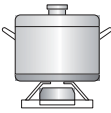


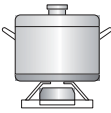


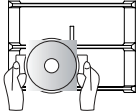
The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Mini Wok	200mm	220mm
Rapid	200mm	220mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



Warning

- Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grill pan, grill or toaster plates, the resulting heat build-up may damage the appliance.
- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.
- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.
- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
Since the vapours that very hot oil releases can causes spontaneous combustions, please watch your food during cooking.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	

 **Caution**

- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.











Warning

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping. If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning

- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

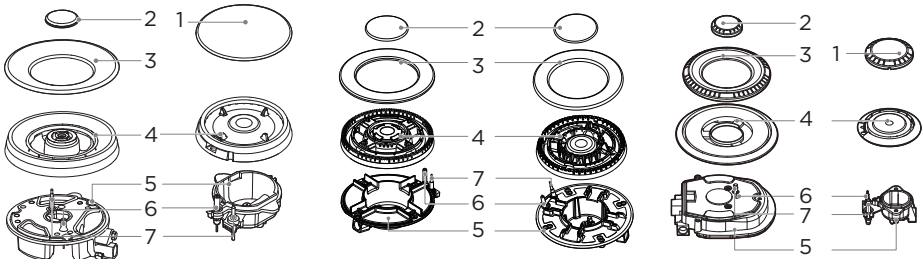
Top Plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Burners

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



Conformation Burners

1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

Caution

- Replace parts in the correct order after cleaning.
 - Do not mix up the top and bottom.
 - The locating pins must fit exactly into the notches.

TROUBLESHOOTING

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.


If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	• No Spark	Check the electricity supply
	• The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	• The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	• The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	• The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	• The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	• The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	• The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	• The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	• The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	• Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	• A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	• The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Unstable Flame	• Different gas is used	Check the gas used
	• The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	• Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside

⚠ If problem is not solved, please contact customer care center.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

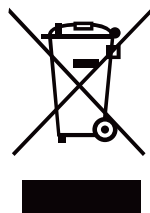
All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

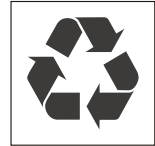


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

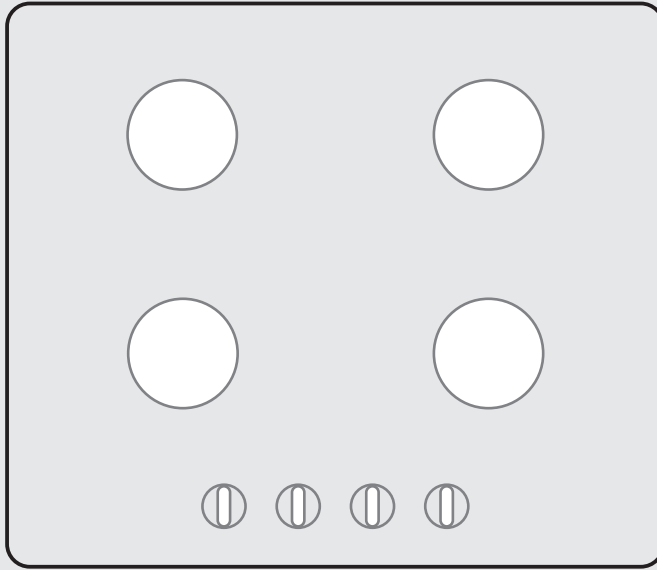
Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.



make yourself at home



www.midea.com



ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**MG3270TGB
MG3270TGW**

Предупреждение: 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 Вашего прибора. Компания Midea постоянно совершенствует свои изделия и поэтому оставляет за собой право вносить изменения, не влияющие на безопасность и функционирование прибора. Изображения в данном Руководстве носят схематический вид и могут отличаться от фактического вида изделия.

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Спасибо, что выбрали Midea! Прежде чем использовать новый продукт Midea, внимательно прочитайте это руководство, чтобы научиться безопасно использовать функции и возможности вашего нового устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО	0 1
ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	0 2
СПЕЦИФИКАЦИЯ	0 7
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	0 8
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО	0 9
УСТАНОВКА	1 0
ПОРЯДОК РАБОТЫ	1 2
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	1 8
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	2 0
ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ	2 1
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	2 1
УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ	2 2
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	2 3

Варочная панель предназначена для приготовления пищевых продуктов.

При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на соответствие разделу «КОМПЛЕКТНОСТЬ» настоящего Руководства по эксплуатации.

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.

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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Следующие рекомендации по безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или повреждений от небезопасной или неправильной эксплуатации прибора. Проверьте упаковку и прибор при покупке на предмет повреждений, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, свяжитесь с продавцом или дилером. Обратите внимание, что какие-либо модификации или изменения прибора запрещаются в целях вашей безопасности. Использование не по назначению ведет к рискам и аннулирует гарантийные обязательства производителя.
- Этот прибор поставляется с шнуром питания и вилкой, подключение других проводов не требуется.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб здоровью и имуществу пользователей в случае использования прибора не по назначению, а также несоблюдения мер безопасности и правил пользования прибором, указанных в Руководстве. Все операции, связанные с установкой, регулировкой и переходом на другой вид газа, должны выполняться только квалифицированным специалистом с соблюдением действующих норм, стандартов и спецификаций местных поставщиков газа и электроэнергии.
- Для перехода на другой тип газа необходимо обратиться в специализированные организации. Перед началом работ отключите электричество и подачу газа к прибору.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Гарантийные обязательства при использовании товара в коммерческих целях (в ресторанах, гостиницах, и пр.) определяются соответствующими договорами. Гарантия будет действительна только в случае использования прибора в соответствии с его назначением. Перед установкой убедитесь, что домашнее газо- и электроснабжение соответствует характеристикам, указанным на заводской табличке прибора. Параметры настройки прибора указаны на этикетке или табличке с техническими характеристиками.
- Этот прибор может быть установлен только в хорошо проветриваемом месте в соответствии с существующими нормами и спецификациями по вентиляции.
- Прибор не должен быть подключен к устройству для отведения продуктов сгорания.
- Шнур питания должен быть проведен и закреплен так, чтобы избежать контакта горячими частями духовки или варочной панели. Приборы с электрическим питанием должны быть заземлены. Не вмешивайтесь во внутреннюю часть прибора. При необходимости обращайтесь в техническую поддержку или сервисные службы.
- Этот прибор относится к классу 3 (встраиваемый прибор), согласно ГОСТ 33998-2016. Предметы мебели рядом с прибором должны быть изготовлены из негорючих материалов. Все покрытия и клей для них должны быть термостойкими.
- Этот прибор нельзя устанавливать над холодильниками, стиральными машинами, посудомоечными машинами или аналогичными устройствами. Для установки варочной панели над духовым шкафом необходимо наличие принудительной вентиляции. Проверьте размеры духового шкафа в его инструкции по установке.
- В случае отсутствия указания на приборе, для какой страны он предназначен, необходимо обратиться к инструкции по установке, которая должна содержать необходимые указания относительно модификации прибора под условия использования в вашей стране.

Предупреждающие знаки



Опасность

Данный символ указывает на опасность для жизни и здоровья из-за легковоспламеняющегося газа.



Осторожно - электричество

Данный символ указывает на то, что существует опасность для жизни и здоровья людей из-за поражения электрическим током.



Осторожно

Данный символ указывает на опасность со средним уровнем риска, который может привести к смерти или серьезной травме.



Внимание

Данный символ указывает на опасность с низкой степенью риска, который может привести к травме легкой или средней степени тяжести.



Обратите внимание

Данный символ указывает на важную информацию (например, материальный ущерб), не несущую рисков для здоровья.



Соблюдайте инструкции

Данный символ указывает на то, что действие должно быть совершено только квалифицированным специалистом в соответствии с техническими инструкциями.

Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации, прежде чем использовать / эксплуатировать прибор и храните его непосредственно рядом с местом установки или прибором для дальнейшего обращения!

ОСТОРОЖНО: ГАЗ

- Если Вам кажется, что произошла утечка газа, следуйте согласно указаниям:
 - Не включайте свет или какие-либо электрические приборы.
 - Не пользуйтесь открытым огнем (зажигалки, сигареты и т.п.).
 - Не используйте мобильный телефон.



1. Прекратите использование прибора, перекройте подачу газа.



2. Откройте окно для проветривания помещения.



3. Свяжитесь со службой газа по телефону, перейдя в другое помещение.

- Бытовой газ содержит сильнопахнущее вещество (одорант меркаптан), поэтому в случае утечки газа вы сможете почувствовать его (запах гнилого чеснока, тухлого яйца), даже если соотношение газа к воздуху 1:1000.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Прочитайте данное Руководство по эксплуатации перед установкой или использованием прибора.
- Это Руководство необходимо хранить вместе с прибором для дальнейшего использования. Если прибор продается или передается другому лицу, обязательно передайте документацию новому пользователю.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб здоровью и имуществу пользователей в случае использования прибора не по назначению, а также несоблюдения мер безопасности и правил пользования прибором, указанных в Руководстве.
- Данный прибор должен устанавливаться в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед установкой убедитесь, что домашнее газо- и электроснабжение соответствует характеристикам, указанным на заводской табличке прибора.
- Этот прибор нельзя устанавливать на судах или в домах на колесах. Не используйте этот прибор в качестве обогревателя.
- Подводки газа и электричества должны быть установлены таким образом, чтобы они не касались каких-либо деталей или прибора.
- Дети не должны играть с прибором, на нем или около него. Дети не должны чистить или обслуживать прибор, если они находятся под присмотром.
- Используйте прибор только для приготовления пищи.
- Не модифицируйте этот прибор. Варочная панель не предназначена для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не включайте прибор, если он каким-либо образом поврежден. Обратитесь в сервисную службу производителя.
- Этот прибор предназначен для использования на высоте до 2000 метров над уровнем моря.
- Не кладите предметы на этот прибор или рядом с ним.
- Не используйте этот прибор, если он контактирует с водой. Не используйте этот прибор мокрыми руками.
- Поверхности прибора нагреваются во время использования, примите все необходимые меры предосторожности.
- Запрещается сушить одежду, обувь или полотенца над варочной панелью во избежание их возгорания.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи.
- Не следует использовать неустойчивые или деформированные кастрюли на приборе, так как они могут стать причиной несчастного случая из-за опрокидывания или проливания содержимого.
- Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы и предметы рядом с этим прибором. Скоропортящиеся продукты, пластиковые предметы и аэрозоли могут быть повреждены теплом и не должны храниться над или под прибором.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи этого прибора во время работы.
- Убедитесь, что ручки управления находятся в положении "●", когда прибор не используется.
- Не используйте абразивные или едкие чистящие средства для очистки варочной панели.

ОСТОРОЖНО

- Ремонт или обслуживание этого прибора должен выполняться только авторизованными сервисными специалистами, с использованием только оригинальных одобренных запасных частей.
- Этот прибор должен устанавливаться и настраиваться исключительно квалифицированным специалистом. Закон гласит, что все газовые приборы устанавливаются компетентными лицами, а также должны проходить периодическую проверку и обслуживание в соответствии с действующей редакцией Правил пользования газом в части обеспечения безопасности при использовании и содержании внутридомового и внутриквартирного газового оборудования при предоставлении коммунальной услуги по газоснабжению, утв. постановлением Правительства РФ от 14.05.2013 № 410 «О мерах по обеспечению безопасности при использовании и содержании внутридомового и внутриквартирного газового оборудования». В Ваших интересах и безопасности обеспечение соблюдения закона.
- Порядок настройки для этого прибора указан на шильдике или табличке с данными.
- Снимите всю упаковку перед использованием прибора. После распаковки прибора убедитесь, что изделие и шнур питания не повреждены. В противном случае обратитесь к продавцу перед установкой прибора.
- Мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать минимальную температуру на 85°С выше температуры окружающей среды в помещении, в котором прибор находится, во время использования.
- В случае случайного погасания пламени конфорки выключите ее и не пытайтесь снова зажечь в течение как минимум одной минуты.
- **ВНИМАНИЕ:** Использование газовой варочной панели приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите отверстия естественной вентиляции открытыми или установите устройство механической вентиляции (механическую вытяжку).
- Длительное интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной или более эффективной вентиляции, например, открытия окна, или увеличения мощности механической вентиляции, если она имеется.
- **ВНИМАНИЕ:** Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность варочной панели разбилась или лопнула:
 - немедленно выключите все конфорки и отсоедините прибор от электросети (настенный выключатель)
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора
 - Не пользуйтесь прибором.
- Используйте только решетки конфорок, идущие в комплекте с прибором либо одобренные производителем для вашей модели прибора. Использование сторонних решеток может привести к повреждению прибора и несчастным случаям.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не ознакомившимися с данной инструкцией.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с данным прибором.
- Дети могут пораниться или обжечься, снимая кастрюли или сковородки с прибора.

ОСТОРОЖНО

- Используйте термостойкие прихватки или перчатки при работе с горячими кастрюлями и сковородками.
- Не допускайте, чтобы прихватки приближались к открытому огню при подъеме посуды.
- Не работайте с влажными или мокрыми прихватками или перчатками, так как это ускоряет передачу тепла через материал, что может привести к ожогам.
- Включайте конфорки только после того, как поставите на них посуду. Не нагревайте пустые кастрюли и сковородки. Не ставьте на прибор пластиковую или алюминиевую посуду.
- При использовании других электроприборов следите за тем, чтобы их шнуры питания не соприкасались с горячими поверхностями варочной панели.
- Не используйте кухонное полотенце или аналогичные материалы вместо прихватки. Такие ткани могут загореться на горячей конфорке.
- При использовании стеклянной посуды убедитесь, что она предназначена для приготовления пищи на газовой плите.
- Чтобы свести к минимуму вероятность ожогов, возгорания легковоспламеняющихся материалов и проливания жидкостей, поворачивайте ручки посуды к стороне или центру поверхности, не давая им нависать над соседними конфорками.
- Всегда выключайте ручки управления конфорок перед тем, как снять посуду.
- Внимательно следите за продуктами, жарящимися на сильном огне.
- Всегда нагревайте жир медленно и следите за тем, как он нагревается.
- Продукты для жарки должны быть максимально сухими. Иней на замороженных продуктах или влага на свежих продуктах могут привести к тому, что горячий жир начнет пузыриться и переливаться через края сковороды.
- Никогда не пытайтесь передвигать посуду с горячим жиром, особенно фритюрницу. Подождите, пока жир полностью остынет.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, его следует отключить от сети и дать остыть.
- Не используйте парогенератор для чистки прибора.
- Ручки или крышки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться или расплавиться /деформироваться от воздействия тепла. Обращайте внимание на материал, из которого они сделаны.
- Данный прибор поставляется с завода настроенным на тип газа, указанный на табличке с техническими характеристиками. Для переключения на другой тип газа обратитесь в сервисную службу.
- Изображения, представленные в данном руководстве, являются схематическими и могут иметь отличия от фактического вида прибора.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

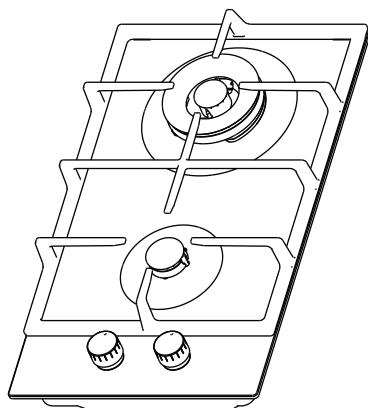
Спецификация прибора

Модель	Материал поверхности	Габариты (Ш*Г*В)	Устройство поджига	Подключение газа	Электропитание	Конфорки	ΣQn
MG3270TGB MG3270TGW	Стекло	300*520*100	Устройство непрерывного поджига	G1/2"	220-240 В- 50-60 Гц, 2Вт	Мини вок(1), Вспомог.(1)	4.3кВт

Спецификация используемого газа

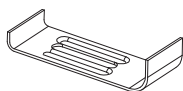
Модель	Тип и давление газа	Тепловая мощность и размер форсунок			
		Тройная	Быстрая	Полубыстрая	Вспомогат
		3.3кВт(240г/ч)	3.0кВт(218г/ч)	1.75кВт(127г/ч)	1.0кВт(73г/ч)
MG3270TGB MG3270TGW	G30 29 мбар	0.91	/	/	0.50
	G20 20 мбар	1.39	/	/	0.78

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Изображения в руководстве являются схематичными и могут иметь отличия от фактического внешнего вида прибора.

Комплектация



2



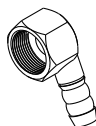
2



2



2



1



1

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

Использование устройства

○ : ○

○

9

1

• 9

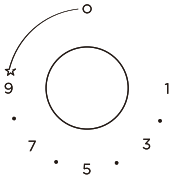
•

•

•

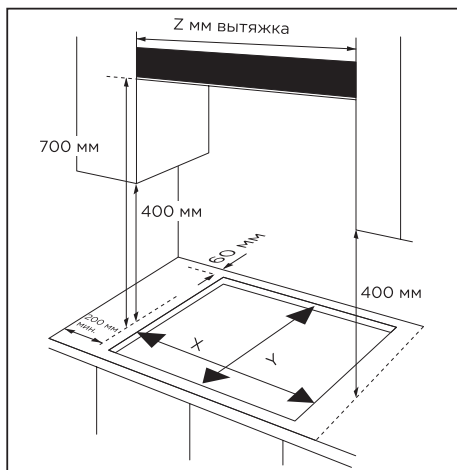
•

:



УСТАНОВКА

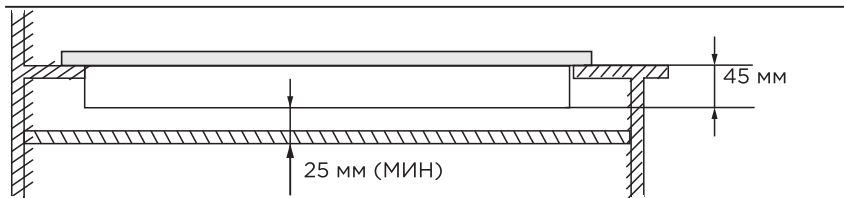
Место размещения



РАССТОЯНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВЫТЯЖКИ НАД ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

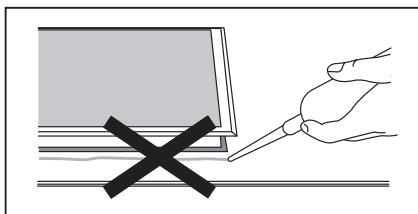
Модель	X	Y	Z
MG3270TGB	262	480	300
MG3270TGW	262	480	300

- 60 ,
- 700
- 400 ,
- 400 ,
- 50
- 25
- 74

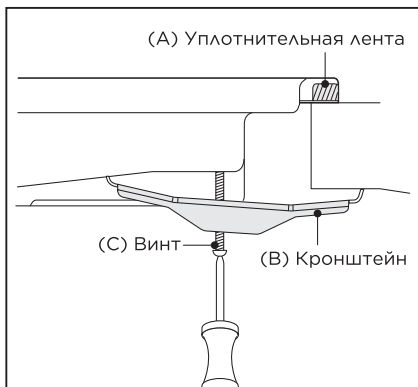


- 25 ,
- 74
- 45 мм
- 25 мм (МИН)

Установка варочной панели



Внимание



1.

(В)

2.

(С)

(В)

3.

(С),

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подключение к электросети

- Данный прибор должен быть заземлен.
- Данный прибор должен быть подключен к электросети переменного тока напряжением 220-240В, 50-60 Гц.
- Обозначение цветов проводов:
 - Желто-зеленый = Заземление
 - Синий = Ноль
 - Коричневый = Фаза

Осторожно

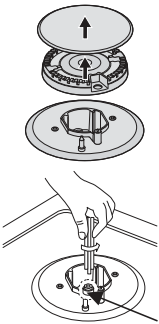
- Провод зеленого и желтого цвета должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой E или символом заземления.

Настройка газа

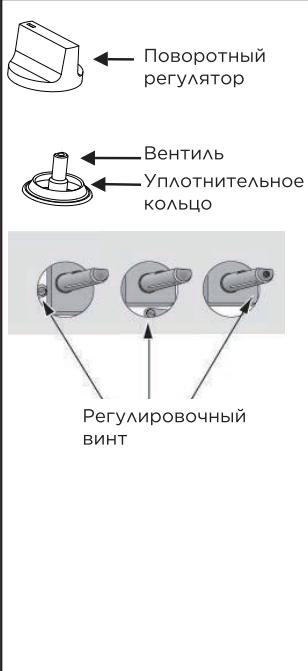
Внимание

- Соблюдайте меры предосторожности при выполнении операций и регулировок при переходе с одного газа на другой.
- Все работы должны выполняться исключительно квалифицированным специалистом.
- Перед началом работы отключите подачу газа и электричества к прибору.

1. Настройка на различные типы газа

 <p>Жиклер (форсунка)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Снимите решетку, крышку конфорки и рассекатель пламени.• Выверните форсунки (жиклеры) торцевым ключом на 7 мм и замените их подходящими; Форсунки маркируются указанием диаметра отверстия в миллиметрах в верхней части форсунки;• Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной панели в обратном порядке.
--	---

2. Регулировка минимального пламени

 <p>Поворотный регулятор</p> <p>Вентиль</p> <p>Уплотнительное кольцо</p> <p>Регулировочный винт</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Зажгите конфорку и поверните до положения "Минимальное пламя".2. Снимите поворотный регулятор с вентиля. Вставьте маленькую отвертку с плоским жалом в стержень вентиля.3. Чтобы увеличить пламя, откручивайте регулировочный винт, или закручивайте его, чтобы уменьшить пламя. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей горелки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3—4 мм.<ul style="list-style-type: none">• При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.• Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с максимального пламени на минимальное и наоборот.4. При несрабатывании системы безопасности "газ-контроль" при минимальном поступлении газа в горелку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.5. Проверьте правильность регулировки, оставив горелку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.6. Повторите процесс для всех конфорок.
---	--

Осторожно

- Не разбирайте вентили поворотных регуляторов: в случае неисправности замените их целиком.
- Перед тем, как установить конфорки обратно на верхнее место, убедитесь, что инжектор не заблокирован.
- После перенастройки на другой тип газа необходимо провести полное эксплуатационное испытание и испытание на возможные утечки в местах соединений (с помощью мыльной воды или газового детектора).
- После завершения перенастройки установщик должен отметить «V» на нужной категории газа, чтобы она соответствовала настройке на паспортной табличке. Удалите предыдущую настройку с отметкой «V».

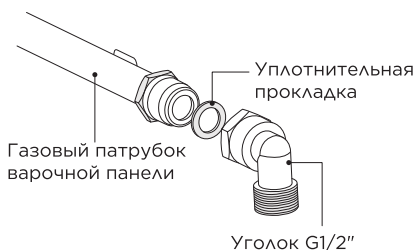
Подключение к газу

Внимание

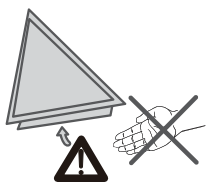
- Этот прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с правилами установки, действующими в стране, в которой будет использоваться прибор.
- Этот прибор поставляется для работы на сжиженном баллонном газе и магистральном природном газе. Перенастройка между двумя типами газа должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

Подключение к различным типам газа

Магистральный

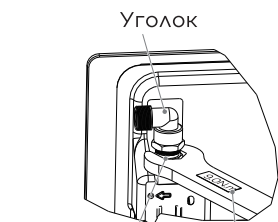


Сжиженный баллонный



Установка прибора

Примечание: при установке варочной панели надевайте защитные перчатки.

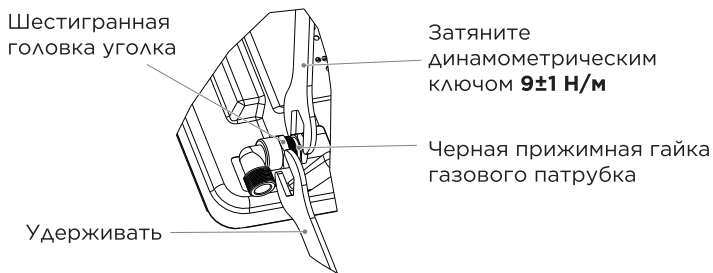


Уголок
Черная прижимная гайка
Усилие: 9 ± 1 Н/м

⚠ Внимание!

При необходимости регулировки или установки уголка разрешается использовать только динамометрический ключ с моментом 9 ± 1 Н/м и закручивать черную прижимную гайку, а не сам уголок.

(1) Регулировка направления выхода газового патрубка



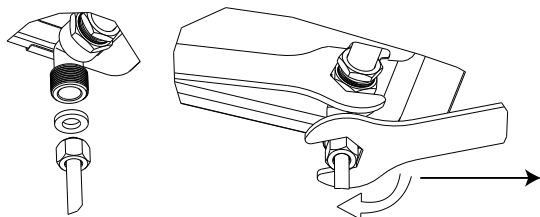
После ослабления уголка поверните его в нужном направлении и удерживайте шестигранную головку уголка неподвижно с помощью гаечного ключа.

Используйте динамометрический ключ на 9 ± 1 Н/м, чтобы затянуть черную прижимную гайку газового патрубка. Убедитесь, что крутящий момент ключа находится в требуемом диапазоне, чтобы предотвратить поломку уголка или повреждение, вызванное чрезмерным усилием.

После установки и затягивания проверьте все соединения на предмет герметичности, чтобы убедиться в отсутствии утечек газа. Установщик несет ответственность за результаты процесса.

(2) Подключение к газу

Подключение к газу может производить только специалист!



Не прикладывайте излишнюю силу при затягивании; в противном случае это приведет к поломке уголка или деформации уплотнительной прокладки и утечке газа. Обратите внимание, что для затягивания необходимо использовать динамометрический ключ с крутящим моментом 10 Н/м (макс. 20 Н м).

Место подключения

Подключение к газу должно быть расположено в месте, где расположен запорный кран. Диаметр патрубка имеет резьбу 1/2", что позволяет:

- Жесткое подключение к газовой трубе
- Подключение при помощи гибкой подводки (длина мин. 1 м - макс. 3 м)

Между газовым патрубком и гибкой подводкой должна быть установлена уплотнительная прокладка. Вы должны предотвратить соприкосновение подводки с подвижными частями кухонного гарнитура (например, ящиками) и доступ к ней детей.

Опасность утечки газа!



После установки или подтяжки подводок проверьте герметичность. Производитель не несет ответственности за возможные утечки после установки и наладки.

Советы по использованию



Внимание


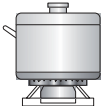

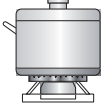

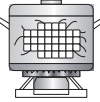

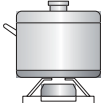

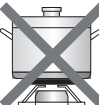

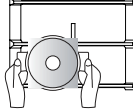
- Не используйте посуду, которая перекрывает край конфорки. Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки.

КОНФОРКИ	ДИАМЕТР ПОСУДЫ	
	МИН.	МАКС.
Мини-вок	200mm	220mm
	200mm	220mm
	160mm	180mm
	120mm	160mm



Внимание

- Не используйте чугунные кастрюли, глиняные или керамические горшки, Не рекомендуется использовать противни или сковороды с большим диаметром для нагревания их одновременно на нескольких конфорках, неправильное распределение и накопление тепла может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны при жарке пищи в горячем масле или жире, так как перегретые брызги могут легко воспламениться.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой.
- После того, как жидкость в кастрюле закипела, рекомендуется уменьшить огонь.

НЕТ		ДА	
	Не используйте посуду маленького диаметра на больших конфорках. Пламя не должно попадать на бока посуды.	Используйте подходящую для конфорок посуду, чтобы избежать чрезмерных затрат газа и выцветания посуды.	
	Избегайте готовить без крышки или с полуоткрытой крышкой – это повышает энергопотребление.	Накрывайте посуду крышкой.	
	Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым дном.	Используйте кастрюли и сковородки с толстым ровным дном.	
	Не ставьте посуду на край конфорки – она может перевернуться.	Ставьте посуду прямо над конфоркой, не сбоку.	
	Не используйте посуду большого диаметра на конфорках возле ручек управления – при нагревании она может прикоснуться к ручкам управления и повредить их.		
	Ни в коем случае не ставьте посуду на саму конфорку.	Ставьте посуду на решетку.	
	Ничего не кладите между посудой и подставками (напр., рассекаль, асбестовый мат), т.к. это может серьезно повредить панель.		
	Не используйте очень тяжелую посуду и не ударяйте панель тяжелыми предметами.	Будьте осторожны при снятии посуды с панели, так как ручки могут быть нагреты слишком сильно.	

Внимание

- После того, как жидкость в кастрюле закипела, рекомендуется уменьшить огонь.

Внимание

- Не модифицируйте этот прибор.
- Этот прибор должен устанавливаться и настраиваться исключительно квалифицированным специалистом.
- Перед установкой убедитесь, что прибор соответствует местной системе газоснабжения (тип и давление газа).
- Технические характеристики этого прибора указаны на шильдике (или паспортной табличке на корпусе).
- Этот прибор не подключен к устройству отвода продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки газового оборудования. Особое внимание следует уделить существующим требованиям относительно вентиляции.
- Перед установкой отключите варочную панель от подачи газа и электричества.
- Все приборы, содержащие какие-либо электрические компоненты, должны быть заземлены.
- Убедитесь, что газовая труба и электрический шнур питания установлены таким образом, чтобы они не касались каких-либо частей прибора, которые могут стать горячими.
- Газовая труба или гибкая подводка не должны подвергаться воздействиям высоких температур, быть растянуты, пережаты и не должны соприкасаться с прибором, а также с любыми подвижными частями мебели.
- Гибкая подводка должна иметь сертификат соответствия, дату изготовления и замены. Если гибкая подводка имеет повреждения, она должна быть заменена.

Перед установкой перепроверьте размеры прибора, а также размеры ниши, которую необходимо вырезать в столешнице.

- Панели, расположенные над рабочей поверхностью, непосредственно рядом с прибором, должны быть изготовлены из негорючего материала. Как материалы панелей, так и клей, используемый для их крепления, должны быть термостойкими, чтобы предотвратить ухудшение.

Для проверки работы прибора откройте кран подачи газа и зажгите каждую конфорку. Проверьте наличие чистого синего пламени без желтого налета. Если пламя показывает какие-либо отклонения, проверьте следующее:

- Крышка конфорки установлена правильно
- Рассекатель пламени установлен правильно
- Конфорка вертикально выровнена с ниппелем инжектора

- После установки монтажник должен провести полное эксплуатационное испытание и проверку на возможные утечки газа.
- Гибкая подводка должна быть установлена таким образом, чтобы она не могла соприкасаться с подвижной частью корпуса и не проходила через любое пространство, подверженное засорению.
- Прибор смазан на заводе, смазки должно хватить на весь срок службы.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

- Чистку следует выполнять только после полного остывания прибора.
- Перед началом любого процесса чистки прибор следует отключить от электросети.
- Регулярно чистите варочную панель, желательно после каждого использования.
- Абразивные чистящие средства или острые предметы могут повредить поверхность прибора; его следует чистить водой с небольшим количеством моющего средства.

Можно использовать	Нельзя использовать
 Мягкая ткань  Нейтральные моющие средства	 Нейлоновые щетки  Растительное масло  Абразивные средства  Металлические щетки  Кислотные / щелочные моющие средства  Растворители / бензин

Решетки, поворотные регуляторы

- Снимите решетки.
- Протрите их и ручки регуляторов влажной тканью, моющим средством и теплой водой. Если грязь впиталась, предварительно замочите.
- Вытрите насухо.

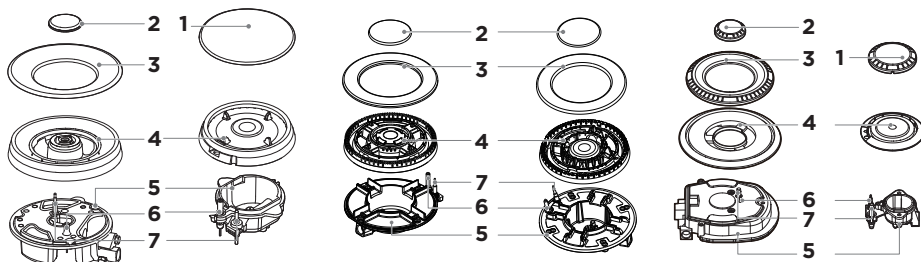
Поверхность варочной панели

- Регулярно протирайте панель, используя мягкую ткань и теплую воду с небольшим количеством средства для мытья посуды.
- Хорошо высушите панель после очистки.
- Сразу же удаляйте соленую пищу или жидкости с поверхности, чтобы избежать риска коррозии.
- Части прибора из нержавеющей стали могут обесцвечиваться со временем. Это нормально, т.к. они подвергаются высоким температурам. Очищайте эти детали при помощи средства, которое подходит для нержавеющей стали.

Конфорки

- Снимите крышки конфорок и рассекатели пламени, потянув их вверх и в сторону от основания.
- Замочите их в горячей воде с моющим средством или небольшим количеством средства для мытья посуды.
- После очистки и промывки, аккуратно протрите их и высушите. Убедитесь, что отверстия рассекателей чистые и абсолютно сухие.
- Протрите фиксированные части чаши конфорок влажной тканью и потом сухой.
- Аккуратно протрите устройства зажигания и контроля пламени хорошо отжатой тряпкой, затем вытрите насухо чистой тканью.
- Перед тем, как вернуть горелки на место, убедитесь, что отверстия не засорены.

Сборка конфорок: Вспомогательные, Полубыстрые, Быстрые, С тройной зоной



Сборка конфорок

1. Разместите рассекатель пламени (4) на основание конфорки (5) так, чтобы устройство зажигания и устройство контроля пламени проходили через соответствующие отверстия рассекателя пламени. Рассекатель должен правильно устанавливаться на свое место.
2. Расположите крышку горелки (1, 2, 3) на рассекатель пламени (4) так, чтобы выступы попали в соответствующие пазы.

Осторожно


- Собирайте конфорки в правильном порядке после их очистки.
 - Не перепутайте верх с низом.
 - Все выступы на деталях должны правильно входить в свои установочные отверстия.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ


Ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для вас и других.

Ниже приведен список простейших неисправностей, которые можно решить силами пользователя.

Проблема	Возможная причина	Решение
Не зажигается	• Нет искры.	Проверьте подачу электроэнергии.
	• Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	• подача газа перекрыта.	Откройте подачу газа.
Плохо зажигается	• подача газа открыта не полностью	Откройте подачу газа.
	• Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
	• Свеча зажигания загрязнена.	Протрите сухой тканью.
	• На конфорку попала влага.	Насухо протрите тканью.
Шум, возникающий при зажигании или горении	• Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
	• Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
Пламя гаснет в процессе работы	• Устройства контроля пламени загрязнено.	Очистите устройство.
	• Продукт закипел, содержимое вылилось наружу и потушило пламя.	Выключите конфорку, подождите минуту, попробуйте зажечь снова.
	• Сильный сквозняк потушил пламя.	Устраните сквозняк.
Пламя желтого цвета	• Засорение отверстий в рассекателе пламени.	Прочистите рассекатель пламени.
Неровное пламя	• Используется неправильный тип газа	Проверьте, какой газ используется.
	• Конфорка собрана неправильно.	Соберите конфорку заново, следуя инструкции.
Запах газа	• Утечка газа.	Прекратите использование прибора и перекройте кран подачи газа. Откройте окно, чтобы проветрить. Свяжитесь со службой газа.

 Если проблему решить не удалось, обратитесь в сервисный центр.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Логотип  Midea, текстовые знаки, торговое наименование, торговое оформление и все их версии являются ценными активами Midea Group и (или) ее аффилированных лиц (далее Midea), в отношении которых Midea является владельцем товарных знаков, авторских прав и иных прав интеллектуальной собственности, а также всех нематериальных активов, полученных в результате использования любых частей товарных знаков Midea. Использование товарного знака Midea для коммерческих целей без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарные знаки или недобросовестную конкуренцию в нарушение применимого законодательства.

Данное руководство составлено Midea, и Midea сохраняет все авторские права на него. Никакое физическое или юридическое лицо не может полностью или частично использовать, копировать, изменять и распространять настоящее руководство, включать его в комплект или продавать вместе с другими изделиями без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные функции и инструкции являлись актуальными на момент печати настоящего руководства. Однако фактический вид прибора может отличаться в связи с усовершенствованием функций и дизайна.

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Важные инструкции по защите окружающей среды

Соблюдение директивы WEEE и утилизация отходов:

Данный продукт соответствует директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими

бытовыми отходами по истечении срока его службы.

Использованное устройство должно быть возвращено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или розничным продавцом, где был приобретен продукт. Каждое домашнее хозяйство играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

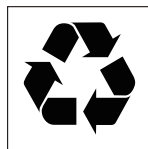


Соответствие директиве RoHS

Приобретенный вами продукт соответствует директиве ЕС RoHS (2011/65/EU). Он не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Информация об упаковке

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с нашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочного материала, назначенные местными властями.



УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для предоставления согласованных с клиентом услуг мы соглашаемся без ограничений соблюдать все положения применимого законодательства о защите данных, в соответствии с согласованными странами, в пределах которых будут предоставляться услуги клиенту, а также, где применимо, в соответствии с Общим регламентом ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных предназначена для выполнения наших обязательств по контракту с вами и по соображениям безопасности продукта, для защиты ваших прав в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, но только при условии обеспечения надлежащей защиты данных, персональные данные могут передаваться получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Вы можете связаться с нашим специалистом по защите данных по адресу **MideaDPO@midea.com**. Чтобы воспользоваться своими правами, такими как право возражать против обработки ваших персональных данных в целях прямого маркетинга, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу **MideaDPO@midea.com**. Чтобы найти дополнительную информацию, пожалуйста, следуйте информации по QR-коду.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 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.
- Условия хранения – по группе 1(Л) по ГОСТ 15150. Приборы должны храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых помещениях при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха до 80 % (для 25 °С).
- Гарантийные обязательства на прибор изложены в гарантийном талоне. Ремонт у лиц, не имеющих специального разрешения, запрещен!
- Все технические усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации, которое Вы сможете найти на нашем сайте **midea.com**. Внешний вид изделия и цвет могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.

Сведения о соответствии стандартам:

Данный продукт сертифицирован на соответствие техническим регламентам:
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"
ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"
ТР ТС 016/2011 "О безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе"

Изготовитель:

Уху Мидеа Сمارт Китчен Аплиансес Мэнуфекчуринг Ко., Лтд.

Адрес: Ванчунь Ист Роад, Экономик энд Текнолоджикал Девелопмент Зоун, Уху, пров. Аньхой, Китай

Сделано в Китае

Импортер в РФ:

ООО «Ориент Хоусхолд Аплиансес»
Адрес: 127015, РФ, г. Москва, ул. Новодмитровская, д.2, корп. 1
Информационно-справочная служба: 8 (800) 777-00-88
midea.com/ru



Дату изготовления изделия Вы можете определить по серийному номеру, указанному на изделии и в гарантийном талоне в формате XXX-XXXXXXXX-ГМДД-XXXXXXXX, где Г - год (его последняя цифра), М - месяц (1-9, А, В, С), ДД - дата, X - другие символы номера. Пример: 340-79662901-0В17-1320026, дата производства: 17 ноября 2020 г.



make yourself at home



www.midea.com

16166200A29551
V1.0