

重点校对项

- 1. 物料编码
- 2. 版面尺寸
- 3. 材质标注
- 4. 颜色标注
- 5. 客户型号
- 6. 产品名称
- 7. 产品参数
- 8. 电压功率
- 9. 单位符号
- 10. 认证标志
- 11. 回型标志
- 12. ROHS标志
- 13. 警语警语及字高
- 14. 控制面板及功能
- 15. 目录及页码
- 16. 商标LOGO

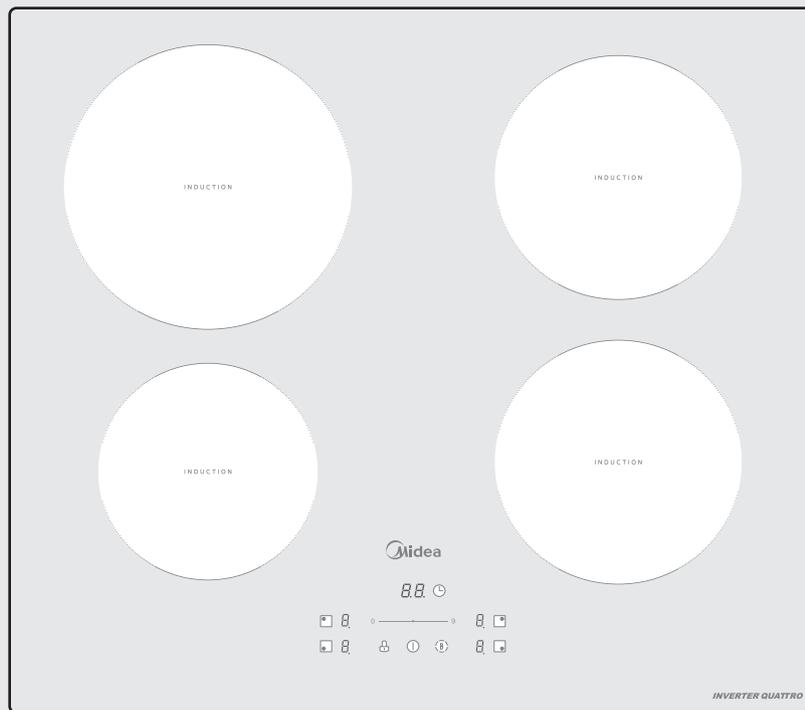
标准元素核对表 (此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容, 非印刷内容)	
认证图标	<p>大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求, 印刷可见即可 PET材质 合成纸材质</p>
单位表述	直流电: V- 交流电: V- 频率: Hz 功率: W 容量: mL/L 电流: A 压强: Pa/kPa/MPa 长度: mm/cm/m 时间: s/min/h 重量: kg
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单, 尤其关注92的在途MO单

技术要求 (版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色: 胶装, 单色;
- 2、幅面大小为: 210*290mm;
- 3、1:1图纸在第二页;

PN:16166000A33411

				多头电磁炉		MIDEA-MC-IF7251J1-A (MC-IF7454AJ1-A (E2平台)) MIH740F238KO	
				使用说明		材料:100G双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例
制图	彭娟	审核	卢灿飞		K	/	1:1
设计	-----	标准化	古广君				
校对	-----	审定	古广君				
会签	-----	日期	20240716		共 1 页	第 1 页	
				广东美的生活电器制造有限公司			



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH740F238KO

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

IT Italian

GR Greek

ES Spain

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	22
TROUBLESHOOTING	23
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	26
DISPOSAL AND RECYCLING	27
DATA PROTECTION NOTICE	28

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

- 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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- 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.
- 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.

- **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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: 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 a fire.
- **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:** 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.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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.

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.

EN

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 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. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- 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 magnetisable 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.

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.

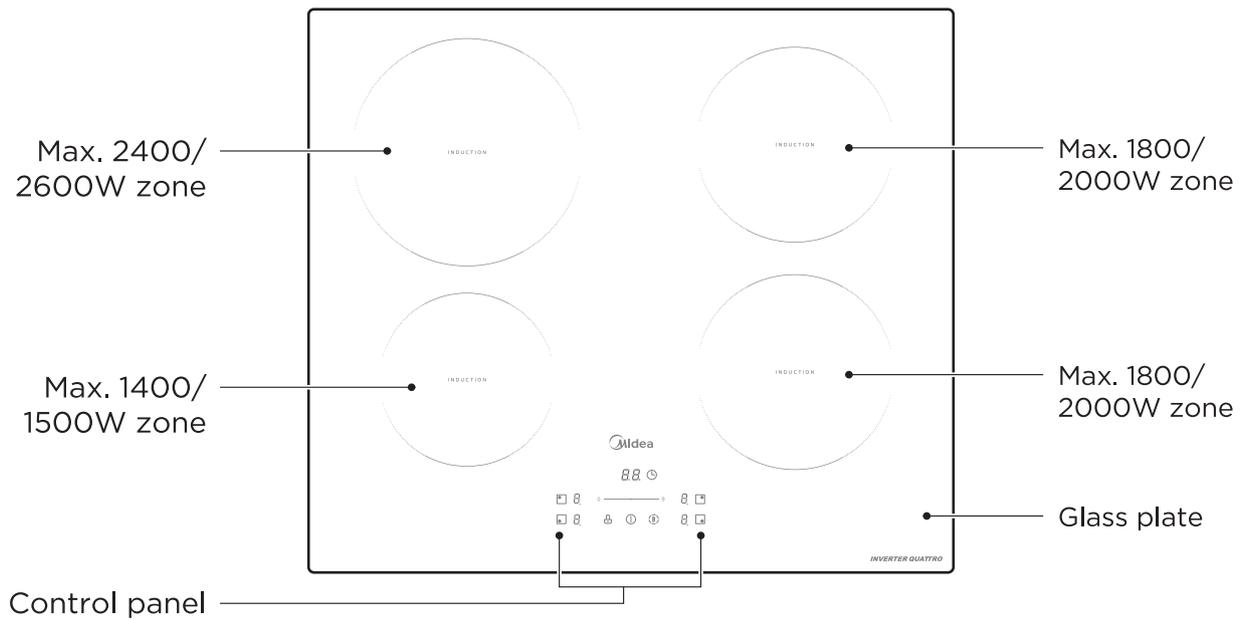
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH740F238K0
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

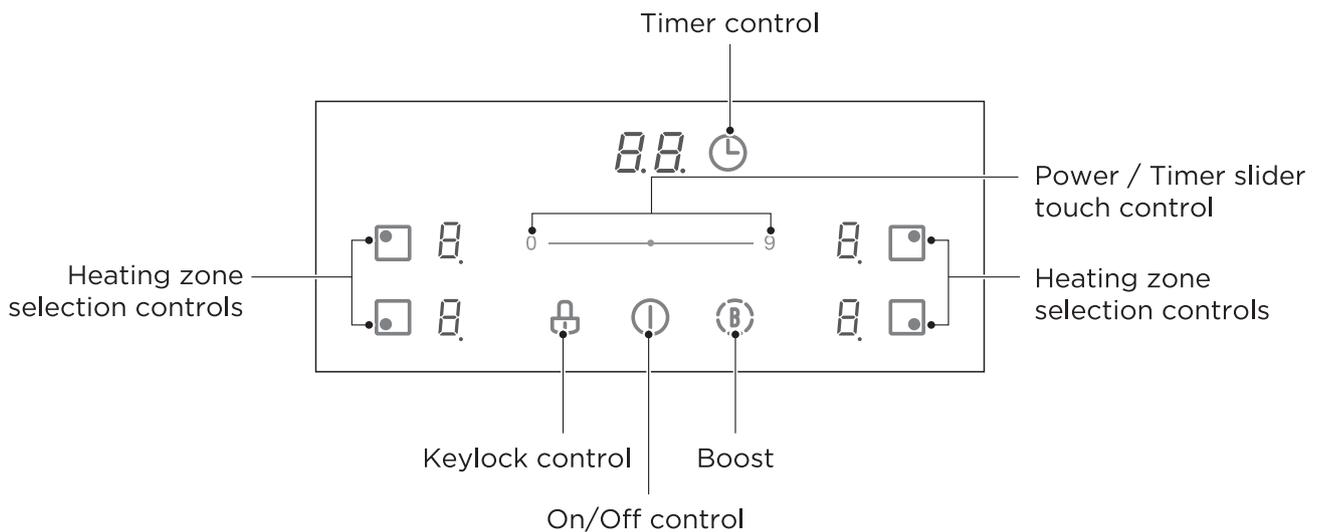
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

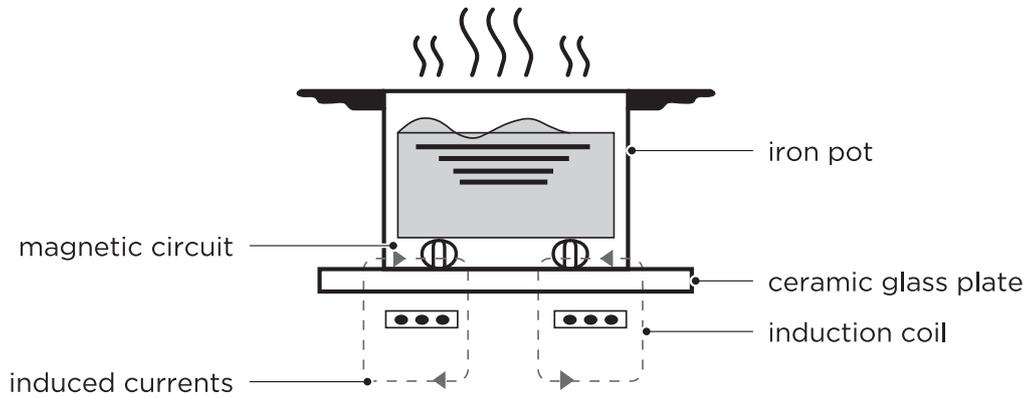


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

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 PowerBoost. 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 a ceramic 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 tablespoons 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	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautéing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

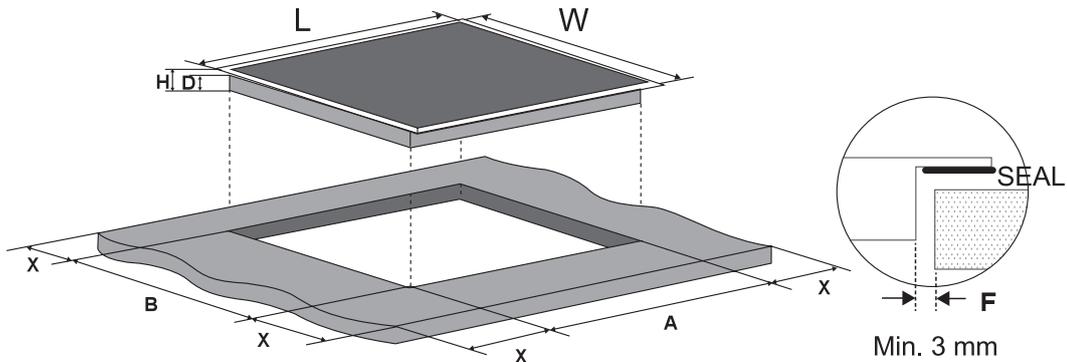
EN

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 5 cm 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 hotplate. As shown below:

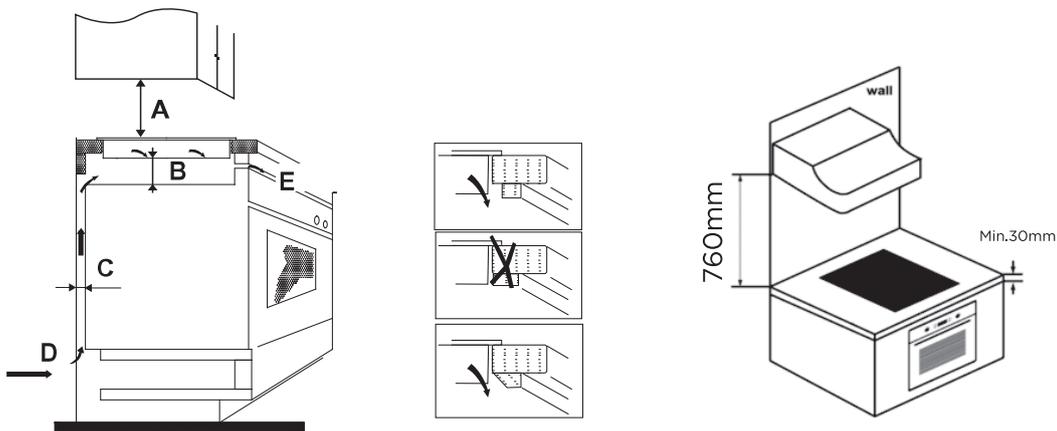
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

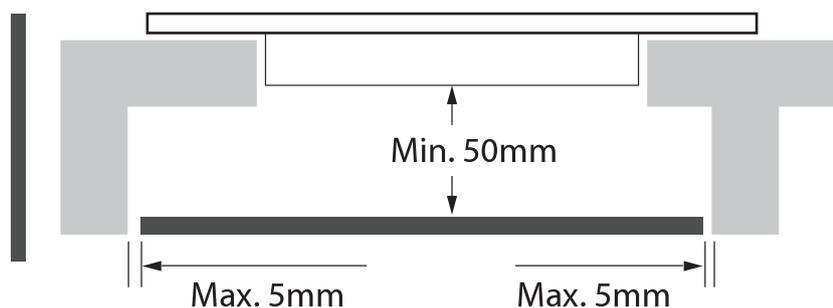
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

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 unexpected 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.



⚠ 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 into 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.

EN

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.

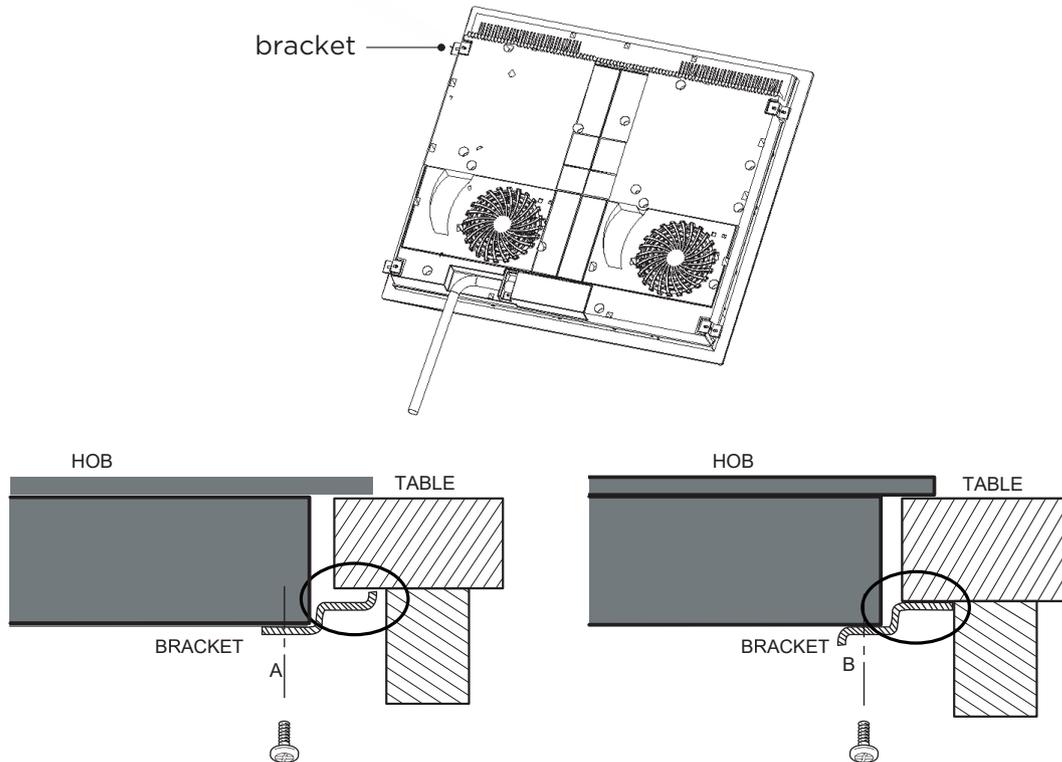
Before Locating The Fixing Brackets

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 Positio

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.



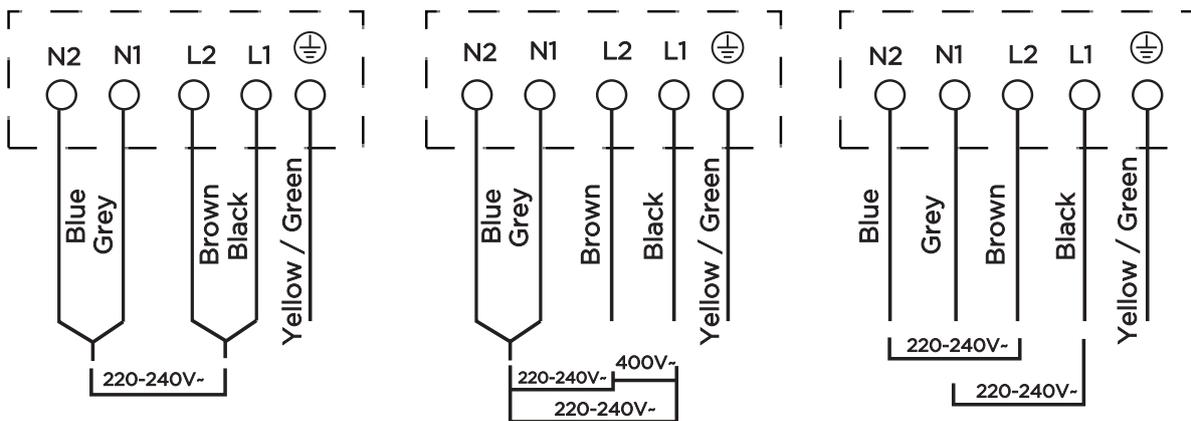
 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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 dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate 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.
- ⚠** Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



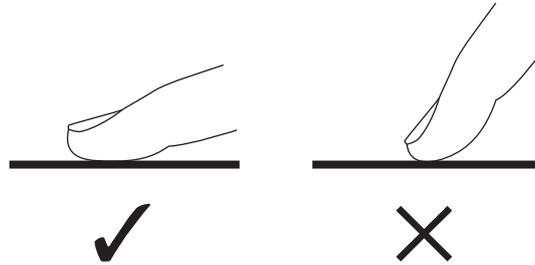
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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 bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

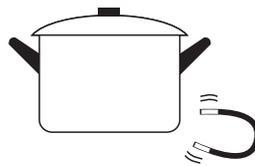
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



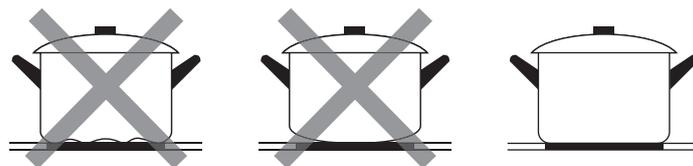
Choosing The Right Cookware

EN

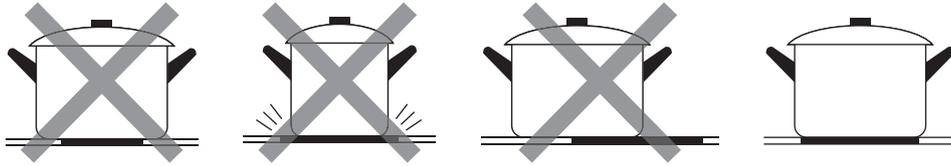
- ⚠️ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



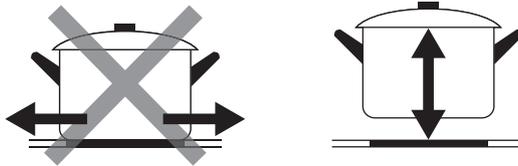
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat 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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

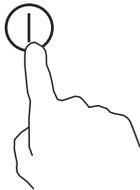


How To Use

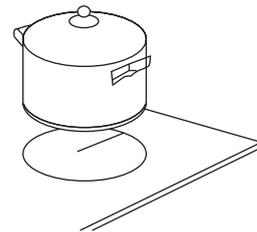
EN

Start Cooking

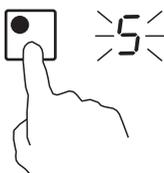
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



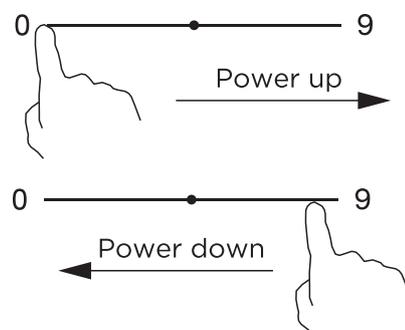
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



4. Select a heat setting by touching the slider 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.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

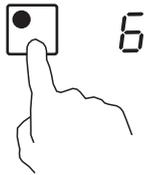
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

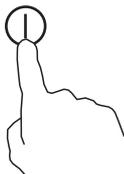
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "". Make sure the display shows "0".



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



4. 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 hotplate that is still hot.

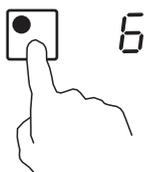


EN

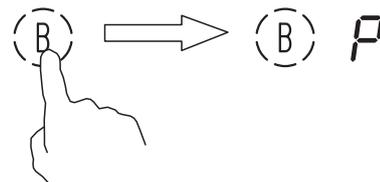
Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

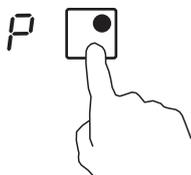


2. Touching the boost control () , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

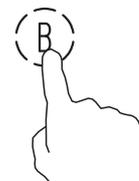


Cancel the Boost function

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



2. Touching the "Boost" control () to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- 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.

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 disabled 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.

EN

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

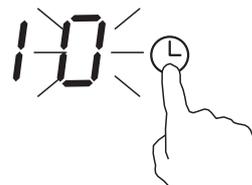
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

• Using the Timer as a Minute Minder

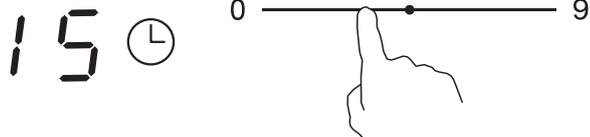
If you are not selecting any cooking zone.

1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

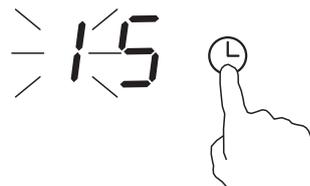
2. Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



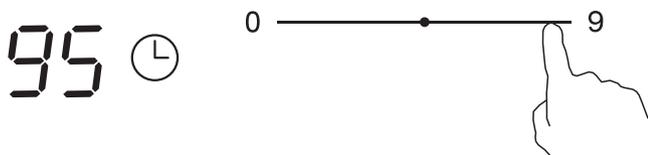
3. Set the time by touching the slider control.
(e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.



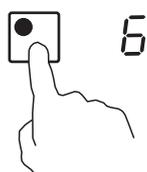
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



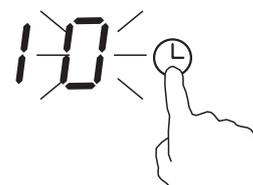
• **Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

Set one zone

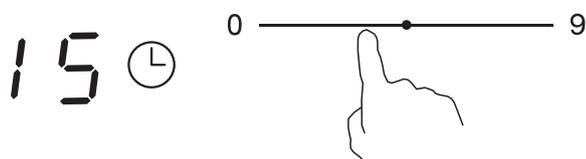
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. In short time, touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.



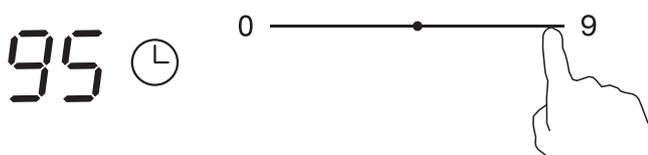
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the “1” will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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

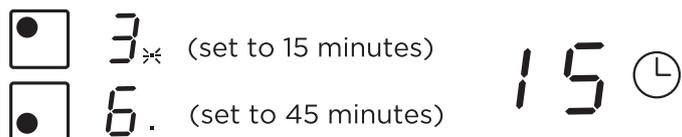


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:

- The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;
- When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:

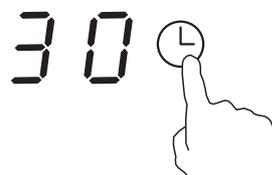
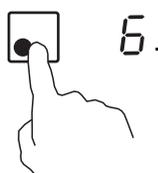


Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

EN

Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.
2. Touching the timer control, the indicator flash.



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.

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

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!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic 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 ceramic 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 sounds and 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.

Failure Display And Inspection

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.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure --open circuit.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure --short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	<ul style="list-style-type: none"> • Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	<ul style="list-style-type: none"> • Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is below the rated voltage.	
U1	Communication error.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board or the display board.

EN

2) 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

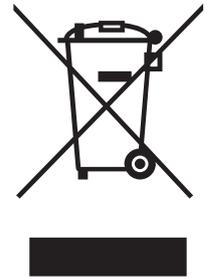
DISPOSAL AND RECYCLING

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.



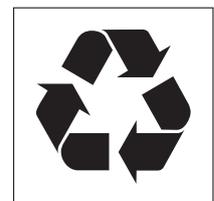
EN

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 data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**.

To find further information, please follow the QR Code.

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per imparare a utilizzarne in modo sicuro le funzioni.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	08
PANORAMICA DEL PRODOTTO	09
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	11
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	17
PULIZIA E MANUTENZIONE	24
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	25
MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI	28
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	29
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI	30

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

Le linee guida per la sicurezza che seguono sono pensate per prevenire rischi o danni imprevisti derivanti da un utilizzo non sicuro o errato dell'apparecchio. Alla consegna, verificare l'imballaggio e l'apparecchio per accertarsi che non siano presenti danni, in modo da garantire un funzionamento sicuro. In presenza di danni, contattare il rivenditore o il fornitore. Per tutelare la sicurezza degli utenti, non sono consentite modifiche o alterazioni dell'apparecchio. Ogni utilizzo improprio dell'apparecchio può causare pericoli e invalidare la 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.



Avvertimento sulla tensione elettrica

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati dalla tensione elettrica.



Avvertimento

Questo simbolo indica un rischio di medio livello che, se non evitato, può causare lesioni gravi o la morte.



Attenzione

Questo simbolo indica un rischio di basso livello che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.



Cautela

Questo simbolo indica la presenza di informazioni importanti (ad esempio relative ai danni materiali), ma non di un pericolo.



Seguire le istruzioni

Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo apparecchio che 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

IT

- 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 non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o istruite circa l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere controllati per garantire che essi non giochino con l'elettrodomestico.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- 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 il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Attenzione: per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite l'apposito comando ed evitare di fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
ATTENZIONE: lasciare i fornelli incustoditi durante la cottura con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio.
- ATTENZIONE: 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.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso 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.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- ATTENZIONE: utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate dallo stesso nelle istruzioni per l'uso come adeguate, oppure protezioni per il piano cottura integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni non adeguate può portare a incidenti.

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.

IT

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 represso. 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 cadere 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: uso nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e di altri ambienti di lavoro;
uso nelle fattorie; uso da parte dei clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali; uso nei bed and breakfast o in ambienti simili.
- **ATTENZIONE:** 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.

Complimenti per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e di 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 questo manuale per future consultazioni.

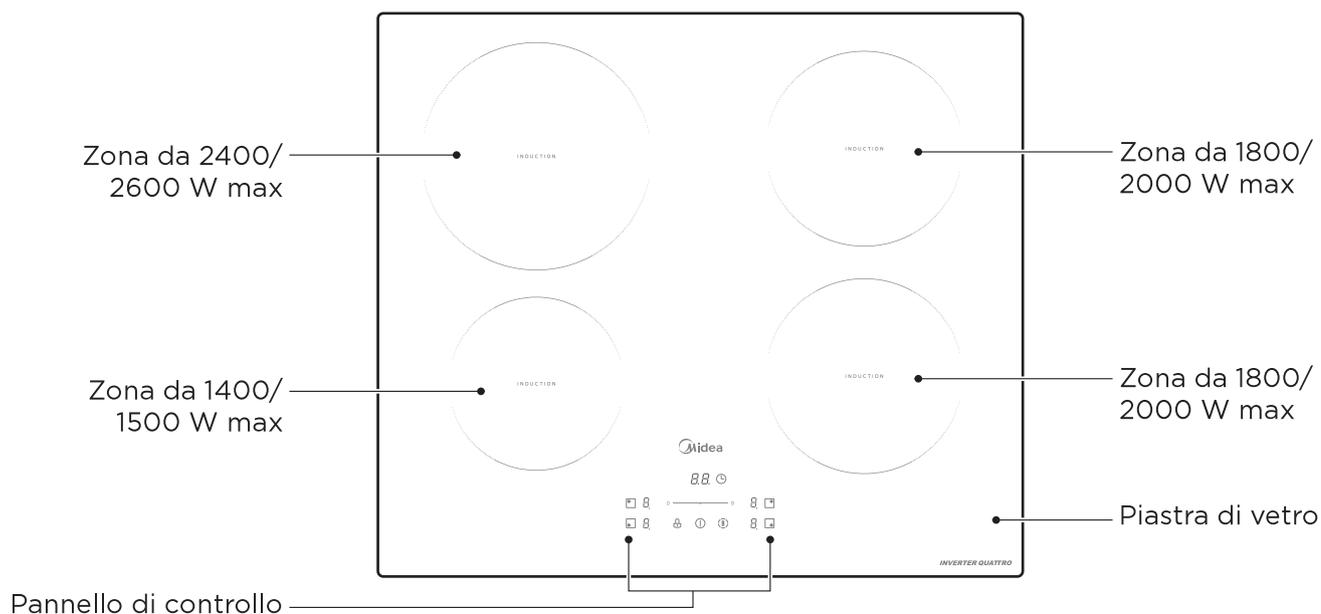
SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	MIH740F238K0
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V- 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	590 x 520 x 62
Dimensioni di incasso AxB (mm)	560 x 490

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

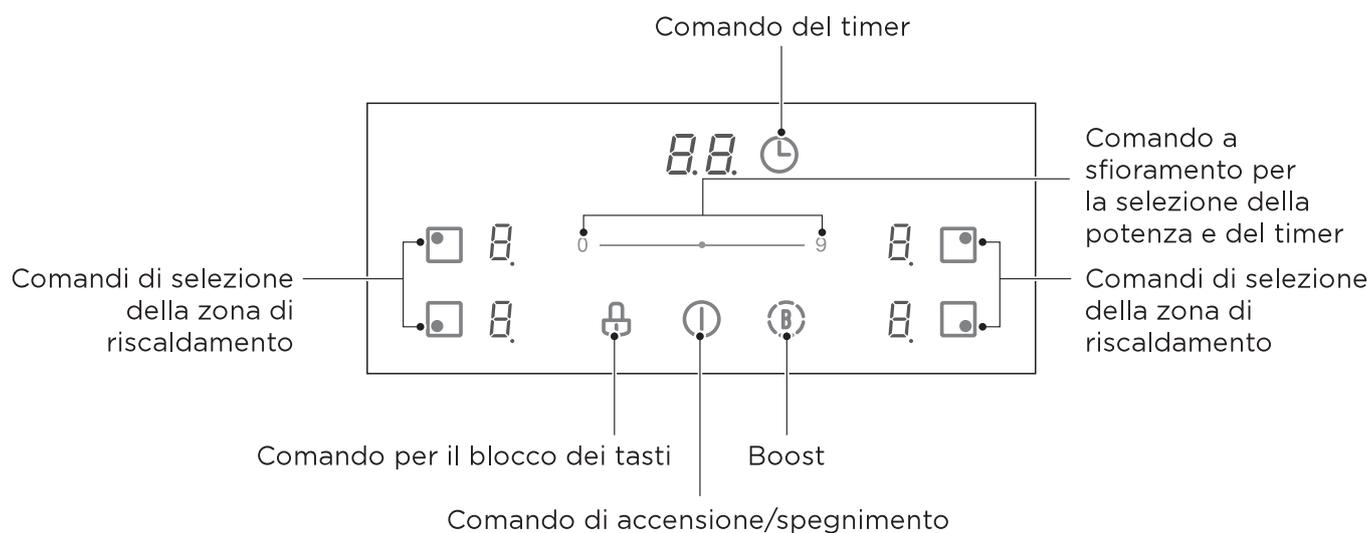
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



IT

Pannello di controllo

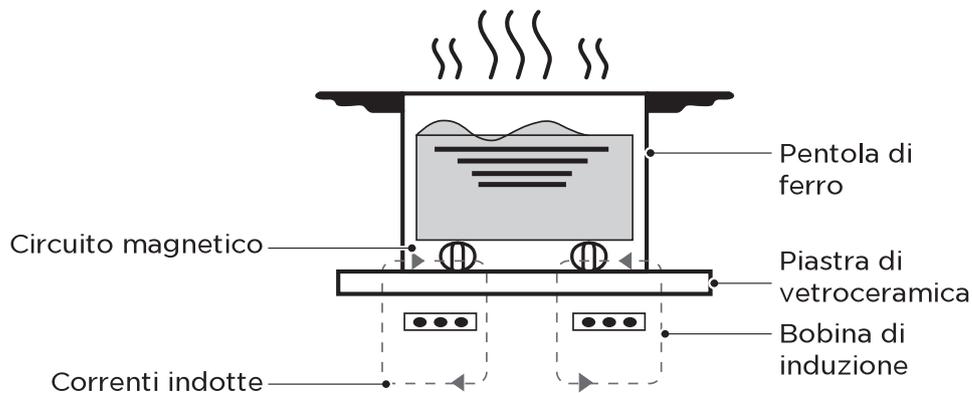


Cautela

Le immagini del manuale sono unicamente a scopo esplicativo. In caso di discrepanze tra le illustrazioni e l'oggetto reale, fare riferimento a quest'ultimo.

Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nelle pentole, invece che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie di vetro. Il vetro si riscalda solamente a causa del calore trasmesso dalla pentola.



Prima di utilizzare il 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.

IT

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.

IT

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 solida, maggiore sarà il livello di cottura.
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.

Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta in ceramica 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 cucchiaini 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 oggetti di piccole dimensioni

Quando si lasciano padelle di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad esempio di alluminio) o altri oggetti di piccole dimensioni (come coltelli, forchette, chiavi) sul piano cottura, questo entra in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il 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	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti• fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente• sobbollitura delicata• riscaldamento lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento• sobbollitura rapida• cottura del riso
5-6	<ul style="list-style-type: none">• pancake
7-8	<ul style="list-style-type: none">• soffriggiture• cottura della pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• frittura al salto• scottatura• ebollizione di zuppe• ebollizione dell'acqua

IT

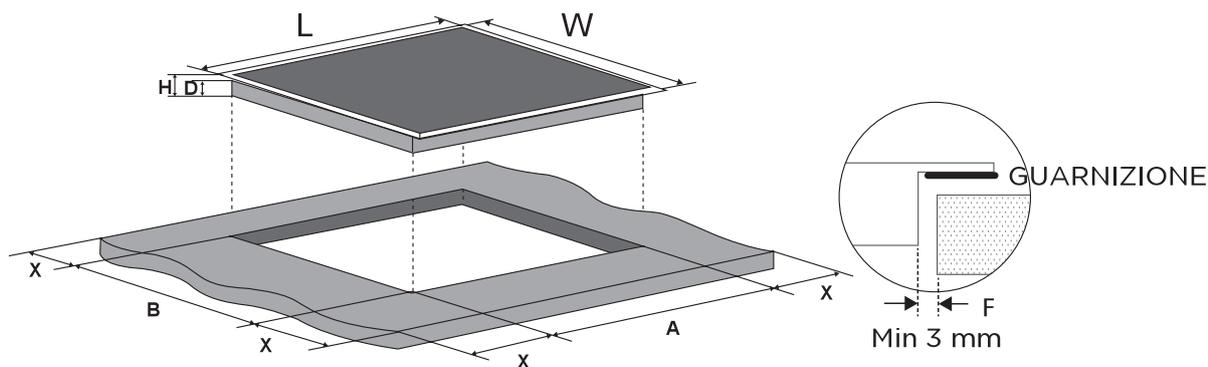
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Sceita del materiale di installazione

Ritagliare il piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio libero 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:

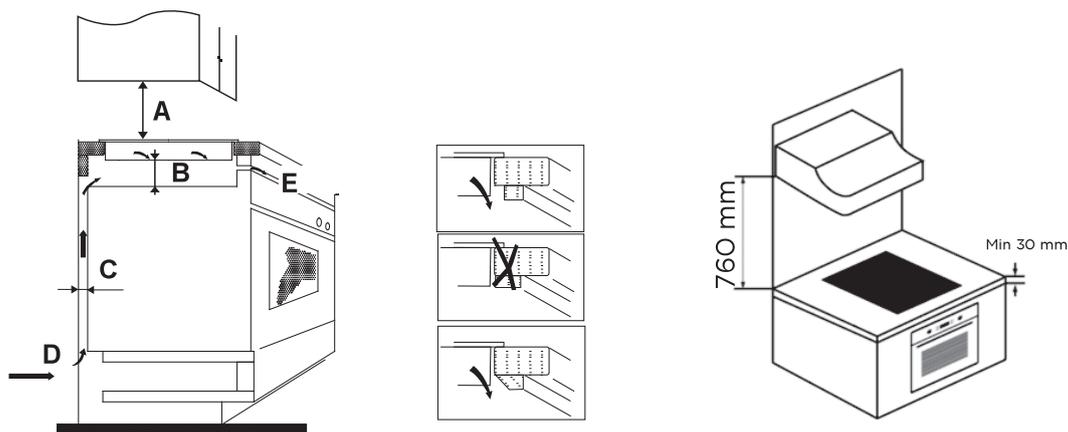
! Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

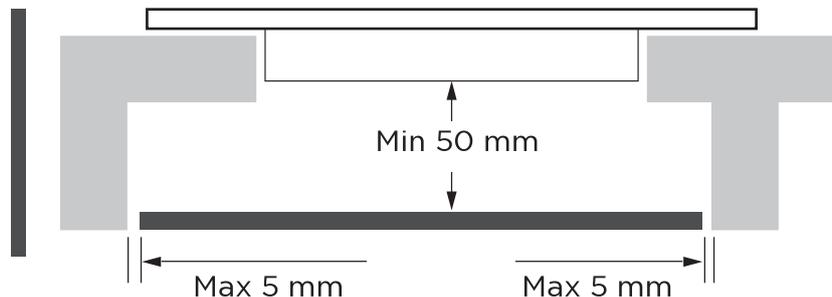
! **Attenzione:** La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria di 5 mm

ATTENZIONE: 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.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il piano di lavoro deve essere squadrato e a livello, e nessun elemento strutturale deve interferire con i requisiti relativi allo spazio libero.
- Il piano di lavoro deve essere realizzato con materiali resistenti al calore e isolanti.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, quest'ultimo deve possedere una ventola integrata.
- L'installazione deve rispettare tutti i requisiti sullo spazio libero, oltre agli standard e alle norme applicabili.
- Un sezionatore adatto, che assicuri una disconnessione completa dalla rete elettrica, deve essere installato nel cablaggio permanente e montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere certificato e offrire una separazione di 3 mm dei contatti in tutti i poli (o in tutti i conduttori [di fase] attivi, se le norme di cablaggio locale consentono questa variazione dei requisiti).
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile all'utente dopo che il piano cottura è stato installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità competenti e i regolamenti comunali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle di ceramica) sulle pareti intorno al piano cottura.

Verifiche da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve risultare accessibile tramite gli sportelli o i cassettei dei mobili.
- Un flusso di aria fresca adeguato deve circolare dall'esterno del mobile di installazione verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura viene installato sopra un cassetto o un mobile, occorre installare una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore deve risultare facilmente accessibile dall'utente.

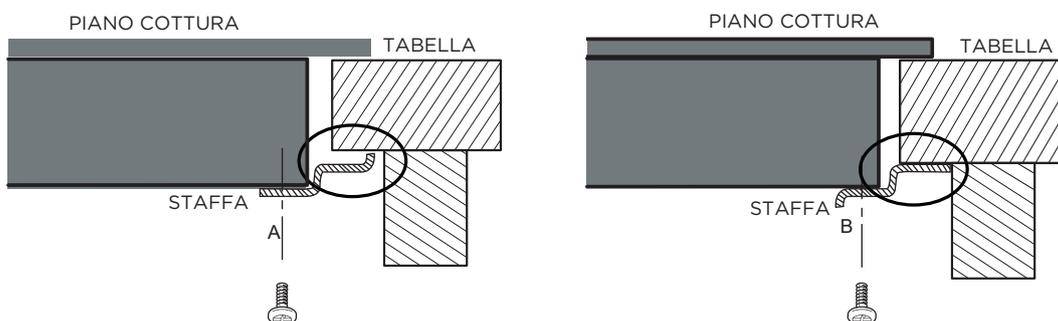
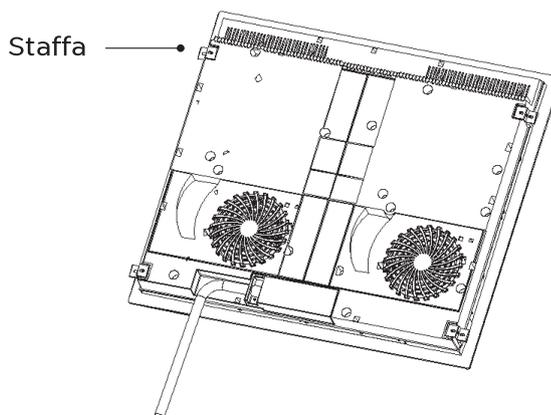
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura).

Regolare la posizione delle staffe 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).

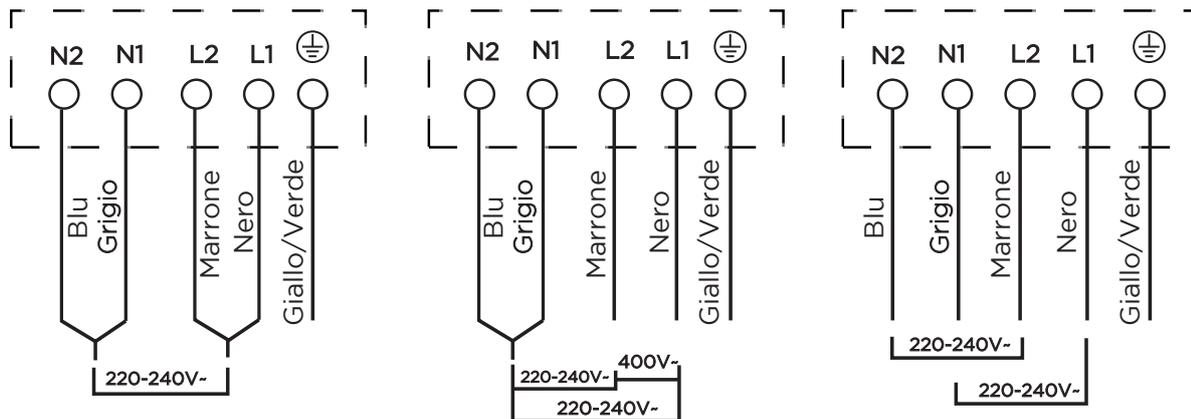
Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato 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, questo 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

- !** Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da personale tecnico qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico sia adeguato alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di sopportare il carico indicato sulla targhetta.
- Non vengano utilizzati adattatori, riduttori o sdoppiatori per collegare il piano cottura alla rete elettrica, perché potrebbero provocare surriscaldamenti e incendi.
- Il cavo di alimentazione non tocchi parti calde e sia posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.

- !** Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico possa essere utilizzato senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.



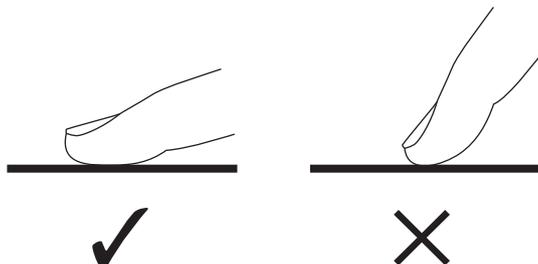
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante del servizio postvendita con attrezzi idonei.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico onnipolare 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.

- !** La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non devono risultare accessibili dopo l'installazione.

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi a sfioramento

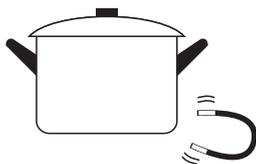
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile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



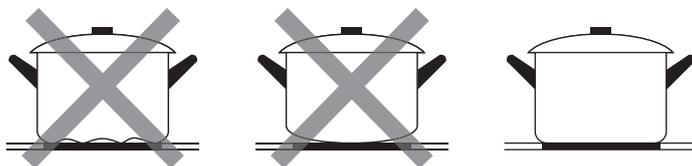
Scelta delle pentole adatte

IT

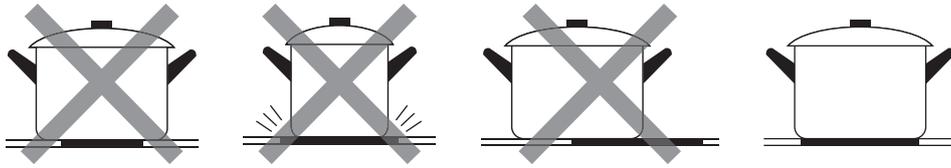
- ⚠ • Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo della cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se una pentola è adatta attraverso un test magnetico. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto, la pentola è adatta alla cottura a induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. Versare un po' d'acqua nella pentola da verificare.
 2. Se l'indicatore  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola può essere utilizzata.
- Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



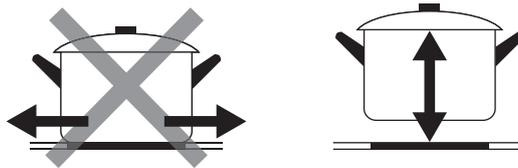
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro ampio quanto la grafica della zona selezionata. L'utilizzo di pentole dal diametro leggermente più grande consente la massima efficienza energetica. L'utilizzo di pentole più piccole potrebbe ridurre l'efficienza. Le pentole di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.



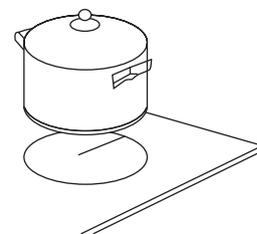
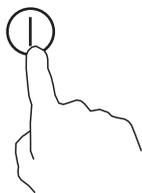
- Sollevare sempre le pentole e non farle scorrere sul piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.



Modalità d'uso

Avviamento della cottura

- Toccare il comando di accensione/ spegnimento. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e su tutto il display compare il segno “_” o “- -”, che indica l'attivazione della modalità standby.
- Posizionare una pentola 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.

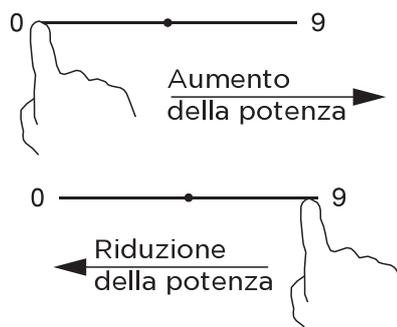


3. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento: l'indicatore accanto al tasto inizia a lampeggiare.



4. 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.



Se l'indicatore e l'impostazione di riscaldamento lampeggiano in modo alternato sul display

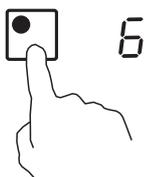
Questo significa che:

- non è stata posizionata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola che si sta usando non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non adeguatamente centrata sulla zona di cottura.

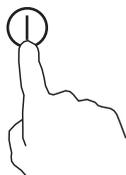
La cottura non inizia a meno che non venga posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura. Se non viene posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura, l'indicatore  si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Termine della cottura

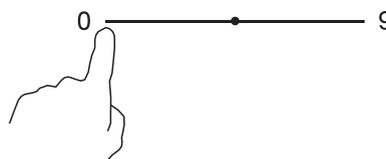
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.



3. Spegnere il piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



2. Spegnere la zona di cottura toccando il comando di regolazione nel punto "0". Controllare che sul display compaia "0".



4. Attenzione alle superfici calde

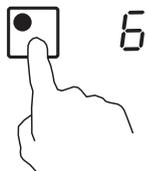
L'indicatore "H" mostra le zone di cottura troppo calde per essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando la piastra mentre è ancora calda.



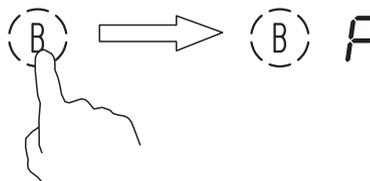
Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento.

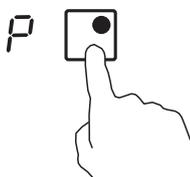


2. Toccare il comando (B): sull'indicatore della zona compare la lettera "P" e la potenza viene impostata su Max.

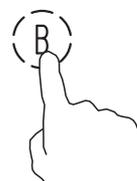


Annullamento della funzione boost

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



2. Toccare il comando boost (B) per annullare la relativa funzione e ripristinare l'impostazione originale della zona di cottura.



- La funzione può essere impiegata per tutte le zone di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di riscaldamento originale era 0, trascorsi i 5 minuti la zona sarà regolata su 9.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare l'uso involontario del piano cottura (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 compare "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.	

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati a eccezione del comando di accensione/spegnimento (I). In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento (I), ma è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

Comando del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

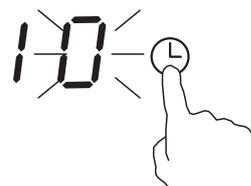
- a) Come contaminuti, modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

b) Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il valore massimo impostabile sul timer è 99 min.

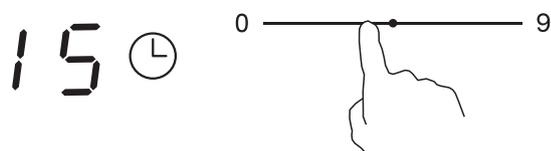
• Utilizzo del timer come contaminuti

Se non vengono selezionate zone di cottura.

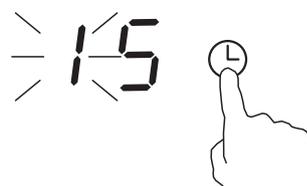
1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
Nota: per utilizzare il contaminuti, almeno una zona deve essere attiva.
2. Toccare il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



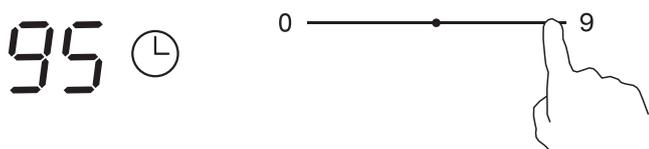
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).



4. Toccare nuovamente il comando del timer: l'"1" inizia a lampeggiare.



5. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 9). A questo punto il timer è impostato su 95 minuti. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.



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

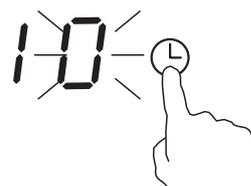
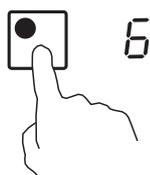


IT

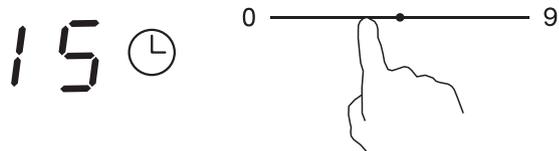
• Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

Impostazione di una zona

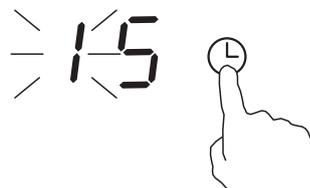
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare rapidamente il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



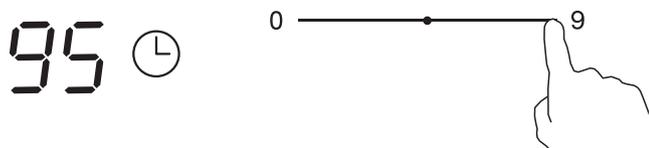
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).



4. Toccare nuovamente il comando del timer: l'“1” inizia a lampeggiare.



5. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 9). A questo punto il timer è impostato su 95 minuti.



6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

NOTA: il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è stata selezionata.



7. Allo scadere del tempo del timer, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.



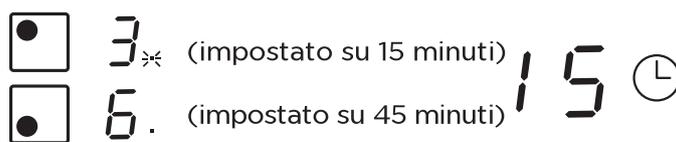
 Le altre zone di cottura accese in precedenza continuano a funzionare.

IT

Le immagini mostrate sopra hanno scopo puramente illustrativo. Qualora differiscano dal prodotto, fare riferimento a quest'ultimo.

Impostazione di più zone:

- La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella descritta per una sola zona.
- Quando il timer viene impostato per più zone di cottura contemporaneamente, accanto al numero delle zone di cottura interessate compare un punto. Il display del timer mostra i minuti. Il punto della zona impostata lampeggia. La figura che segue mostra un esempio:



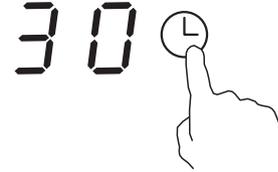
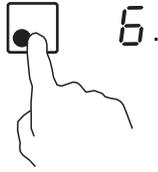
- Allo scadere del timer di una zona, questa si spegne. Quindi compare il nuovo minutaggio del timer e il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia. La figura che segue mostra un esempio:



Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento: sull'indicatore del timer compare il tempo corrispondente.

Annullamento del timer

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare il comando del timer: l'indicatore lampeggia.



Per annullare il timer, impostarne il valore su "00" usando il comando di regolazione.

Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di sicurezza integrata nel piano cottura a induzione. Qualora ci si dimentichi di spegnere l'apparecchio a fine cottura, questo si spegnerà automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti associati ai diversi livelli di potenza sono mostrati nella tabella che segue:

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.

IT

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Cosa?	In che modo?	Importante!
<p>Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, macchie lasciate dagli alimenti o residui non zuccherati traboccati sul vetro).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Residui traboccati o fusi e schizzi di alimenti zuccherati caldi sul vetro.</p>	<p>Rimuovere immediatamente le macchie con una fetta di pesce, una spatola o un raschietto a lama di rasoio adatto per piani cottura in vetroceramica, tuttavia fare attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne 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 punto 2 al 4 per "Lo sporco quotidiano sul vetro" menzionato sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate dallo scioglimento e dagli alimenti zuccherati o dalle fuoriuscite non appena possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, le macchie possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza viene retracts, la lama di un raschiatore è affilata. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.
<p>Residui traboccati sui comandi a sfioramento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica 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 in ceramica" 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. Vedere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Vedere il paragrafo "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.
Quando viene utilizzato a un livello di potenza elevato, il piano cottura emette un basso ronzio.	Tale rumore è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, ma il rumore deve ridursi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione di riscaldamento.
Un rumore di ventola proviene 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, e potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.	Si tratta di un fenomeno normale che non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione dal piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e il livello di potenza compare sul display.	Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa è troppo piccola per la zona di cottura o non adeguatamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adatte". Centrare la pentola e accertarsi che la base abbia dimensioni adatte alla zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spengono in modo inatteso, viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio di errore (di solito alternandosi con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Trascrivere le lettere e i numeri del messaggio di errore, scollegare il cavo di alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa a parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e verifica dei guasti

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione autodiagnostica, che consente al tecnico di verificare il funzionamento di vari componenti senza bisogno di smontare o disinstallare l'apparecchio dalla superficie di lavoro.

Risoluzione dei problemi

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

Codice guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E1	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito.	
Eb	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Sovratemperatura rilevata dal sensore della piastra in ceramica.	<ul style="list-style-type: none">• Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale.• Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: circuito aperto.	<ul style="list-style-type: none">• Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: cortocircuito.	
E6	Sovratemperatura dell'IGBT.	<ul style="list-style-type: none">• Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale.• Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.• Verificare se la ventola funziona bene; altrimenti, sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che l'alimentazione sia corretta.• Accendere l'apparecchio quando l'alimentazione funziona normalmente.
E8	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	
U1	Errore di comunicazione.	<ul style="list-style-type: none">• Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione.• Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

IT

2) Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il display LED non si accende quando l'unità viene collegata all'alimentazione.	Assenza di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben inserita nella presa e che quest'ultima funzioni.	
	Errore di comunicazione tra la scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display.	Verificare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non funziona normalmente.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia.	Sovratemperatura del piano cottura.	La temperatura ambientale potrebbe essere troppo elevata. Gli ingressi o le uscite dell'aria potrebbero essere ostruiti.	
	Malfunzionamento della ventola.	Verificare se la ventola funziona bene; altrimenti, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si interrompe all'improvviso durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola errata.	Utilizzare una pentola adatta (consultare il manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato; sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è troppo piccolo.		
	Il piano di cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale. Toccare il pulsante di accensione/ spegnimento per riavviare l'unità.	
Sulle zone di riscaldamento di uno stesso lato (ad esempio la prima e la seconda) compare la lettera "u".	Errore di collegamento tra la scheda di alimentazione e la scheda del display.	Verificare il collegamento.	
	Il componente di comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola produce 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, che ne detiene tutti i diritti d'autore. Nessun soggetto o individuo può utilizzare, duplicare, modificare o distribuire questo manuale, in tutto o in parte, né venderlo insieme ad altri prodotti senza il preventivo consenso scritto da parte di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate alla data di stampa del presente manuale. Tuttavia, è possibile che il prodotto effettivo possa risultare differente a causa del miglioramento di alcune funzioni o del design.

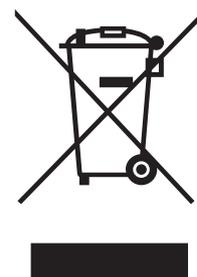
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto è contrassegnato dal simbolo dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Tale simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere riconsegnato a un punto di raccolta autorizzato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per trovare i suddetti punti di raccolta, contattare l'amministrazione locale o il rivenditore presso il quale si è acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio delle vecchie apparecchiature.

Uno smaltimento adeguato degli apparecchi usati aiuta a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana.



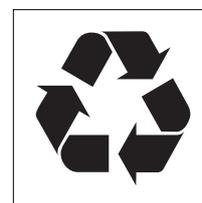
IT

Conformità con la direttiva RoHS

Il prodotto acquistato è conforme alla Direttiva RoHS (2011/65/UE) e non contiene i materiali dannosi e proibiti specificati all'interno di tale direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

L'imballaggio del prodotto è realizzato con materiali riciclabili, in conformità con le normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai normali rifiuti domestici o con i rifiuti indifferenziati, ma consegnarli a un punto di raccolta per materiali da imballaggio predisposti dall'amministrazione locale.



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, ma solo qualora sia garantita un'adeguata protezione dei dati personali, questi possono essere trasferiti a destinatari che risiedono al di fuori dello Spazio economico europeo.

Siamo disponibili a fornire ulteriori informazioni 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, scansionare il codice QR.

IT

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την Midea! Προτού χρησιμοποιήσετε το νέο σας προϊόν της Midea, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο για να βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε πώς να χειρίζεστε τις δυνατότητες και τις λειτουργίες που προσφέρει η νέα σας συσκευή με ασφάλεια.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	22
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	23
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ	26
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	27
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	28

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Οι παρακάτω οδηγίες ασφαλείας αποσκοπούν στην αποφυγή απρόβλεπτων κινδύνων ή πρόκλησης ζημιών από μη ασφαλή ή εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής. Ελέγξτε τη συσκευασία και τη συσκευή κατά την παραλαβή της για να βεβαιωθείτε ότι όλα είναι άθικτα, ώστε να διασφαλίσετε την ασφαλή λειτουργία. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με τον έμπορο λιανικής ή τον αντιπρόσωπο. Σημειώστε ότι δεν επιτρέπονται τροποποιήσεις ή μετατροπές στη συσκευή για λόγους ασφαλείας. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια αξιώσεων εγγύησης.

Επεξήγηση συμβόλων

	Κίνδυνος Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχουν κίνδυνοι για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.
	Προειδοποίηση για την ηλεκτρική τάση Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.
	Προειδοποίηση Η ένδειξη υποδηλώνει μεσαίο επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
	Προσοχή Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει χαμηλό επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.
	Προσοχή Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία), αλλά όχι κίνδυνο.
	Τηρείτε τις οδηγίες Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο χειρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελείται από τεχνικό σέρβις μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

Διαβάστε προσεκτικά και με προσοχή τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας πριν από τη χρήση/λειτουργία της συσκευής και φυλάξτε τις σε κοντά στον χώρο εγκατάστασης ή τη μονάδα για μελλοντική χρήση!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες προτού χρησιμοποιήσετε την εστία σας.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε σύστημα καλωδίωσης με καλή γείωση είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τυχόν τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος τραυματισμού

- Προσέξτε - οι άκρες του πλαισίου είναι αιχμηρές.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

GR

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά προτού εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω σε αυτή τη συσκευή.
- Μοιραστείτε αυτές τις πληροφορίες με τον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς ενδέχεται να μειώσουν το κόστος εγκατάστασης.
- Για την αποφυγή κινδύνου, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα που διαθέτει ένα διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής ενδέχεται να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται από έναν ενήλικα ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ηλεκτροφόρα μέρη.

- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.

Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μία φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μία αντιπυρική κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.

Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή.

Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία. Εάν η επιφάνεια της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (πρίζα τοίχου) και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Αποσυνδέστε την εστία από τον τροφοδοσία πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία ή θάνατος.

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να συμβουλευόμαστε τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, μπορεί να προκληθεί θάνατος.

Κίνδυνος θερμής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θερμαίνονται αρκετά ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με το γυαλί επαγωγής, έως ότου ψυχθεί η επιφάνεια.
- Να μην πλησιάζουν παιδιά.
- Οι λαβές των κατσαρολών μπορεί να είναι καυτές κατά το άγγιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των κατσαρολών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος. Κρατήστε της λαβές μακριά από παιδιά.
- Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα ή καψίματα.

Κίνδυνος τραυματισμού

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας εστιών είναι εκτεθειμένη κατά τη σύμπτυξη του καλύμματος ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Το βράσιμο δημιουργεί καπνό και σταγονίδια λίπους, τα οποία ενδέχεται να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.

- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3 player) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης τηγανιών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος κατά την αφαίρεση των τηγανιών.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να ανεβαίνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που μπορεί να τραβήξουν το ενδιαφέρον των παιδιών στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Εάν τα παιδιά σκαρφαλώσουν στην εστία μαγειρέματος, ενδέχεται να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή, θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο υπεύθυνος θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι τα εν λόγω άτομα μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Όλες οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην στέκεστε όρθιοι επάνω στη μαγειρική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με οδοντωτές άκρες και μην σέρνετε τα τηγάνια στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό ενδέχεται να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·
 - γεωργικές κατοικίες·
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα·
 - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

GR

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγωγικής εστίας.

Σας συνιστούμε να αφιερώσετε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης, προκειμένου να κατανοήσετε πλήρως τον σωστό τρόπο εγκατάστασης και λειτουργίας. Για εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

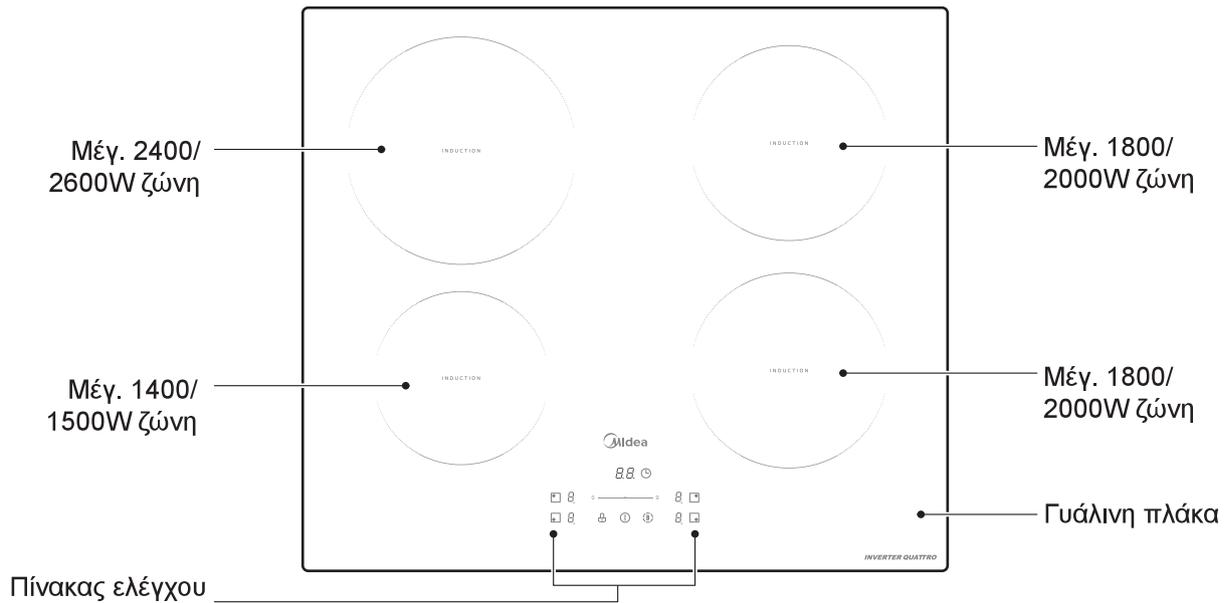
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μαγειρική εστία	MIH740F238K0
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7400W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	590X520X62
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	560X490

Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Καθώς προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, οι προδιαγραφές και τα σχέδια ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

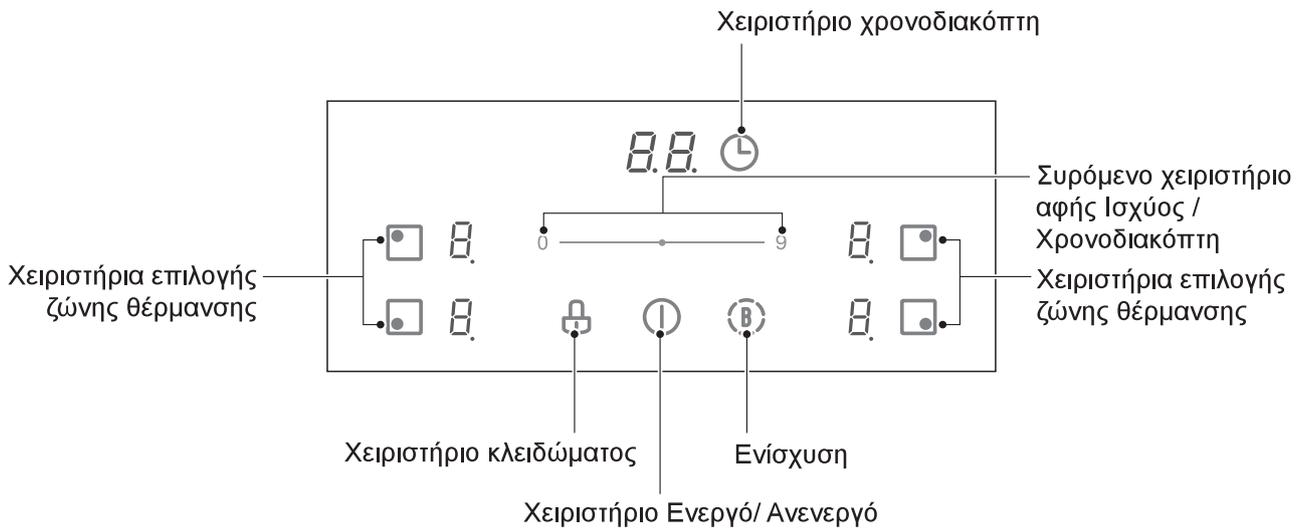
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



Πίνακας ελέγχου

GR

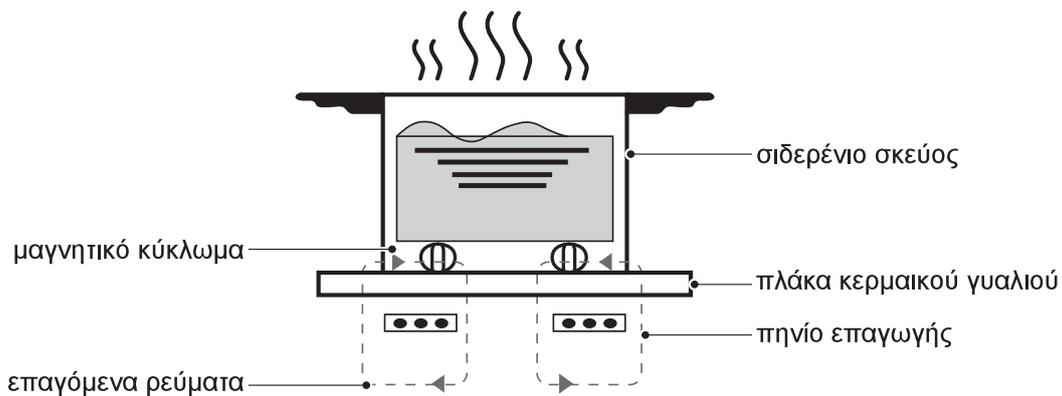


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Σε περίπτωση οποιασδήποτε ασυμφωνίας μεταξύ του πραγματικού προϊόντος και της απεικόνισης, υπερισχύει το πραγματικό προϊόν.

Θεωρία λειτουργίας

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο τηγάνι και όχι έμμεσα μέσω της θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί ζεσταίνεται μόνο επειδή το τηγάνι το ζεσταίνει τελικά.



Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε αυτόν τον οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις ασφαλείας».
- Αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να υπάρχει ακόμα στην επαγωγική σας εστία.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

 Προσέξτε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε το PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος ενδέχεται να αναφλεγούν και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρέματος

- Μόλις το φαγητό πάρει βράση, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια, καθώς διατηρεί τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση μόλις το φαγητό θερμανθεί.

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο λαμβάνει χώρα κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν ανεβαίνουν περιστασιακά φυσαλίδες στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά, καθώς αναδεικνύονται γεύσεις χωρίς το φαγητό να μαγειρεύεται υπερβολικά. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε κάτω από το σημείο βρασμού σάλτσες με βάση το αυγό και το αλεύρι.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν υψηλότερη ρύθμιση, ώστε να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρεύετε ζουμερές και γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
2. Θερμάνετε ένα τηγάνι με βαρύ πάτο.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το κρέας στο τηγάνι.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και το πόσο ψημένη θέλετε να είναι. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από περίπου 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να κρίνετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να μαλακώσει προτού τη σερβίρετε.

Για τηγάνισμα

1. Επιλέξτε ένα κατάλληλο για κεραμικές εστίες επίπεδο γουόκ ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Προετοιμάστε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό. Το τηγάνισμα πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα τυχόν κρέας, βάλτε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά. Όταν τα λαχανικά ψηθούν παραμένοντας τραγανά, θέστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επανατοποθετήστε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν θερμανθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

Όταν ένα ακατάλληλου μεγέθους ή μη μαγνητικό τηγάνι (π.χ. αλουμινίου) ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) έχει αφεθεί στην εστία, η εστία μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής εντός 1 λεπτού. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει το σιγομαγείρεμα στην επαγωγική εστία για 1 λεπτό ακόμη.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις αποτελούν μόνο κατευθυντήριες γραμμές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως το σκεύος και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμότητας	Καταλληλότητα
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού• λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα• απαλό σιγοβράσιμο• αργή θέρμανση
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• επαναθέρμανση• γρήγορο σιγοβράσιμο• μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• τηγανίτες
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• σοτάρισμα• μαγείρεμα ζυμαρικών
9	<ul style="list-style-type: none">• τηγάνισμα• τσιγάρισμα• βράσιμο σούπας• βράσιμο νερού

GR

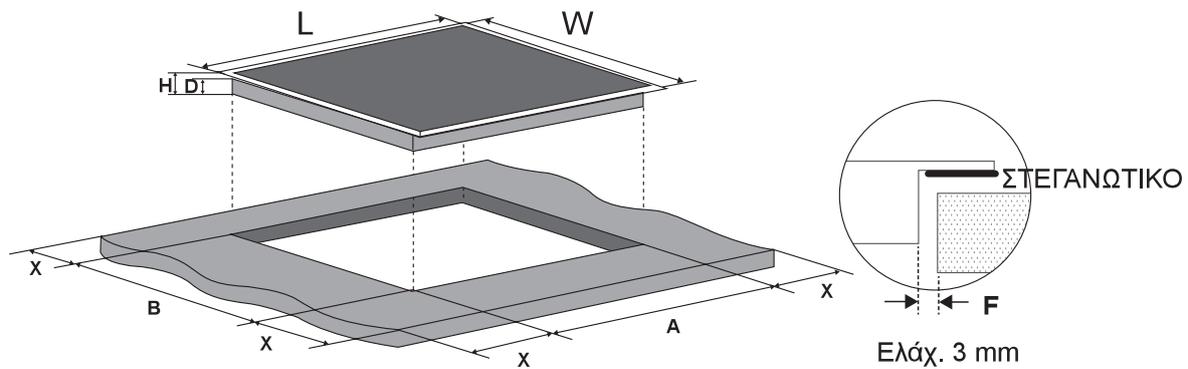
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τα μεγέθη που φαίνονται στο σχέδιο.

Για τους σκοπούς της εγκατάστασης και της χρήσης, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 5 cm γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε πάγκο εργασίας από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό (μην χρησιμοποιείτε ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε τυχόν ηλεκτροπληξία και παραμόρφωση από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

! Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

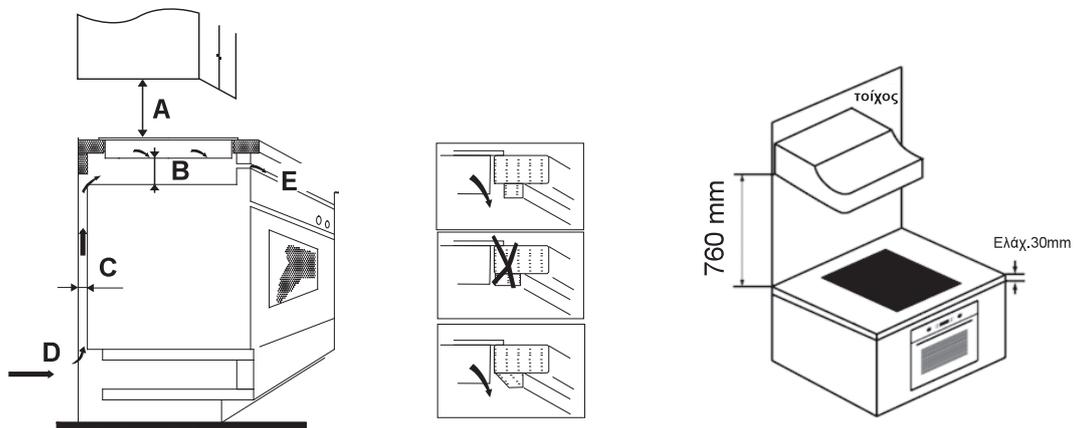


GR

M(mm)	Π(mm)	Υ(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 λεπ.	3 min.

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω

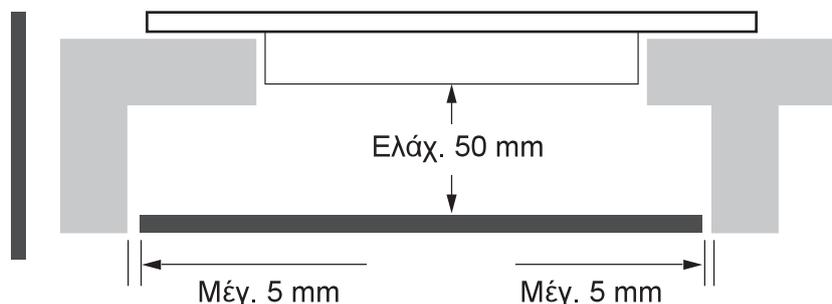
! Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 λεπ.	20 λεπτά	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος αέρα και η έξοδος δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε τυχόν επαφή με το υπερθερμαινόμενο κάτω μέρος της εστίας ή την πρόκληση ηλεκτροπληξίας κατά τη διάρκεια της χρήσης, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε απόσταση τουλάχιστον 50 mm από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.



⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού στο εξωτερικό τμήμα της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν έχουν μπλοκαριστεί από τον πάγκο εργασίας κατά την τοποθέτηση της εστίας στη θέση της.

- ⚠ • Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη των 150 °C, για να αποφευχθεί το ξεκόλλημα της επένδυσης.
- Επομένως, ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90°C.

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

- Η επιφάνεια εργασίας είναι ίσια και επίπεδη και δεν υπάρχουν δομικά στοιχεία που να παρεμβαίνουν στις απαιτήσεις χώρου.
- Η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από θερμοανθεκτικό και μονωμένο υλικό.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο ρεύματος ενσωματώνεται στη μόνιμη καλωδίωση, τοποθετημένος και τοποθετημένος σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφών με διάκενο αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς [φάσης] αγωγούς, εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη αφού εγκατασταθεί η εστία.
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς.
- Χρησιμοποιείτε θερμοανθεκτικά και ευκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

- Η πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι γίνεται μέσα από πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια.
- Υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας έχει τοποθετηθεί φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

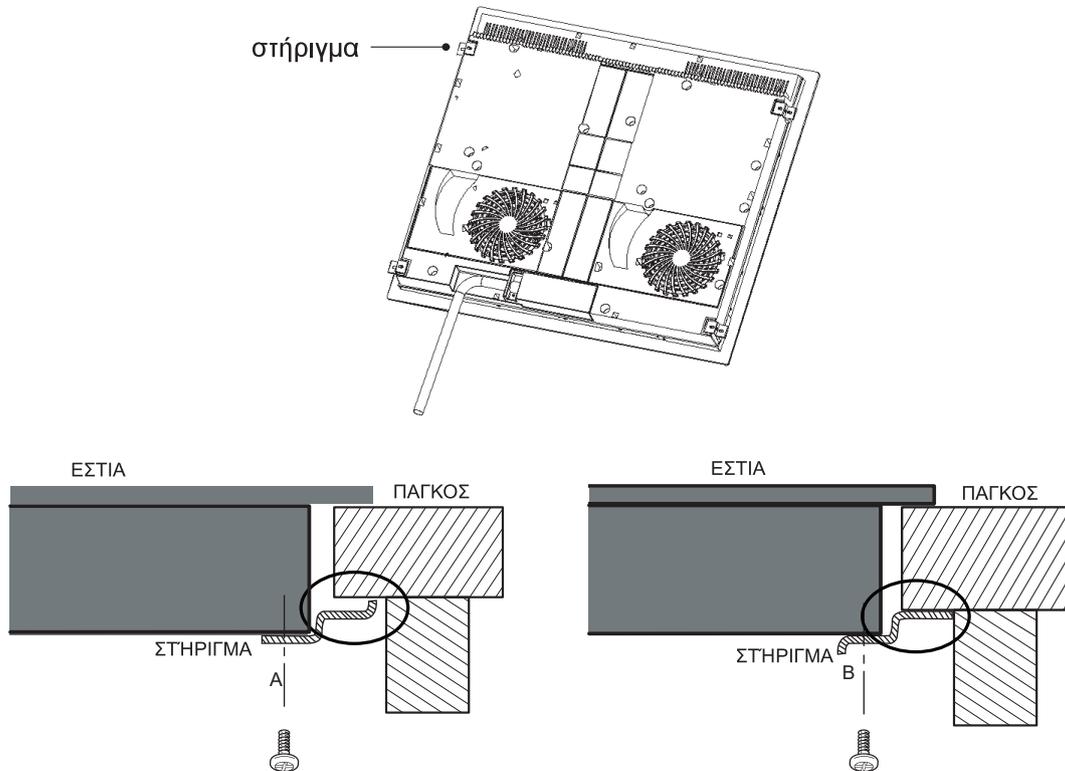
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, ομαλή επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

Στερεώστε την εστία στον πάγκο εργασίας βιδώνοντας 4 στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την εγκατάσταση.

Ρυθμίστε τη θέση των στηριγμάτων ανάλογα με το διαφορετικό πάχος της επιφάνειας του πάγκου.



⚠ Σε καμία περίπτωση, τα στηρίγματα δεν πρέπει να εφάπτονται με τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση (βλ. εικόνα).

Προσοχή

1. Η εγκατάσταση της επαγωγικής εστίας πρέπει να γίνει από καταρτισμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Διαθέτουμε επαγγελματίες για εσάς. Ποτέ μην πραγματοποιείτε την εργασία μόνοι σας.
2. Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά στοιχεία της εστίας.
3. Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας και να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
4. Ο τοίχος και η επαγόμενη ζώνη θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
5. Για την αποφυγή τυχόν ζημιών, το ενδιάμεσο στρώμα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
6. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

Σύνδεση της εστίας στο κεντρικό δίκτυο ρεύματος

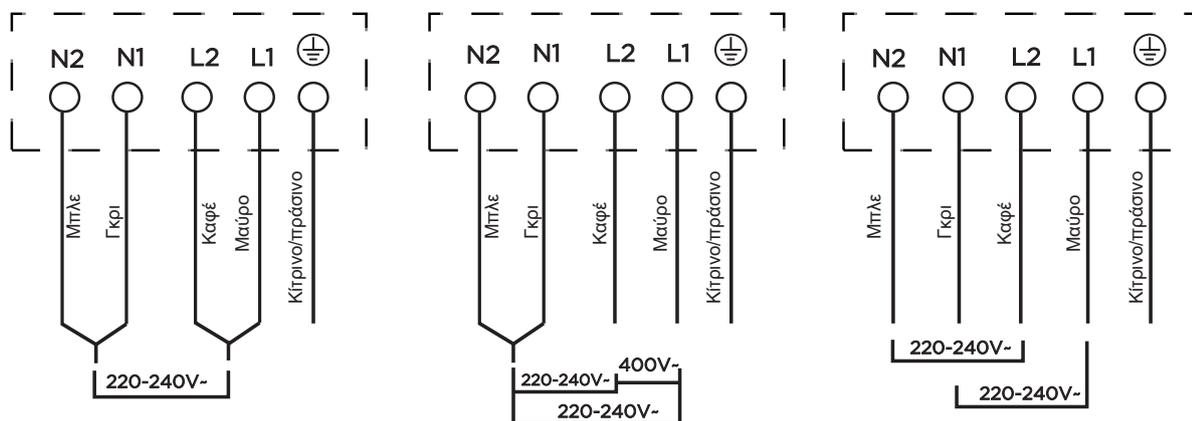
⚠ Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην κεντρική παροχή ρεύματος μόνο από άτομο με τα κατάλληλα προσόντα. Πριν συνδέσετε την εστία στην κεντρική παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
3. Τα τμήματα του καλωδίου παροχής ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

Για τη σύνδεση της εστίας στην κεντρική παροχή ρεύματος, μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλαδωτήρες, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να αγγίζει καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει σε κανένα σημείο τους 75 °C.

⚠ Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποιήσεις. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.



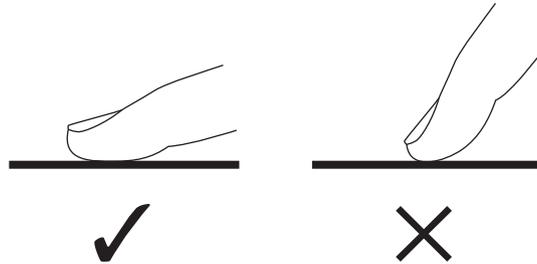
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή τυχόν ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

⚠ Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο ρεύματος της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Χειριστήρια αφής

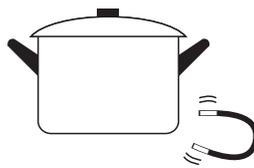
- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας και όχι το νύχι του.
- Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα (π.χ. σκεύος ή πανί) που τα καλύπτουν. Ακόμη και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσχεράνει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



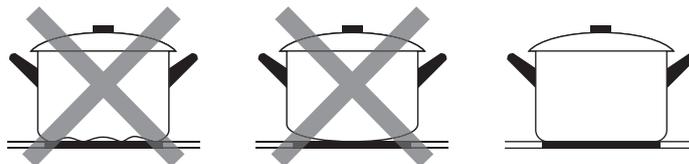
Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πυθμένα του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το τηγάνι είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν δεν αναβοσβήνει το  στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

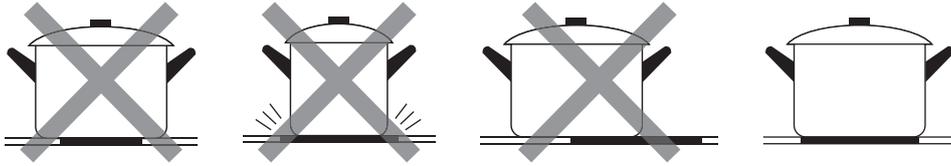
GR



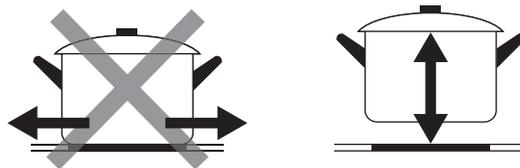
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφαρμόζει καλά στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος είναι ίση με το γραφικό της επιλεγμένης ζώνης. Εάν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ελαφρώς πιο πλατύ, η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί με τη μέγιστη αποδοτικότητα της. Εάν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύος μικρότερο από 140 mm θα μπορούσε να μην ανιχνευθεί από την εστία. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



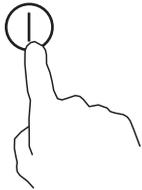
- Πάντα ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



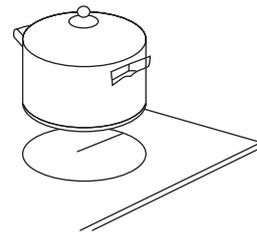
Τρόπος χρήσης

Έναρξη μαγειρέματος

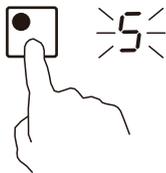
1. Αγγίξτε το χειριστήριο Ενεργό/Ανενεργό. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν «-» ή «+», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.



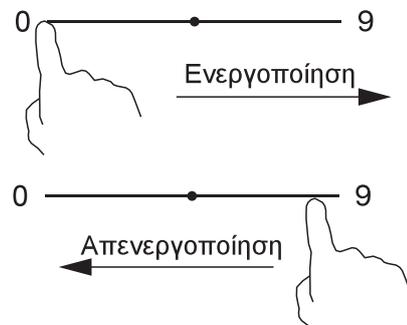
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.



3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο.
 - Εάν δεν επιλέξετε μια ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
 - Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμότητας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη $\underline{\text{U}}$ εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

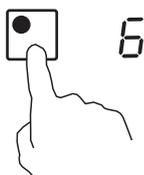
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

Δεν πραγματοποιείται θέρμανση εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

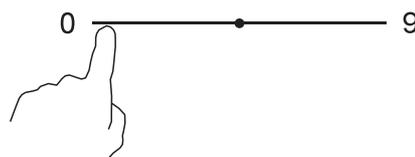
Η ένδειξη « $\underline{\text{U}}$ » θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Τέλος μαγειρέματος

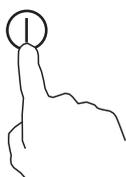
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το χειριστήριο ως το «|». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο Ενεργό/Ανενεργό.



4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες
Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίξετε. Εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, καθώς, εάν θέλετε να ζεστανετε περαιτέρω σκεύη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.

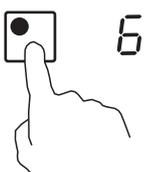


GR

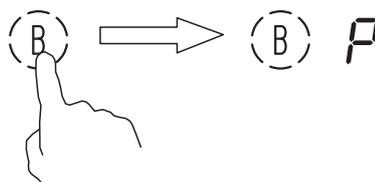
Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.

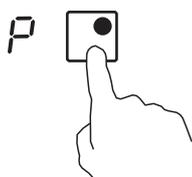


2. Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης (B), η ένδειξη ζώνης δείχνει «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.

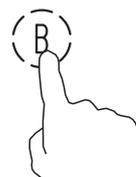


Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης.



2. Αγγίξτε το χειριστήριο «Ενίσχυση» (B) για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης, τότε η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.



- Η λειτουργία αφορά όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θέρμανσης είναι ίση με 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

Κλειδώμα των χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο Ενεργό/ Ανενεργό είναι απενεργοποιημένα.

Για κλειδώμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει «L0»

Για ξεκλειδώμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο.

⚠ Όταν η εστία βρίσκεται στη λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το Ενεργό/ Ανενεργό **Ⓛ**. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο Ενεργό/ Ανενεργό **Ⓛ** σε περίπτωση ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη εργασία.

Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου. Η μέγιστη διάρκεια που μετρά ο χρονοδιακόπτης είναι 99 λεπτά.

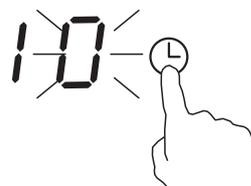
GR

• Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

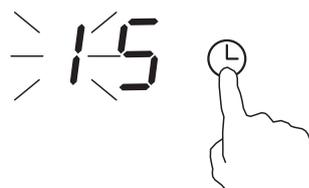
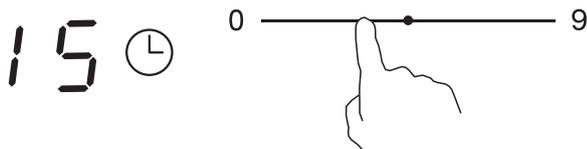
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, εφόσον τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.

- Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».

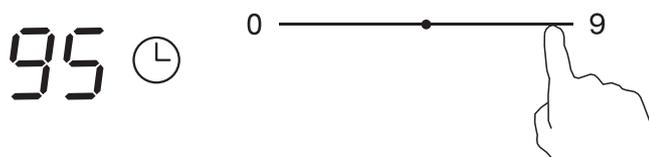


- Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)

- Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήσει το «1».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο (π.χ. 9). Τώρα ο χρονοδιακόπτης που ρυθμίσατε είναι 95 λεπτά. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

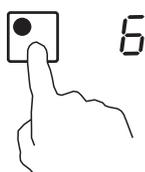


6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «-» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.

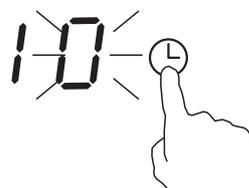


• Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος
Ρύθμιση μίας ζώνης

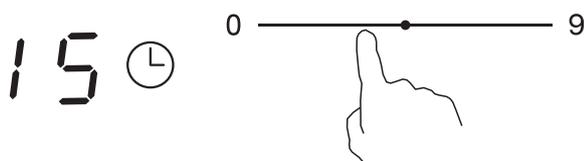
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



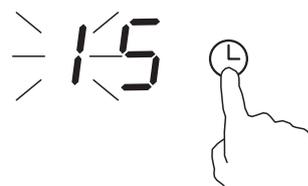
2. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».



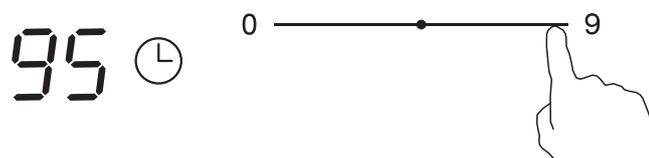
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



4. Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα αναβοσβήσει το «1».



5. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο (π.χ. 9). Τώρα ο χρονοδιακόπτης που ρυθμίσατε είναι 95 λεπτά.



6. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη είναι επιλεγμένη.



7. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

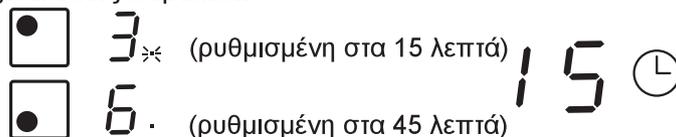


⚠ Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Οι εικόνες που εμφανίζονται παραπάνω είναι μόνο για αναφορά και το τελικό προϊόν θα υπερισχύει.

Ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

- Τα βήματα για τη ρύθμιση περισσότερων ζωνών είναι παρόμοια με τα βήματα για τη ρύθμιση μιας ζώνης.
- Όταν ρυθμίζετε τον χρόνο για πολλές ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα, οι δεκαδικές κουκκίδες των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος είναι αναμμένες. Στην οθόνη λεπτών εμφανίζεται το χρονόμετρο. Αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως παρακάτω:



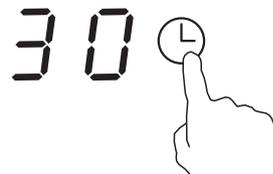
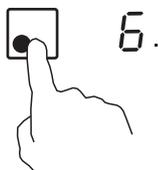
- Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Τότε θα εμφανιστεί ο νέος χρονοδιακόπτης λεπτών και θα αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως δεξιά:



Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Το αντίστοιχο χρονόμετρο θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.
2. Αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αναβοσβήνει.



Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο «00». Ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.

Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για τις επαγωγικές εστίες σας. Απενεργοποιείται αυτόματα αν ποτέ ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Όταν απομακρύνεται το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει αμέσως τη θέρμανση και η εστία σβήνει αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

 Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό ειδικό για την εστία όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σκουπίζοντας με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν το ρεύμα προς την εστία απενεργοποιηθεί, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σφουγγαράκια βαρέως τύπου, ορισμένα αποξεστικά από νάιλον και τα σκληρά/ αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιάσει.
Υπολείμματα βρασμού, υπολείμματα λιωσίματος και καυτές ζαχαρούχοι λεκέδες στο γυαλί.	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με μια σπάτουλα, ένα επίπεδο μαχαίρι ή μια ξύστρα με λεπίδα ξυραφιού κατάλληλη για κεραμικές γυάλινες επιφάνειες μαγειρέματος, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία από την πρίζα στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τον ρύπο ή τη διαρροή σε μια δροσερή περιοχή της επιφάνειας μαγειρέματος. 3. Καθαρίστε τον ρύπο ή τη διαρροή με ένα σφουγγάρι πιάτων ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί» παραπάνω. 	<ul style="list-style-type: none"> • Απομακρύνετε τους λεκέδες που αφήνουν τα λιωμένα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή οι διαρροές το συντομότερο δυνατό. Εάν αφεθούν να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορεί ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα σε μια ξύστρα είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Χυμένο υλικό στα χειριστήρια αφής.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Απορροφήστε το χυμένο υγρό. 3. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή του χειριστηρίου αφής σκουπίζοντας με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία. 	<ul style="list-style-type: none"> • Η επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μη λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή των χειριστηρίων αφής σκουπίζοντας πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Η λειτουργία της συσκευής σας μπορεί να οδηγήσει σε σφάλματα και δυσλειτουργίες. Οι παρακάτω πίνακες περιέχουν πιθανές αιτίες και σημειώσεις για την επίλυση ενός μηνύματος σφάλματος ή μιας δυσλειτουργίας. Συνιστάται να διαβάσετε προσεκτικά τους παρακάτω πίνακες για να εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα που μπορεί να σας κοστίσει η κλήση στο κέντρο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι πρέπει να κάνετε
Η εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Για οδηγίες ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής σας εστίας».
Ο χειρισμός των χειριστηρίων αφής είναι δύσκολος.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το νύχι του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιστεί.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιές άκρες. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, λειαντικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Βλ. «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
Ορισμένα σκεύη κάνουν θόρυβους.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.
Η επαγωγική εστία εκπέμπει ένα χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να ηρεμήσει ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία έχει ενεργοποιηθεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών στοιχείων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού έχετε απενεργοποιήσει την επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν χρειάζεται καμία ενέργεια. Μην διακόπτετε την παροχή ρεύματος της επαγωγικής εστίας από την πρίζα στον τοίχο όσο λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και εμφανίζεται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτήν.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Βλ. ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ηχητικός τόνος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς του σφάλματος, απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με μια λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Με τη δοκιμή αυτή ο τεχνικός έχει τη δυνατότητα να ελέγξει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να αποσυνδέσει την εστία από τον πάγκο εργασίας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

1) Ο κωδικός βλάβης εμφανίζεται κατά τη χρήση από τον πελάτη & λύση

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Δεν γίνεται αυτόματη αποκατάσταση		
E1	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας – ανοιχτό κύκλωμα.	• Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας – βραχυκύκλωμα.	
Eb	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
E3	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	• Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό επίπεδο. • Αγγίξτε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E4	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT – ανοιχτό κύκλωμα.	• Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
E5	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT – βραχυκύκλωμα.	
E6	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT.	• Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό επίπεδο. • Αγγίξτε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. • Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E7	Η τάση παροχής ρεύματος είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	• Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. • Ενεργοποιήστε και πάλι αφού η παροχή ρεύματος γίνει κανονική.
E8	Η τάση παροχής ρεύματος είναι κάτω από την ονομαστική τάση.	
U1	Σφάλμα επικοινωνίας.	• Αποκαταστήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας ισχύος. • Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος ή την πλακέτα οθόνης.

GR

2) Συγκεκριμένη βλάβη & λύση

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η λυχνία LED δεν ανάβει όταν η μονάδα συνδέεται στην πρίζα.	Δεν παρέχεται ρεύμα.	Ελέγξτε αν το φως είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα και αν η πρίζα λειτουργεί.	
	Βλάβη της σύνδεσης ανάμεσα στη βοηθητική πλακέτα ισχύος και την πλακέτα οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Η βοηθητική πλακέτα ισχύος έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε τη βοηθητική πλακέτα ισχύος.	
	Η πλακέτα οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Ορισμένα κουμπιά δεν λειτουργούν ή η οθόνη LED δεν είναι κανονική.	Η πλακέτα οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
Η ένδειξη λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινάει.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η εισαγωγή αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι φραγμένος.	
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Η πλακέτα ισχύος έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
GR Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και στην οθόνη αναβοσβήνει το « <u>u</u> ».	Ο τύπος σκεύους είναι λανθασμένος.	Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος (ανατρέξτε στο εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης).	Το κύκλωμα ανάφλεξης σκεύους έχει υποστεί ζημιά. Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία στο κανονικό επίπεδο. Πατήστε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες θέρμανσης της ίδιας πλευράς (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίσουν την ένδειξη « <u>u</u> ».	Βλάβη της σύνδεσης ανάμεσα στην πλακέτα ισχύος και την πλακέτα οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Το τμήμα επικοινωνίας της πλακέτας οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται αφύσικα.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα έχει υποστεί βλάβη.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Τα παραπάνω αντιστοιχούν στην ανάλυση και επιθεώρηση των συνηθισμένων βλαβών.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στις επαγγελματικές εστίες.

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

 Το λογότυπο, οι ενδείξεις, η εμπορική επωνυμία, το εμπορικό σήμα και όλες οι εκδόσεις τους αποτελούν πολύτιμα περιουσιακά στοιχεία του ομίλου Midea και/ή των θυγατρικών του («Midea»), στα οποία η Midea κατέχει εμπορικά σήματα, πνευματικά δικαιώματα και άλλα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας, καθώς και όλη την υπεραξία που προκύπτει από τη χρήση οποιουδήποτε μέρους ενός εμπορικού σήματος της Midea. Η χρήση του εμπορικού σήματος της Midea για εμπορικούς σκοπούς χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Midea ενδέχεται να συνιστά παραβίαση εμπορικού σήματος ή αθέμιτο ανταγωνισμό κατά παράβαση των σχετικών νόμων.

Το παρόν εγχειρίδιο δημιουργήθηκε από τη Midea και η Midea διατηρεί όλα τα πνευματικά δικαιώματα αυτού. Καμία οντότητα ή φυσικό πρόσωπο δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει, να αντιγράψει, να τροποποιήσει, να διανείμει εν όλω ή εν μέρει το παρόν εγχειρίδιο ή να το συνδυάσει ή να το πωλήσει με άλλα προϊόντα χωρίς την προηγούμενη γραπτή συγκατάθεση της Midea.

Όλες οι περιγραφόμενες λειτουργίες και οδηγίες ήταν ενημερωμένες κατά τη στιγμή της εκτύπωσης του παρόντος εγχειριδίου. Ωστόσο, το πραγματικό προϊόν ενδέχεται να διαφέρει λόγω βελτιωμένων λειτουργιών και σχεδίων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

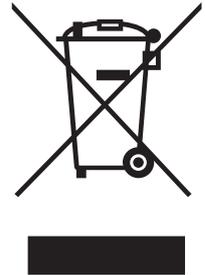
Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την οδηγία ΑΗΗΕ και απόρριψη του προϊόντος:

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία ΑΗΗΕ της ΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Η χρησιμοποιημένη συσκευή πρέπει να επιστραφεί σε επίσημο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών ηλεκτρονικών συσκευών. Για να βρείτε αυτά τα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με τον έμπορο λιανικής πώλησης από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Κάθε νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ανάκτηση και ανακύκλωση παλαιών συσκευών.

Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής συμβάλλει στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.



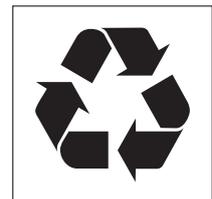
GR

Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

Το προϊόν που αγοράσατε συμμορφώνεται με την οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

Πληροφορίες συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς της χώρας μας. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Να τα μεταφέρετε στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.



ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Για την παροχή των υπηρεσιών που έχουν συμφωνηθεί με τον πελάτη, συμφωνούμε να συμμορφωνόμαστε χωρίς περιορισμούς με όλες τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας περί προστασίας δεδομένων της εκάστοτε χώρας στην οποία παρέχονται οι υπηρεσίες, καθώς και, κατά περίπτωση, με τον γενικό κανονισμό της ΕΕ για την προστασία δεδομένων (ΓΚΠΔ).

Σε γενικές γραμμές, η επεξεργασία δεδομένων μας γίνεται για την εκπλήρωση των συμβατικών μας υποχρεώσεων μαζί σας και για λόγους ασφάλειας των προϊόντων, για τη διασφάλιση των δικαιωμάτων σας σε σχέση με ερωτήσεις εγγύησης και καταχώρισης προϊόντων.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, αλλά μόνο εφόσον διασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία των δεδομένων, τα προσωπικά δεδομένα ενδέχεται να διαβιβαστούν σε παραλήπτες που βρίσκονται εκτός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου. Περαιτέρω πληροφορίες παρέχονται κατόπιν αιτήματος. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο προστασίας δεδομένων μας μέσω της διεύθυνσης **MideaDPO@midea.com**. Για να ασκήσετε τα δικαιώματά σας, όπως το δικαίωμα εναντίωσης στην επεξεργασία των προσωπικών σας δεδομένων για σκοπούς άμεσου μάρκετινγκ, επικοινωνήστε μαζί μας μέσω της διεύθυνσης **MideaDPO@midea.com**.

Για περισσότερες πληροφορίες, σαρώστε τον κωδικό QR.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

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

ÍNDICE

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	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL	26
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	27
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

Las siguientes pautas de seguridad tiene como objetivo evitar riesgos o daños imprevistos debido al uso inseguro o incorrecto del aparato. Por favor, verifique el empaque y el producto a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. Un uso no previsto puede causar peligros y la pérdida de los 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.

ES

¡Lea detenidamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar / poner en funcionamiento la unidad y guárdelas cerca del lugar de la instalación o de la unidad para un uso posterior!

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo 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 a disposición de la persona responsable esta información para la instalación del aparato ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarse y conectarlo a tierra debidamente una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.
- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.
- Este aparato pueden usarlo niños con una edad de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando se les haya supervisado o hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos que implica.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento 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 cualificaciones similares 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 operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.
- ADVERTENCIA: Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.
- Advertencia: no utilice enchufes adaptadores de baja calidad
- Recordatorio: limpie las manchas de aceite con regularidad
- La mejor distancia de otros productos de menaje es de más de 30 cm

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o que presente grietas. Si la superficie de la vitrocerámica se rompa o presente grietas, apague el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar su mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnéticos.
- Sin embargo, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con sus facultativos o fabricantes del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no se sigue este consejo se puede provocar la muerte.

Riesgo 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 elemento salvo elementos de cocina entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cazuelas pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Compruebe que los mangos de la cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

ES

Riesgo de corte

- La hoja afilada como una cuchilla de un rascador de vitrocerámica queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad 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. El hervido causa 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 en 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.
- Nunca use el aparato para calentar 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). Noconfíe en la propiedad 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 elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato.
Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o 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 satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- 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 personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; entornos tipo hostales.
- **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 salvo que dispongan de una supervisión continua.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo.

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.

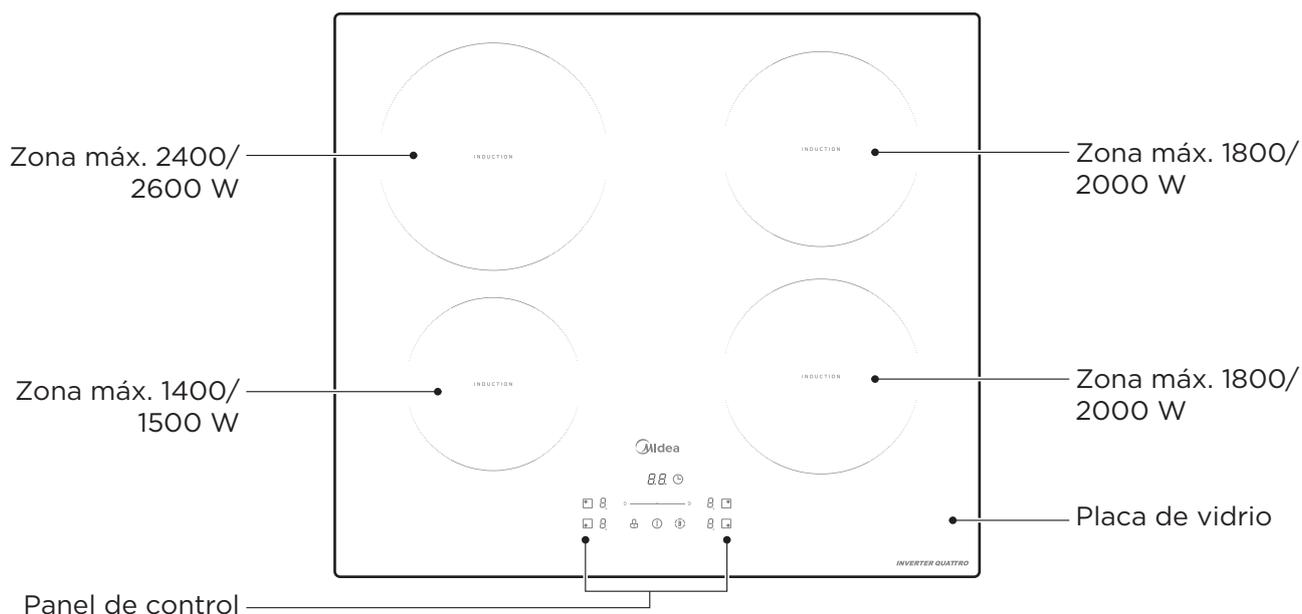
ESPECIFICACIONES

Placa de cocina	MIH740F238KO
Zonas de cocinado	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto Pr. X An. X Al. (mm)	590 X 520 X 62
Dimensiones integradas A X B (mm)	560 X 490

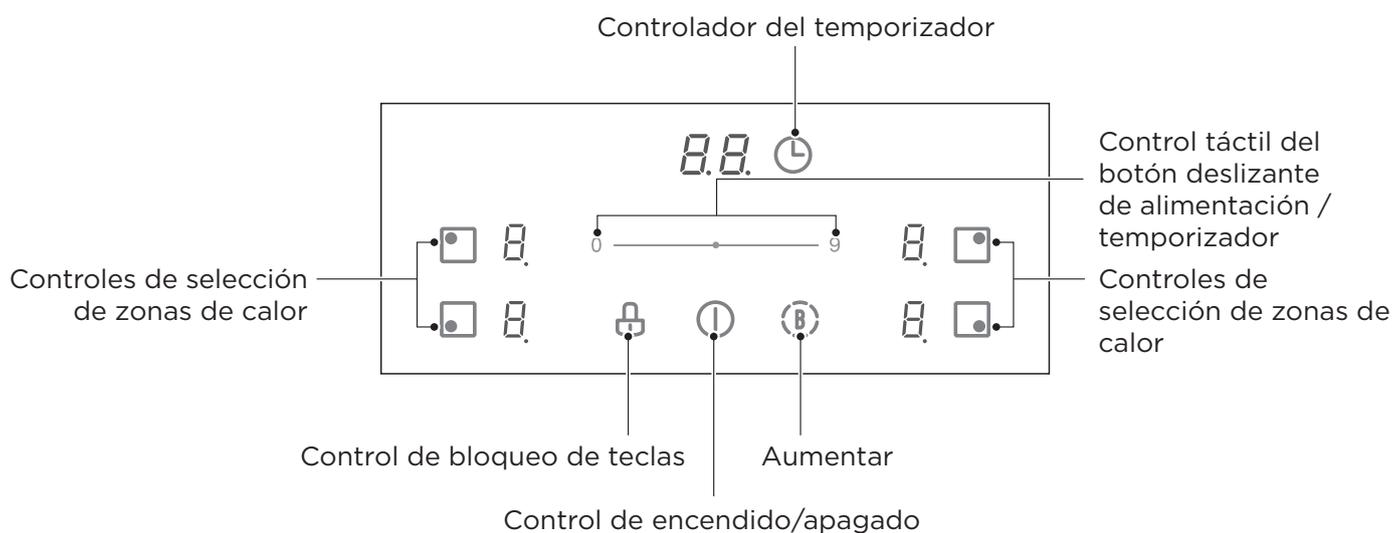
El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



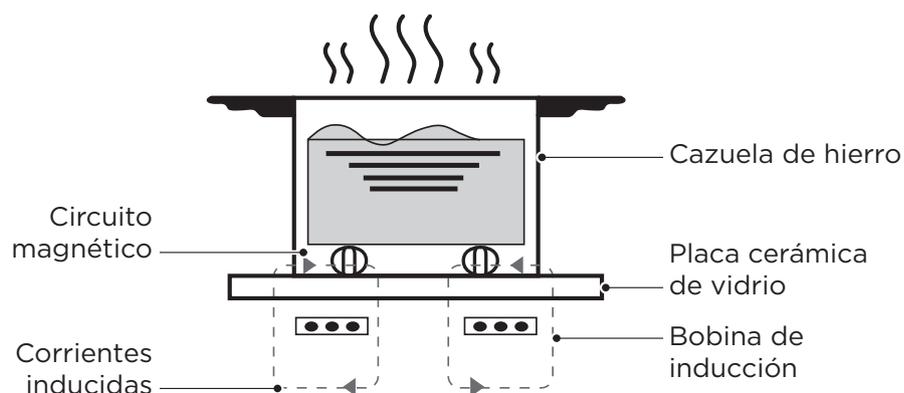
ES

NOTA

Todas las ilustraciones del manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

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 al final lo calienta.



Antes de usar la nueva placa de inducción

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

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

-  Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenderán de forma espontánea y esto representa un riesgo serio de incendio.

Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos lleguen al hervido, reduzca la configuración de 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

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°C, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para sopas deliciosas y estofados suaves ya que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Debería asimismo cocinar salsas basadas en huevo y espesadas en harina antes del punto de hervido.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración mayor que la configuración más baja para asegurarse de que los alimentos se cocinan debidamente en el tiempo recomendado.

Sellar un filete

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 pesada.
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. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 - 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está - cuanto más firme se sienta «muy hecho» estará.
5. Deje el filete que descansa sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

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 revueltos debería ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier tipo de carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Hacer revueltos con verduras. Cuando están calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocinado a una configuración 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 una sartén de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otros pequeños elementos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) se han dejado en la placa, la placa entra automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Configuración térmica

La configuración que aparece debajo es únicamente una directriz. La configuración exacta depende de varios factores, incluyendo los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

Configuración térmica	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido• Hervido a fuego lento suave• Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentado• Hervido a fuego lento rápido• Cocinado de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteados• Cocinado de pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• revueltos• soasados• Llevar la sopa al punto de hervido• Agua hirviendo

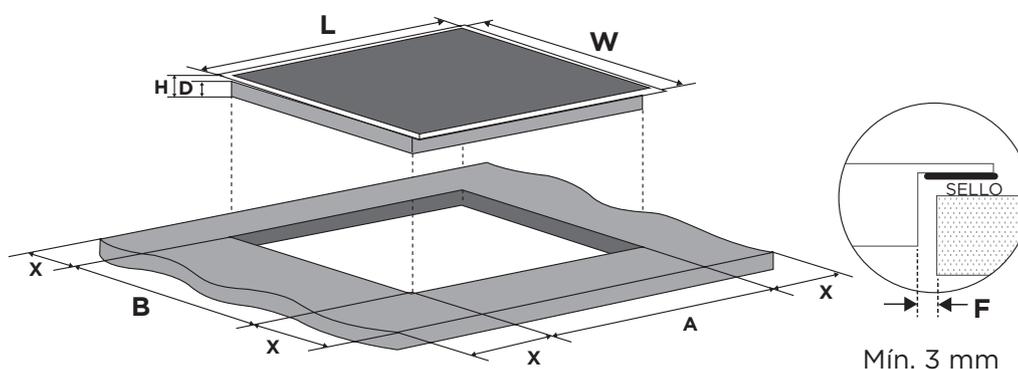
ES

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera o similares materiales fibrosos e higroscópicos no deben usarse como superficie de trabajo salvo 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 debajo:

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

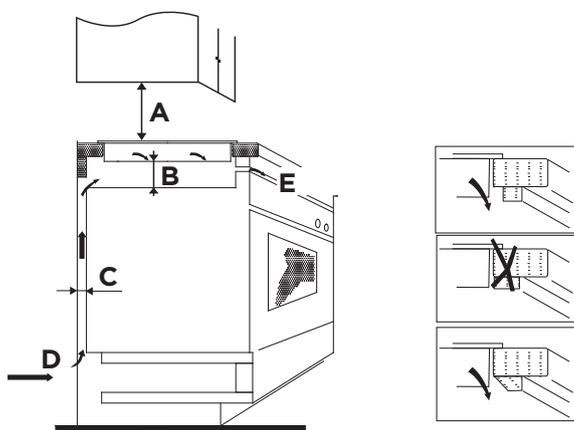


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

ES

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra debajo

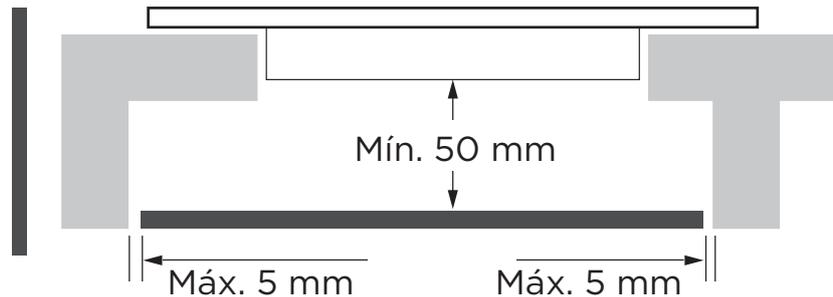
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están 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 encarte de madera, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner un encarte de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga las exigencias que aparecen debajo.



⚠ Existen agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos agujeros no están bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en posición.

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

Antes de instalar la placa asegúrese de que

ES

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire 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 interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

Tras instalar la placa asegúrese de que

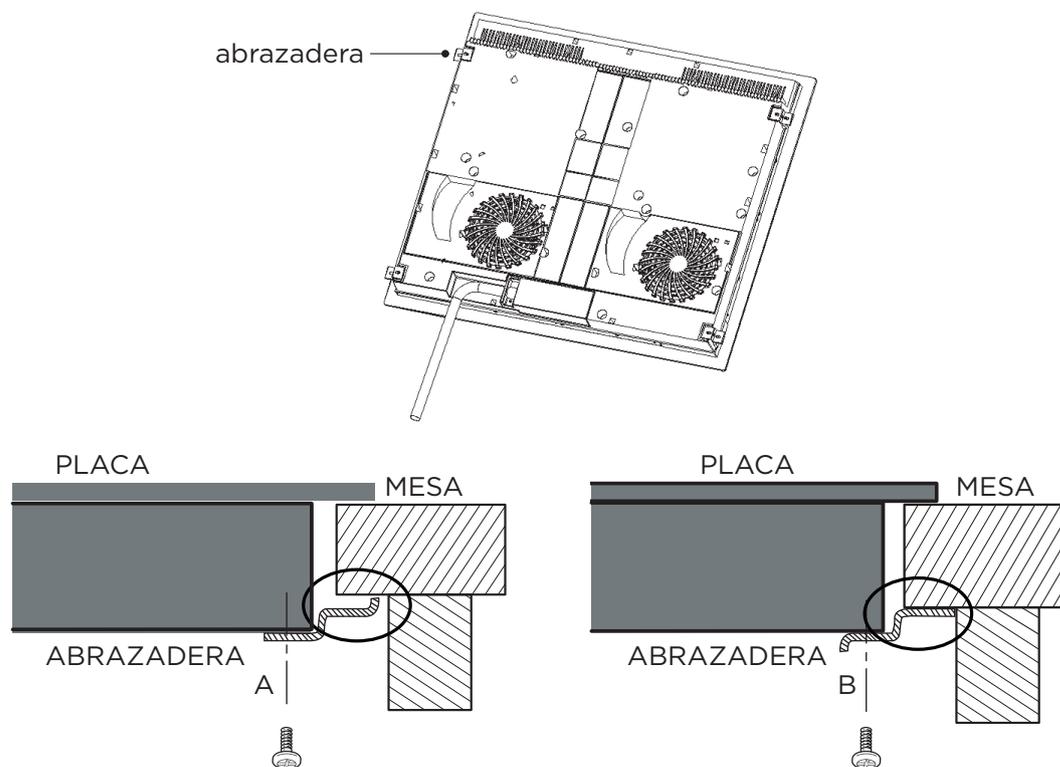
- El cable de alimentación es accesible a través de la puerta del armario o de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire procedente del exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente.

Antes de colocar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición de la abrazadera

Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo mediante los soportes atornillados en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) tras la instalación. Ajuste la posición de las abrazaderas para adecuarse a las diferentes encimeras.



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

Precauciones

1. La placa caliente de inducción debe instalarla técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
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 caliente de inducción debe instalarse de forma que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su estabilidad.
4. La pared y la zona térmica de inducción sobre la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y adhesiva deben ser resistente al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la alimentación eléctrica

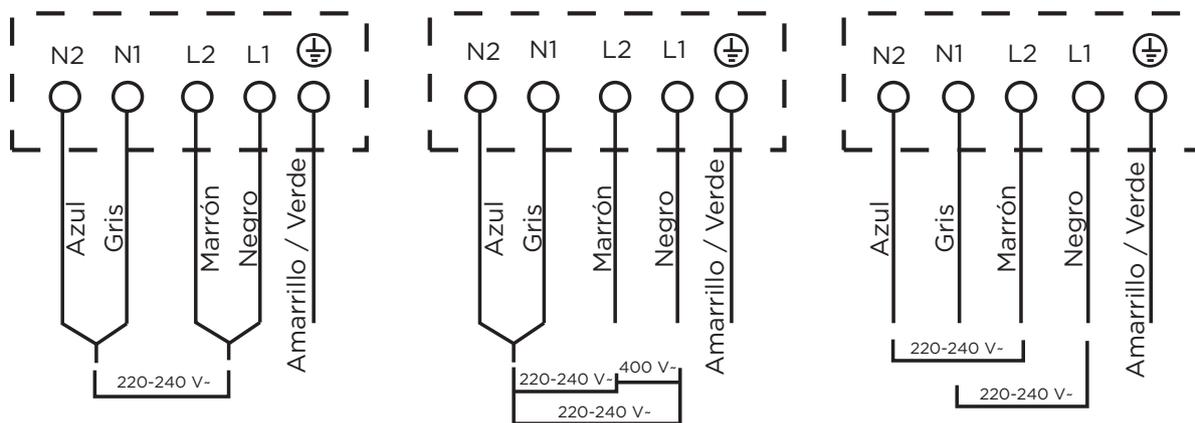
⚠ Esta placa de cocción solo debe conectarla a la red eléctrica una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

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 identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa identificativa.

Para conectar la placa a la corriente 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.

⚠ Compruebe con un electricista si el Sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.



ES

- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omipolar con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

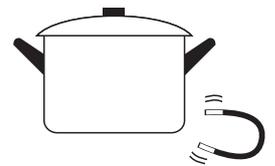
Controles táctiles

- 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 hacer que los controles sean difíciles de operar.



Elección de los instrumentos de cocina adecuados

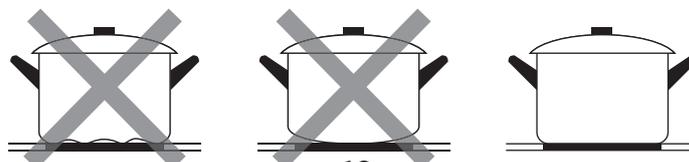
-  Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, 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  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
 - No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
 - Si la parte ferromagnética cubre solo en parte la base de la sartén, solo se calentará la zona ferromagnética. El resto de la base puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.
 - Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que presenta otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y a la detección de la olla.
 - Si la base de la olla es similar a la de las imágenes siguientes, es posible que no se detecte la olla.



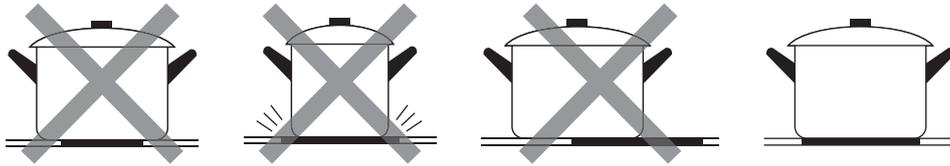
ES



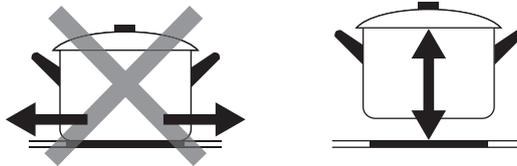
- No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



- 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, se usará la energía a su eficiencia máxima. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor a la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



- Retire siempre las sartenes de la placa de inducción - no las deslice o pueden rallar el vidrio.

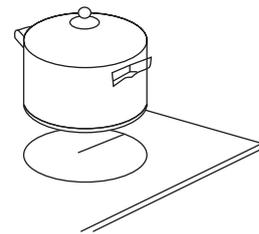
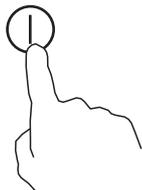


Instrucciones de uso

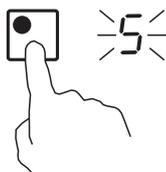
Iniciar el cocinado

1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.

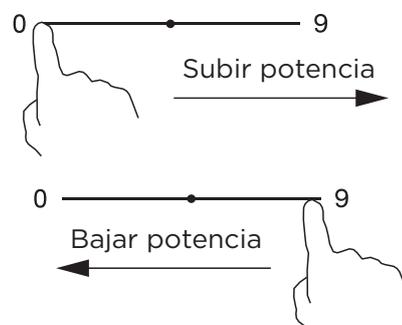
ES



3. Toque el control de selección de zona térmica y un indicador al lado de la tecla parpadeará.



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



Si la pantalla parpadea $\geq U \leq$ de forma alternativa con la configuración de calor

Eso significa que:

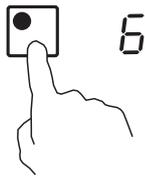
- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es adecuada para la cocina de inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado.

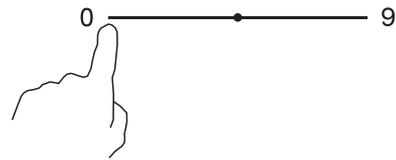
La pantalla « $\geq U \leq$ » se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

Finalizar el cocinado

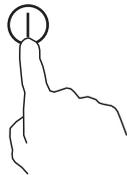
1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee apagar.



2. Apague la zona de cocinado tocando el control deslizador hasta «|». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



3. Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.



4. 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 función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, use la placa que todavía está caliente.

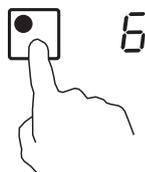


ES

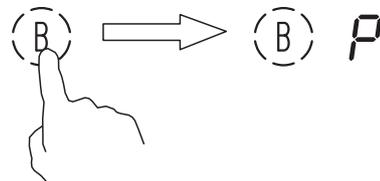
Uso de la función «Aumentar»

Active la función «Aumentar»

1. Toque el control de selección de zona térmica.

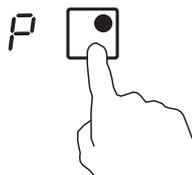


2. Toque el control de la función «Aumentar» (B); el indicador de zona muestra «P» y la potencia alcanza el grado máximo.

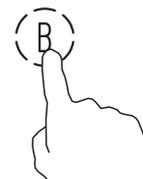


Cancelar la función «Aumentar»

1. Toque el control de la selección de la zona térmica que desee para cancelar la función de aumento.



2. Toque el control «Aumentar» (B) para cancelar la función de «Aumentar», entonces la zona de cocción volverá a su ajuste original.



- 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 pasados 5 minutos.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control 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 (I); siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO (I) 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 minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado después de que haya terminado el tiempo establecido. El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.

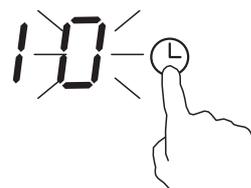
ES

• Uso del temporizador como minuterero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

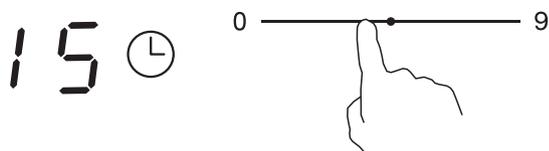
1. Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida.
Nota: para poder usar el recordatorio de minutos, al menos una zona debe estar activa.

2. Toque el control del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y «0» parpadea.

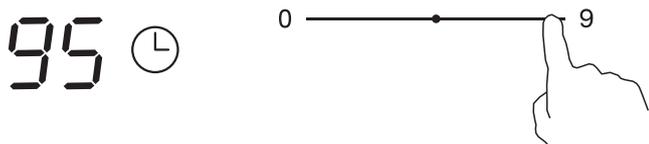


3. Configure el tiempo tocando el control deslizador. (por ejemplo, 5)

4. Vuelva a tocar el control del temporizador; el «1» parpadeará.



5. Configure el tiempo tocando el control deslizador (por ejemplo, 9); ahora, el temporizador está configurado para 95 minutos.
 Cuando se fija el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

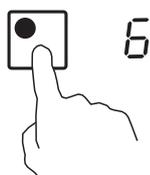


6. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.



• Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado o más
Configurar una zona

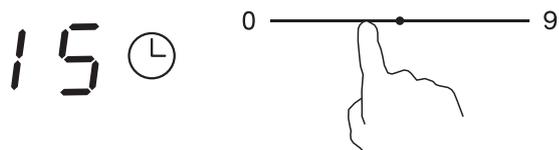
1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador.



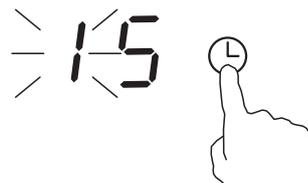
2. En poco tiempo, toque el control del temporizador, se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y «0» parpadea.



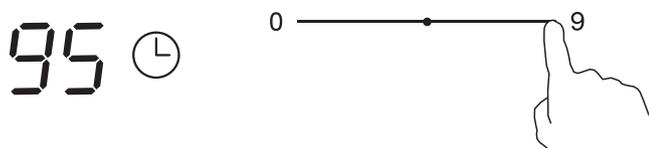
3. Configure el tiempo tocando el control deslizador. (por ejemplo, 5)



4. Vuelva a tocar el control del temporizador; el «1» parpadeará.



5. Configure el tiempo tocando el control deslizador (por ejemplo, 9); ahora, el temporizador está configurado para 95 minutos.



6. Cuando se fija el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.
 NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.



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

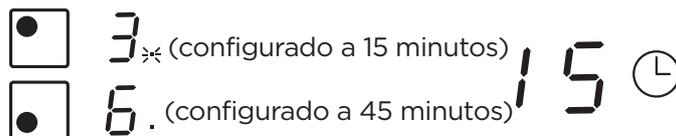


⚠ Las demás zonas de cocinado permanecerán operativas si se encendieron previamente.

Las imágenes mostradas son únicamente de referencia, prevaleciendo el producto final.

Configurar más zonas:

- Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona;
- Cuando configure el tiempo para diversas zonas de cocinado de forma simultánea, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocinado relevantes. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. Parpadea el punto de la zona correspondiente. Se muestra como aparece abajo:



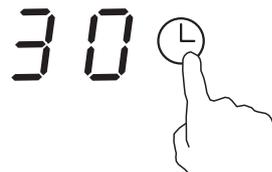
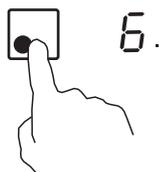
- Una vez que termina la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, mostrará los nuevos minutos del temporizador y parpadeará el punto de la zona correspondiente. Se muestra como aparece a la derecha:



Toque el control de selección de zona térmica; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección de zona térmica que desee para cancelar el temporizador.
2. Toque el control del temporizador; el indicador parpadea.



Toque el control deslizador para configurar el temporizador a «00»; se cancela el temporizador.

Tiempos de trabajo por defecto

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida apagar el cocinado. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para diversos niveles de potencia se muestran en la tabla que aparece debajo:

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

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede detener el calor 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!
<p>Manchas en el vidrio diarias (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o vertidos sin azúcar en el vidrio).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Cuando la alimentación de la vitrocerámica está apagada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía estará caliente! Tenga un cuidado extremo. • 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.
<p>Derrames, hervidos y vertidos calientes de azúcar sobre el vidrio.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un rascador de hoja de afeitar adecuados para vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica del interruptor de pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio en un grado 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». 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o por derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
<p>Vertidos sobre los controles táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 hacer
La placa de cocción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay una bajada de tensión en su hogar o 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. Consulte las instrucciones en la sección «Uso de la placa vitrocerámica».
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.	Utensilios de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Véase «Cuidados y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede estar provocado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios 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 apague la alimentación de la placa de inducción del interruptor 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 detectar 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 utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». 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, apague la alimentación de la placa de inducción desde la toma de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Pantalla de fallo e inspección

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 superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.	<ul style="list-style-type: none"> • Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. • Toque el botón «ENCENDIDO / APAGADO» para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo IGBT - circuito abierto.	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya el cuadro eléctrico.
E5	Sensor de temperatura del fallo IGBT - cortocircuito.	
E6	Temperatura elevada del IGBT.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 suavemente; en caso contrario sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccione si la tensión de alimentación es normal. • El encendido tras la alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

ES

2) 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 del 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 suavemente; 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 usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo , las palabras de marcas, las marcas registradas, los vestidos de marca y todas las demás versiones son activos valiosos de Midea Group y/o sus empresas afiliadas («Midea»), de las que Midea posee marcas registradas, copyrights y otros derechos de propiedad intelectual y toda la buena voluntad que se derive del uso del cualquier componente 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 violación de la marca registrada o una competencia desleal violando la legislación relevante.

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.

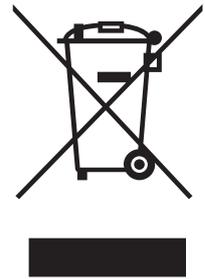
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

Cumplimiento con la Directiva WEEE y Eliminación de los Productos de Desecho:

Este producto cumple con la Directiva EU WEEE (2012/19/EU). Este producto porta el símbolo de clasificación de equipos eléctricos y electrónicos para su eliminación (WEEE).

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 se adquirió el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclado de aparatos antiguos. La eliminación adecuada de aparatos usados ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.



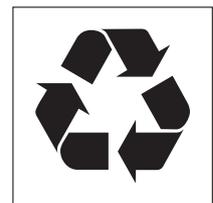
Cumplimiento con la Directiva RoHS

ES

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva EU RoHS (2011/65/EU). 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 Medioambientales Nacionales. No elimine los materiales del embalaje conjuntamente con los residuos domésticos u otros residuos. Llévelos a 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, accedemos a cumplir sin restricciones con toda la normativa de la legislación de protección de datos aplicable, en línea con los países que han accedido a la misma dentro de los cuales se ofrecen los servicios al cliente, así como, cuando sea de aplicación, la Ley de Protección de Datos General de la UE (GDPR).

En general, nuestro procesamiento de datos es para 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 preguntas del registro del producto.

En algunos casos, pero solo si se garantiza la protección de datos apropiada, se podrían transferir los datos personales a receptores ubicados fuera del Área Económica Europea.

Se proporciona más información bajo solicitud. Puede ponerse en contacto con nuestro Oficial de Protección de Datos usando **MideaDPO@midea.com**. Para ejercitar sus derechos como el derecho a rechazar que se procesen sus datos personales para una finalidad directa de marketing, póngase en contacto con nosotros en el correo **MideaDPO@midea.com**.

Para obtener más información, siga el código QR.

Midea

make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος

