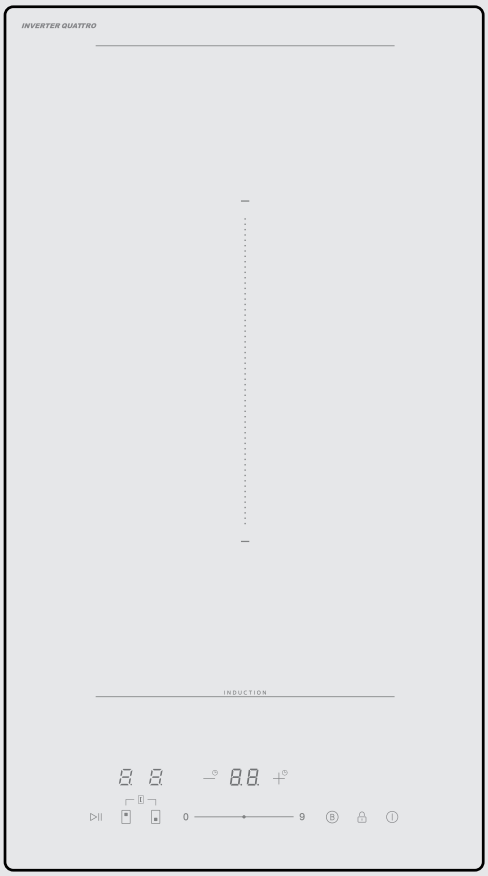


INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH351D215K1

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.

LANGUAGES

EN	English
DE	German
ES	Spain
FR	French
IT	Italian

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 01

SAFETY INSTRUCTIONS 02

SPECIFICATIONS 07

PRODUCT OVERVIEW 08

QUICK START GUIDE 10

PRODUCT INSTALLATION 12

OPERATION INSTRUCTIONS 16

CLEANING AND MAINTENANCE 23

TROUBLESHOOTING 24

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT 27

DISPOSAL AND RECYCLING 28

DATA PROTECTION NOTICE 29

EN

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.

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.

EN

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!

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

EN

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check and ensure saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
  Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

EN

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnet is able objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
  Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

EN

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

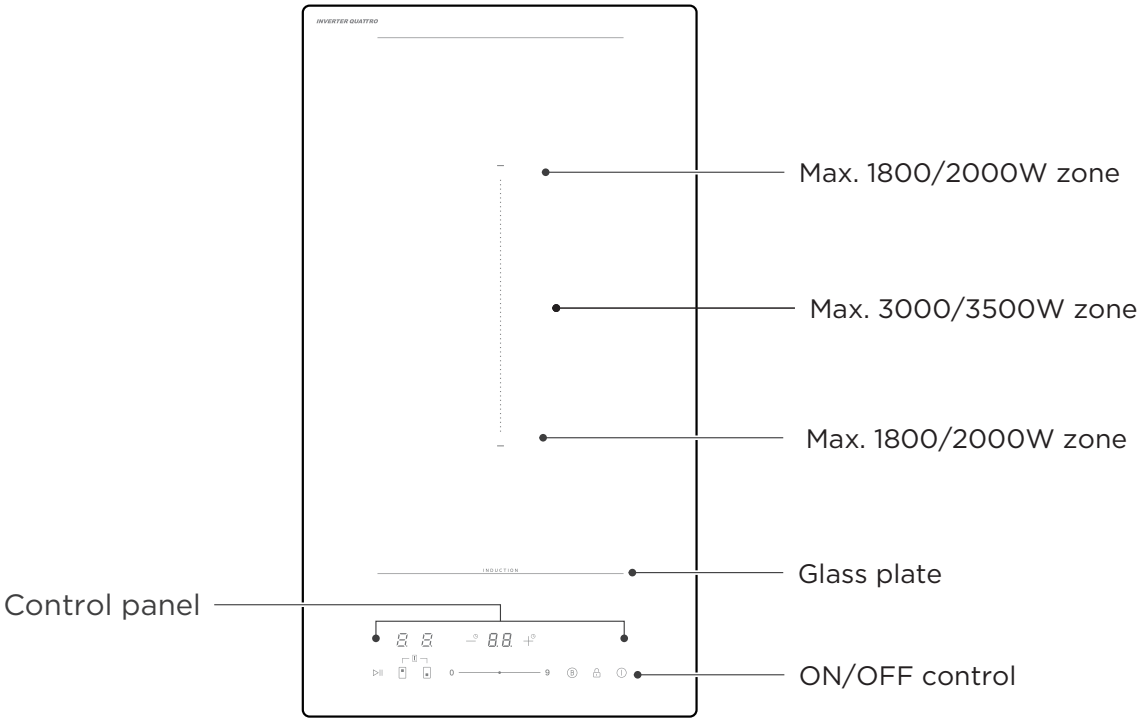
Cooking Hob	MIH351D215K1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59.5
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

	Value	Value	Unit
Model identification	—	MIH351D215K1	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas and/or areas	—	1 Area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	N/A	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded tothe nearest 5 mm	L, W	L: 38,5 W: 18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	$EC_{electric\ cooking}$	Area: 191,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	$EC_{electric\ hob}$	191,1	Wh/kg

If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

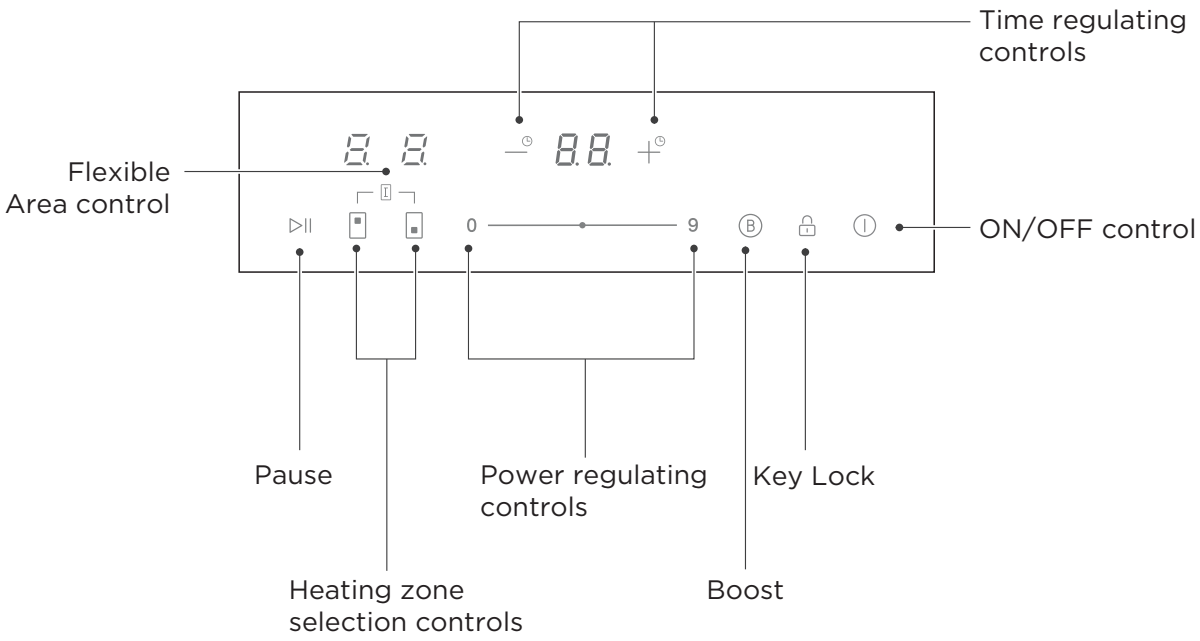
PRODUCT OVERVIEW

Top View



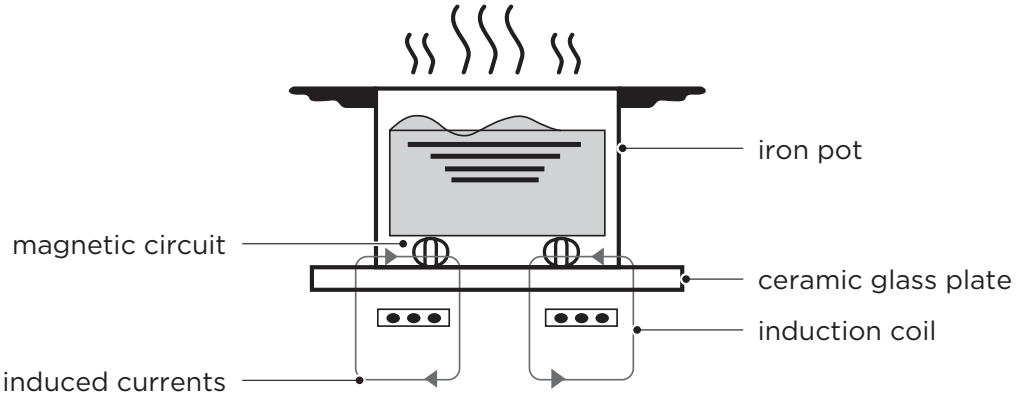
EN

Control Panel



Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through-heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Before Using Your New Induction Hob

EN

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

QUICK START GUIDE

⚠ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking Rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:
1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-Frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two table spoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

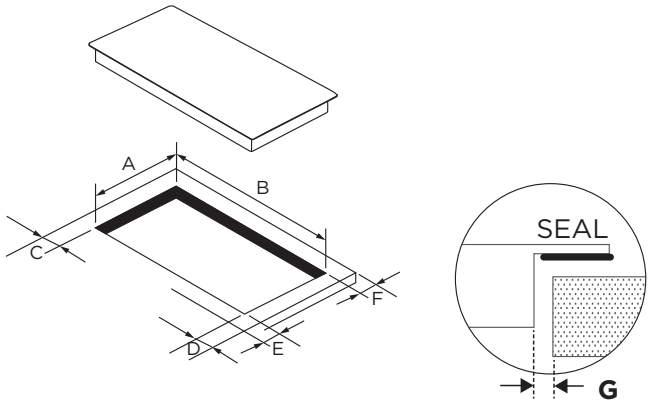
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hot plate. As shown below:

⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktops should be at least 3mm.



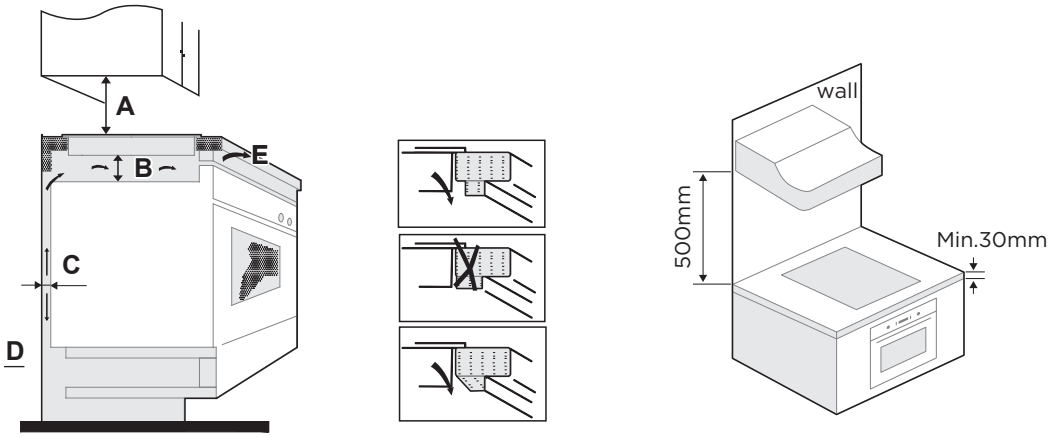
Min.3mm

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268+4 0	500+4 0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below.

⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 500mm.

EN

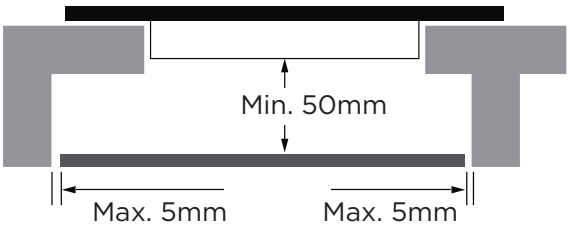


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob,or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

EN



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob in to position.

⚠
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing the Hob, Make Sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After Installing the Hob, Make Sure that

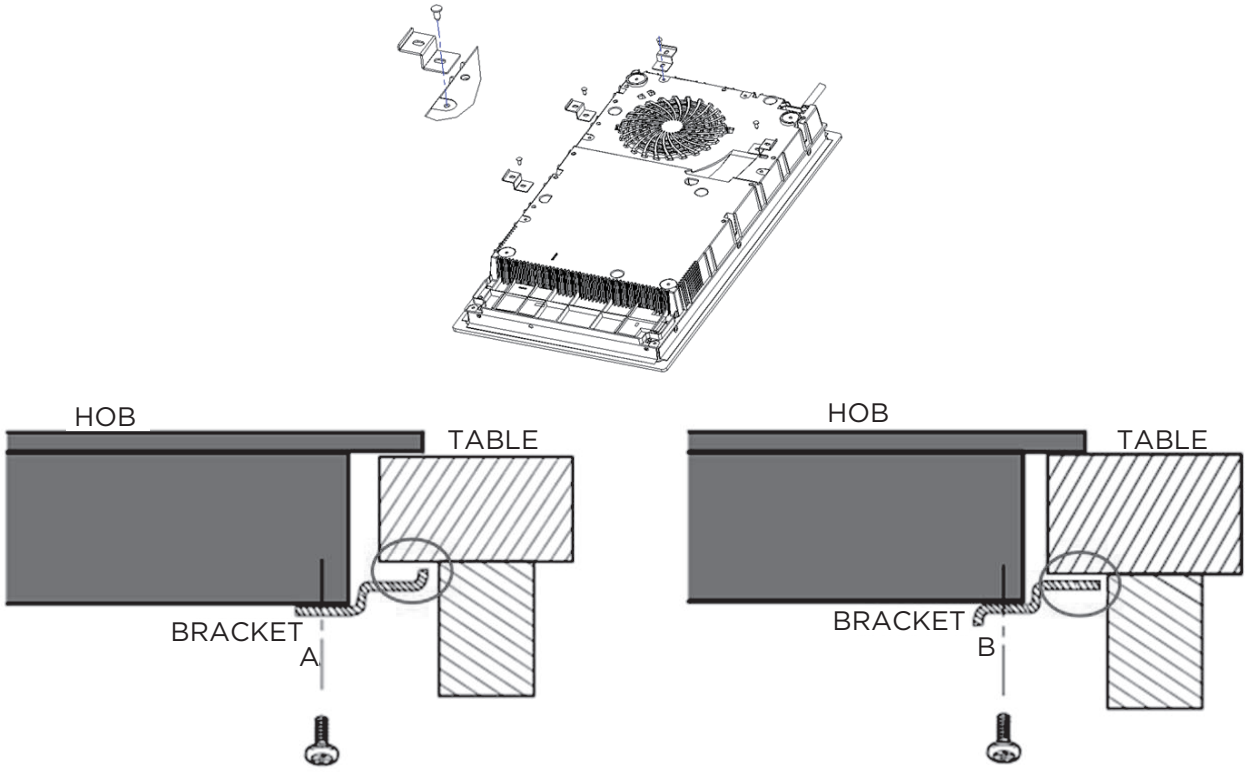
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the Fixing Brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dish washer, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hot plate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

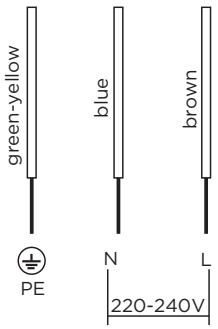
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
   To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
   The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

EN

⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



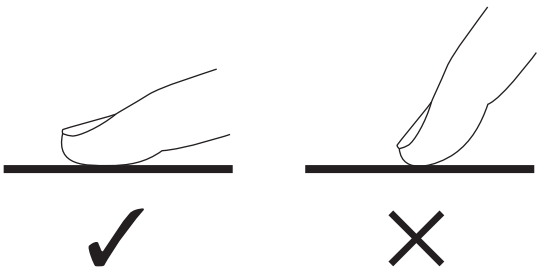
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omni polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

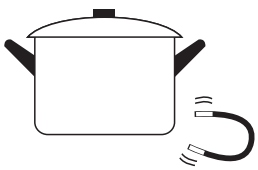
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the Right Cookware

EN

⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
  Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
  Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.

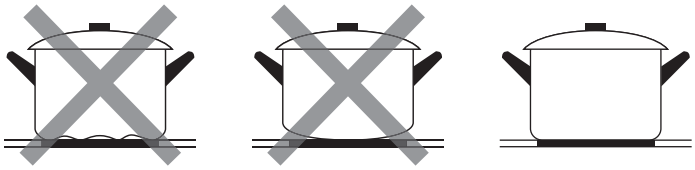




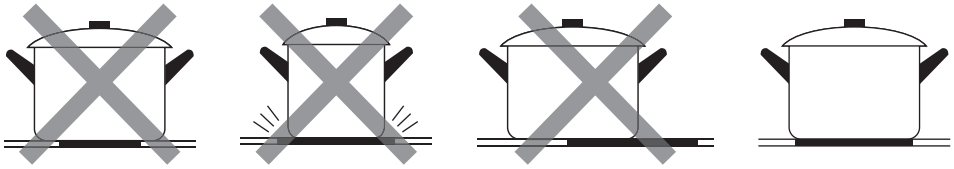


Choosing the Right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

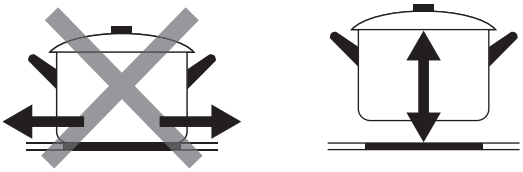


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.

EN



The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking Zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
180mm	140	180

How to use

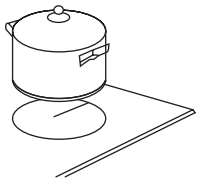
Start Cooking

Touch the ON/OFF control for a while. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “––”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

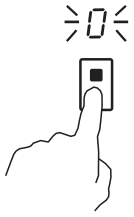


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

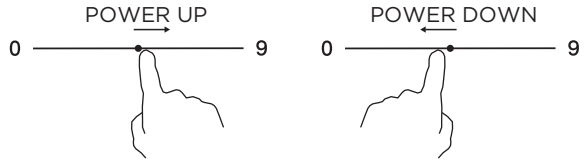


Touching the heating zone selection control, and the indicator next to the key will flash.



Select a heat setting by touching the Slide control.

- If you don’t choose a heat setting within 1 minute,the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



EN

If the display flashes U alternately with the heat setting

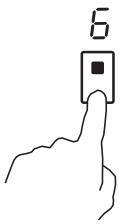
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

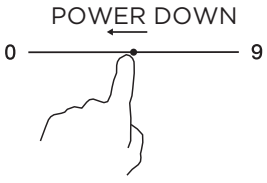
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

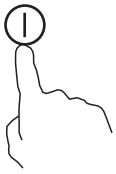
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”. Make sure the display shows “0”.



Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function. If you want to heat further pans, use the hot plate that is still hot.

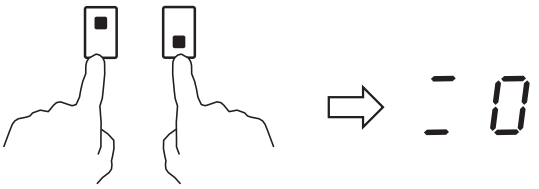


Fexible Area

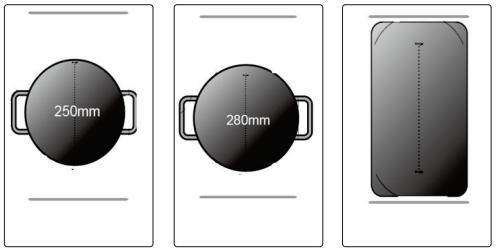
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As Big Zone

To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control.



As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable).

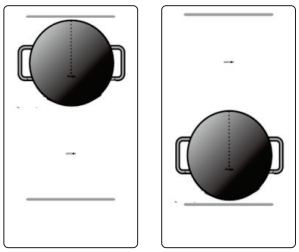


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

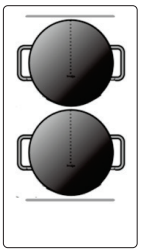
As Two Independent Zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice:

Make sure the pan is bigger than 12cm.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

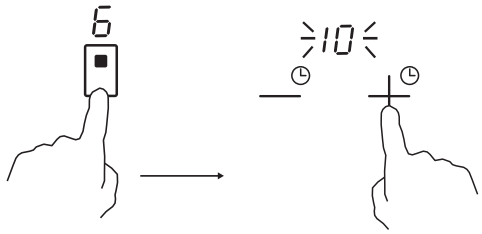
a) Using the Timer as a Minute Minder

EN

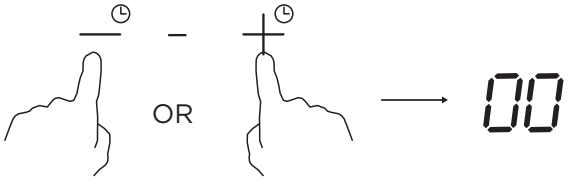
If you are not selecting any cooking zone.

Make sure the cooktop is turned on.

Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



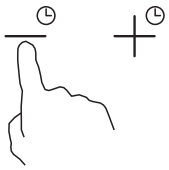
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.

Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



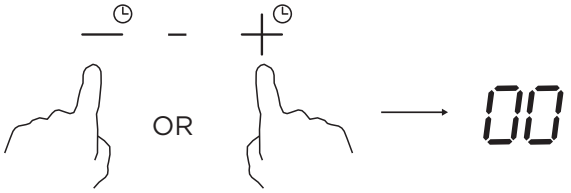
b) Setting the Timer to Turn One Cooking Zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



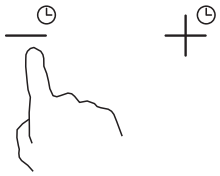
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



When the time is set, it will begin to count down-immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE:
The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

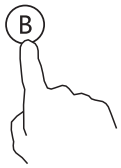
Using the Boost Function

Activate the boost function

Touching the heating zone slider control.



Touching the Boost control. Make sure the display shows "P".

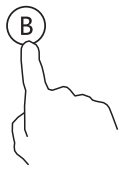


Cancel the Boost function

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.



Turn the the boost function off by touching the Boost control.



- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

EN

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠ People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blad escraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do!
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sound sand an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

EN

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Failure Code Occur During Customer Using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of 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.

EN

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.



EN

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 date being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com.**
To find further information, please follow the QR Code.

EN

EN

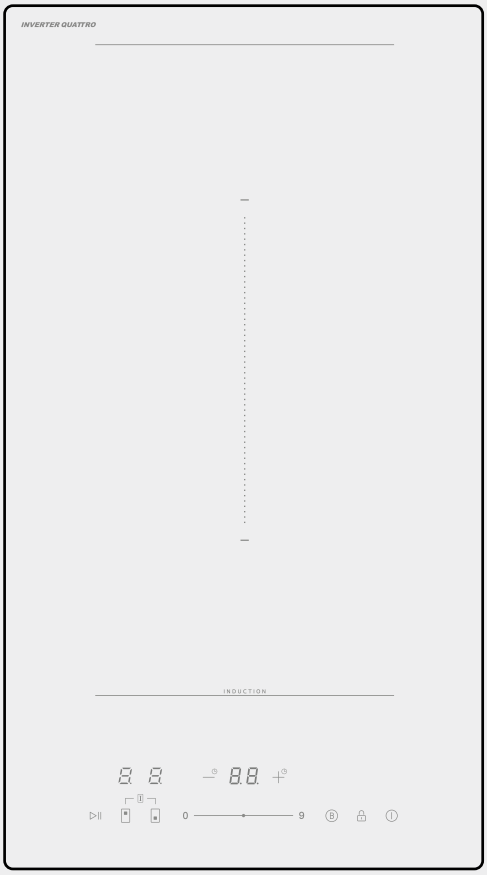
Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

DE



INDUKTIONSKOCHFELD

BENUTZERHANDBUCH

MIH351D215K1

Warnhinweise: Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
Aussehen und Spezifikationen können zur Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Setzen Sie sich für weitere Einzelheiten mit Ihrem Händler oder dem Hersteller in Verbindung.
Die Abbildung oben dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Maßstab.

DANKSCHREIBEN

Vielen Dank, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bevor Sie Ihr neues Midea-Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte dieses Handbuch aufmerksam durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Geräts auf sichere Weise nutzen können.

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSCHREIBEN 01

SICHERHEITSHINWEISE 02

TECHNISCHE DATEN 07

PRODUKTÜBERSICHT 08

SCHNELLSTARTANLEITUNG 10

PRODUKTINSTALLATION 12

BEDIENUNGSHINWEISE 16

REINIGUNG UND PFLEGE 23

FEHLERSUCHE 24

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS 27

ENTSORGUNG UND RECYCLING 28

HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ 29

SICHERHEITSHINWEISE

Vorgesehene Benutzung

Mit den folgenden Sicherheitsrichtlinien soll unvorhersehbareRisiken oder Schäden aufgrund eines unsachgemäßen oder nicht ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts vorgebeugt werden. Wenn Sie das Gerät erhalten haben, vergewissern Sie sich bitte, dass weder die Verpackung noch das Gerät selbst beschädigt sind, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Wenn Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder den Verkäufer. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sind Modifikationen oder Veränderungen am Gerät untersagt. Zweckentfremdete Nutzung kann zu Gefährdungen und dem Erlöschen der Garantie führen.

Erklärung der Symbole

	**Gefahr** Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.
	**Warnung vor Stromschlag** Dieses Symbol weist auf Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen aufgrund elektrischer Spannung hin.
	**Warnung** Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem mittleren Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben können.
	**Vorsicht** Dieses Signalwort weist auf Gefährdungen mit einem niedrigen Risikograd hin, die bei Nichtvermeidung leichte bis mittelschwere Verletzungen zur Folge haben können.
	**Achtung** Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen hin, wie z. B. Schäden am Eigentum, die jedoch keine Gefahr darstellen.
	**Anweisungen befolgen** Dieses Symbol weist darauf hin, dass Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten sollten.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung/Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam und gründlich durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzen beim Gerät oder am Aufstellort auf!

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Hinweise, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Ein Erdungsanschluss ist zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen ausschließlich von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Verletzungsgefahr

- Vorsicht - die Kanten sind scharf.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Hinweise dem Verantwortlichen für die Installation des Geräts zur Verfügung.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss das Gerät gemäß dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts führt zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die mit der Benutzung des Geräts verbundenen Gefahren verstehen.

- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, muss es entweder vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Warnung: Wenn die Oberfläche von Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen, beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie sich erhitzen
- Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- WARNUNG: Feuergefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Kurzfristige Kochvorgänge müssen kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie KEINESFALLS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

DE

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder zerbrochenen Kochfeld. Sollte die Kochfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Nichtbeachtung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

• Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
• Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder anderes als geeignete Kochgeschirre nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
• Halten Sie Kinder fern.
• Die Griffe von Töpfen können heiß werden. Überprüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Griffe von Töpfen oder Pfannen nicht über die anderen Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
• Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr

• Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochflächenschabers wird beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie ein solches Gerät mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
• Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

• Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt werden, da überlaufene Speisen Rauch verursachen und sich entzünden können.
• Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
• Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
• Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden können.
• Verwenden Sie das Gerät keinesfalls zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
• Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den berührungsempfindlichen Bedienelementen).
Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie einen Topf abnehmen.
• Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
• Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät.
Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
• Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
• Kinder oder Personen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit aufgrund einer Behinderung, müssen durch eine verantwortliche und kompetente Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen werden. Der Ausbilder muss sich davon überzeugen, dass das Gerät ohne Gefahr benutzt werden kann.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie keine darauf fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über das Induktionsglas, da dies das Induktionsglas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen bestimmt, u.a.:
  - Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Landwirtschaftshäusern;
  - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Umgebungen in der Art wie Frühstückspensionen.

DE

- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
- Berühren Sie keinesfalls die Heizelemente.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind oder in das Gerät integrierte Kochfeldabdeckungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.
Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Installationsanleitung aufmerksam zu lesen.
Zur Installation, lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.
Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs- und Installationsanleitung für spätere Nachschlagezwecke auf.

TECHNISCHE DATEN

Kochfeld	**MIH351D215K1**
Kochzonen	2 Zonen
Versorgungsspannung	220 - 240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	3500 W
Abmessungen L × B × H (mm)	288X520X59.5
Einbauabmessungen A x B (mm)	268X500

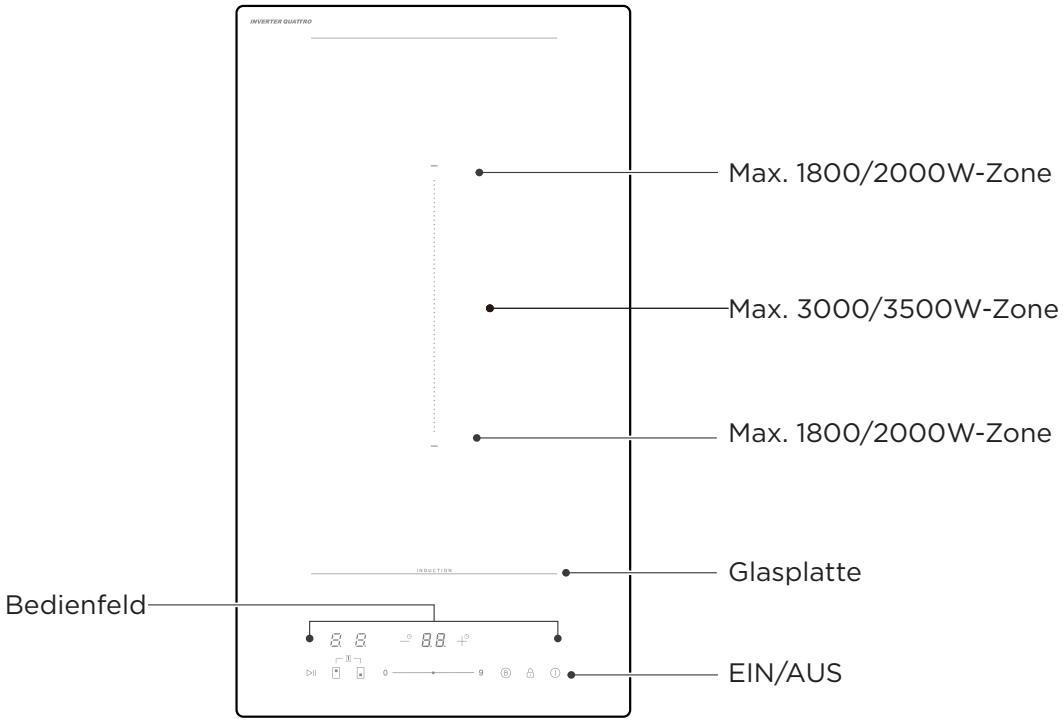
	Wert	**Wert**	**Einheit**
Modellidentifikation	—	MIH351D215K1	
Herdtyp	—	Eingebauter Herd	
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochbereiche	—	1 Bereich	
Heiztechnologie (Induktions-Kochzonen und Kochbereiche, Infrarot-Kochzonen, massive Kochplatten)	—	Induktions-Kochzone	
Für runde Kochzonen oder Kochbereiche: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Entfällt	cm
Für nicht runde Kochzonen oder Kochbereiche: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder Bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L, B	L: 38,5 B: 18,0	cm
Energieaufnahme pro Kochzone oder Kochbereich, pro kg berechnet	$EC_{\text{elektrisches Kochen}}$	Bereich: 191,1	Wh/kg
Energieaufnahme des Herds pro kg berechnet	$EC_{\text{elektrisches Kochfeld}}$	191,1	Wh/kg

Wenn nach dem Einschalten des Kochfelds keine Bedienung erfolgt, schaltet es sich automatisch nach 1 Minute in den Aus-Zustand, wobei im ausgeschalteten Zustand eine Leistungsaufnahme von 0,5 W anliegt.

DE

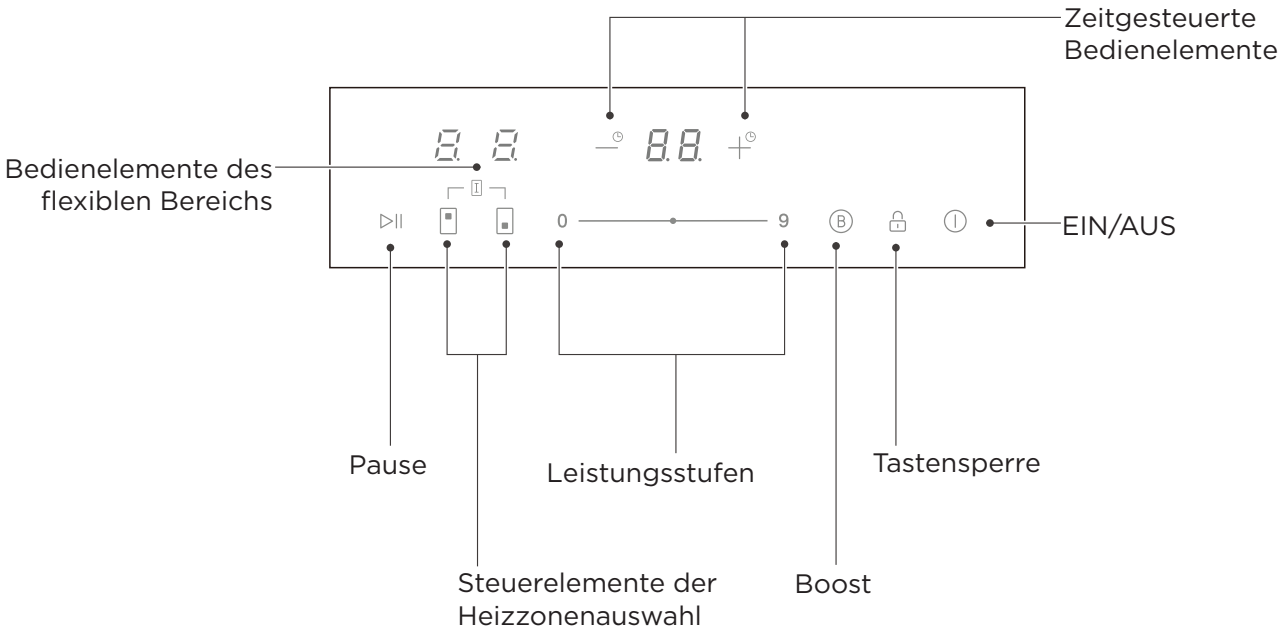
PRODUKTÜBERSICHT

Draufsicht



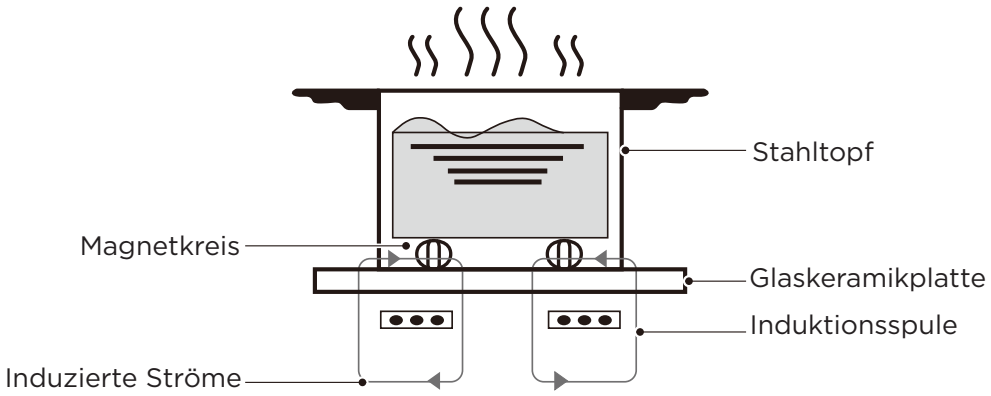
DE

Bedienfeld



Arbeitsweise

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt im Topf erzeugen und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur dann heiß, wenn der Topf es schließlich erwärmt.



Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfeldes beachten

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.

SCHNELLSTARTANLEITUNG

⚠ Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Leistungseinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, indem die Wärme zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erwärmt sind.

Köcheln, Reis kochen

- Unterhalb des Siedepunktes, bei etwa 85 °C, wird geköchelt und Blasen steigen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und feinen Eintopfgerichten, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch eibasierte Soßen und eingedickte Mehlschwitzen unter dem Siedepunkt köcheln.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit korrekt gekocht werden.

DE

Steak anbraten

Zum Kochen von saftigen, schmackhaften Steaks gehen Sie wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Braten ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und geben dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der Art und Weise ab, wie Sie es zubereitet haben möchten. Die Zeit kann von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um abzuschätzen, wie gebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durchgebraten“.
5. Lassen Sie das Steak für einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen flachen, induktionsgeeigneten Wok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Pfannenrühren muss schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl dazu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Bereiten Sie das Gemüse unter ständigem Rühren zu. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und dann Ihre Soße dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sie zu erwärmen.
7. Servieren Sie sofort.

Erkennen von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang ab.

Leistungseinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie zubereiten. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

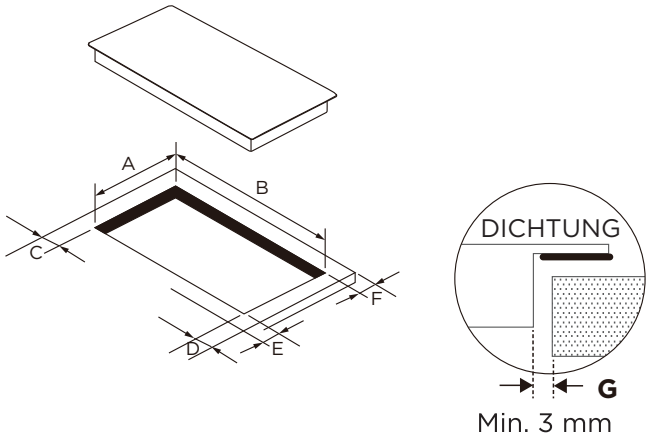
Leistungseinstellung	Eignung für
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Sanftes Kochen • Langsames Erwärmen
3 – 4	• Aufwärmen • Schnelles köcheln • Reis kochen
5 – 6	• Pfannkuchen
7 – 8	• Kurz anbraten • Pasta kochen
9	• Rühren • Scharf anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

PRODUKTINSTALLATION

Installation

Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus. Zur Installation und zur Nutzung ist um den Ausschnitt herum ein Mindestabstand von 50 mm einzuhalten. Achten Sie darauf, dass die Stärke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsplatte (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Material für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um Stromschlag und größere Verformungen zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes verursacht werden. Wie unten dargestellt:

⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatten muss mindestens 3 mm betragen.



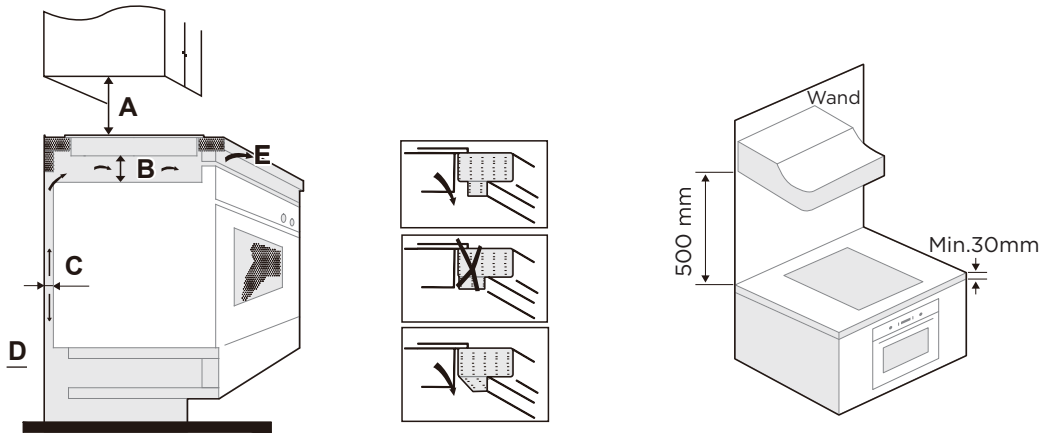
Min. 3 mm

DE

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268+4 0	500+4 0	min. 50	min. 50	min. 50	min. 50	min. 3 mm

Achten Sie unter allen Umständen darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Betriebszustand ist, wie unten gezeigt.

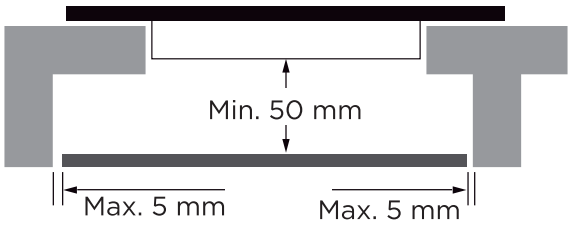
⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank über dem Kochfeld muss mindestens 500 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	min. 50	min. 20	Lufteinlass	Luftaustritt 5 mm

WARNUNG: Angemessene Belüftung gewährleisten

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung der überhitzenden Unterseite des Kochfeldes und Stromschläge während der Arbeit zu vermeiden, muss ein mit Schrauben befestigter Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm von der Unterseite des Kochfeldes angebracht werden. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen.



DE

⚠ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN darauf achten, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.

⚠
- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von mindestens 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Vor der Installation des Kochfeldes stellen Sie sicher

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile dürfen den Platzbedarf stören.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation muss alle Anforderungen an das Abstandsmaß sowie die geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert, um den örtlichen Verkabelungsvorschriften zu entsprechen. Der Trennschalter muss ein zugelassener Typ sein und einen allpoligen Spalt von 3 mm aufweisen (oder in allen aktiven Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Änderung der Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter ist bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich für den Kunden.
- Bei Zweifeln an der Installation konsultieren Sie die örtliche Baubehörde und deren Statuten.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen und rund um das Kochfeld.

Nach der Installation des Kochfeldes stellen Sie sicher

- Das Netzkabel wird nicht durch Schranktüren oder Schubladen geführt.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Schranks zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einem Schubladen- oder Schrankraum installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Kochfeld angebracht werden.
- Der Trennschalter ist leicht zugänglich für den Kunden.

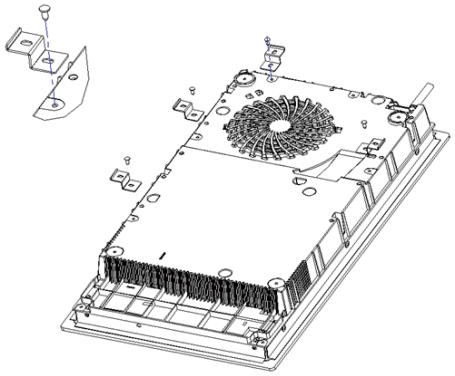
Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

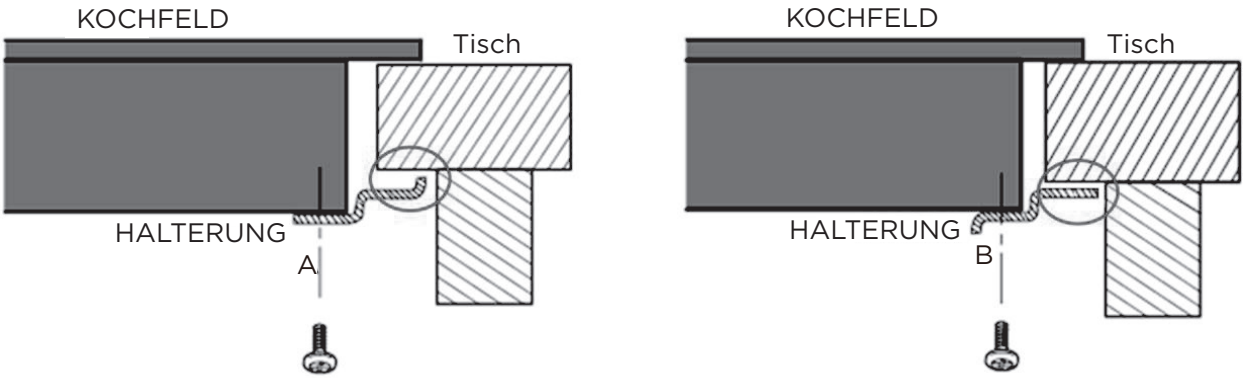
Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (verwenden Sie dabei die Verpackung). Wenden Sie keine Gewalt an den Steuerelementen an, die aus dem Kochfeld herausragen.

Einstellen der Halterungsposition

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds (siehe Abbildung) auf der Arbeitsfläche.
Stellen Sie die Halterungsposition entsprechend den unterschiedlichen Arbeitsflächenstärken ein.

DE





⚠ Unter keinen Umständen können die Halterungen nach der Installation die Innenflächen der Arbeitsfläche berühren (siehe Bild).

Vorsicht

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir stellen qualifizierte Fachleute für die Installation zur Verfügung. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann
3. Das Induktionskochfeld ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die Arbeitsfläche über der Kochzone müssen der Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.

Kochfeld am Stromnetz anschließen

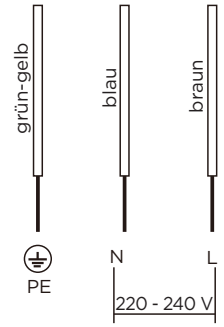
⚠ Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person am Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie:

1. Das haustechnische Verkabelungssystem ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Abschnitte der Stromversorgungskabel sind gegen die auf dem Typenschild angegebene Belastung beständig.
   Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes am Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.
   Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C übersteigt.

⚠ Unter keinen Umständen können die Halterungen nach der Installation die Innenflächen der Arbeitsfläche berühren (siehe Bild).

DE

Die Spannungsversorgung sollte gemäß der jeweiligen Norm oder einem einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



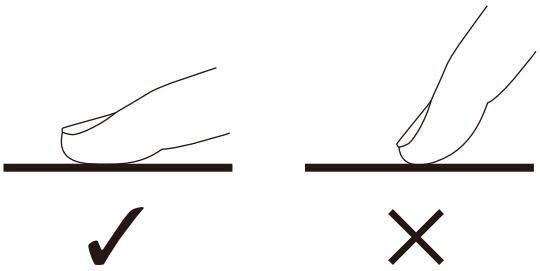
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.
- Der gelbe/grüne Draht des Stromversorgungskabels muss an die Masse sowohl der Stromversorgung als auch der Geräteklemmen angeschlossen werden.
- Der Hersteller kann nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die sich aus der Verwendung eines Geräts ergeben, das nicht mit der Erde verbunden ist, oder bei fehlerhafter Erdungskontinuität.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht zugänglich.

BEDIENUNGSHINWEISE

Berührungsempfindliche Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Tippen Sie die Bedienelemente mit dem flachen Teil Ihres Fingersan, nicht mit der Fingerspitze.
- Sie hören beim Antippen jedes Mal einen Signalton.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Utensilien oder ein Tuch) abgedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

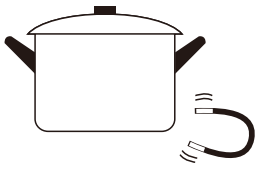


Wahl des richtigen Kochgeschirrs

DE

⚠

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
  Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Topfes.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.
  Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Topfes. Wenn er angezogen wird, ist der Topf für die Induktion geeignet.



- Wenn Sie keinen Magneten haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen möchten.
  2. Wenn U nicht im Display blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Manche Töpfe und Pfannen auf dem Markt sind nicht zum Induktionskochen geeignet, da sie nur einen Teil des Bodens aus ferromagnetischem Material zusammen mit Teilen aus einem anderen Material haben. Diese Bereiche können sich auf verschiedenen Stufen oder mit geringerer Leistung erwärmen. In bestimmten Fällen, in denen der Boden hauptsächlich aus nicht ferromagnetischen Materialien besteht, erkennt das Kochfeld die Pfanne möglicherweise nicht und schaltet daher die Kochzone nicht ein.

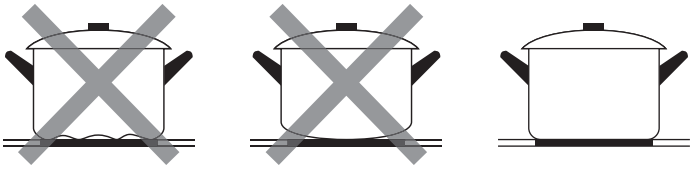




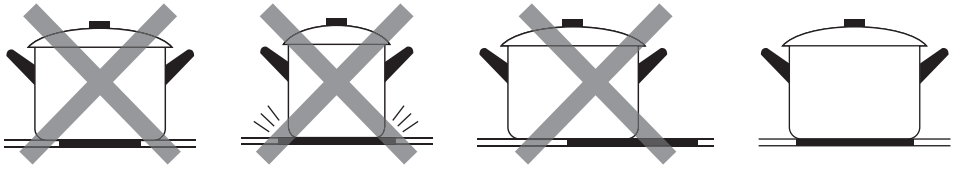


Wahl des richtigen Kochgeschirrs

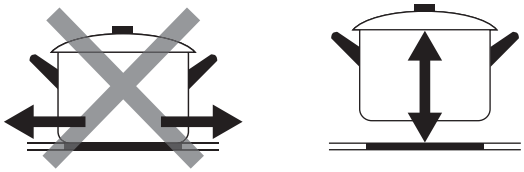
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist, wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines etwas größeren Topfes wird die Energie bei maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, ist die Effizienz geringer als erwartet. Stellen Sie Ihren Topf immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - nicht über das Glas ziehen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



DE

Die Kochzonen werden bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Topfes angepasst. Der Boden des Topfes muss jedoch einen Mindestdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen. Um die beste Effizienz Ihres Kochfeldes zu erzielen, stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximal (mm)
180mm	140	180
180mm	140	180

Bedienungshinweise

Kochvorgang starten

Halten Sie die EIN/AUS-Taste eine Weile gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal und alle Displays zeigen "–" oder "––" an, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

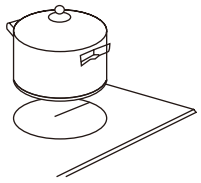


Wenn Sie das Steuerelement für die Heizzonenauswahl berühren , blinkt eine Anzeige neben der Taste.



Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



Wählen Sie eine Hitzeeinstellung durch Antippen des Schiebereglers.

- Wenn innerhalb von 1 Minute keine Leistungseinstellung gewählt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen erneut mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



DE

Wenn das Display abwechselnd so U mit der Leistungseinstellung blinkt

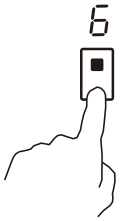
Bedeutet das:

- Sie haben keinen Topf auf die entsprechende Kochzone gestellt oder,
- Der Topf, den Sie verwenden, ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder,
- Der Topf ist zu klein oder wurde nicht mittig auf die Kochzone gestellt.

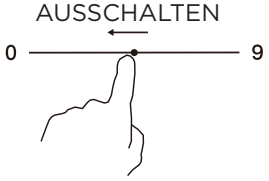
Ohne einen geeigneten Topf auf der Kochzone findet keine Erwärmung statt.
Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der Kochzone steht.

Kochen beenden

Berühren des Steuerelements für die Heizzonenauswahl, die Sie ausschalten möchten.



Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf „0“ herunterstellen. Vergewissern Sie sich, dass „0“ angezeigt wird.



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste antippen.



Vorsicht heiße Oberflächen
H zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Das Symbol erlischt, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt hat. Die Kochzone kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie weitere Töpfe anwärmen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.

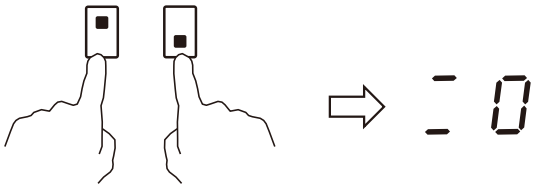


Flexibler Bereich

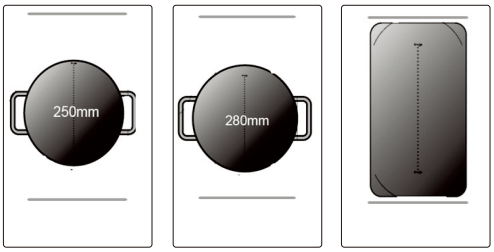
- Dieser Bereich kann als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Anforderungen des Kochens.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

Als große Zone

Um den flexiblen Bereich als eine einzige große Zone zu aktivieren, tippen Sie auf das Bedienelement Flexibler Bereich.



Für den Gebrauch als große Zone empfehlen wir folgendes Kochgeschirr:Kochgeschirr mit 250 mm oder 280 mm Durchmesser (quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist zulässig).



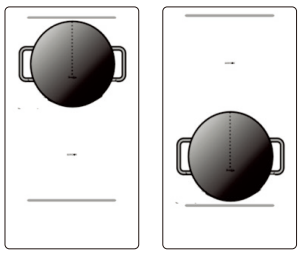
DE

Wir empfehlen keine anderen Vorgänge außer den oben genannten drei Vorgängen, da dies die Erwärmung des Geräts beeinträchtigen könnte.

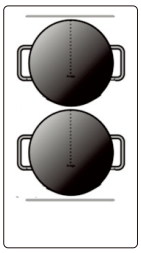
Als zwei unabhängige Zonen

Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen zu nutzen, haben Sie zwei Heizmöglichkeiten.

(a) Stellen Sie eine Pfanne auf die rechte obere Seite oder die rechte untere Seite der flexiblen Zone.



(b) Stellen Sie zwei Pfannen auf beide Seiten der flexiblen Zone.



Hinweis:

Stellen Sie sicher, dass die Pfanne größer als 12 cm ist.

Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Bedienelemente sperren	
Tippen Sie die Tastensperre an	Die Timeranzeige zeigt „Lo“ an
Bedienelemente entsperren	
Halten Sie die Tastensperre berührt.	

⚠ Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste ⏻ deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste ⏻ ausschalten, aber Sie müssen es zuerst im nächsten Vorgang entsperren.

Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Kurzzeitmesser verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
  Die Höchstzeit des Timers beträgt 99 Minuten.

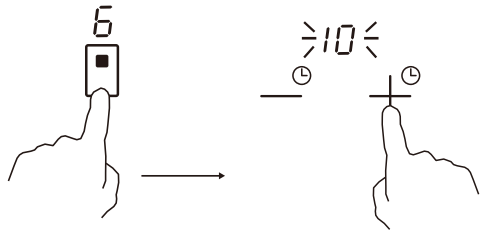
a) Timer als Kurzzeitmesser

DE

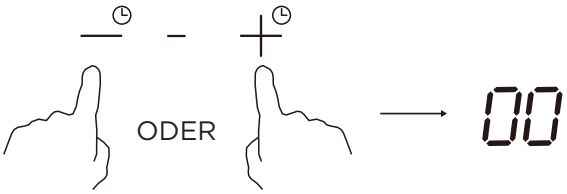
Ohne Auswahl einer Kochzone.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Tippen Sie auf die Steuerungen des Timers. Die Kurzzeitmesseranzeige blinkt und „10“ wird angezeigt.



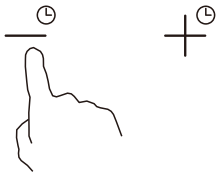
Wenn Sie „-“ oder „+“ gleichzeitig antippen, wird der Timer gelöscht und „00“ wird angezeigt.



Der Summer ertönt für 30 Sekunden und „- -“ wird angezeigt, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Stellen Sie die Zeit mit „-“ oder „+“ des Timers ein

Hinweis: Tippen Sie einmal auf „-“ oder „+“ des Timers, um die Einstellung um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
Halten Sie „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.



Nachdem die Zeit eingestellt ist, wird sie abwärts gezählt. Im Display erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.



b) Timer zum Ausschalten einer Kochzone einstellen

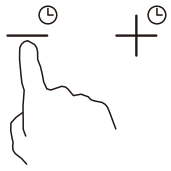
Eine Zone einstellen

Berühren des Steuerelements für die Heizzonenauswahl, für die Sie den Timer einstellen möchten.

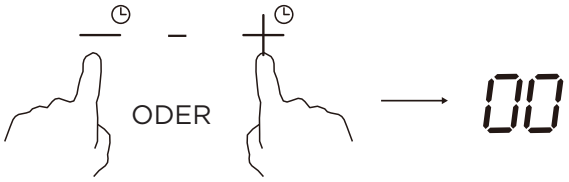


Stellen Sie die Zeit mit „-“ oder „+“ des Timers ein

Hinweis: Tippen Sie auf „-“ oder „+“ des Timers, um die Einstellung um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie „-“ oder „+“ des Timers gedrückt, um die Einstellung um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.



Wenn Sie „-“ oder „+“ gleichzeitig antippen, wird der Timer gelöscht und „00“ wird angezeigt.



Nachdem die Zeit eingestellt ist, wird sie abwärts gezählt. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.
HINWEIS:
Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



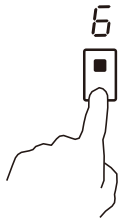
Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

⚠ Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie vorher eingeschaltet wurden.

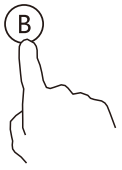
Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

Berühren Sie den Schieberegler für die Heizzone.



Tippen Sie die Boost-Taste an. Vergewissern Sie sich, dass „P“ angezeigt wird.



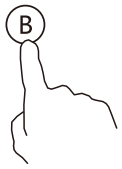
DE

Boost-Funktion deaktivieren

Berühren Sie den Schieberegler der Heizzone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.



Schalten Sie die Boost-Funktion aus, indem Sie die Boost-Taste antippen.



- Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone in ihre Ausgangsstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 5 Minuten auf 9 zurück.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Induktionskochfeldes. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle dargestellt:

DE

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach 2 Minuten aus.

⚠ Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt in Verbindung setzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Tragen Sie Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocken wischen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und harsche oder scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück, dadurch kann sich das Glas verfärben.
Übergekochte Speisen, Schmelzen und heißer Zucker auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem Spatel oder Rasierklingenschaber, der für Induktionsglaskochfelder geeignet ist. Vorsicht vor heißen Kochzonen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“ aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen, zuckerhaltige Lebensmittel oder Überlaufen zurückbleiben. Wenn die Flecken auf dem Glas abkühlen, sind sie schwer zu entfernen oder können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Gefahr von Schnittverletzungen: Ohne Sicherheitsabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie sie mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergelaufene Speisen an den berührungsempfindlichen Bedienelementen.	1. Schalten Sie das Kochfeld am Trennschalter aus. 2. Saugen Sie das Übergelaufene auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Das Kochfeld gibt möglicherweise Signaltöne ab und schaltet sich aus und die berührungsempfindlichen Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich trocken abwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Wir empfehlen, die folgenden Tabellen aufmerksam zu lesen, um Ihnen Zeit und Geld zu sparen, die der Anruf beim Kundendienst kosten kann.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag!
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an der Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Bedienfeld reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Verwendung Ihrer Induktionskochfläche“ für Anleitungen.
Das berührungsempfindliche Bedienfeld ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente antippen.	Vergewissern Sie sich, dass der berührungsempfindliche Bereich trocken ist, und verwenden Sie den flachen Teil Ihres Fingerswenn Sie die Bedienelemente antippen.
Das Glas ist zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Das kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Das ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei Verwendung hoher Temperaturen ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Kühlventilator ist angelaufen, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes nicht aus, während der Lüfter läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er für die Kochzone zu klein oder nicht mittig darauf steht.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton wird erzeugt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Timers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie den Fehlercode, schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche zu demontieren.

Fehlercode tritt während der Verwendung durch den Kunden auf & Lösung

Fehlercode	Problem	Lösungsvorschlag
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik - Unterbrechung.	Überprüfen Sie den Anschluss oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Glaskeramik.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik – Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Glaskeramik.	
C1	Hohe Temperatur des Glaskeramiksensors.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur der Glaskeramik wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt – Unterbrechnung.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors – Kurzschluss.	
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie ab, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler.	Stellen Sie die Verbindung zwischen Displayplatine und Netzplatine wieder her. Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine.

Spezifische Fehler und Behebung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker fest angeschlossen ist und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet.	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Platine für die Zusatzstromversorgung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Platine für die Zusatzstromversorgung.	
	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder das LED-Display ist nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber die Kochzone erwärmt sich nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter leichtgängig läuft. Sollte das nicht der Fall sein, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und „u“ blinkt.	Falsche Topfart.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung.)	Die Topferkennung ist beschädigt. Tauschen Sie die Netzplatine aus.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie ab, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Tippen Sie auf „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	
Die Kochzonen der gleichen Seite (wie die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Die Netzplatine und die Displayplatine haben einen Fehler gemeldet.	Überprüfen Sie den Anschluß.	
	Die Anzeigeplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Display.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Der Lüftermotor klingt ungewöhnlich.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die oben genannten Probleme betreffen die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

Midea Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Dieses Handbuch wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person dieses Handbuch ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieses Handbuchs auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Umwelthinweise

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:
Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.



DE

Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Hinweise zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen,
verpflichten wir uns gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, zur uneingeschränkten Einhaltung sämtlicher Bestimmungen des geltenden Datenschutzrechts sowie ggf. der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.
In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.
Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über **MideaDPO@midea.com** kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über **MideaDPO@midea.com**.
Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

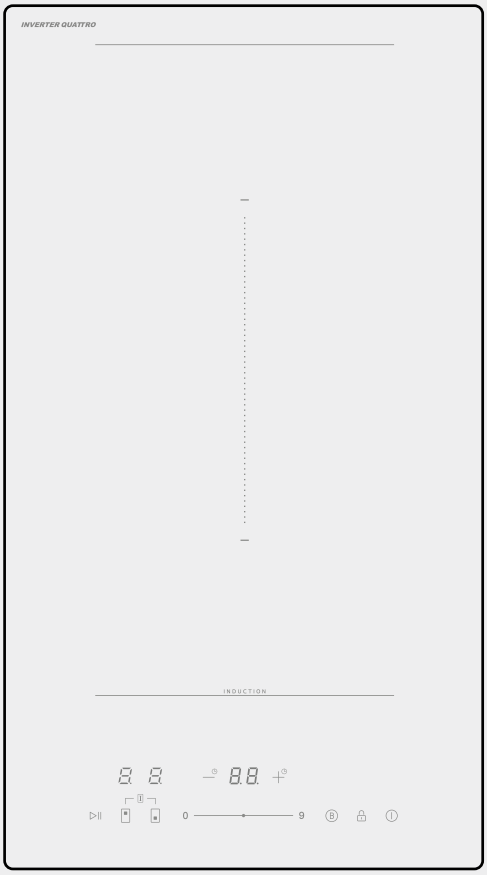
DE

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 Alle Rechte vorbehalten



ES

PLACA DE INDUCCIÓN

MANUAL DE USUARIO

MIH351D215K1

Avisos de advertencia: Lea atentamente este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas.
El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
El gráfico anterior es únicamente de referencia. Considere el aspecto del producto real como estándar.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo aparato de forma segura.

CONTENIDO

CARTA DE AGRADECIMIENTO 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 07

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO 08

GUÍA DE INICIO RÁPIDO 10

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO 12

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 16

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 23

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 27

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 28

AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS 29

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad tienen como objetivo evitar riesgos o daños imprevistos derivados de un uso inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el producto a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por razones de seguridad. El uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos

	**Peligro** Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a los gases extremadamente inflamables.
	**Advertencia de tensión eléctrica** Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	**Advertencia** La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.
	**Precaución** La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.
	**Atención** La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.
	**Cumplir con las instrucciones** Este símbolo indica que únicamente un técnico de mantenimiento debe operar y realizar el mantenimiento de este aparato conforme a las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente estas instrucciones de funcionamiento antes de utilizar/poner en servicio la unidad y consérvelas cerca del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones al sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de corte

- Tenga cuidado: Los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

ES

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que puede reducir sus costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato solo debe ser instalado y conectado a tierra correctamente por una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión total de la fuente de alimentación.
- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que conlleva.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción, ya que se pueden calentar.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocinado.
- Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado de corta duración debe supervisarse de forma continua.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin prestar atención en una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un fuego con agua; apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o manta ignífuga.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o agrietada. Si la superficie de la vitrocerámica se rompe o se agrieta, desconecte el aparato inmediatamente de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar tareas de mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cazuelas pueden estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que las asas de la cazuelas no sobresalgan de otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldados.

Riesgo de corte

- La hoja afilada de un rascador de vitrocerámica queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícela con cuidado extremo y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden prenderse.

- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calendar o caldear la habitación.
- Tras su uso, apague siempre las zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles).

  No confíe en la función de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato.

  Aquellos niños que se suban a la vitrocerámica pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que puedan usar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.

- No repare ni sustituya ningún componente del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como:
  - zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo pensión.
- ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén continuamente supervisados.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas por el mismo en las instrucciones como compatibles, o las protecciones incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.
Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones/instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y hacerlo funcionar.
Para su instalación, lea la sección de instalación.
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones/instalación como referencia futura.

ESPECIFICACIONES

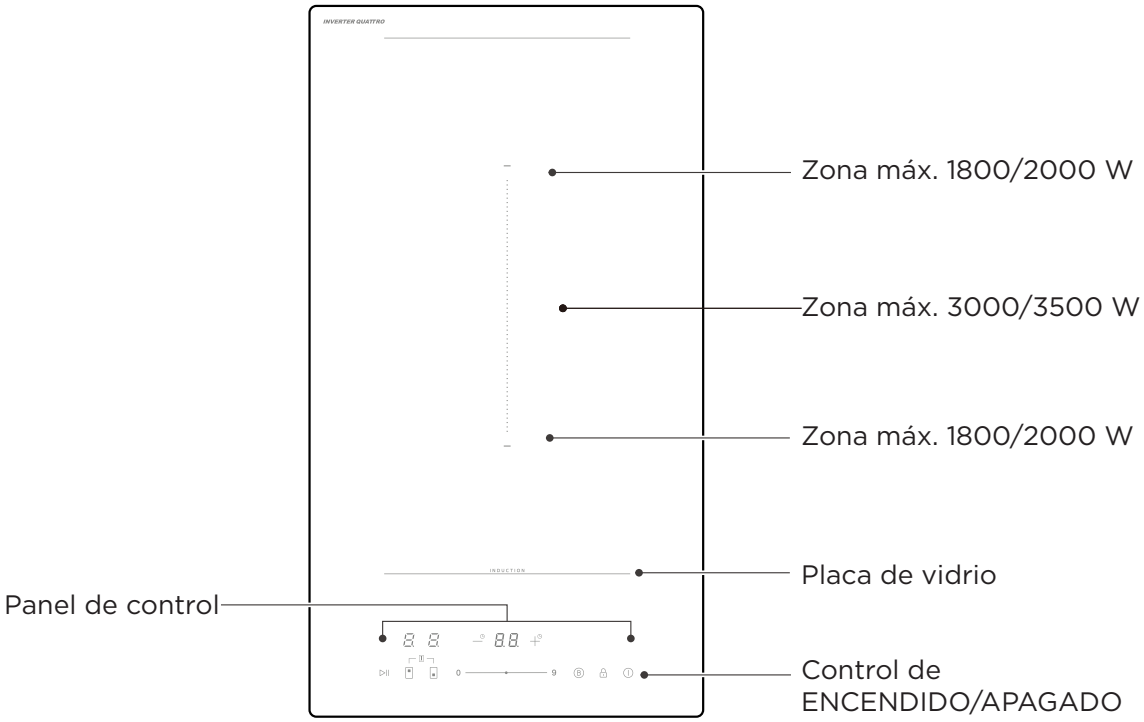
Placa de cocina	**MIH351D215K1**
Zonas de cocinado	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3500 W
Tamaño del producto L×A×A (mm)	288 x 520 x 59,5
Dimensiones integradas A X B (mm)	268 X 500

	Valor	**Valor**	**Unidad**
Identificación del modelo	—	MIH351D215K1	
Tipo de placa	—	Placa integrada	
Número de zonas y/o áreas de cocinado	—	1 Área	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocinado por inducción, zonas de cocinado radiantes, placas sólidas)	—	Área de cocinado de inducción	
Para zonas o áreas de cocinado circulares: diámetro del área de superficie útil por zona de cocinado calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos	Ø	N/D	cm
Para zonas o áreas de cocinado no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocinado calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos	L, A	L: 38,5 A: 18,0	cm
Consumo energético por zona o área de cocinado calculado por kg	Cocina eléctrica EC	Área: 191,1	Wh/kg
Consumo energético de la placa calculado por kg	Placa eléctrica EC	191,1	Wh/kg

Si no se realiza ninguna operación después de encender la placa de cocina, ésta cambiará automáticamente al modo apagado después de 1 minuto, y el consumo energético será de 0,5 W en modo apagado.

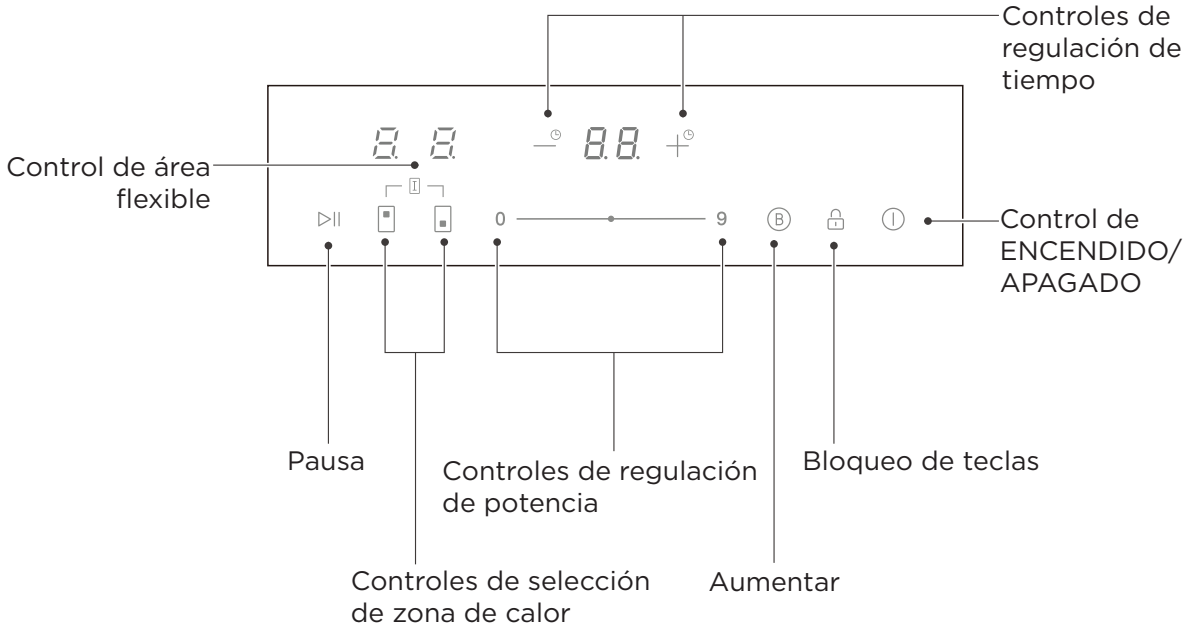
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



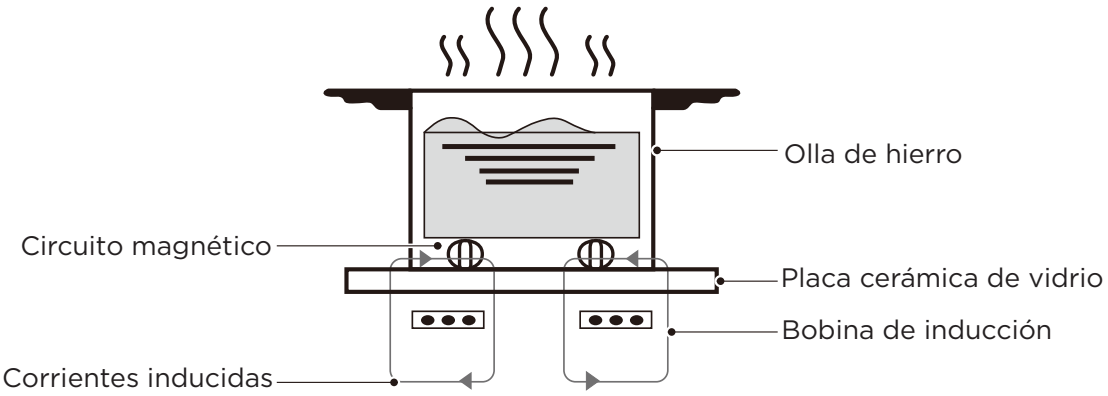
ES

Panel de control



Teoría de trabajo

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén acaba calentándolo.



Antes de usar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pueda encontrarse en la placa de inducción.

ES

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠ Tenga cuidado cuando al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea, lo que representa un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

Hervir a fuego lento, cocer arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a aproximadamente 85 °C, cuando las burbujas apenas aparecen ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. Debería asimismo cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración superior a la más baja para garantizar que los alimentos de cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Sellar un filete

ES

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, después, introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el filete para medir lo hecho que está: cuanto más firme esté, «más hecho» estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con la inducción.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer un salteado debería ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier tipo de carne, apártela y manténgala caliente.
5. Hacer un salteado con verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, cambie la zona de cocinado a una temperatura más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), u otros pequeños artículos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves), la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Configuración térmica

La configuración que se indica a continuación es únicamente orientativa. La configuración exacta depende de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

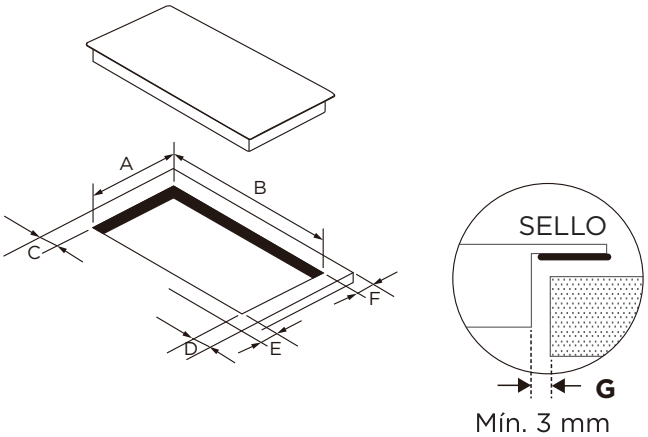
Configuración de calor	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos • fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción suave a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteados • cocinar pasta
9	• salteados • soasados • llevar la sopa al punto de ebullición • agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la encimera conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo.
A efectos de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos no deben usarse como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa y las superficies internas de las encimeras debe ser de al menos 3 mm.



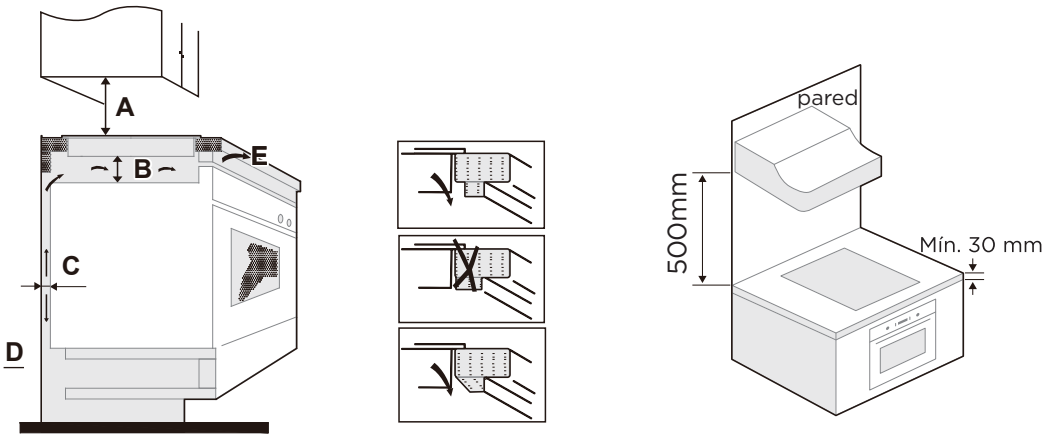
Mín. 3 mm

ES

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268+4 0	500+4 0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación:

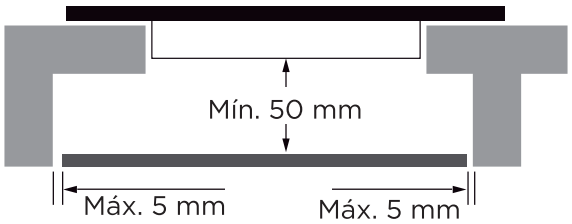
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y el armario situado encima de la placa térmica debe ser de al menos 500 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos que se indican a continuación.



ES

⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.

⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o de madera al mueble tiene que resistir a temperaturas no inferiores a 150 °C, para evitar que el panel se despegue.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de resistir una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún elemento estructural interfiere con las necesidades de espacio.
- La superficie de trabajo es de un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas los requisitos de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorporará al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales competentes.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de la pared que rodea la placa.

Tras instalar la placa, asegúrese de que

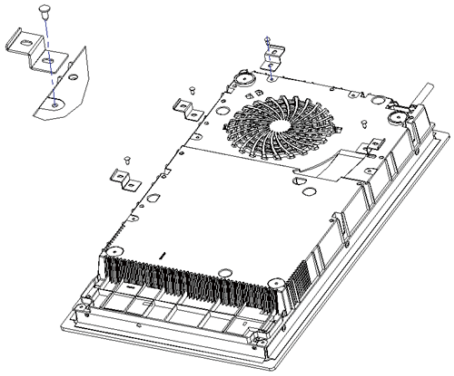
- El cable de alimentación no es accesible a través de la puerta o cajones del armario.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco procedente del exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

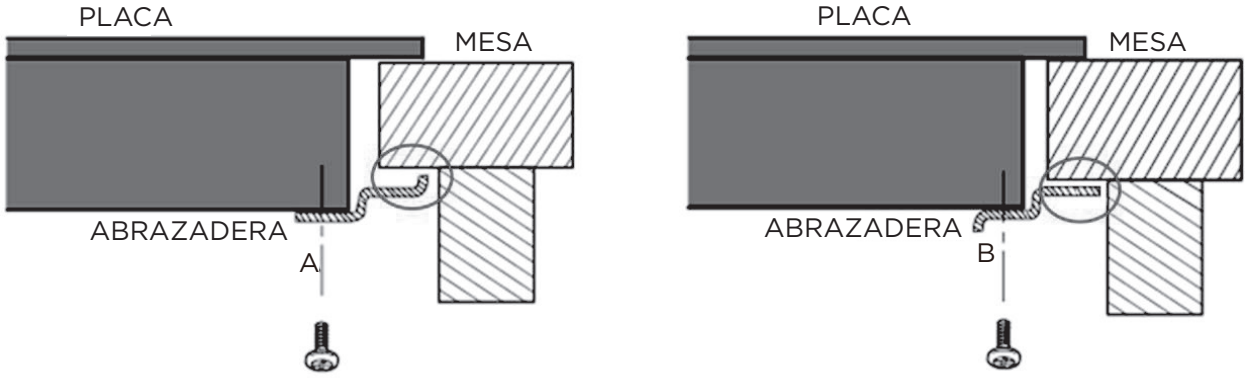
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie lisa y estable (use el embalaje). No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

Fije la placa a la encimera atornillando 4 abrazaderas a la parte inferior de la placa (véase la imagen) tras la instalación.
Ajuste la posición de las abrazaderas en función del grosor de la encimera.





⚠ Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase la imagen).

ES

Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cakir de inducción sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

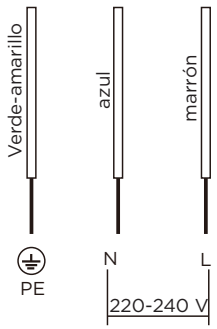
⚠ Solo una persona cualificada debe conectar esta placa a la red eléctrica. Antes de conectar la placa a la corriente eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.
   Para conectar la placa a la red eléctrica, no use adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.
   El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere 75 °C en ningún punto.

⚠ Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase la imagen).

ES

La red eléctrica debe conectarse conforme a las normas pertinentes, o con un disyuntor unipolar.
A continuación, se muestra el método de conexión.



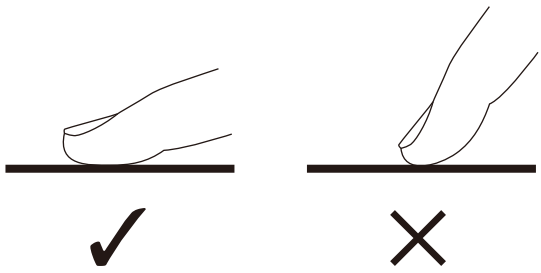
- Si el cable está dañado o debe sustituirse, la operación debe llevarla a cabo un agente de postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se conecta el aparato directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correctamente y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por técnicos autorizados.
- El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe estar conectado a tierra en la red eléctrica y los terminales del aparato.
- El fabricante no será responsable de los accidentes derivados del uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o con una continuidad de conexión a tierra defectuosa.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, se debe instalar de manera que esta sea accesible.

⚠ La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles tras la instalación.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

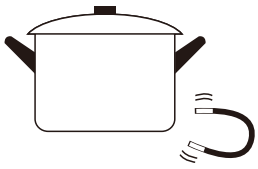
Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los controles.



Elección de la batería de cocina adecuada

⚠
- Use únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es apta para la inducción.



- Si no dispone de un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
  2. Si U no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- La batería de cocina fabricada con los siguientes materiales no es adecuada: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Algunas ollas y sartenes comerciales no son aptas para la cocina de inducción, dado que solo tienen una parte del fondo de material ferromagnético con partes de otro material. Estas zonas pueden calentarse a diferentes niveles o con menos potencia. En algunos casos, cuando el fondo está hecho principalmente de materiales no ferromagnéticos, es posible que la placa no reconozca la sartén y, por tanto, no encienda la zona de cocinado.



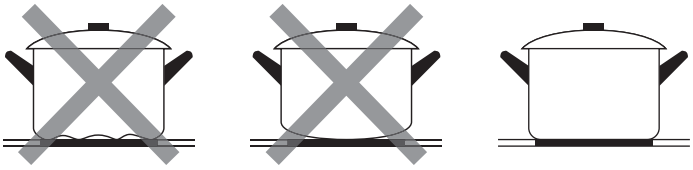




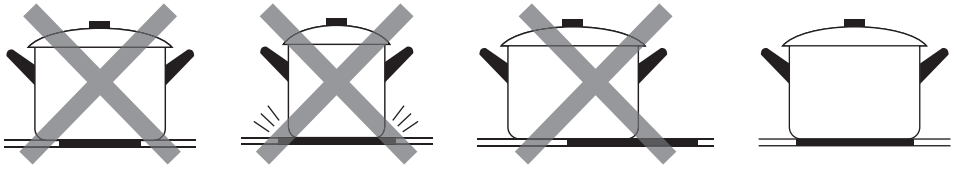
ES

Elección de la batería de cocina adecuada

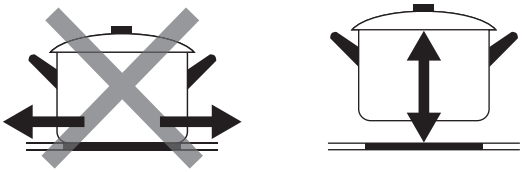
No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, la energía se aprovechará al máximo. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor de la esperada. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o pueden rallar el cristal.



ES

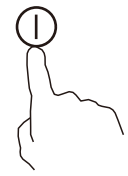
Las zonas de cocinado se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la sartén. Sin embargo, la parte inferior de la sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocinado correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa, coloque la olla en el centro de la zona de cocinado.

Zona de cocinado	Diámetro de la base de los utensilios de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

Cómo usarla

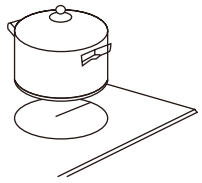
Iniciar el cocinado

Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante unos instantes. Tras el encendido, el pitido suena una vez y todas las pantallas muestran «-» o «––», lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.

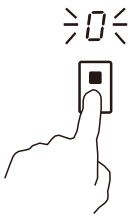


Coloque una sartén adecuada en la zona de cocinado que desee usar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.



Toque el control de selección de zona de calor y el indicador al lado de la tecla parpadeará.



Seleccione una configuración de calor tocando el control del deslizador.

- Si no elige una configuración de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante el cocinado.



ES

Si la pantalla parpadea U de forma alternativa con la configuración de calor

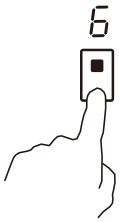
Eso significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es adecuada para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se ha colocado una sartén adecuada en ella.

Finalización de cocinado

Tocando el control de selección de la zona térmica que desee apagar.



Apague la zona de cocción desplazándose hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.



Tenga cuidado de las superficies calientes. Se mostrará «H» cuando la zona de cocinado esté muy caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Asimismo, puede usarse como una función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, utilice la placaque todavía está caliente.

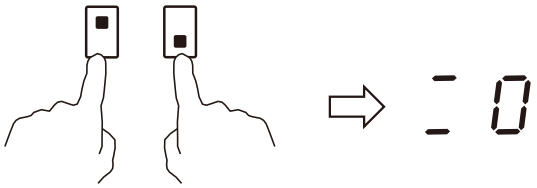


Área flexible

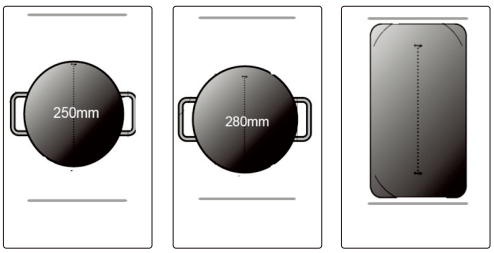
- Este área puede usarse como una zona individual o como dos zonas diferentes, conforme a las necesidades de cocinado en cualquier momento.
- La zona libre consta de dos inductores independientes que pueden controlarse de forma separada.

Como zona grande

Para activar la zona libre como una única zona grande, toque el control del área flexible.



Como una zona grande, sugerimos que se use de la manera siguiente: Batería de cocina: batería de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan lollas ovaladas o cuadradas)



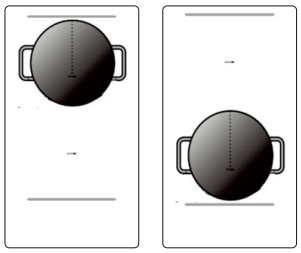
ES

No recomendamos otras operaciones, excepto las tres mencionadas arriba, ya que puede afectar al calentamiento del aparato.

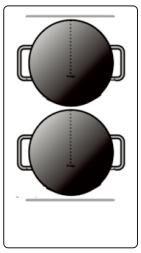
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes, puede disponer de dos elecciones de calentamiento.

(a) Coloque una sartén directamente hacia arriba o hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



Aviso:

Asegúrese que la sartén es mayor que 12 cm.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados.

Bloqueo de los controles	
Toque el control de bloqueo.	El indicador del temporizador mostrará «Lo».
Desbloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante un instante.	

⚠ Cuando la placa está en el modo bloqueo, todos los controles están deshabilitados, excepto el control ENCENDIDO/APAGADO ⏻; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO ⏻ en una emergencia, pero bloqueará la placa primero en la siguiente operación.

Controlador del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como minutero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado una vez que está en funcionamiento el tiempo fijado.
  El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.

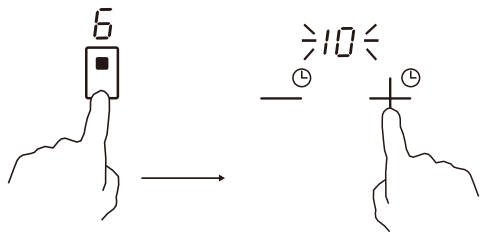
a) Uso del temporizador como minutero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

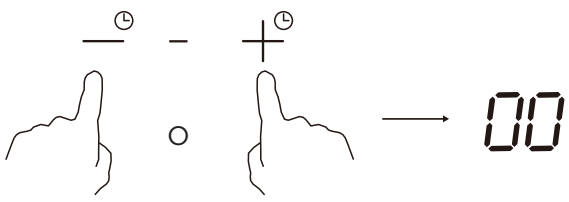
ES

Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida.

Toque los controles del temporizador.
El indicador del minutero empezará a parpadear y se mostrará «10» en la pantalla del temporizador.

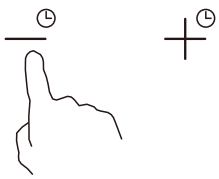


Tocando «-» o «+» a la vez se cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.

Consejo: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto.
Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.



Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.

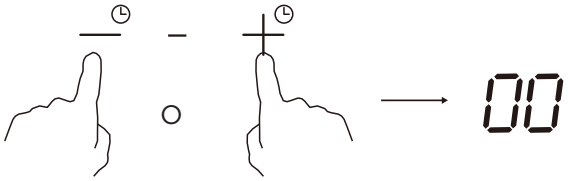
b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado

Configurar una zona

Toque el control de selección de la zona de calor que desee para configurar el temporizador.



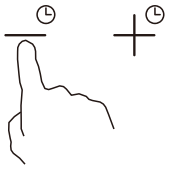
Tocando «-» o «+» a la vez se cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



Cuando finaliza el temporizador de cocinado, se apagará automáticamente la zona de cocinado correspondiente.

Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.

Consejo: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.



Una vez ajustado el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

NOTA:

El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.



⚠ Otra zona de cocinado permanecerá operativa si se enciende previamente.

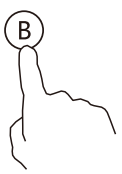
Uso de la función Aumentar

Active la función Aumentar

Tocando el control deslizador de zona térmica.



Tocando el control Aumentar. Asegúrese de que la pantalla muestra «P».



Cancelación de la función Aumentar

Toque el control deslizador de la zona de calor que desee para cancelar la función de aumento.



Apague la zona de cocinado tocando el control Aumentar.



- La función puede funcionar en cualquier zona de cocinado.
- La zona de cocinado vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida de apagar lo que está cocinando. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador en funcionamiento de forma predeterminada (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ES

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.

⚠ Aquellas personas con un marcapasos deben consultar con su facultativo antes de usar esta unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Manchas en el vidrio diarias (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o vertidos sin azúcar en el vidrio).	1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio todavía está caliente (¡aunque no quemando!). 3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.	• ¡Cuando la alimentación de la vitrocerámica está apagada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía estará caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza abrasivos/duros pueden rallar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la vitrocerámica: se puede manchar el vidrio.
Derrames, hervidos y vertidos calientes de azúcar sobre el vidrio.	Retírelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador aptos para vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado. 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica del interruptor de pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la mancha o el vertido hasta una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel. 4. Siga los pasos 2 al 4 que aparece arriba para «Manchas diarias en el vidrio».	• Elimine lo antes posible las manchas dejadas por los alimentos derretidos y azucarados. Si se deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañen permanentemente la superficie del cristal. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Utilícela con cuidado extremo y guárdela siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Vertidos sobre los controles táctiles.	1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Seque el vertido. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica.	• La vitrocerámica puede pitar y apagarse y los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que seca la zona de control táctil antes de volver a encender la vitrocerámica.

ES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento del aparato puede provocar errores y funcionamientos incorrectos. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o funcionamiento incorrecto. Se recomienda leer detenidamente las tablas que aparecen a continuación para ahorrarle tiempo y dinero que le puede costar llamar al servicio técnico.

Problema	Causas posibles	¿Qué hay que hacer?
No se puede encender la placa de inducción.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay una bajada de tensión en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véase la sección «Uso de la vitrocerámica de inducción» para obtener más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Se está rallando el vidrio.	Batería de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use batería de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de la batería de cocina adecuada». Véase «Cuidados y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede estar provocado por la fabricación de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en baterías de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un pequeño zumbido cuando se usa en una configuración térmica alta.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador que procede de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración incorporado en su placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador está en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detector la sartén porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está debidamente centrada.	Use batería de cocina adecuada para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de la batería de cocina adecuada». Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

ES

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desembalar la placa de la encimera.

Aparición de código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
No hay recuperación automática.		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
C1	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad.
E3	Sensor de temperatura del fallo IGBT - circuito abierto.	Sustituya el cuadro eléctrico.
E4	Sensor de temperatura del fallo IGBT - cortocircuito.	
C2	Temperatura elevada del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; en caso contrario sustituya el ventilador.
EL	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Inspeccione si la tensión de alimentación es normal. El encendido tras la alimentación es normal.
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el panel de la pantalla y el cuadro eléctrico. Cambie el cuadro eléctrico o el panel de la pantalla.

Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No hay alimentación.	Compruebe si el enchufe está conectado con seguridad en la toma y si la toma funciona.	
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocinado se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador presenta algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona correctamente; en caso contrario sustituya el ventilador.	
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El calentamiento se detiene súbitamente durante su funcionamiento y en la pantalla parpadea «u».	El tipo de sartén es incorrecto.	Use un recipiente adecuado (remítase al manual de instrucciones)	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya el cuadro eléctrico.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad.	
Zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) y mostrarán «u».	Fallo del cuadro eléctrico y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El cuadro principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes.
No desmonte la unidad por su cuenta para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo Midea , las marcas denominativas, las marcas registradas, la imagen comercial y todas las demás versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus empresas afiliadas («Midea»), sobre las que Midea posee marcas registradas, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como todo el fondo de comercio que se derive del uso del cualquier parte de una marca registrada de Midea. El uso de la marca registrada de Midea para fines comerciales, sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca registrada o competencia desleal en violación de la legislación pertinente.

Midea ha creado este manual y se reserva todos los derechos sobre el mismo. Ninguna entidad o individuo puede usar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, o unirlo o venderlo con otros productos sin el consentimiento previos por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas se actualizan en el momento de la impresión de este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a funciones y diseños mejorados.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación de los productos de desecho:
Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o distribuidor minorista donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos o prohibidos especificados en la Directiva.

Información del embalaje

Los materiales de embalaje están fabricados a partir de materiales reciclados conforme a nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No elimine los materiales del embalaje conjuntamente con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente,
nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en línea con los países que han accedido a la misma dentro de los cuales se prestarán los servicios al cliente, así como, cuando sea de aplicación, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (RGPD).

En general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y, por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto.
En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos apropiada, se podrían transferir los datos personales a destinatarios ubicados fuera del Espacio Económico Europeo.
Si lo desea, puede solicitar más información. Puede ponerse en contacto con nuestro responsable de protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el derecho a oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de venta directa, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**.
Para obtener más información, siga el código QR.

ES

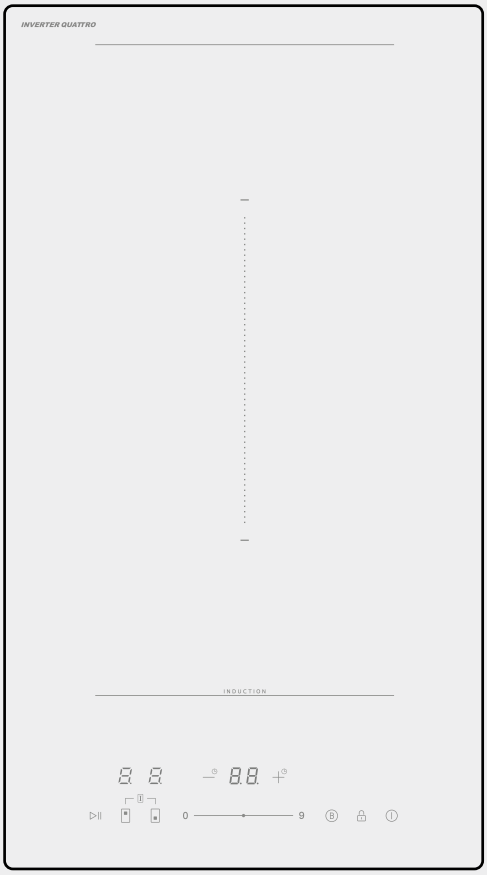
Midea

make yourself at home

ES

www.midea.com

© Midea 2022 reservados todos los derechos



FR

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

GUIDE D'UTILISATION

MIH351D215K1

Avis d'avertissement : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure.
La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.
Communiquer avec votre concessionnaire ou fabricant pour en savoir plus.
Le schéma ci-dessus n'est qu'à titre de référence. Veuillez vous baser sur l'apparence du produit réel.

LETTRE DE REMERCIEMENT

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, il faut lire attentivement ce manuel pour s'assurer que vous savez comment utiliser les caractéristiques et fonctions offertes par votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

LETTRE DE REMERCIEMENT 01

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 02

CARACTÉRISTIQUES 07

APERÇU DU PRODUIT 08

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE 10

INSTALLATION DU PRODUIT 12

INSTRUCTIONS D'UTILISATION 16

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 23

DÉPANNAGE 24

MARQUES DE COMMERCE, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION JURIDIQUE 27

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE 28

AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES 29

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Utilisation prévue

Les directives de sécurité suivantes visent à prévenir les risques ou les dommages imprévus causés par le fonctionnement non sécuritaire ou incorrect de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est en parfait état afin de garantir un bon fonctionnement de l'appareil. Si vous trouvez des dommages,veuillez communiquer avec le détaillant ou le concessionnaire. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. L'utilisation involontaire peut entraîner des dangers et la perte de réclamations de garantie.

Explication des symboles

	**Danger** Ce symbole indique que les gaz extrêmement inflammables présentent des dangers pour la vie et la santé des personnes.
	**Avertissement de tension électrique** Ce symbole indique que la tension présente un danger pour la vie et la santé des personnes.
	**Avertissement** Le mot indicateur indique un danger présentant un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.
	**Mise en garde** Le mot indicateur indique un danger à faible risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.
	**Attention** Le mot indicateur indique des renseignements importants (p. ex., dommages à la propriété), mais pas de danger.
	**Respectez les instructions** Ce symbole indique qu'un technicien d'entretien ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

FR

Lire attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser/de mettre en service l'unité et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'unité pour toute utilisation ultérieure !

Avertissements de Sécurité

Nous tenons à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien.
- Il est essentiel et obligatoire de connecter correctement l'appareil à un dispositif de mise à la terre.
- Toute modification du réseau électrique ménager doit être réalisée uniquement par un technicien qualifié.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention aux bords, car ils sont tranchants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer cette information à la personne chargée de l'installation de cet appareil, car cela réduira vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui prévoit un dispositif d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- Toute mauvaise installation pourrait annuler la garantie ou action en responsabilité civile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles en comprennent les risques.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification identique afin d'éviter tout risque.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution à partir des surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou dans un matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils risquent de devenir très chauds.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- La cuisson doit être surveillée. Même une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Une cuisson avec de l'huile ou du gras sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau : éteignez d'abord l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.

FR

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est brisée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural avant un nettoyage ou un entretien.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (par exemple, pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour vérifier le bon fonctionnement de ces dispositifs en présence d'un champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner la mort.

Danger de surface chaude

- Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout article autre que des ustensiles de cuisson adéquats entrer en contact avec la table de cuisson à induction tant que sa surface n'est pas froide.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne chevauchent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque son capot de protection est rétracté. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut produire de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
- Ne posez ni ne laissez aucun objet pouvant se magnétiser (par ex. cartes de crédit, cartes de mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ magnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson, comme il est décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les commandes tactiles).

  Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez aucun objet pouvant susciter la curiosité des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

  Les enfants qui monteraient sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent recevoir les instructions d'utilisation d'une personne responsable et compétente. L'instructeur doit veillez à ce qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou les personnes qui les entourent.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne placez ni ne faites tomber aucun objet lourd sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de la table de cuisson, car vous risquez de rayer la surface vitrée.
- N'utilisez pas des tampons à récurer ou tout autre agent de nettoyage abrasif dur pour nettoyer votre table de cuisson, car vous risquez de la rayer.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des applications similaires, telles que :
  - zones de cuisine de réfectoire dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
  - les exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
  - environnement de type chambres d'hôtes.

FR

- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
- AVERTISSEMENT : Utiliser seulement des protecteurs de table de cuisson conçus et indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme protecteurs appropriés ou des protecteurs de tables de cuisson incorporés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut provoquer des accidents.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.
Nous vous recommandons de prendre du temps pour lire ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.
Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe concernant l'installation.
Lisez attentivement toutes les consignes de sécurités avant d'utiliser l'appareil et conservez ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation pour une référence future.

CARACTÉRISTIQUES

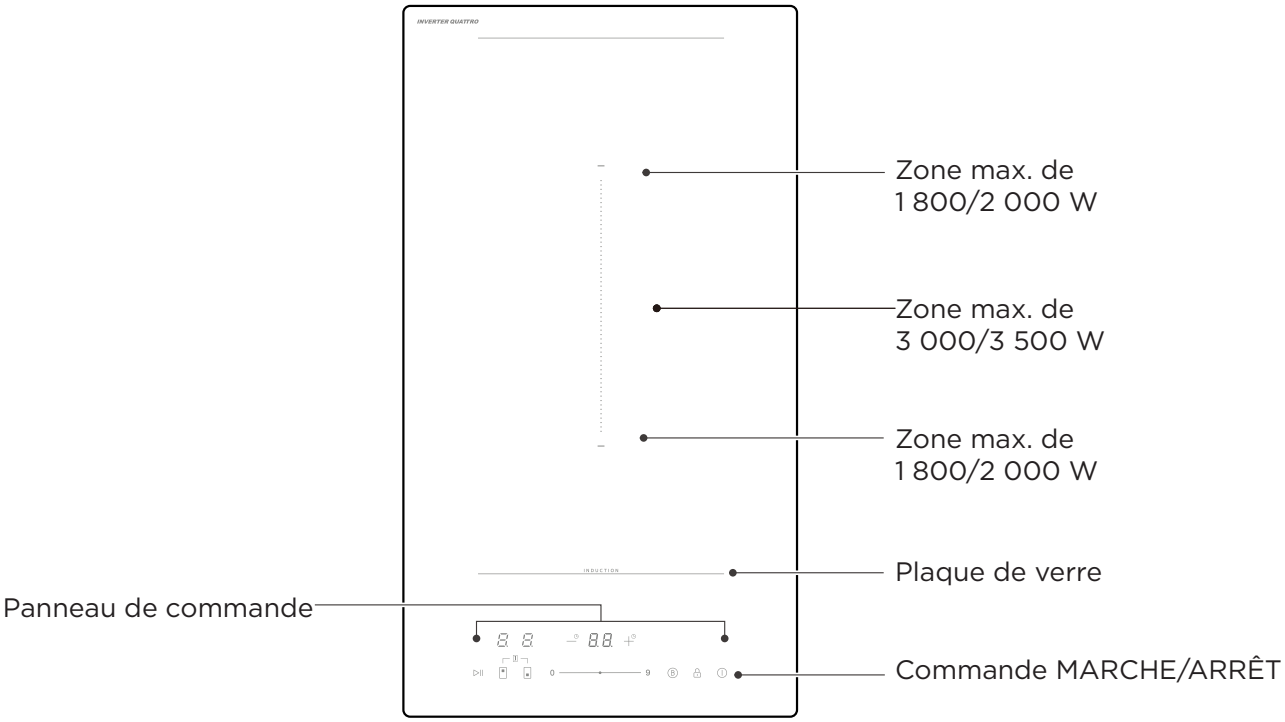
Table de cuisson	**MIH351D215K1**
Nombre de zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~, 50 Hz ou 60 Hz
Puissance électrique installée	3 500 W
Taille du produit L × l × H (mm)	288 X 520 X 59,5
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	268 X 500

	Valeur	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	—	MIH351D215K1	
Type de table de cuisson	—	Table de cuisson encastrée	
Nombre de zones et/ou de surfaces de cuisson et/ou surfaces	—	1 Surface	
Technologie de chauffage (zones de cuisson par induction et surfaces de cuisson, zones de cuisson par rayonnement, plaques pleines)	—	Surface de cuisson par induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à 5 mm près	Ø	N/A	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée à l'électricité, arrondie à 5 mm près	L, l	L : 38,5 l : 18,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kg	$EC_{\text{Cuisson électrique}}$	Surface : 191,1	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	$EC_{\text{Table de cuisson électrique}}$	191,1	Wh/kg

Si aucune opération n'est menée après l'allumage de la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en mode arrêt après une minute et la puissance est de 0,5 W en mode arrêt.

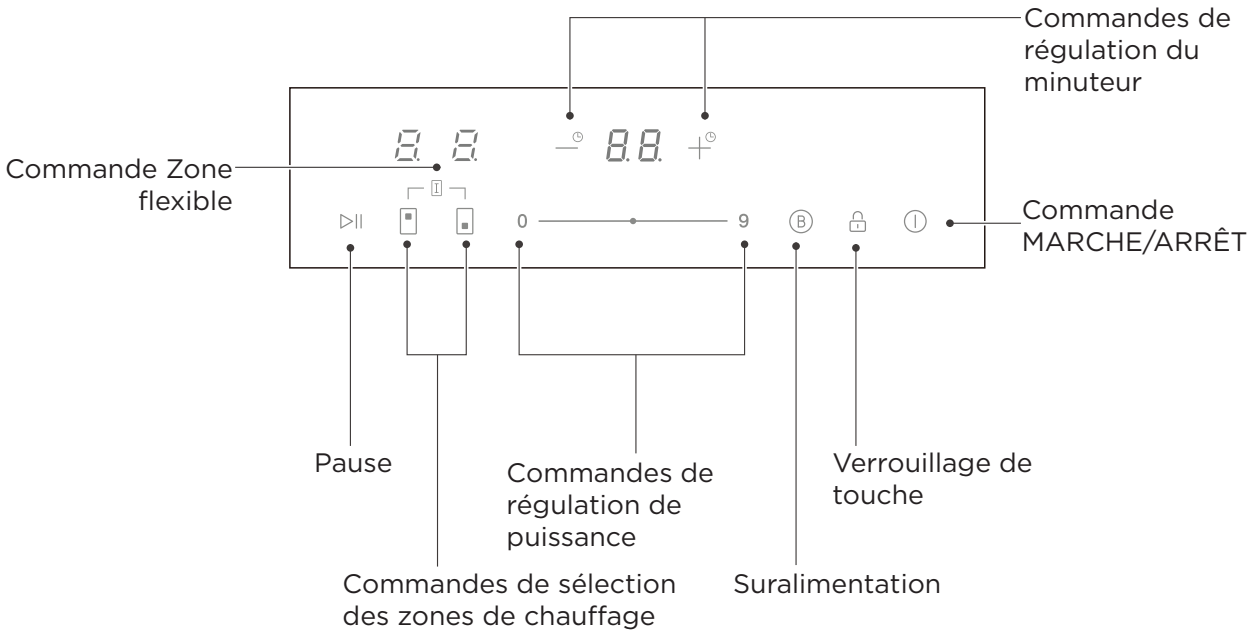
APERÇU DU PRODUIT

Vue de dessus



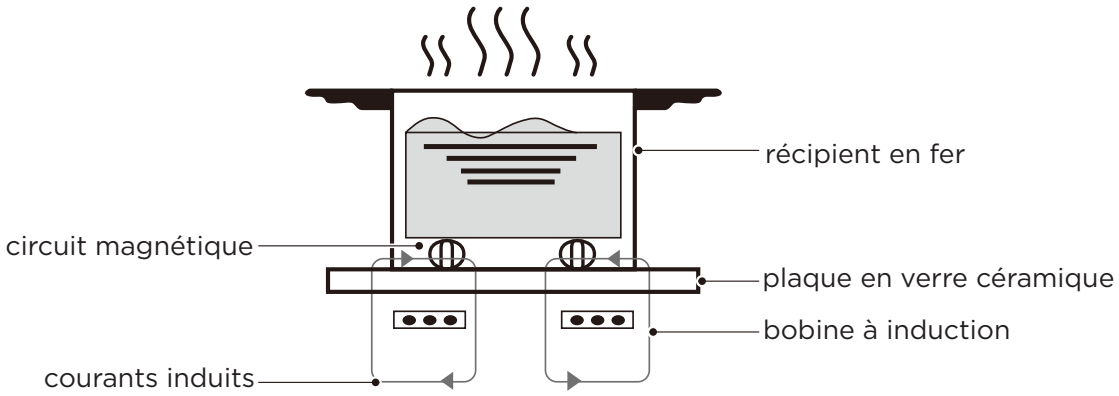
FR

Panneau de commande



Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement à travers le chauffage de la surface du verre. La surface vitrée devient chaude uniquement parce que la casserole est en contact avec cette dernière.



Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce manuel, en prenant note en particulier du paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez tout film de protection qui serait encore collé sur votre table de cuisson à induction.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

⚠ Faites attention quand vous faites une friture, car l'huile et la graisse deviennent chaudes très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction de surpuissance. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque grave d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand un aliment arrive à ébullition, réduisez le réglage de température.
- En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée, puis réduisez-la lorsque l'aliment est bien chaud.

Faire mijoter, cuire le riz

- Faire mijoter un aliment (cuisson en dessous du point d'ébullition) requiert une température autour de 85 °C, lorsque les bulles commencent à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs sont libérées sans trop cuire les aliments. Vous devez également préparer les sauces épaissies à base d'œufs et de farine sous le point d'ébullition.
- Pour certaines préparations, y compris la cuisson du riz par la méthode de l'absorption, il peut être nécessaire d'avoir une température plus élevée que la température la plus basse pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le délai recommandé.

Griller un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

FR

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Réchauffez une poêle à frire à fond robuste.
3. Enduisez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez une seule fois le steak durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Exercez une pression sur la tranche de bœuf pour évaluer sa cuisson - plus elle est ferme, plus elle sera « bien cuite ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de devenir tendre avant de le servir.

Pour la cuisson sautée

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire, compatible avec la cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. Faire sauter des ingrédients est une méthode de cuisson rapide. Si vous préparez de grandes quantités de nourriture, divisez la cuisson en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et versez-y deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord les morceaux de viande, puis mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Dès qu'ils sont chauds, mais encore croquants, abaissez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et versez votre sauce.
6. Faites sauter doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole amagnétique ou de taille inappropriée (p. ex., aluminium) ou un autre petit article (p. ex., fourche à couteau, clé) a été laissé sur la table, celle-ci passe automatiquement en mode d'attente en 1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute.

Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile et de la quantité de nourriture que vous cuisez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui convient le mieux.

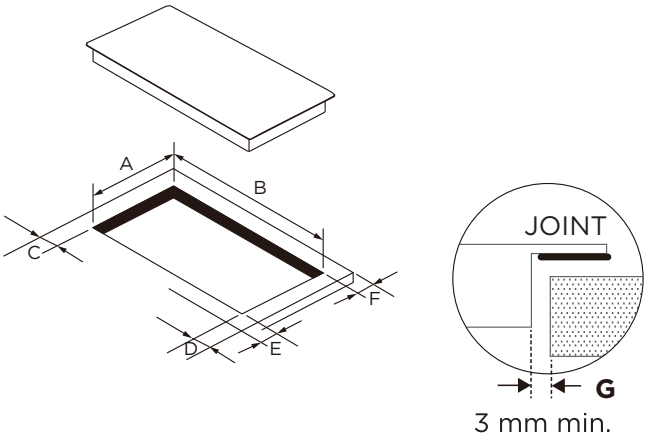
Réglage de température	Recommandé pour
1 - 2	• cuire délicatement de petites quantités de nourriture • faire fondre le chocolat, le beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter doucement • chauffer lentement
3 - 4	• réchauffer • faire mijoter rapidement • cuire le riz
5 - 6	• crêpes
7 - 8	• faire sauter • cuire les pâtes
9	• faire sauter • griller • porter une soupe à ébullition • porter à ébullition de l'eau

INSTALLATION DU PRODUIT

Sélection de l’équipement d’installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le plan.
Pour des raisons d’installation et d’utilisation, un espace minimum de 50 mm doit être prévu autour du trou. Assurez-vous que l’épaisseur de la surface de travail est d’au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (vous ne devez pas utiliser de bois et de matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires comme matériau de surface de travail à moins qu’ils n’étaient été imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Tel que présenté ci-dessous :

⚠ Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures des plans de travail doit être d’au moins 3 mm.

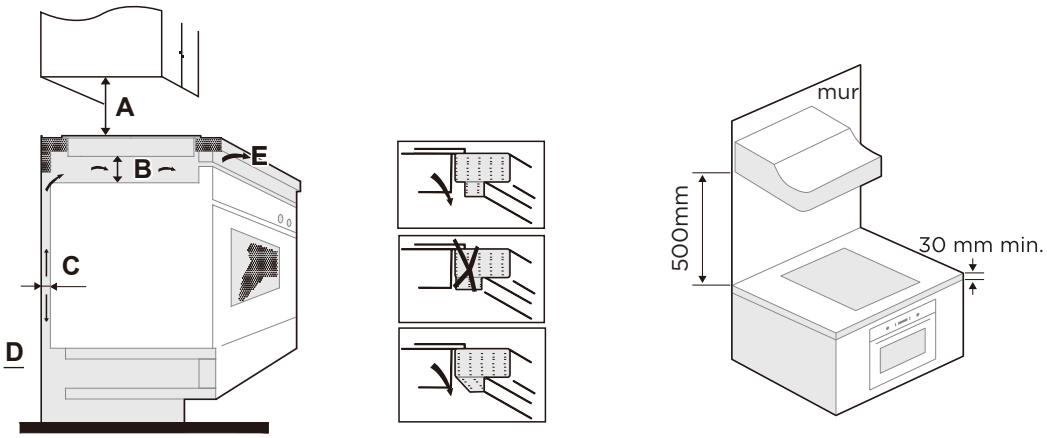


FR

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268+4 0	500+4 0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l’entrée et la sortie d’air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Tel que présenté ci-dessous.

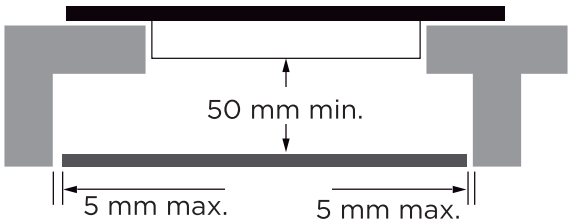
⚠ Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d’au moins 500 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une aération suffisante

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou une décharge électrique inattendue pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



⚠ Des orifices de ventilation sont prévus sur le pourtour de la table de cuisson. VOUS DEVEZ veiller à ce que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous placez la table de cuisson en position.

FR

⚠
- Sachez que la colle qui relie le matériau plastique ou en bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150 °C, pour éviter le décollement du panneau.
- Le mur à l'arrière, les surfaces adjacentes et tout autour doivent, par conséquent, résister à une température de 90 °C.

Avant d'installer la table de cuisson, vérifiez que :

- Le plan de travail est à l'équerre et à niveau, et qu'aucun élément structurel ne vient entraver l'encombrement.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau thermorésistant et d'isolation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme aux exigences relatives à l'autorisation et aux normes et règlements en vigueur.
- Un sectionneur approprié qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règles et à la réglementation en matière de câblage local. Le sectionneur doit être de type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs [phases] actifs si les règles de câblage local autorisent cette variation des dispositions).
- L'utilisateur aura un accès direct au sectionneur, une fois la table de cuisson installée.
- Vous avez consulté les autorités locales en bâtiments et les textes réglementaires.
- Vous avez utilisé un matériau de finition thermorésistant et facile à nettoyer (par ex. des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Après avoir installé la table de cuisson, vérifiez que :

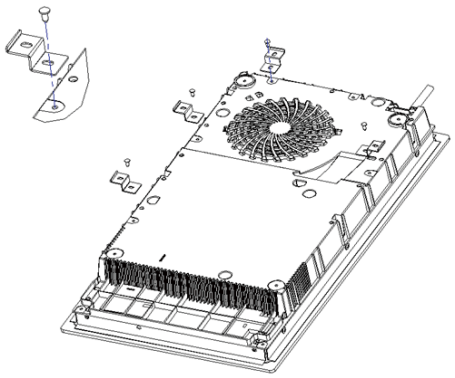
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers des portes ou des tiroirs d'armoire.
- Une circulation d'air frais suffisante est garantie de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être prévue sous la base de la table de cuisson.
- L'utilisateur a un accès direct au sectionneur.

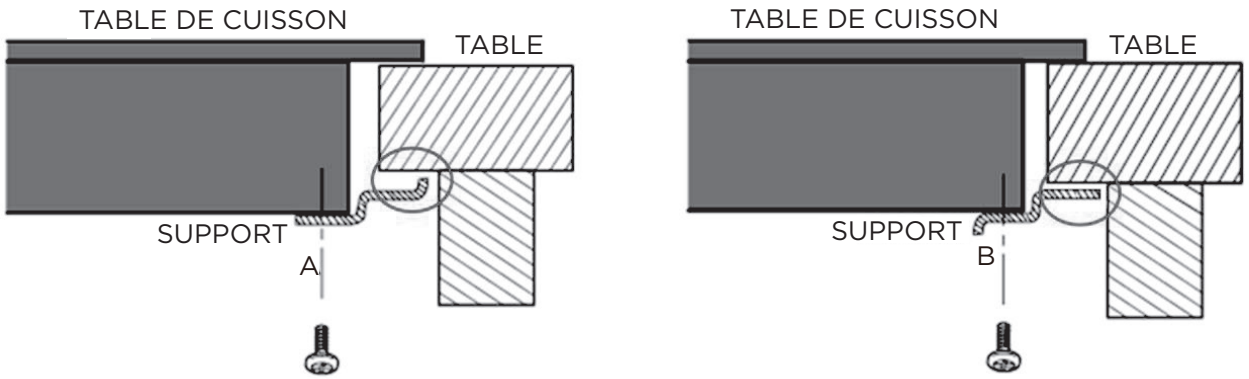
Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes de la table de cuisson.

Réglage de la position de support

Fixer la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide de quatre supports à vis situés à la base de la table de cuisson (voir image) après l'installation.
Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.





⚠ En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

Mises en garde

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou une personne qualifiée. Nous mettons des professionnels à votre disposition. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La table de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un congélateur, d'un réfrigérateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à optimiser le dégagement de chaleur afin de garantir sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et le matériau adhésif doivent être thermorésistants.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

Branchement de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale

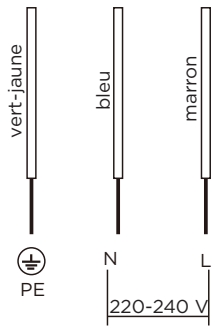
⚠ Cette table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique principale uniquement par une personne qualifiée. Avant de connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, vérifiez que :

1. Le réseau électrique ménager convient pour la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur donnée dans la plaque signalétique
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée par la plaque signalétique.
   Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou des boîtes de raccordement, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.
   Le câble d'alimentation électrique ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépassera pas 75 °C à aucun moment.

⚠ En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme pertinente, ou connectée à un disjoncteur unipolaire. Le mode de branchement est illustré ci-dessous.

FR



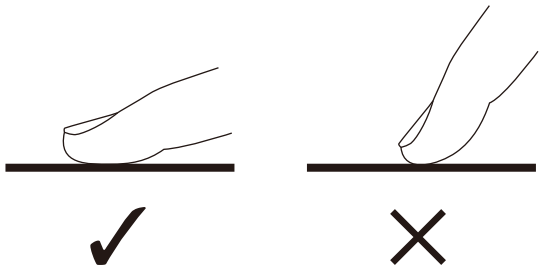
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération devra être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur bipolaire devra être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique est réalisée correctement et qu'elle est conforme avec la réglementation en matière de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être connecté à la terre de l'alimentation électrique et de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout accident résultant de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas connecté à la terre, ou dont la continuité de connexion à la terre défectueuse.
- Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il doit être installé de manière à ce que la prise de courant soit accessible.

⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne doivent pas être accessibles après installation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Commandes tactiles

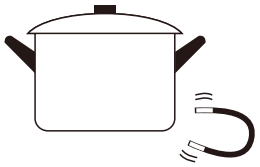
- Les commandes répondent au toucher. Par conséquent, vous ne devez exercer aucune pression.
- Utilisez l'extrémité de votre doigt, non un objet pointu.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois que vous toucherez correctement les commandes.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les couvre. Même une fine pellicule d'eau peut compromettre le bon fonctionnement des commandes.



Choisir le bon ustensile de cuisine

⚠
- Utilisez uniquement un ustensile de cuisson avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier que votre ustensile est adapté en exécutant un test avec un aimant. Approchez l'aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.

FR



- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.
  2. Si le symbole U ne clignote pas sur l'afficheur et l'eau se chauffe, la casserole sera compatible.
- Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Certaines marmites et casseroles sur le marché ne conviennent pas à la cuisson par induction, car elles n'ont qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique avec des parties dans un autre matériau. Ces surfaces peuvent chauffer à différents niveaux ou avec une puissance plus faible. Dans certains cas, lorsque le fond est constitué principalement de matériaux non ferromagnétiques, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et donc ne pas allumer la zone de cuisson.

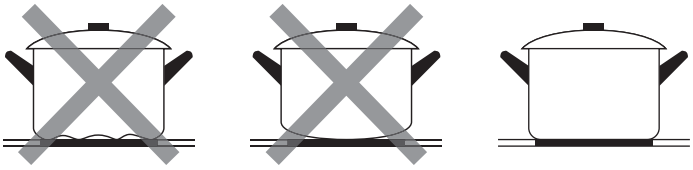




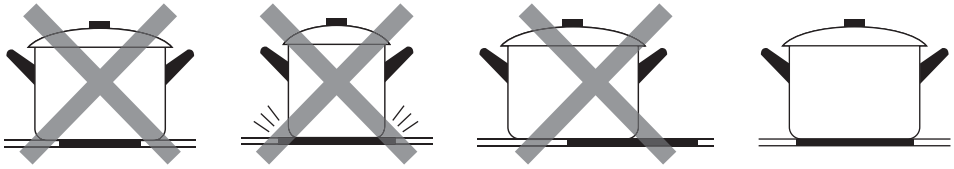


Choisir le bon ustensile de cuisine

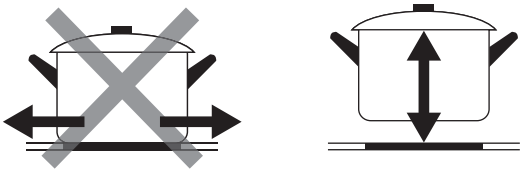
N’utilisez pas un ustensile avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



Vérifiez que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre la surface vitrée et est du même diamètre que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant un récipient légèrement plus grand, l’efficacité énergétique sera optimale. Si vous utilisez un récipient plus petit, l’efficacité serait moindre que celle prévue. Placez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.



Retirez toujours les casseroles de la table de cuisson sans les faire glisser, mais en les soulevant pour éviter de rayer la surface vitrée.



Les zones de cuisson s’adaptent automatiquement, jusqu’à une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimal correspondant à la zone de cuisson. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

FR

Zone de cuisson	Diamètre du fond de l’ustensile à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

Mode d’emploi

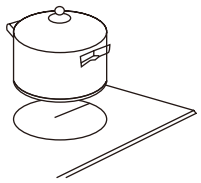
Démarrer la cuisson

Toucher la commande MARCHE/ARRÊT pendant un moment. Une fois sous tension, l’avertisseur sonore retentit une fois,tous les écrans affichent « – » ou « –– », indiquant que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.

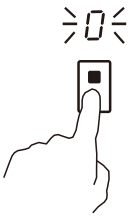


Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- S'assurer que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.



Le fait de toucher une commande de sélection de zone de chauffage permet à l'indicateur à côté de la touche de clignoter.



Sélectionner un réglage de chauffage en appuyant sur le curseur de commande.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de température après 1 minute, la table de cuisson à induction s’éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l’étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de chauffage à tout moment durant la cuisson.



FR

Si le symbole U et le réglage de température clignotent sur l’afficheur

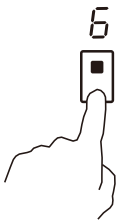
Cela signifie que :

- une casserole n’a pas été placée sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous êtes en train d’utiliser ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n’est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La cuisson ne pourra pas démarrer tant qu’une casserole adaptée n’est pas placée sur la zone de cuisson.
Si aucune casserole adaptée n’est placée sur la zone de cuisson, l’afficheur s’éteindra automatiquement après 2 minutes.

Terminer la cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage à éteindre.



Éteindre la zone de cuisson en déroulant vers le bas sur « 0 ». Veillez à ce que l’afficheur indique « 0 ».



Éteindre entièrement la table de cuisson en touchant la commande MARCHE/ARRÊT.



Faites attention aux surfaces chaudes
H montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Cela peut également être utilisé comme fonction d'économie de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la table de cuisson encore chaude.

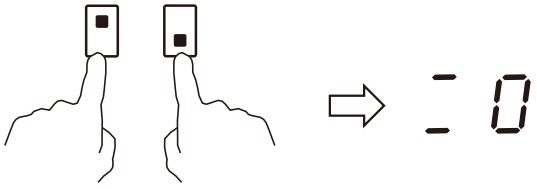


Zone flexible

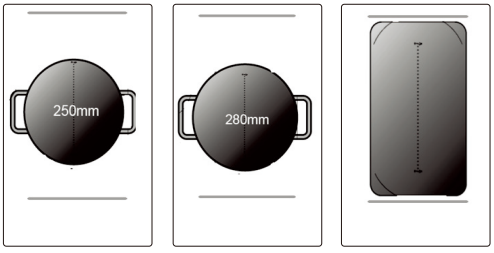
- À tout moment cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Comme grande zone

Pour activer la zone libre comme une grande zone unique, toucher la commande Zone flexible.



En tant que grande zone, nous suggérons l'utilisation comme suit : Ustensile de cuisine : Ustensiles de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables).



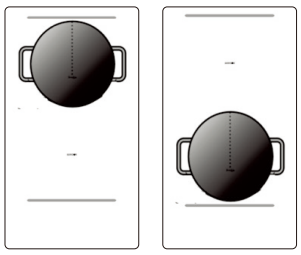
FR

Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.

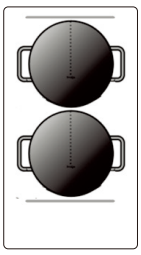
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Placer une casserole sur le côté droit supérieur ou sur le côté droit inférieur de la zone flexible.



(b) Placer deux casseroles sur les deux côtés de la zone flexible.



Avis :

Assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

Verrouillages des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande MARCHE/ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur du minuteur affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la pression sur la commande de verrouillage pendant un moment.	

⚠ Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande MARCHE/ARRÊT ⏻. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande MARCHE/ARRÊT ⏻ en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson à la prochaine opération.

Commande du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

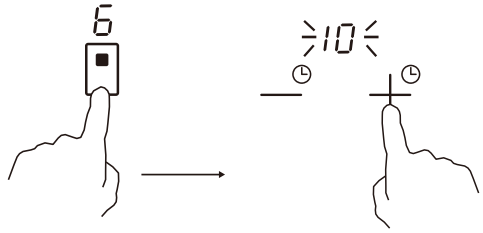
- Vous pouvez l'utiliser simplement comme compte-minute. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson, une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il allume, une fois le temps écoulé, une ou plusieurs zones de cuisson. Le temps maximal du minuteur est de 99 minutes.

a) Utilisation du minuteur comme compte-minute

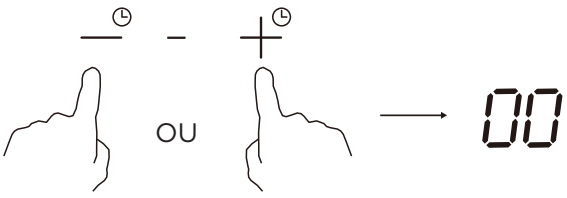
Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

Veillez à ce que la table de cuisson soit allumée.

Touchez la commande du minuteur.
L'indicateur d'état d'avancement commencera à clignoter et le chiffre « 10 » s'affichera sur l'écran du minuteur.



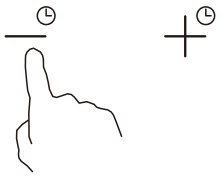
Le fait de toucher simultanément les commandes « - » et « + », annule le minuteur et l'indicateur des minutes affichera la valeur « 00 ».



Une fois le temps réglé écoulé, l'avertisseur émettra de brefs signaux sonores pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - ».

Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur

Astuce : Toucher la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute.
Toucher longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.



Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



b) Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

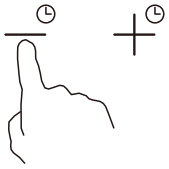
Pour régler une zone

Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez régler le minuteur.

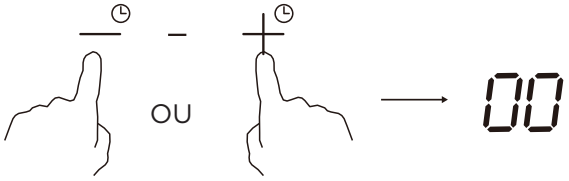


Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur

Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Toucher longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.



Le fait de toucher simultanément les commandes « - » et « + », annule le minuteur et l'indicateur des minutes affichera la valeur « 00 ».



Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.

REMARQUE :

le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a été sélectionnée.



À l'arrêt du minuteur de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.

⚠ Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont déjà allumées.

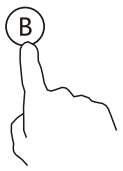
Utilisation de la fonction de surpuissance

Activer la fonction de surpuissance

Touchez le curseur de la zone de cuisson.



Appuyer sur la commande de suralimentation. S'assurer que l'écran affiche «P».



FR

Annuler la fonction de surpuissance

Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez annuler la fonction de suralimentation.



Éteindre entièrement la table de cuisson en touchant la commande de suralimentation.



- La fonction peut être utilisée avec toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson reviendra au réglage de température d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage de température d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Votre table de cuisson s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont donnés dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

FR

Quand vous retirez le récipient de la table de cuisson, le processus de chauffage s'interrompt immédiatement et la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur la surface vitrée (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou déversements non sucrés sur la surface vitrée).	1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur la surface vitrée alors qu'elle est encore chaude (mais pas trop chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Remettez sous tension la table de cuisson.	• Lorsque la table de cuisson est hors tension, l'indicateur de « surface chaude » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Des tampons à récurer résistants, certains tampons à récupérer en nylon et des agents de nettoyage durs/ abrasifs peuvent rayer la surface vitrée. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la surface vitrée peut se tacher.
Débordements, matières fondues et déversements de sucre chaud sur la surface vitrée.	Les retirer immédiatement avec une truelle à poisson, une spatule ou un grattoir à lame adéquat pour les tables de cuisson à induction, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes : 1. Mettez hors tension la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Inclinez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table à cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissure quotidienne sur la surface vitrée » ci-dessus.	• Retirer les taches laissées par les aliments fondus et les aliments sucrés ou les répandre plus tôt possible. Si vous les laissez refroidir sur la surface vitrée, il sera plus difficile de les enlever ou même de l'endommager de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. L'utiliser avec une extrême précaution et toujours le ranger pour plus de sécurité ceci hors de la portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Épongez le déversement. 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et mouillé. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez sous tension la table de cuisson.	• La table de cuisson peut émettre un bref signal sonore et s'éteindre automatiquement et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner alors qu'elles sont recouvertes d'un liquide. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre sous tension la table de cuisson.

DÉPANNAGE

L'utilisation de votre appareil peut causer des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des remarques pour résoudre un message d'erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de consulter attentivement les tableaux ci-dessous afin d'économiser le temps et l'argent que pourrait vous coûter un appel au centre de service.

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire !
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez si une panne de courant ne s'est pas produite dans votre habitation ou quartier. Si vous avez effectué toutes les vérifications et si le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour des instructions.
Vous rencontrez des difficultés à utiliser les commandes tactiles.	Il se peut qu'une fine pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.	Vérifiez que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez l'extrémité arrondie pour toucher les commandes.
La surface vitrée est rayée.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Vous utilisez un tampon à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez un ustensile de cuisine pat et à fond lisse. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Reportez-vous au paragraphe « Entretien et nettoyage ».
Des grésillements ou des craquements proviennent de certaines casseroles.	Cela est dû à la construction de votre ustensile de cuisine (des couches de différents matériaux peuvent vibrer de manière différente).	C'est normal pour l'ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsque vous l'utilisez à un réglage de température élevé.	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal. Cependant, le bruit peut faiblir ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.
Bruit de ventilateur en provenance de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est activé afin d'éviter que les composants électroniques surchauffent. Il peut continuer de fonctionner même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural alors que le ventilateur est en fonctionnement.
Les casseroles ne se réchauffent pas et apparaissent à l'écran.	La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle ne convient pas à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée.	Utilisez un ustensile de cuisson pour la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Centrez la casserole et vérifiez que son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est automatiquement éteinte de façon inattendue, un son a été émis et un code d'erreur s'affiche (normalement par alternance avec un ou deux chiffres dans l'afficheur du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et le numéro de l'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. En effectuant ce test, le technicien sera en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désassembler la table de cuisson du plan de travail.

Code d'erreur se présentant durant l'utilisation par le client et solution ;

Code d'erreur	Problème	Solution
Aucune autorécupération		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert.	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – court-circuit.	
E7	Panne du capteur de température de la plaque en céramique.	
C1	Température élevée au niveau du capteur de la plaque céramique.	Attendre que la température de la plaque céramique retourne à la normale. Toucher la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil.
E3	Panne du capteur de température de l'IGBT--circuit ouvert.	Remplacer la carte d'alimentation.
E4	Panne du capteur de température de l'IGBT--circuit court.	
C2	Température élevée au niveau de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retourne à la normale. Toucher la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil. Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler si l'alimentation électrique fonctionne normalement. Mettre sous tension une fois que l'alimentation électrique retourne à la normale.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
UE	Erreur de communication.	Rétablir la communication entre le tableau d'affichage et le tableau d'alimentation. Remplacer le tableau d'alimentation ou le tableau d'affichage.

Erreur spécifique et solution

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le témoin ne s'allume pas lorsque l'unité est branchée.	Aucune alimentation électrique.	Vérifier si la fiche est fermement insérée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Erreur de connexion de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
Certaines commandes ne fonctionnent pas ou l'afficheur à LED ne fonctionne pas normalement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les orifices de ventilation sont peut-être bloqués.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
La cuisson s'interrompt soudainement au cours du fonctionnement et le symbole « u » apparaît sur l'afficheur.	Mauvais type de casserole.	Utiliser un récipient correct (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé. Remplacer la carte d'alimentation.
	Le diamètre du récipient est trop petit.		
	L'appareil de cuisson est en surchauffe ;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température retourne à la normale. Appuyer sur la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (telle que la première et la deuxième zone) affichent le symbole « u ».	Erreur de connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage ;	Vérifier la connexion.	
	La carte d'affichage de pièces adjacentes est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les informations données ci-dessus permettent le diagnostic et le contrôle des erreurs communes. Veuillez ne pas désassembler l'appareil vous-même pour éviter tout danger et pour éviter d'endommager la table de cuisson à induction.

MARQUES DE COMMERCE, DROITS D'AUTEUR ET DÉCLARATION JURIDIQUE

Midea Le logo, les noms de marque, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes leurs versions sont des actifs de valeur de Midea Group et/ou de ses sociétés affiliées (« Midea »), pour lesquels Midea possède des marques, des droits d'auteur et d'autres droits de propriété intellectuelle, sans oublier toute la bienveillance découlant de l'utilisation d'une partie quelconque d'une marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une violation de la marque ou une concurrence déloyale en violation des lois pertinentes.

Ce manuel est créé par Midea et Midea en réserve tous les droits d'auteur. Aucune entité ou personne ne peut utiliser, dupliquer, modifier, distribuer en totalité ou en partie ce manuel, ni le regrouper ou le vendre avec d'autres produits sans le consentement écrit préalable de Midea.

Toutes les fonctions et instructions décrites étaient à jour au moment de l'impression de ce manuel. Toutefois, le produit réel peut varier en raison de fonctions et de conceptions améliorées.

ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

Instructions importantes pour l'environnement

Respect de la directive DEEE et élimination du produit usagé :
Ce produit respecte la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que cet appareil, une fois usé, ne doit pas être mis au rebut au même titre que les autres déchets ménagers. L'appareil, une fois usé, doit être retourné à un point de collecte officiel dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le distributeur chez qui le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. L'élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



Conformité à la directive RoHS

FR

Le produit que vous avez acheté respecte la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux dangereux ou interdits spécifiés dans la directive.

Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, respectant notre réglementation nationale sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



AVIS DE PROTECTION DES DONNÉES

Pour la fourniture des services convenus avec le client,
nous nous engageons à respecter sans restriction toutes les dispositions de la loi applicable en matière de protection des données, conformément aux pays dans desquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, le Règlement général sur la protection des données de l'UE (RGPD).

De manière générale, nous traitons les données dans le but de remplir notre obligation contractuelle avec vous et pour des raisons de sécurité des produits, pour sauvegarder vos droits en rapport avec les questions de garantie et d'enregistrement des produits.
Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données personnelles peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace économique européen.
De plus amples renseignements sont fournies sur demande. Vous pouvez communiquer avec notre délégué à la protection des données au courriel suivant **MideaDPO@midea.com.** Pour exercer vos droits tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles pour des raisons de marketing direct, veuillez communiquer avec nous au moyen du courriel : **MideaDPO@midea.com.**
Pour trouver des informations supplémentaires, veuillez scanner le code QR.

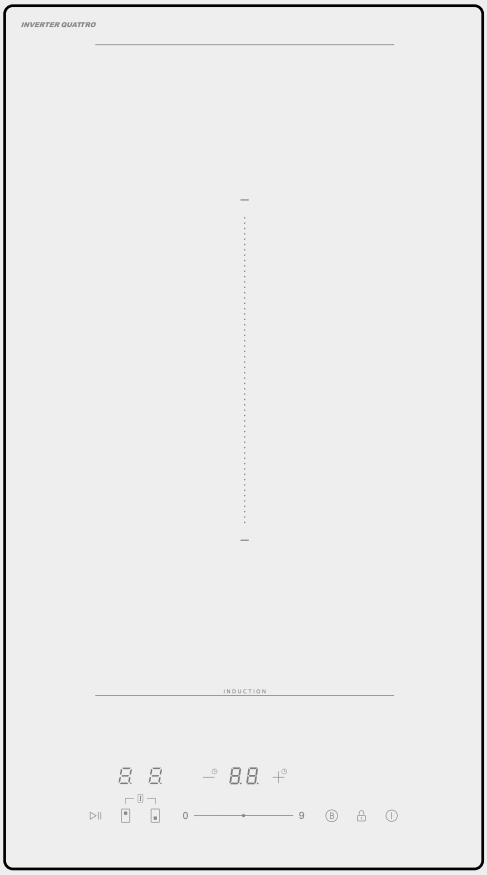
FR

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022. Tous droits réservés.



IT

PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MIH351D215K1

Notifiche di avvertenza: Prima di usare il prodotto, leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per riferimenti futuri.
Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per apportare miglioramenti al prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per i dettagli.
Il diagramma in alto viene fornito unicamente a scopo indicativo. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per avere scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente il presente manuale per assicurarsi di conoscere le caratteristiche del nuovo elettrodomestico e imparare ad usarlo in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO 01

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA 02

SPECIFICHE 07

PANORAMICA DEL PRODOTTO 08

GUIDA DI AVVIO RAPIDO 10

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO 12

ISTRUZIONI PER L'USO 16

PULIZIA E MANUTENZIONE 23

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 24

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI 27

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO 28

INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI 29

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le seguenti linee guida per la sicurezza sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'elettrodomestico. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto e garantire, in questo modo, un funzionamento sicuro. Se si riscontrano danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per motivi di sicurezza, non è consentito apportare alcuna modifica all'apparecchio. L'uso improprio può causare pericoli e la perdita dei diritti di garanzia.

Spiegazione dei simboli

	**Pericolo** Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.
	**Avviso di tensione elettrica** Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.
	**Avvertenza** Questo simbolo indica un rischio di medio livello che, se non evitato, può causare lesioni gravi o la morte.
	**Precauzione** Questa parola di segnalazione indica un rischio di basso livello che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.
	**Attenzione** La parola di segnalazione indica informazioni importanti (ad esempio, danni alle cose), ma non un pericolo.
	**Osservare le istruzioni** Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo elettrodomestico devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza nel rispetto delle istruzioni per l'uso.

Leggere questo manuale di istruzioni scrupolosamente e con attenzione prima di utilizzare o mettere in servizio l'unità, e conservarlo nelle immediate vicinanze del sito di installazione o dell'unità per utilizzi futuri!

Avvertenze di sicurezza

La vostra sicurezza è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione su di esso.
- Il collegamento ad un buon impianto di messa a terra è essenziale e obbligatorio.
- Le modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericolo di taglio

- Attenzione: i bordi del pannello sono affilati.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli.

- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza autorizzato o altro personale qualificato per evitare pericoli.
- Avvertenza: Per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- Il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
- AVVERTENZA: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

- Non cuocere su un piano di cottura rotto o incrinato. Se la superficie del piano cottura dovesse rompersi o incrinarsi, spegnere immediatamente l'alimentazione dell'apparecchio (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare il piano cottura dalla presa a parete.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare scosse elettriche o la morte.

Pericoli per la salute

- L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza sui campi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone con pacemaker cardiaco o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo apparecchio per assicurarsi che i loro impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- La mancata osservanza di questa avvertenza può causare la morte.

Pericolo di superficie calda

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi altro oggetto diverso dalle pentole adatte entri in contatto con il vetro del piano cottura a induzione fino a quando la superficie non si è raffreddata.
- Tenere lontano i bambini.
- I manici delle pentole possono diventare caldi al tatto. Controllare che i manici delle pentole non sporgano dalle altre zone di cottura in funzione. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questo consiglio potrebbe causare ustioni e scottature.

Pericolo di taglio

- La lama affilata come rasoi di un raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene retratto. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.

- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento).

  Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio.

  I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.

- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cade oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
  - nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e altri ambienti di lavoro;
  - negli agriturismi;
  - dai clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali;
  - ambienti tipo bed and breakfast.
- AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico di cottura o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come idonee o protezioni per piani cottura integrate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adeguate può portare a incidenti.

Complimenti per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.
Si consiglia di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto.
Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest'ultima.
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni per future consultazioni.

SPECIFICHE

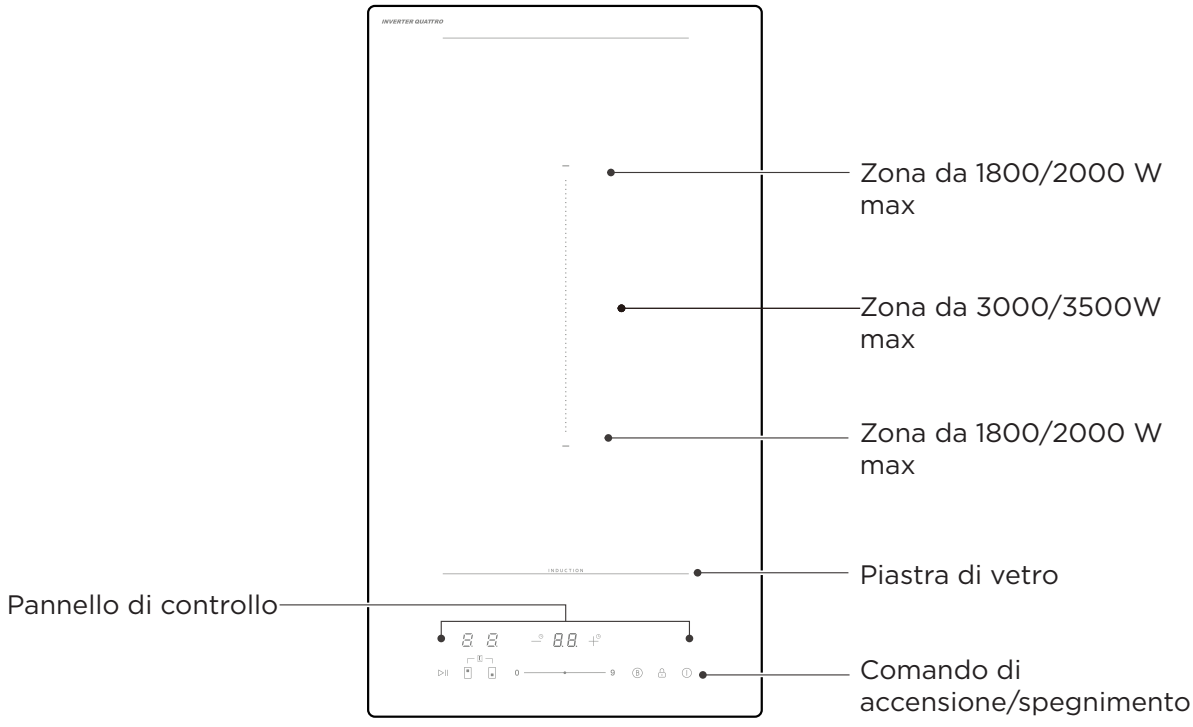
Piano cottura	**MIH351D215K1**
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50 o 60 Hz
Potenza elettrica installata	3500 W
Dimensioni del prodotto L×P× A (mm)	288X520X59,5
Dimensioni di incasso A × B (mm)	268x500

	Valore	**Valore**	**Unità**
Codice identificativo del modello	—	MIH351D215K1	
Tipo di piano cottura	—	Piano cottura da incasso	
Numero di zone di cottura e/o aree e/o aree	—	1 Area	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene)	—	Zona cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	N/D	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	L, P	L: 38,5 P: 18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Cottura elettrica CE	Area: 191,1	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	Piano di cottura elettrico CE	191,1	Wh/kg

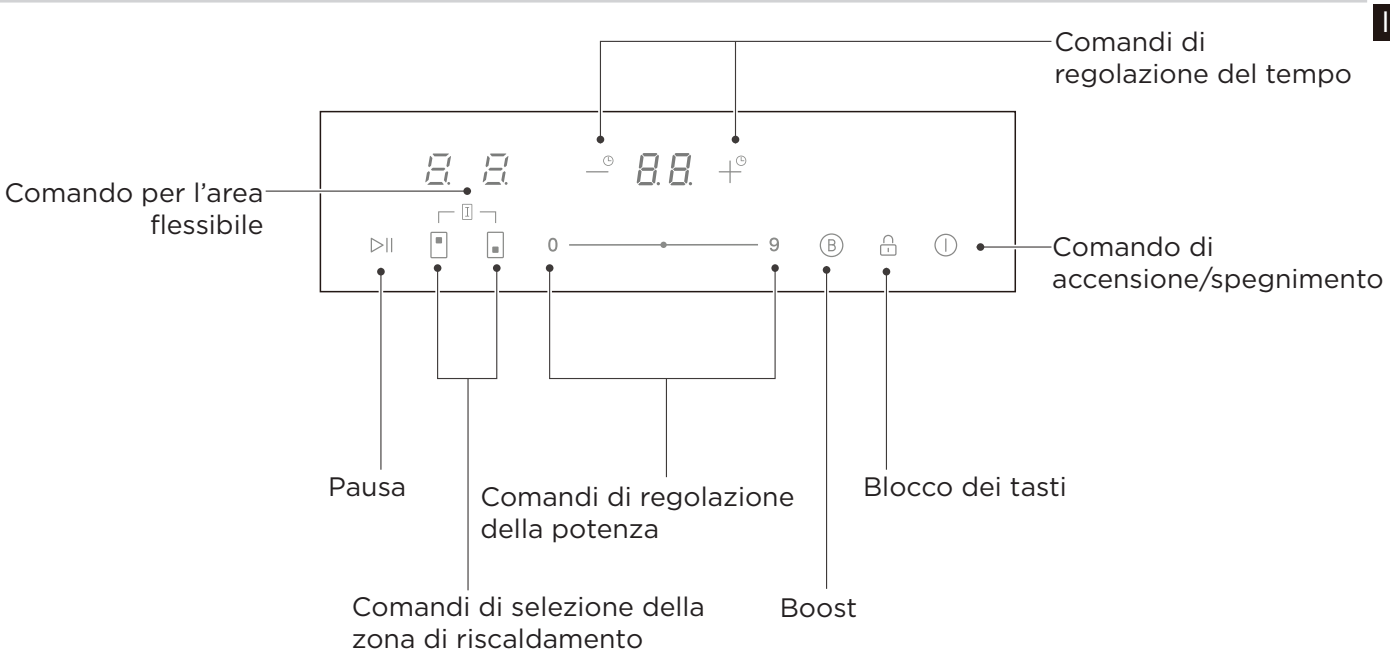
Se non viene effettuata alcuna operazione dopo l'accensione del piano cottura, questo passerà automaticamente in modalità spegnimento dopo 1 minuto, con un consumo di 0,5 W in modalità spenta.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto

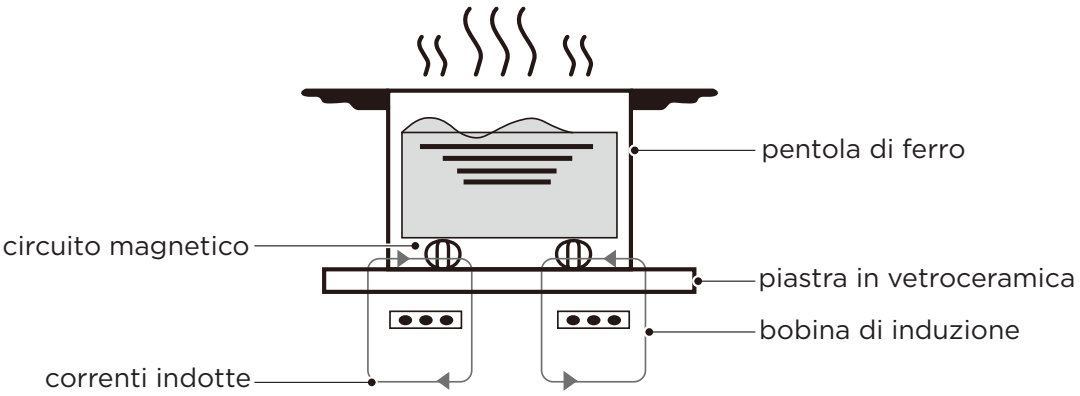


Pannello di controllo



Principio di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella padella, anziché in modo indiretto attraverso il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo soltanto perché la padella lo riscalda.



Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, tenendo conto in particolare della sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero essere ancora presenti sul piano cottura a induzione.

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

⚠ Prestare attenzione durante la frittura, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare quando si utilizza la funzione PowerBoost. A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si infiammano spontaneamente e ciò comporta un grave rischio di incendio.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti iniziano a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Avviare la cottura con un'impostazione alta e ridurre l'impostazione quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollitura e cottura del riso

- La sobbollitura avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, quando le bolle salgono di tanto in tanto sulla superficie dell'acqua. Ciò rappresenta la chiave per realizzare deliziose zuppe e stufati teneri, poiché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente il cibo. Anche la cottura di salse a base di uova e farina addensata deve avvenire sotto il punto di ebollizione.
- Alcune operazioni, tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore rispetto a quella più bassa per garantire che il cibo venga cotto correttamente nel tempo consigliato.

Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:
1. Mettere la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella a base pesante.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versate un po' d'olio nella padella calda e poi posizionare la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2-8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il livello di cottura: più è soda, più sarà "ben cotta".
5. Lasciare a riposo la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti per consentire alla bistecca di rilassarsi e diventare tenera prima di servirla.

IT

Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta a induzione compatibile o una padella grande.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e le attrezzature. La frittura al salto deve essere rapida. In caso di cottura di grandi quantità, cuocere gli alimenti a gruppi più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai d'olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla al caldo.
5. Eseguire la frittura al salto delle verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la zona di cottura a una temperatura più bassa, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati adeguatamente.
7. Servire immediatamente.

Rilevamento di articoli di piccole dimensioni

Se sul piano cottura viene lasciata una padella di dimensioni inadeguate o non magnetica (ad es. in alluminio), o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura passa automaticamente in stand-by entro 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere sul piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, incluse le pentole e la quantità di alimenti sottoposti alla cottura. Sperimentare con il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni che meglio si adattano alle proprie esigenze.

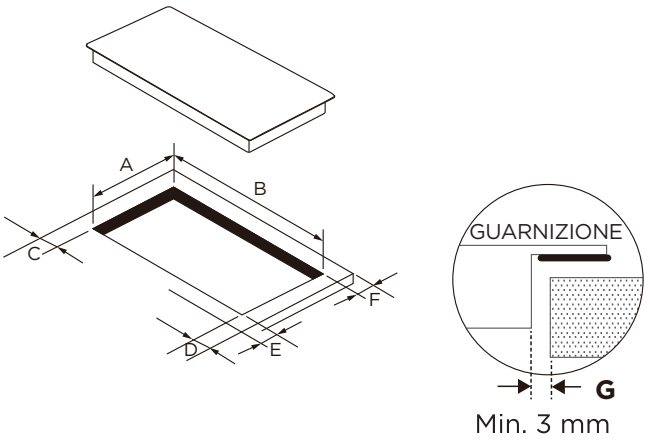
Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1-2	• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • sobbollitura delicata • riscaldamento lento
3-4	• riscaldamento • sobbollitura rapida • cottura del riso
5-6	• pancake
7-8	• soffriggitura • cottura della pasta
9	• frittura al salto • scottatura • ebollizione di zuppe • ebollizione dell’acqua

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Scelta del materiale di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.
Ai fini dell'installazione e dell'uso, deve essere mantenuto uno spazio minimo di 50 mm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro, scegliere un materiale che sia resistente al calore e isolante (il legno e i materiali fibrosi o igroscopici devono essere impregnati prima di poter essere utilizzati), in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni eccessive causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato in basso:

⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

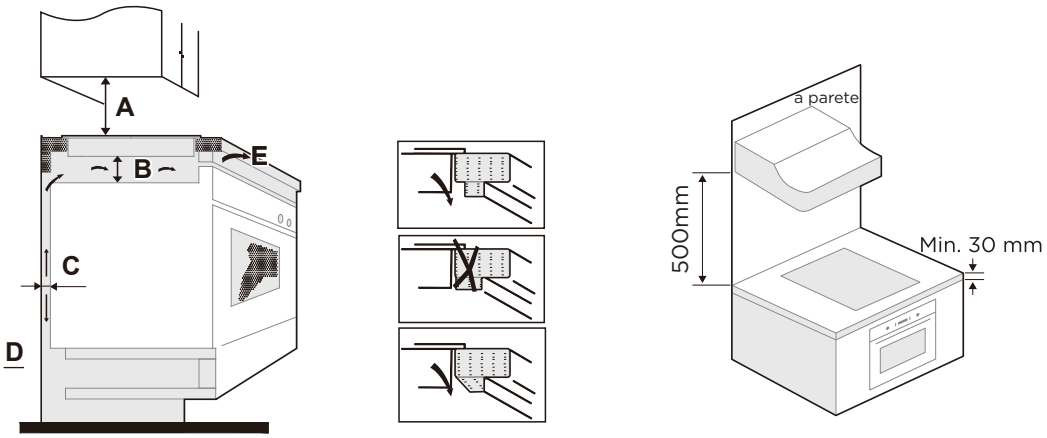


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268+4 0	500+4 0	50 min	50 min	50 min	50 min	3 mm min.

IT

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato in basso.

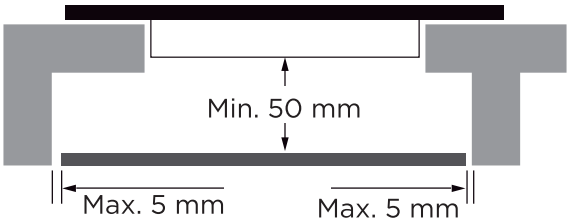
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 500 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	50 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria di 5 mm

AVVERTENZA: Garantire un'adeguata ventilazione

Accertarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Per evitare di toccare accidentalmente il fondo caldo del piano cottura, o di ricevere scosse elettriche durante il lavoro, è necessario posizionare un inserto di legno fissato con viti a una distanza minima di 50 mm dal fondo del piano cottura. Rispettare i requisiti indicati di seguito.



⚠ Il piano cottura è dotato di fori di ventilazione esterni su tutti i lati. È NECESSARIO verificare che tali fori non siano ostruiti dal piano di lavoro nel corso dell'installazione.

⚠
- Per evitare che i pannelli di rivestimento si stacchino, la colla utilizzata per fissare le parti in plastica o in legno al mobile di installazione deve resistere a una temperatura minima di 150 °C.
- La parete sul retro e le superfici adiacenti e circostanti devono resistere a una temperatura minima di 90 °C.

IT

Prima dell'installazione del piano cottura, assicurarsi che

- La superficie di lavoro è quadrata e piana e nessun elemento della struttura interferisce con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro è realizzata in materiale isolante e resistente al calore.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un forno, quest'ultimo è dotato di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione è conforme a tutti i requisiti di autorizzazione e agli standard e regolamenti applicabili.
- Nel cablaggio permanente è integrato un sezionatore adeguato che garantisce il completo scollegamento dalla rete elettrica, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio. Il sezionatore deve essere di tipo approvato e prevedere una separazione dei contatti di 3 mm in aria in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le norme di cablaggio locali consentono tale variazione dei requisiti).
- Il sezionatore è facilmente accessibile all'utente con il piano cottura installato.
- Provvedere alla consultazione delle autorità edilizie e delle leggi locali in caso di dubbi sull'installazione.
- Provvedere all'utilizzo di finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura.

Dopo l’installazione del piano cottura, assicurarsi che

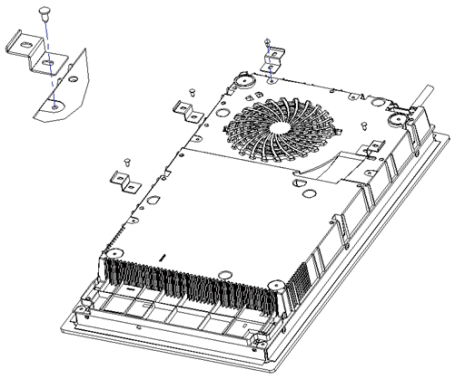
- Il cavo di alimentazione non è accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti del mobile.
- Viene garantito un'adeguata circolazione di aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura.
- In caso di installazione del piano cottura sopra un cassetto o un armadio, sotto la base del piano cottura è installata una barriera di protezione termica.
- Il sezionatore è facilmente accessibile da parte dell'utente.

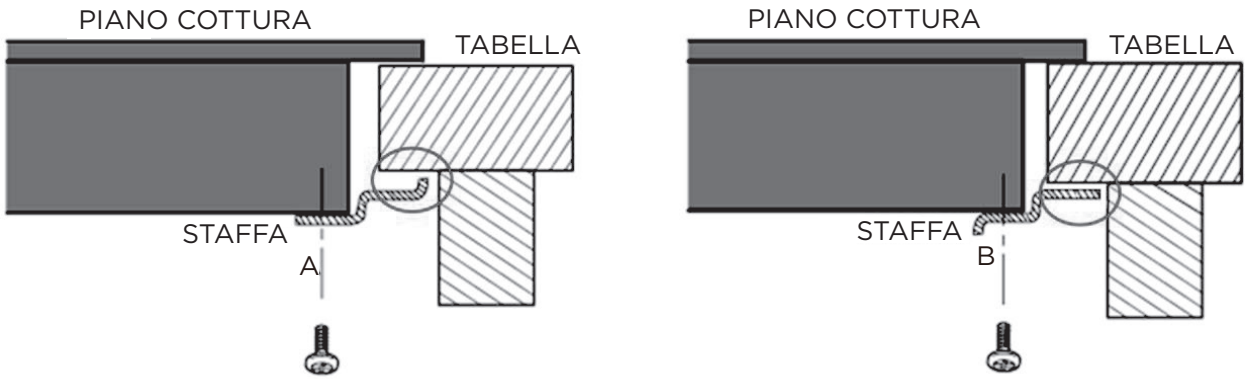
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano cottura.

Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedi figura) dopo l'installazione.
Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.





⚠ In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l’installazione (vedere figura).

IT

Precauzioni

1. La piastra a induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati . Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione autonomamente.
2. Non installare il piano cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un freezer, una lavatrice o un'asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiarne i componenti elettronici.
3. Per aumentare l'affidabilità del piano cottura a induzione, quest'ultimo deve essere installato in modo da garantire la migliore irradiazione del calore possibile.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra il piano di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono resistere al calore.
6. Non utilizzare pulitori a vapore.

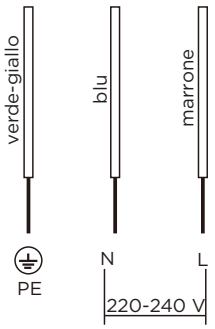
Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

⚠ Il piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta dati.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta dati.
   Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi.
   Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

⚠ In nessun caso le staffe devono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vedere figura).

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità con la relativa norma o con un interruttore automatico unipolare. Il metodo di collegamento viene illustrato di seguito.



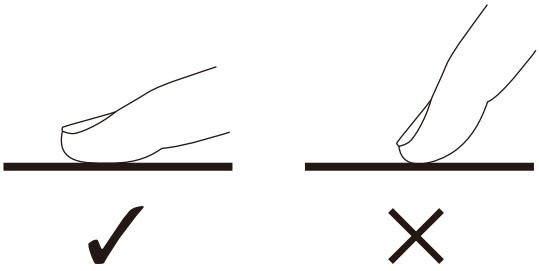
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
- Il filo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato alla terra di entrambi i terminali dell'alimentatore e dell'apparecchio.
- Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o con una continuità di collegamento a terra difettosa.
- Se l'apparecchio è dotato di una presa di corrente, deve essere installato in modo che la presa sia accessibile.

⚠ La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo l'installazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

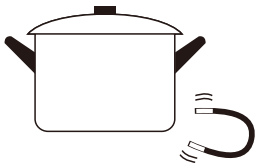
Comandi a sfioramento

- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile o un panno) che li copra. Anche una pellicola sottile o l'acqua potrebbero compromettere il funzionamento dei comandi.



Scelta degli utensili adatti

⚠
- Utilizzare unicamente pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione.
  Osservare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare se gli utensili da cucina sono adatti effettuando il test magnetico.
  Avvicinare una calamita alla base della padella. Se la calamita viene attratta, la padella è adatta all'induzione.



IT

- Nel caso in cui non si disponga di una calamita:
  1. Versare dell'acqua nella padella che si desidera testare.
  2. Se U non lampeggia nel display e l'acqua viene riscaldata, significa che la padella è adatta.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Alcune pentole e padelle presenti sul mercato non sono adatte alla cottura a induzione, in quanto hanno solo una parte del fondo in materiale ferromagnetico e parti realizzate con altri materiali. Tali aree possono riscaldarsi a livelli diversi o con una potenza inferiore. In alcuni casi, se il fondo è costituito principalmente da materiali non ferromagnetici, il piano cottura potrebbe non riconoscere la padella e quindi non attivare la zona di cottura.

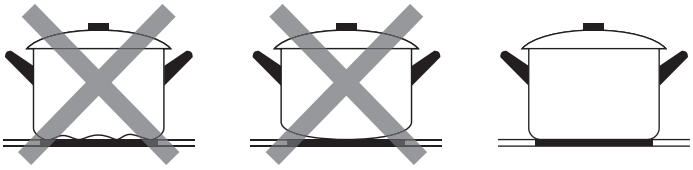




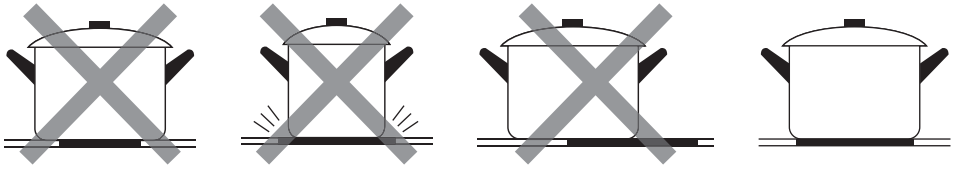


Scelta degli utensili adatti

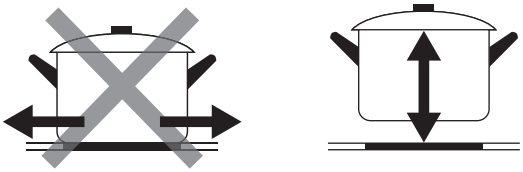
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare padelle con un diametro pari alla grafica della zona selezionata. Utilizzando una pentola leggermente più ampia, l'energia verrà utilizzata al massimo dell'efficienza. Se si utilizza un pentolino più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



Sollevare sempre le padelle dal piano cottura a induzione e non trascinarle, poiché potrebbero graffiare il vetro.



Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della padella. Tuttavia, il fondo della padella in questione deve avere un diametro minimo in base alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano cottura, posizionare la padella al centro della zona di cottura.

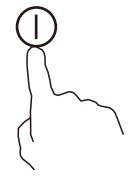
IT

Zona di cottura	Diametro della base degli utensili da cucina a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

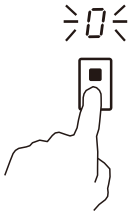
Modalità d’uso

Avviamento della cottura

Premere il comando ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per un pò. Dopo l’accensione, il cicalino suona una volta e su tutti i display viene visualizzato il segno “–” o “––”, per indicare che il piano cottura a induzione è stato attivato in modalità standby.

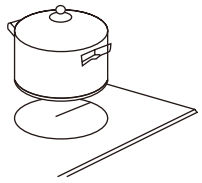


Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, l’indicatore accanto al tasto lampeggia.



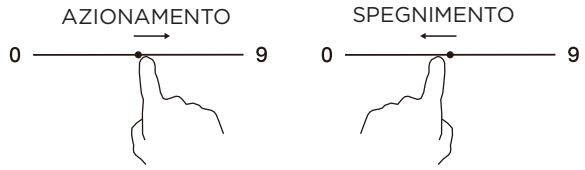
Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



Selezionare un’impostazione di riscaldamento toccando il comando di regolazione.

- Se non si sceglie un’impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario iniziare nuovamente dal passaggio 1.
- È possibile modificare l’impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



IT

Se sul display lampeggia U in modo alternato dopo l’impostazione di riscaldamento

Ciò significa che:

- la padella non è stata posizionata sulla zona di cottura corretta o,
- la padella in uso non è adatta per la cottura a induzione oppure,
- la padella è troppo piccola o non si trova esattamente al centro della zona di cottura.

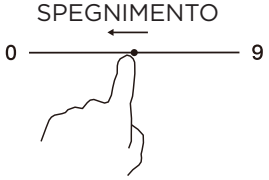
Il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non viene collocata una padella adatta. Se non viene posizionata una padella adatta sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Termine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



Spegnere la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a “0”. Assicurarsi che sul display venga visualizzato “0”.



Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando ACCENSIONE/SPEGNIMENTO.



Attenzione alle superfici calde
"H" mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.

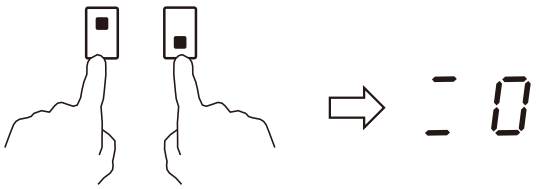


Area flessibile

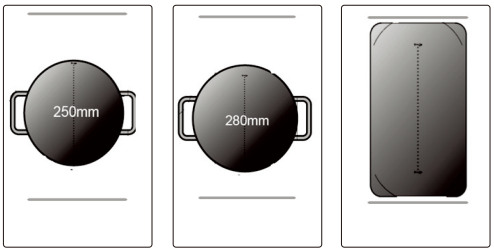
- Quest'area può essere utilizzata come una zona singola o suddivisa in due zone diverse a seconda delle necessità.
- L'area è costituita da due induttori indipendenti che possono essere utilizzati separatamente.

Come zona unica

Per utilizzare l'area flessibile come una zona unica di grandi dimensioni, toccare il comando Area flessibile.



Consigliamo di utilizzare la zona unica come segue:
Pentole: diametro delle pentole di 250 o 280 mm (sono accettabili pentole ovali o quadrate)



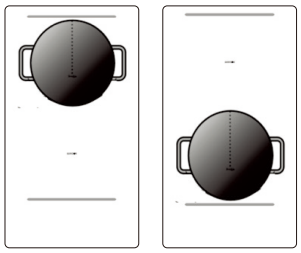
IT

Sconsigliamo altri utilizzi al di fuori dei tre illustrati in figura, perché potrebbero influenzare negativamente le capacità di riscaldamento dell'apparecchio.

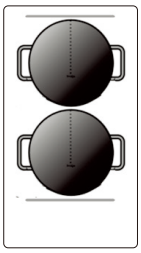
Come due zone indipendenti

Quando si utilizza l'area flessibile come due zone indipendenti, è possibile scegliere tra due possibilità.

(a) Posizionare una pentola sul lato destro in alto o sul lato destro in basso della zona flessibile.



(b) Posizionare due pentole, una su entrambi i lati della zona flessibile.



Nota:

Accertarsi che il diametro della padella sia superiore a 12 cm.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitarne l'uso involontario (ad esempio bambini che accendono involontariamente le zone di cottura).
- Quando i comandi vengono bloccati, tutti i comandi tranne il comando di accensione/spegnimento sono disabilitati.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	Sull'indicatore del timer viene visualizzato "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando di blocco per un pò.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad eccezione di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO ⏻. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO ⏻, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

Comando del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

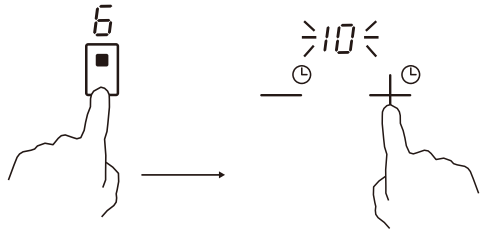
- Come contaminuti, modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
  Il valore massimo impostabile sul timer è 99 min.

a) Utilizzo del timer come contaminuti

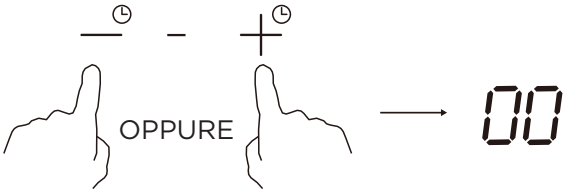
Se non si seleziona alcuna zona di cottura.

Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Toccare i comandi del timer. L'indicatore del minutaggio inizia a lampeggiare e sul display del timer verrà mostrato “10”.



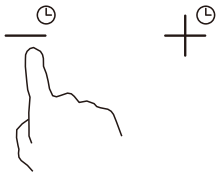
Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà mostrato “00”.



Quando l'impostazione è completa, il cicalino suona per 30 secondi e sull'indicatore del timer compare “- -”.

Impostare il timer toccando il comando “-” o “+”.

Suggerimento: Toccare il comando “-” o “+” una volta per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto. Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.



Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



IT

b) Impostazione del timer per lo spegnimento di una zona di cottura

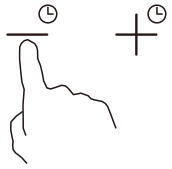
Impostazione di una zona

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.

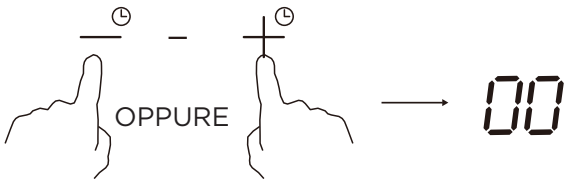


Impostare il timer toccando il comando “-” o “+”.

Suggerimento: Toccare una volta il comando “-” o “+”per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.



Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti verrà mostrato “00”.



Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l’indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

NOTA:

Il puntino rosso vicino all’indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è stata selezionata.



Quando scade il timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

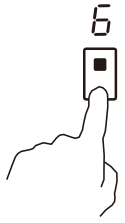
IT

⚠ Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

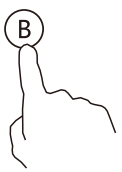
Utilizzo della funzione Boost

Attivazione della funzione boost

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.



Toccare il comando Boost. Assicurarsi che sul display venga mostrato “P”.



Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare la funzione Boost.



Spegnere la funzione boost toccando il comando Boost.



- La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione iniziale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di riscaldamento originale è pari a 0, torna a 9 dopo 5 minuti.

Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione per il piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnere il piano cottura, esso si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando la pentola viene tolta dal piano cottura a induzione, questo smette immediatamente di riscaldare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

⚠ Prima di utilizzare questa unità, le persone dotate di pacemaker cardiaco devono consultare il proprio medico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Cosa?	In che modo?	Importante!
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o residui non zuccherati traboccati sul vetro).	1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora caldo (tuttavia non bollente!). 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Riaccendere il piano cottura.	• Quando l'alimentazione del piano cottura è disattivata, non appare l'indicazione "superficie calda", tuttavia la zona di cottura potrebbe ancora esserlo! Fare molta attenzione. • Le spugne pesanti, alcune spugne di nylon e i detergenti aggressivi/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il detergente o la spugna sono adatti. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Residui traboccati o fusi e schizzi di alimenti zuccherati caldi sul vetro.	Rimuoverle immediatamente con una paletta per pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatti per piani cottura in vetro a induzione, facendo attenzione alle superfici calde delle zone di cottura. 1. Spegnere il piano cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il riversamento in una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco o il riversamento con un canovaccio o un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi dal 2 al 4 per "Sporco quotidiano sul vetro" di cui sopra.	• Rimuovere il prima possibile le macchie lasciate dagli scioglimenti,dagli alimenti zuccherini o da fuoriuscite. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene retratto, la lama di un raschiatore è affilata. Usare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
Residui traboccati sui comandi a sfioramento.	1. Spegnere il piano cottura. 2. Assorbire i residui traboccati. 3. Pulire l'area di comando a sfioramento usando una spugna o un panno umidi. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Riaccendere il piano cottura.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi a sfioramento potrebbero non funzionare quando vi è del liquido su di essi. Prima di riaccendere il piano di cottura, asciugare l'area di comando a sfioramento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a problemi e malfunzionamenti. Le tabelle che seguono descrivono le possibili cause e le istruzioni per risolvere i messaggi di errore e i malfunzionamenti. È consigliabile leggere le tabelle con attenzione per risparmiare il tempo e il denaro necessari a contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibili cause	Cosa fare!
Il piano cottura a induzione non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura a induzione" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o detergenti abrasivi o inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedi"Scelta degli utensili adatti". Vedi "Pulizia e cura".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato ad un'impostazione di calore elevata.	Ciò è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, tuttavia il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente diminuendo l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo avere spento il piano cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non scollegare l'alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa di corrente mentre la ventola è in funzione.
Le padelle non si riscaldano e sul display viene visualizzato un simbolo.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto non è adatta per la cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto è troppo piccola per la zona di cottura o non si trova correttamente al centro della stessa.	Utilizzare utensili da cucina adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili adatti". Collocare la padella al centro e assicurarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (in genere alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri di errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla presa di corrente e contattare un tecnico qualificato.

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnostica. Grazie a questo test, il tecnico è in grado di verificare il funzionamento di diversi componenti senza smontare o sganciare il piano cottura dalla superficie di lavoro.

Codice guasto visualizzato durante l'uso da parte dell'utente e soluzione;

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E1	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica-- cortocircuito.	
E7	Guasto al sensore di temperatura della piastra in ceramica.	
C1	Temperatura elevata del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni alla normalità. Toccare il pulsante di "ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO" per riavviare l'unità.
E3	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT--circuito aperto.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E4	Guasto al sensore di temperatura dell'IGBT--cortocircuito.	
C2	Temperatura elevata dell'IGBT.	Attendere che la temperatura dell'IGBT torni a un livello normale. Toccare il pulsante di "ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO" per riavviare l'unità. Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.
EL	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la tensione di alimentazione è normale. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
EH	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	
UE	Errore di comunicazione.	Reinserire il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire il pannello di alimentazione o il pannello del display.

Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità viene collegata.	Alimentazione assente.	Verificare che la spina sia fissata saldamente alla presa e che la presa funzioni.	
	Il pannello di alimentazione supplementare e il pannello del display sono stati collegati in modo errato.	Controllare il collegamento.	
	Il pannello di alimentazione supplementare è danneggiato.	Sostituire il pannello di alimentazione supplementare.	
	Il pannello del display è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è nella norma.	Il pannello del display è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo elevata. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere ostruiti.	
	Si è verificato un problema con la ventola.	Verificare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.	
	Il pannello di alimentazione è danneggiato.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia “u”.	Tipo di padella errato.	Utilizzare una pentola adatta (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento padelle è danneggiato, sostituire il pannello di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni alla normalità. Premere il pulsante di “accensione/spegnimento” per riavviare l’unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrano il simbolo “u”.	Il pannello di alimentazione e il pannello del display sono stati collegati in modo errato;	Controllare il collegamento.	
	Il pannello del display della parte comunicante è danneggiato.	Sostituire il pannello del display.	
	Il pannello principale è danneggiato.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette rumori anomali.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

La tabella sopra descrive la valutazione e la verifica di guasti comuni.
Non smontare l’unità da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI

Midea logo, marchi denominativi, nome commerciale, immagine commerciale e tutte le loro versioni sono beni di valore di Midea Group e/o delle sue affiliate ("Midea"), a cui Midea possiede marchi, diritti d'autore e altri diritti di proprietà intellettuale, e tutto l'avviamento derivante dall'utilizzo di qualsiasi parte di un marchio Midea. L'uso del marchio Midea per scopi commerciali senza il previo consenso scritto di Midea può costituire violazione del marchio o concorrenza sleale in violazione delle leggi pertinenti.

Il presente manuale è stato creato da Midea e la stessa si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né a unirlo o venderlo con altri prodotti senza il previo consenso scritto da parte di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte sono aggiornate al momento della stampa del presente manuale. In ogni caso, il prodotto effettivo può variare per via del miglioramento delle funzioni e del design.

SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE e con le disposizioni di smaltimento dei prodotti di scarto:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE dell'UE (2012/19/UE). Questo prodotto reca il simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere riconsegnato a un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. Contattare le autorità locali o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto per sapere quali sono i sistemi di raccolta pertinenti. Ogni nucleo famigliare svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclo dei vecchi apparecchi. Lo smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute delle persone.



Conformità alla direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva RoHS dell'UE (2011/65/UE). Il prodotto non contiene i materiali nocivi e vietati specificati nella Direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili, in conformità con le nostre normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con altri rifiuti. Consegnarli presso uno dei punti di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dalle autorità locali.



INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente,
dichiariamo di rispettare senza limitazioni tutte le disposizioni delle leggi sulla protezione dei dati applicabili, in conformità con le normative dei Paesi nei quali forniremo i servizi al cliente e, dove applicabile, con il Regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR) dell'Unione Europea.

In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.
In alcuni casi, a condizione che venga garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.
Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dei dati scrivendo a **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i propri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei propri dati personali per scopi di marketing diretto, è possibile contattarci scrivendo a **MideaDPO@midea.com**.
Per ulteriori informazioni, utilizzare il codice QR.

IT

Welcome to MIDEA Service

Dear Customer,

Thank you for purchasing Midea products. Please attach your purchase certificate (invoice or sales slip) to this warranty and keep it properly. If service is required during the warranty period, proof of purchase must be provided. If can't provide, in/out of warranty will be defined by Manufacturer.

Midea product warranty applies to inherent defects in materials and workmanship from the date of initial purchase. For warranty period, please visit www.midea-group.com or your local call center. Warranty service must be obtained from Midea Consumer Services or an authorized Midea servicer.

Warranty terms and conditions

NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:

1. **Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.**
2. **Routine maintenance and cleaning necessary to keep in good working condition.**
3. **Proper installation by an authorized service professional in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and / or gas codes.**
4. **Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loosened connections or defects in house wiring.**
5. **Expenses for making the appliance accessible for servicing.**
6. **Damages to finish after installation.**

EXCLUSIONS

1. **Damage due to mishandling or fire and becomes invalid if repair has been attempted by unauthorized persons.**
2. **Any failure to follow the instructions as mentioned in the user manual.**
3. **Fluctuation in voltage or any modifications/adjustments made to comply with local electrical, safety and technical standards.**
4. **Damages caused by fire, accident or any natural disaster, damage due to mishandling, wear & tear, voltage fluctuations.**



Dealer Stamp

Warranty Details Changes to Warranty card invalidates the warranty

Model No.	Product:
Serial No.	Date of expiry of warranty:

Customer Details To be filled in upon purchase

Customers Name&Address	Date of purchase
Tel.No./Email	

Service History To be filled in case of warranty repair

Job no.	Date	Job no.	Date	Job no.	Date

version:001-12-2020

SERVICE CONTACTS

Germany	**49 (0) 6196 9020 0**
Italy	**199240626**
Spain	**34 934803322**

Importer

Germany
Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14,65760
Eschborn,Germany,
+49 619690 20 0

Italy
Midea Italia S.R.L.
Via Luigi Bodio 29/37 – Milano (MI)
20158 Italy

Spain
Frigicoll, S.A. Calle Blasco de Garay,
4-6, Sant Just Desvern, Barcelona, Spain

DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen,
verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com.** Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com.** Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.

Garantie/Kundendienst

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Gerät und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden und Ihre Freude daran haben.

Wenn Sie jedoch einen Grund für eine Reklamation erkennen, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf:

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Str. 14
65760 Eschborn

Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: kundenservice@midea.com
Internet: www.midea.com/de

Kundendienst:
Telefon: +49 6196-90 20 - 0
Fax: +49 6196-90 20 -120
E-mail: kundenservice@midea.com

Geben Sie im Fall einer technischen Störung Ihre genaue Adresse, Telefonnummer, Kaufvertragsnummer und den Gerätetyp (vom Typenschild des Geräts) an.
Eine genaue Fehlerbeschreibung spart Zeit und Geld. Bei speziellen Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Vor dem Anruf beim Kundendienst:

Überprüfen Sie, ob ein Bedienungsfehler oder eine Ursache vorliegt, die nichts mit der Funktion Ihres Geräts zu tun hat.
Bitte beachten Sie den Hinweis im Benutzerhandbuch und prüfen Sie, ob:

- der Netzstecker in der Steckdose steckt;
- der Netzstecker beschädigt ist;
- der Strom eingeschaltet ist.

Condizioni di garanzia convenzionale aggiuntiva

- I prodotti importati da Midea Italia s.r.l. (di seguito “Midea”) e contraddistinti dal marchio “Midea” sono coperti dalla garanzia legale per i difetti di conformità, che è prevista agli articoli 28 – 135 del Codice del Consumo e di cui è responsabile il venditore relativamente ai beni venduti nei propri punti vendita. Per il periodo di due anni dal momento dell’acquisto il consumatore può in qualsiasi momento beneficiare della garanzia legale che copre i difetti di conformità esistenti al momento della consegna, e sempre che il difetto di conformità sia denunciato al venditore entro due mesi successivi alla data della scoperta del difetto stesso. Sulla base di accordi con i propri venditori, Midea presta i servizi di assistenza tecnica per i prodotti coperti da garanzia legale attraverso la sua rete di centri di assistenza autorizzati (di seguito “CAT”).
- Inoltre, Midea Italia s.r.l. a socio unico con sede a Milano, 20121, Largo Guido Donegani 2 (di seguito “Midea) offre una garanzia convenzionale aggiuntiva della durata di due anni dalla data di acquisto su tutti i prodotti a marchio Midea (di seguito i “Prodotti”) commercializzati da Midea stessa nel territorio della Repubblica Italiana (con esclusione del territorio della città di Venezia e delle isole minori), nel territorio della Repubblica di San Marino e nel territorio della Città del Vaticano, quando installati e posti in opera nei medesimi stati e territori (di seguito il “Territorio”) e quando corredati del presente certificato di garanzia convenzionale (di seguito “CGC”).

Condizioni di Garanzia Convenzionale aggiuntiva
- Il presente documento contiene le condizioni di garanzia riconosciute da Midea Italia s.r.l. (di seguito “Midea”) con riferimento ai Prodotti commercializzati e installati nel Territorio e corredati dal CGC. Le presenti condizioni di garanzia convenzionale sono rispettose dei diritti riconosciuti al consumatore del D.Lgs. n.206/2005 e seguenti modifiche e integrazioni (di seguito, il “Codice del Consumo”) e dagli artt. 1519 bis e seguenti del codice civile e, in ogni caso, non limitano né escludono o pregiudicano il diritto del consumatore a beneficiare della garanzia legale di conformità di cui è responsabile il venditore
- La garanzia convenzionale offerta da Midea (di seguito la “Garanzia Convenzionale”) è efficace e applicabile nei soli confronti e a solo favore dei soggetti acquirenti dei Prodotti aventi le caratteristiche e la qualità di consumatore, così come definito e statuito dal Codice del Consumo (di seguito, i “Consumatori”). La Garanzia Convenzionale non è quindi efficace, è esclusa e non è invocabile dagli acquirenti dei Prodotti che non siano Consumatori e/o che utilizzano i Prodotti nell’ambito della propria attività professionale e/o imprenditoriale e/o commerciale.
- La Garanzia Convenzionale ha validità di 24 mesi a partire dalla data di acquisto del Prodotto. In ogni caso e indipendentemente dalla data di acquisto del Prodotto, la Garanzia Convenzionale perde ogni efficacia e pertanto non è più fruibile trascorsi 72 mesi dalla data di produzione del Prodotto; determinata dai numeri di serie apposti sullo stesso Prodotto.
- La Garanzia Convenzionale sarà considerata efficace e valida unicamente se saranno contestualmente e complessivamente rispettate le seguenti condizioni:
- 1. Il Prodotto sia corredato di un CGC originale, consegnato all’acquirente al momento della consegna del Prodotto. Il CGC dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all’atto dell’intervento per riparazione.
- 2. Sia disponibile un documento fiscale idoneo attestante: (i) la data di acquisto del Prodotto, (ii) la ragione sociale e la corretta identificazione del venditore e, (iii) il tipo e il modello di Prodotto acquistato, (iv) la qualità di Consumatore. Il documento fiscale di acquisto dovrà essere esibito al momento della richiesta di intervento e al personale del centro assistenza all’atto dell’intervento di riparazione.
- 3. Le etichette apposte sul Prodotto ed indicanti il modello e le caratteristiche dell’apparecchiatura, nonché i numeri seriali del Prodotto stesso dovranno risultare intonse, non alterate o resi illeggibili.
- 4. Il Prodotto dovrà risultare installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge, posto in opera ed utilizzato nel rispetto di tutte normative vigenti nel Territorio di installazione e nell’osservanza di quanto disposto dai manuali di installazione e utilizzo allegati al Prodotto stesso.
- Midea non è responsabile dell’eventuale smarrimento del presente certificato e non è tenuta al rilascio di duplicati.
- La Garanzia Convenzionale, quando efficace, consiste nella riparazione ovvero nella sostituzione gratuita dei componenti del Prodotto che presentassero vizi o difetti di fabbricazione.
- Midea potrà disporre la sostituzione del Prodotto con altro nuovo, o nel caso di indisponibilità di tale Prodotto, con altro equivalente.
- La sostituzione del Prodotto non modifica o estende la validità della Garanzia Convenzionale, che decorre sempre dalla data di acquisto del Prodotto originario.
- Le prestazioni in garanzia sono erogate da Midea tramite una rete di Centri di Assistenza Tecnica (di seguito, i «CAT») autorizzati dalla stessa.
- La validità della garanzia è subordinata all’accertamento della sussistenza di vizi o difetti dei componenti costituenti il Prodotto, operato da un CAT autorizzato.
- Trascorsi i termini di garanzia, sono a carico del cliente tutti i costi relativi ai ricambi e alla manodopera necessari per la riparazione del Prodotto.

Esclusioni:
- A titolo esemplificativo ma non esaustivo, si elencano alcuni casi di inefficacia e di esclusione della copertura della Garanzia Convenzionale:

a) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura per interventi di ordinaria manutenzione e controlli periodici quali: pulizia filtri, o sostituzione degli stessi, pulizia degli scambiatori di calore e altre attività di verifica e settaggio del Prodotto o adeguamento o modifiche di spine elettriche o cavi.
b) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui venga accertata la mancata o irregolare effettuazione della manutenzione periodica, secondo le prescrizioni e le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni e nel manuale d’uso del Prodotto.
c) La Garanzia Convenzionale non è efficace e non offre copertura nel caso in cui il Prodotto sia utilizzato per scopi non domestici, comunque, sia utilizzato nell’ambito di attività commerciale e/o imprenditoriale e/o professionale.
d) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di smarrimento di parti, accessori e componenti del Prodotto.
e) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti e guasti conseguenti a collegamenti del Prodotto a tensioni diverse da quelle indicate nel libretto di istruzione e nel manuale d’uso del Prodotto e in ogni caso al di fuori dei valori di targa previsti per il Prodotto, oppure a improvvisi mutamenti di tensione di rete cui il Prodotto è collegato, così come in caso di guasti causati da infiltrazione di liquidi, fuoco, scariche induttive/elettrostatiche o scariche provocate da fulmini, sovratensioni o altri fenomeni esterni al Prodotto.
f) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da utilizzo improprio, o negligente del Prodotti ovvero in caso di installazione o conservazione del Prodotto al di fuori delle condizioni ambientali previste per il suo corretto funzionamento, come indicato dal manuale d’uso che accompagna il Prodotto.
g) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per i difetti che derivano dall’imperfetta installazione del Prodotto o, in ogni caso, quando il Prodotto non è stato installato da installatore professionale munito di tutte le licenze e certificazioni di legge.
h) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura in caso di utilizzo del Prodotto non conforme rispetto a quanto indicato dal manuale d’uso che accompagna il Prodotto.
i) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni conseguenti a perdite e fuoriuscite di acqua o altri liquidi imputabili a difetto dei componenti costitutivi il prodotto.
j) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da incuria, eventi atmosferici, caduta di materiali, accumulo di ghiaccio nelle unità del Prodotto, accumulo di impurità o residui nelle tubazioni di collegamento e allacciamento del Prodotto, contatto del Prodotto con liquidi o umidità.
k) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni diretti o indiretti causati da manomissioni operate da personale non autorizzato e da utilizzo di componenti, ricambi o materiali di consumo non approvati da Midea come idonei.
l) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni derivanti dal trasporto e dalla movimentazione del Prodotto, anche se contestati al vettore al momento della consegna.
m) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura su tutte parti soggette ad usura a seguito dell’utilizzo, quali batterie, filtri, guarnizioni, pulsanti, porte e sportelli, manopole, lampade, maniglie, parti plastiche, accessori e componenti simili che non risultino affetti da vizi o difetti di fabbricazione riscontrati nei primi 7 giorni dalla data di acquisto o di consegna del Prodotto.
n) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per danni o risarcimenti ad alimenti, indumenti e similari inseriti nel prodotto, a seguito di malfunzionamento o guasto dello stesso.
o) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per costi per strumenti o servizi necessari all’accesso al Prodotto, o per il trasporto di parti o componenti del Prodotto nella posizione di installazione in caso di non agevole accesso garantito allo stesso.
p) La Garanzia Convenzionale è inefficace e non offre copertura per difetti imputabili a obsolescenza tecnologica o altre componenti software/hardware fornite da parti terze rispetto a Midea.

- Le clausole contenute nel presente documento possono essere modificate esclusivamente da Midea; nessuna variazione o modifica può essere apportata al presente documento se non a seguito di espressa manifestazione da parte di Midea.

Certificato di garanzia

Midea Vi ringrazia per aver acquistato un suo prodotto.
Vi invitiamo a conservare questo documento unitamente alla prova di acquisto.

La garanzia ha una durata di 24 mesi a partire dalla data riportata sul documento d'acquisto.

Il nostro Servizio Clienti è a Vostra disposizione per segnalazioni sul prodotto e richieste di informazioni.
Per contattare il servizio clienti è possibile:

- Collegarsi al sito web www.midea.com/it
- Inviare un messaggio E-Mail all'indirizzo assistenza@midea.com

Per richiedere assistenza sul prodotto in caso di guasto, contattare il numero del servizio clienti:

02 962 46 65

Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13.00 e dalle ore 14.00 alle 18.00 ad esclusione dei giorni festivi.
Il servizio soggetto alla normale tariffazione vigente in funzione del pianto tariffario utilizzato. I costi per la chiamata possono variare in funzione dell'operatore telefonico e del piano tariffario utilizzato.

Conservare questo documento unitamente al documento comprovante la data di acquisto del prodotto

Spazio per applicare
il documento di acquisto

Spazio per applicare
Il codice a barre con il numero seriale
presente sull'imballo del prodotto

GARANTIA DE FRIGICOLL

La garantía ofrece para el usuario la reparación sin cargo de aquellas anomalías que puedan ser imputables a un defecto de fabricación.

Frigicoll acepta la reparación de equipos en garantía tanto en domicilio de usuarios como en tiendas y distribuidores.

Qué no cubre la Garantía

Los desperfectos o anomalías producidos como consecuencia de la utilización del equipo (desgaste normal por el uso, rotura de elementos de dotación), así como aquellas averías debidas a agentes externos (variaciones en el fluido eléctrico, presiones excesivas de agua, daños ocasionados por condiciones ambientales adversas), no pueden ser imputables a un defecto de fabricación, por lo que deberían ser reparados con cargo al usuario.

Período de Garantía

La Ley 23/2003 de Garantías sobre bienes de consumo y el posterior Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre de 2007, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, establecen un período de 3 años de garantía para los consumidores (aquellos que destinan el producto a su uso privado: que no lo incorporan de ningún modo a un proceso de producción).

La Ley establece que cualquier anomalía, avería o falta de conformidad que se detecte durante los primeros 6 meses será atribuible a un defecto de fabricación, mientras que el usuario debería demostrar el defecto de fabricación para anomalías detectadas con posterioridad. Frigicoll asume el coste de las averías o anomalías detectadas durante los 3 años de garantia (teniendo en cuenta la anterior premisa), con la excepción de aquellos desperfectos definidos en el punto anterior.

Los equipos destinados a uso profesional (aquellos que están integrados o forman parte de un negocio), cuentan con una garantía de 1 año en piezas (mano de obra y desplazamiento no incluidos), salvo que se pacten otras condiciones con el cliente.

El período de garantía comienza según la fecha que conste en la factura o albarán de entrega del producto, con independencia del tiempo efectivo de uso del mismo.

Sustitución del equipo durante el período de Garantía

La Ley vigente establece que el consumidor (los usuarios profesionales no están cubiertos por esa Ley) podrá solicitar la sustitución de un equipo ante una avería o falta de conformidad, pero añade que el garante (en este caso Frigicoll), podrá desestimar esa solicitud si el coste de la sustitución resulta desproporcionado con respecto a la reparación correspondiente.

Datos de contacto SAT / Frigicoll

En caso de tener cualquier avería o incidencia, el teléfono de contacto del SAT de su zona es 914894535 / 902120624.

En caso de querer contactar con Frigicoll, envíe un correo a atencioncliente.electrodomestico@frigicoll.es o llame al 933758401.

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn. Germany	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	service_france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD 5 New Street Square. London, United Kingdom, EC4A 3TW	service_uk@midea.com

22
PAP

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd 19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.