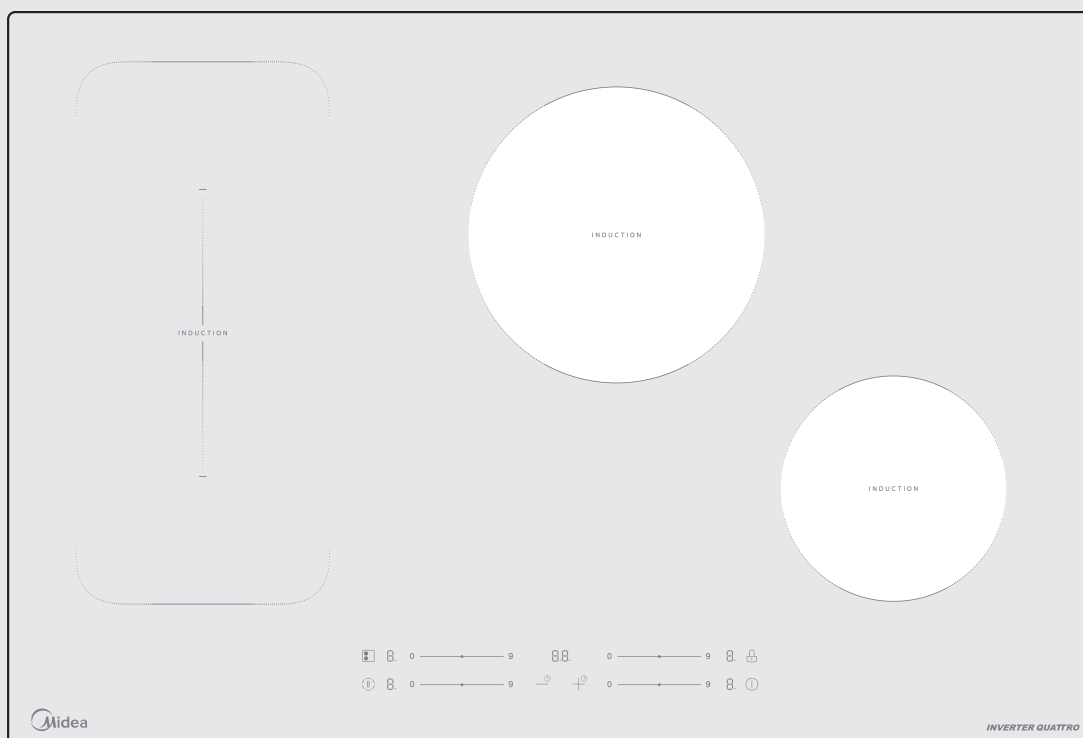


16. 商标LOGO

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---



Piano a induzione

MANUALE D'USO

MIH740F98KO

Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro. La progettazione e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il rivenditore o il produttore per maggiori dettagli. Il diagramma qui sopra è solo per riferimento. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

LANGUAGES

IT	Italy
EN	English
FR	French
ES	Spain

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

Grazie per aver scelto Midea! Prima di utilizzare il nuovo prodotto Midea, leggere attentamente questo manuale per assicurarsi di sapere come utilizzare le caratteristiche e le funzioni offerte dal nuovo apparecchio in modo sicuro.

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	02
SPECIFICHE	07
PANORAMICA DEL PRODOTTO	08
GUIDA RAPIDA	10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	12
FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	26
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	27
MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE	30
SMALTIMENTO E RICICLO	31
TRATTAMENTO DEI DATI	32

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Destinazione d'uso

Le seguenti linee guida sulla sicurezza hanno lo scopo di prevenire rischi imprevisti o danni derivanti da un funzionamento non sicuro o non corretto dell'apparecchio. Si prega di controllare l'imballaggio e l'apparecchio all'arrivo per assicurarsi che tutto sia intatto per garantire un funzionamento sicuro. In caso di danni, contattare il rivenditore o il rivenditore. Si prega di notare che modifiche o alterazioni dell'apparecchio non sono consentite per motivi di sicurezza. L'uso non previsto potrebbe provocare rischi e perdita di diritto alla garanzia.

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica che ci sono pericoli per la vita e la salute delle persone a causa del gas estremamente infiammabile.



Avviso di tensione elettrica pericolosa

Questo simbolo indica che esiste un pericolo per la vita e la salute delle persone a causa della tensione.



Avviso

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



Attenzione

Questo simbolo indica un pericolo con un basso grado di rischio che, se non evitato, può provocare lesioni lievi o moderate.



Attenzione

Questo simbolo indica informazioni importanti (ad es. danni alle cose), ma non pericolo.



Attenersi alle istruzioni

Questo simbolo indica che un tecnico dell'assistenza deve utilizzare e mantenere questo apparecchio solo in conformità con le istruzioni per l'uso.

IT

Prima di utilizzare/mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle nelle immediate vicinanze del luogo di installazione o dell'apparecchio per un successivo utilizzo!

AVVERTENZE DI SICUREZZA

La tua sicurezza è molto importante per noi. Ti preghiamo di leggere queste informazioni prima di usare il piano cottura.

INSTALLAZIONE

Rischio di scosse elettriche

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- La connessione a un buon sistema di messa a terra è fondamentale e obbligatorio.
- Qualsiasi modifica al sistema di cablaggio domestico devono essere fatte solo da un elettricista qualificato.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe provocare scosse elettriche o morte.

Rischio di tagli

- Prestare attenzione – I bordi del pannello sono affilati.
- Mancata attenzione potrebbe causare lesioni o tagli.

IT

Importanti indicazioni di sicurezza

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di installare o usare l'apparecchio.
- Non collocare sull'apparecchio alcun materiale o prodotto combustibile in nessuna circostanza.
- Far consultare queste istruzioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare ogni rischio, l'apparecchio deve essere installato in modo conforme a queste indicazioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere correttamente installato e munito di messa a terra solo da persone adeguatamente qualificate.
- L'apparecchio dovrebbe essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore isolante che fornisca completa disconnessione dall'alimentazione.
- L'installazione non corretta dell'apparecchio potrebbe invalidare ogni richiesta di garanzia o responsabilità.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni di età, e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza purché vengano garantite supervisione o indicazioni utili circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e purché tali persone comprendano i rischi connessi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini privi di supervisione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo rappresentante o una persona altrettanto qualificata al fine di evitare rischi.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie presenta delle crepe, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche, poiché le superfici di vetro-ceramica o materiali simili proteggono le parti vive.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Non dovrebbe venire utilizzato un pulitore a vapore.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un sistema di timer esterno o di telecomando separato.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- **AVVERTENZA:** Cucinare senza sorveglianza su un piano cottura con olio o grasso può essere pericoloso perché potrebbe causare un incendio. MAI cercare di spegnere un fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e quindi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta ignifuga.
- **AVVERTENZA:** Usare solo le protezioni del piano di cottura progettate o indicate come idonee dal produttore dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso o le protezioni del piano di cottura incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

Rischi di scosse elettriche

- Non cuocere su un piano cottura rotto o con crepe. Se la superficie del piano cottura si dovesse rompere o incrinare, spegnere immediatamente l'apparecchio staccandolo dall'alimentazione (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano cottura mediante l'interruttore a parete prima di eseguire pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare scosse elettriche o morte.

Rischio per la salute

- Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza elettromagnetica.
- Tuttavia, persone con pacemaker cardiaci o altre apparecchiature mediche (come, ad es., pompe insuliniche) devono consultare il proprio medico o il produttore o medico prima di utilizzare l'apparecchio per assicurarsi che il proprio dispositivo non venga influenzato dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare la morte.

Rischio di superficie rovente

- Durante l'uso, le parti accessibili di questo apparecchio diventerà abbastanza rovente da causare bruciature.
- Evitare che parti del corpo, abiti o qualsiasi oggetto altro da pentole adatte vengano a contatto con il vetro del piano a induzione finché la superficie non si sia raffreddata.
- Non appoggiare sulla superficie del piano cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi dal momento che potrebbero diventare roventi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle padelle potrebbero essere troppo roventi per essere toccati. Verificare che i manici della padella non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di questa avvertenza potrebbe causare bruciature e scottature.

Rischio di tagli

- La lama affilata del raschietto per piano di cottura rimane esposta quando il coperchio di sicurezza viene rimosso. Usare con estrema cautela e conservarlo sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Mancata cautela potrebbe causare lesioni o tagli.

Importanti indicazioni di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio privo di sorveglianza quando è in uso. Liquidi in ebollizione causano fumo e traboccamenti oleosi che potrebbero prendere fuoco.
- Non usare l'apparecchio come superficie di lavoro o di deposito.
- Non lasciare oggetti o utensili sull'apparecchio.

- Non mettere né lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, carte di memoria magnetici) o apparecchi elettrici (ad es. computer, riproduttori MP3) vicino all'apparecchio, in quanto potrebbero venire influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non usare l'apparecchio per intiepidire o riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto in questo manuale (cioè, utilizzando i comandi tattili). Non confidare nella funzione di rilevamento pentola per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio né di sedervisi, starvi in piedi o salirvi sopra.
- Non riporre oggetti che potrebbero interessare ai bambini in armadietti collocati sopra l'apparecchio. Qualora i bambini si arrampicassero sull'apparecchio, potrebbero riportare gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o privi di sorveglianza nella zona in cui viene utilizzato l'apparecchio.
- Bambini o persone con una disabilità che ne limiti la capacità di utilizzare l'apparecchio dovrebbero avere una persona responsabile e competente che li istruisca circa il suo utilizzo. L'istruttore dovrebbe accertarsi che sappiano usare l'apparecchio senza provocare danni a se stessi o all'ambiente circostante.
- Non riparare né sostituire alcuna componente dell'apparecchio se non specificamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi dovrebbero essere fatti da un tecnico qualificato.
- Non mettere né lasciar cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non mettersi in piedi sul piano di cottura.
- Non usare padelle con bordi frastagliati e non trascinare le pentole lungo la superficie in vetro del piano a induzione in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro.
- Non usare abrasivi o altri detergenti aggressivi per pulire il piano di cottura, in quanto potrebbero graffiare il vetro del piano a induzione.
- Questo apparecchio è progettato per essere usato in ambiente domestico o simile, come: - cucina per il personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro; - fattorie; - clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti tipo bed & breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso.
- Fare attenzione a non toccare gli elementi che si riscaldano.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, a meno che non siano tenuti sotto costante supervisione.

Congratulazioni per l'acquisto del tuo Nuovo Piano a Induzione.

Raccomandiamo vivamente di leggere con cura questo Manuale d'Uso / di Installazione, al fine di comprendere bene come installare e utilizzare correttamente l'apparecchio.

Per l'installazione, leggere la sezione riguardante l'installazione.

Leggere con cura tutte le indicazioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo Manuale d'Uso/ di installazione per future consultazioni.

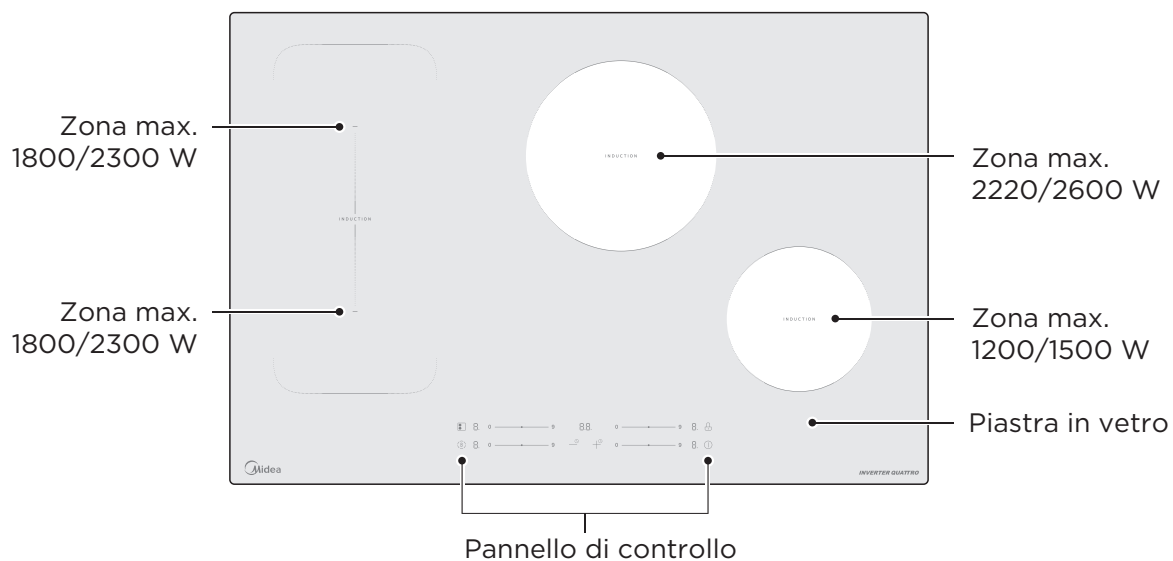
SPECIFICHE

Piano cottura	MIH740F98K0
Zone di cottura	4 zone di cottura
Tensione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7000W
Dimensioni (D×W×H(mm))	770X520X60
Dimensioni di incasso A×B (mm)	740X490

Peso e dimensioni sono approssimati. Poiché cerchiamo continuamente di migliorare i nostri prodotti potremmo modificare specifiche e design senza preavviso

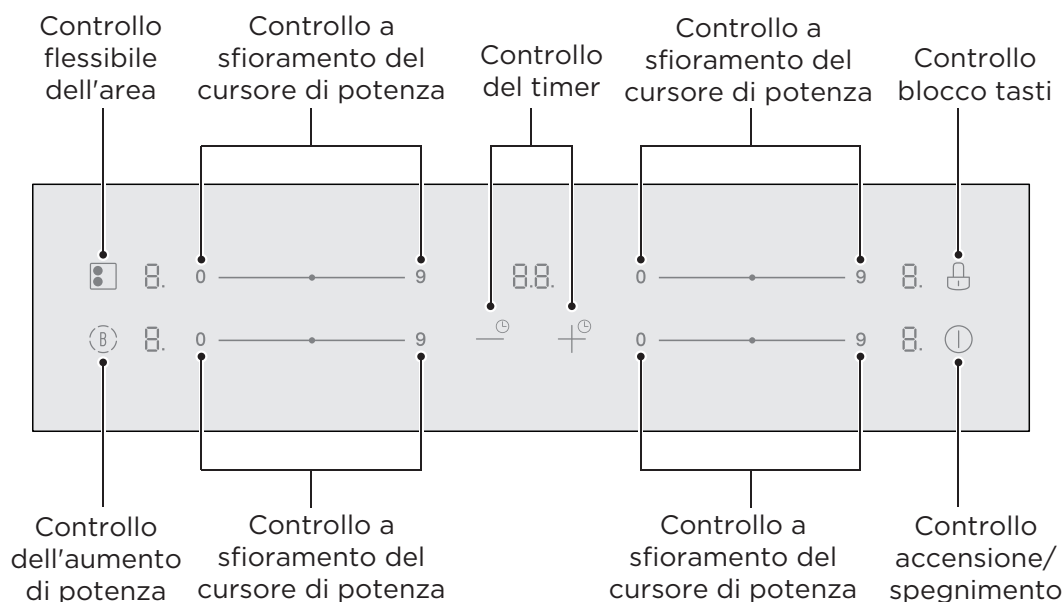
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



IT

Pannello di controllo

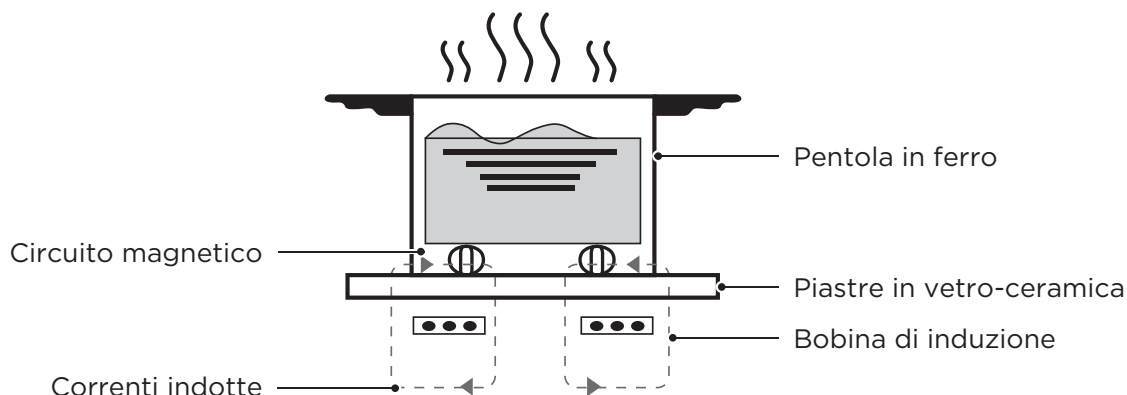


NOTA

Tutte le immagini contenute in questo manuale sono solo a scopo esplicativo. Qualsiasi discrepanza tra l'oggetto reale e l'illustrazione del disegno è soggetta all'oggetto reale.

Teoria di funzionamento

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona mediante vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa rovente solo perché la pentola lo riscalda



Prima di usare il Nuovo Piano a Induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione 'Avvertenze di sicurezza'.
- Togliere l'eventuale pellicola protettiva che potrebbe ancora rivestire il tuo piano a induzione.

GUIDA RAPIDA

 Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano velocemente, soprattutto se si usa il Potenziatore. A temperature molto alte l'olio e il grasso prendono fuoco spontaneamente e ciò rappresenta un serio pericolo di incendio.

Suggerimenti di cottura

- Quando il cibo giunge a ebollizione, ridurre le impostazioni di temperatura.
- L'uso del coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Cominciare a cuocere a elevate impostazioni e ridurle quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire, cucinare il riso

- A circa 85°C, quando le bolle cominciano a salire di tanto in tanto in superficie, il liquido di cottura comincia a sobbollire. Questa è la chiave per zuppe deliziose e teneri stufati, poiché il sapore si diffonde senza scuocere il cibo. Cibi a base di uova e salse addensate con la farina dovrebbero essere cotti al di sotto del livello di ebollizione.
- Alcune ricette, compresa la cottura del riso mediante assorbimento, possono richiedere un'impostazione più alta di quella minima per assicurare che il cibo si cuocia adeguatamente nel tempo consigliato.

Cuocere le bistecche

TPer cucinare succulente bistecche:

1. Tenere la carne a temperature ambiente per circa 20 minuti prima di cucinarla.
2. Scaldare una padella dai bordi alti.
3. Spennellare di olio entrambi i lati della bistecca. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e quindi mettere la carne nella padella calda.
4. Girare la bistecca una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e da quanto ben cotta la si desidera. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per sondare il livello di cottura – più compatta risulta, più sarà 'ben cotta'.
5. Lasciar riposare la bistecca su un piatto caldo per pochi minuti per permetterle di riposare e ammorbidirsi prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere una padella a induzione dai bordi bassi o un'ampia padella per friggere.
2. Tenere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli attrezzi necessari. Friggere dovrebbe essere un processo veloce. Se si devono friggere grandi quantità, cucinare il cibo in tante piccole porzioni.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiai di olio.
4. Cucinare prima la carne, mettere da parte e tenere al caldo.
5. Far saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, portare la zona di cottura su impostazioni più basse, rimettere la carne in padella e aggiungere la propria salsa.
6. mescolare con delicatezza gli ingredienti per assicurarsi che vengano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

IT

Rilevamento di piccoli oggetti

Quando vengono lasciati sul piano pentole di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad es. in alluminio), o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano automaticamente va in standby in 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere per almeno 1 minuto sul piano di cottura a induzione.

Impostazione del Calore

Se seguenti impostazioni sono puramente indicative. L'esatta impostazione dipende da diversi fattori, compreso il tipo di pentola e la quantità di cibo cucinato. Fare delle prove per trovare le impostazioni più adatte al proprio modo di cucinare.

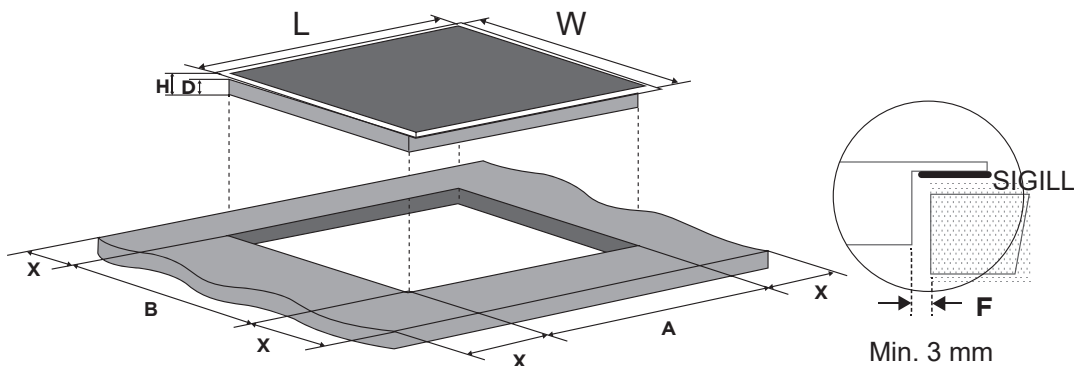
Impostazioni	Adeguate per
1 - 2	• scaldare delicatamente piccole porzioni di cibo • sciogliere cioccolato, burro, cibi che bruciano velocemente • sobbollire delicatamente • riscaldare lentamente
3 - 4	• riscaldare • sobbollire rapidamente • cuocere il riso
5 - 6	• pancake / frittelle / crêpes
7 - 8	• far saltare le verdure • cuocere la pasta
9/b	• friggere • scottare • portare la zuppa a ebollizione • portare l'acqua a ebollizione

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Selezione dei dispositivi di installazione

Ritagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni mostrate nel disegno.
Per l'installazione e l'utilizzo, occorre salvare un minimo di 5 cm di spazio attorno al foro.
Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30mm. Scegliere un materiale per la superficie di lavoro che sia resistente al calore e isolante (legno e simile materiale fibroso igroscopico non devono essere utilizzati come superficie di lavoro a meno che non impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni più ampie causate dalle radiazioni di calore provenienti dalla piastra rovente. Come mostrato sotto:

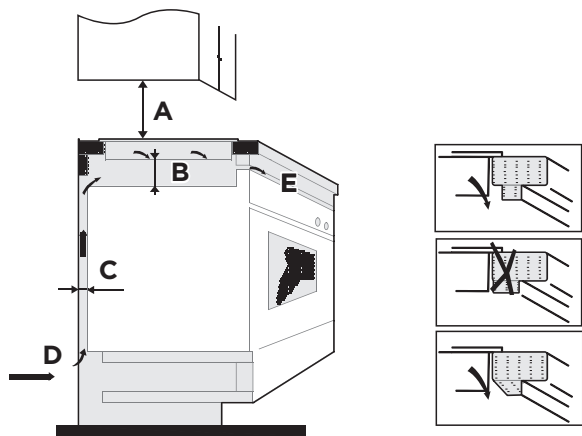
Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano e le superfici interne del piano di lavoro dovrebbero essere di almeno 3mm



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

In qualsiasi circostanza, assicurarsi che il piano di cottura sia ben ventilato e che le aperture di entrata e uscita dell'aria non siano bloccate. Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato sotto.

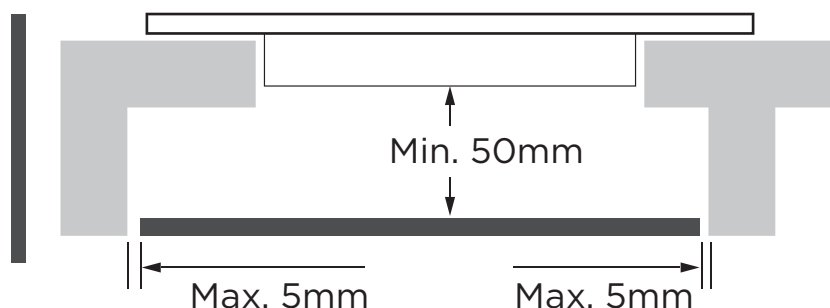
Nota: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura e l'armadietto soprastante il piano deve essere di almeno 760 mm.



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

AVVERTENZA: Garantire una Ventilazione adeguata

Assicurarsi che il piano a induzione sia ben ventilato e che le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non siano bloccate. Per evitare contatto accidentale con il fondo surriscaldato del piano o ricevere inaspettate scosse elettriche durante il lavoro, è necessario mettere un inserto in legno, fissato da viti, alla distanza minima di 50mm dal fondo del piano. Rispettare i seguenti requisiti.



⚠ Ci sono fori di ventilazione attorno alla parte esterna del piano. BISOGNA assicurarsi che tali aperture non siano bloccate dal piano di lavoro quando lo si posiziona.

- ⚠ • Fare attenzione che la colla che unisce il materiale di plastica o di legno al mobile, abbia la capacità di resistere a temperature non inferiori a 150 °C, per evitare il distacco del pannello.
- La parete posteriore, adiacente e attorno alle superfici deve pertanto essere in grado di sopportare una temperatura di 90 °C.

IT

Prima di installare il piano, assicurarsi che

- La superficie di lavoro sia quadrata e livellata e che non ci siano parti strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- La superficie di lavoro sia fatta di materiale resistente al calore e isolante.
- Se il piano di lavoro è installato sopra un forno, il forno deve avere un ventilatore di raffreddamento incorporato.
- L'installazione deve rispettare tutti le normative di sicurezza e le relative norme e disposizioni relative.
- Un interruttore adeguato che permette di disconnettere completamente l'apparecchio dall'alimentazione sia incorporato al cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e disposizioni locali riguardanti il cablaggio.
- L'interruttore isolante deve essere di tipo approvato e lasciare uno spazio di 3 mm di distanza dal contatto in tutti i poli (o nei conduttori [fase] attivi, se le locali norme di cablaggio permettono tali variazioni di requisiti).
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile al cliente con il piano installato.
- Vengano consultate le autorità edilizie e legali locali per qualsiasi dubbio riguardante l'installazione.
- Vengano usate finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle in ceramica) sulle pareti circostanti il piano.

Dopo aver installato il piano, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le porte o i cassetti dell'armadietto.
- Ci sia un adeguato flusso di aria fresca dall'esterno dell'armadietto alla base del piano.
- Se il piano è installato sopra una cassettiera o un armadietto, venga installata sotto la base del piano una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento sia facilmente accessibile all'utente.

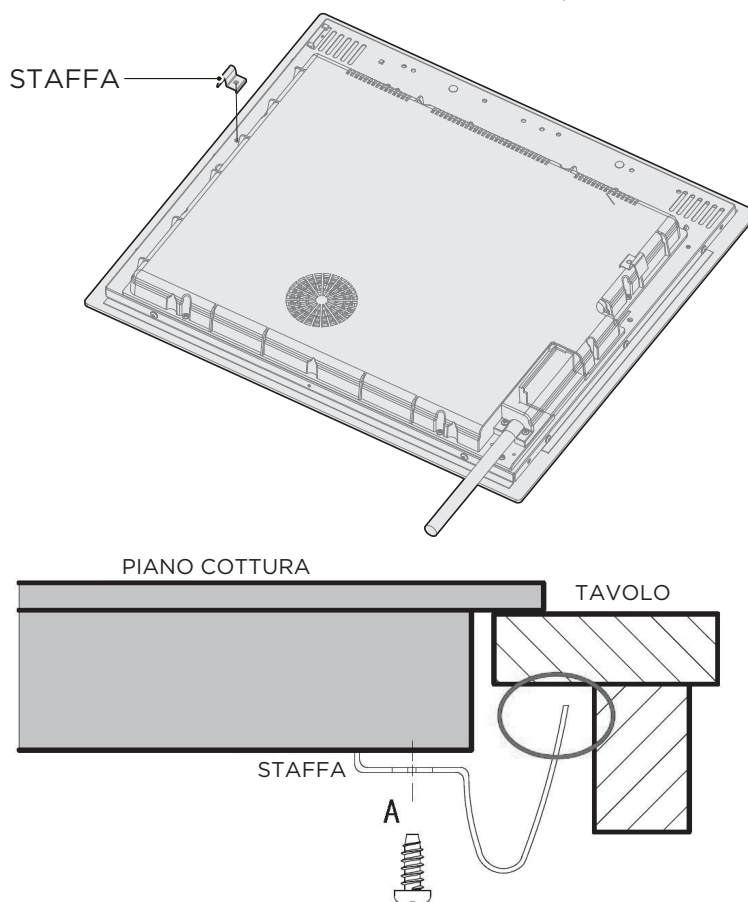
Prima di collocare le staffe di fissaggio

L'unità dovrebbe essere collocata su una superficie stabile, liscia (usare la confezione). Non fare forza sui comandi che sporgono dal piano.

Regolazione della posizione delle staffe

Fissare il piano alla superficie di lavoro avvitando le 2 staffe sul fondo del piano (vd. immagine) dopo l'installazione.

Regolare la posizione delle staffe in modo da adattare al diverso spessore della tavola.



IT

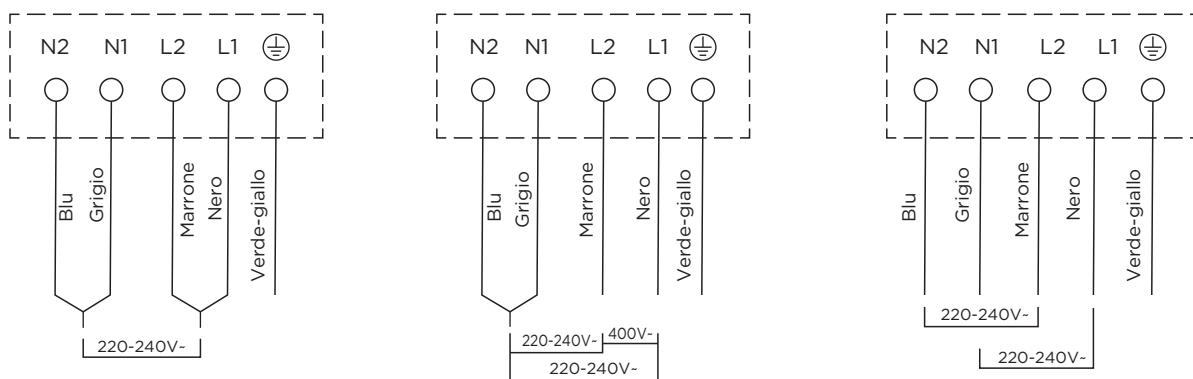
 In qualsiasi circostanza, le staffe non devono venire in contatto con le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione (vd. immagine).

PRECAUZIONI

1. Il piano a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Abbiamo professionisti al vostro servizio. Non eseguire questa operazione da soli.
2. Il piano non dovrebbe essere installato direttamente sopra lavastoviglie, frigorifero, congelatore o lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare le parti elettroniche del piano.
3. Il piano a induzione deve essere installato in modo tale da garantire il migliore irraggiamento del calore per favorirne le prestazioni.
4. La parete e la zona di riscaldamento indotto sopra la superficie del tavolo devono sopportare il calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato inserito e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare apparecchi di pulizia a vapore.

Collegare il piano all'alimentazione elettrica

- ⚠ Il piano deve essere connesso all'alimentazione solo da personale qualificato e competente. Prima di collegare il piano all'alimentazione, verificare che:
1. L'impianto elettrico domestico regga la Potenza richiesta dal piano.
 2. Il voltaggio corrisponda al valore indicato nella targhetta.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione siano in grado di supportare il carico specificato sulla targhetta.
- Per collegare il piano all'alimentazione, non usare adattatori, riduttori o servizi di derivazione, in quanto ciò potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna delle parti roventi e deve essere posizionato in modo tale che la sua temperatura non superi i 75°C in alcun punto.
- ⚠ Verificare con un elettricista che l'impianto elettrico domestico sia adatto senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere apportata solo da un tecnico qualificato.



IT

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere condotta dal proprio servizio di assistenza con appositi strumenti per evitare qualsiasi inconveniente.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente all'alimentazione, deve essere installato un interruttore di circuito omni-polare con un minimo di apertura di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stata fatta una connessione elettrica corretta e nel rispetto delle relative norme di sicurezza.
- Il cavo non deve venire piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito da tecnici autorizzati.

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

FUNZIONAMENTO DEL PRODOTTO

Comandi tattili

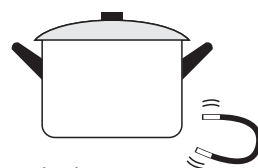
- I comandi rispondono al tocco, pertanto non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare il polpastrello del dito, non la punta.
- Sentirete un beep ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurarsi sempre che i comandi siano puliti, asciutti, e che non ci siano oggetti (ad es. utensili o panni) che li coprano. Anche una minima traccia di acqua potrebbe rendere il funzionamento dei comandi difficoltoso.



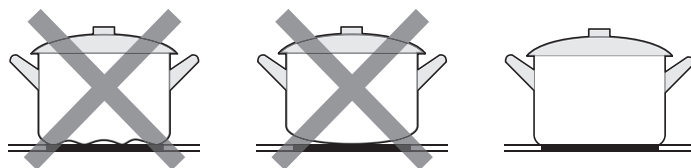
Scegliere la giusta pentola



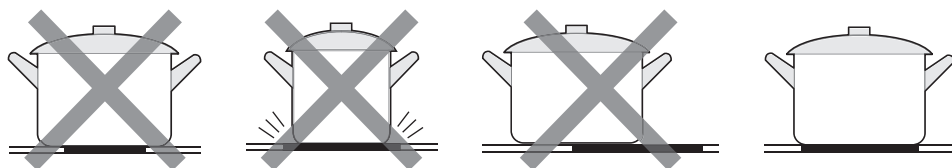
- Usare solo pentole con la base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- Si può anche determinare se la pentola è adatta eseguendo un semplice test. Muovere una calamita verso la base della pentola. Se ne è attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Se non si ha a disposizione una calamita:
 1. Mettere dell'acqua nella pentola che si desidera testare.
 2. Se U non lampeggia sul display e l'acqua bolle, la pentola è adatta.
- Pentolame realizzato con i seguenti materiali non è adatto: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza Base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, solo l'area ferromagnetica si riscalderebbe, mentre il resto della base potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.
- Se l'area ferromagnetica non è omogenea, ma presenta altri materiali come l'alluminio, questo può influire sul riscaldamento e sul rilevamento della padella.
- Se la base della pentola è simile alle immagini sottostanti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



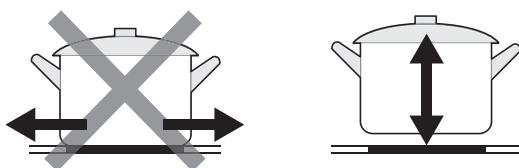
- Non usare pentolame con bordi dentellati o base curva



- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, poggi aderente al vetro, e sia della stessa dimensione della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia largo quanto il segno grafico della zona selezionata. Se si usa una pentola leggermente più grande, l'energia verrà utilizzata al massimo della sua efficienza. Se si usa una pentola più piccola, l'efficienza potrebbe risultare inferiore alle attese. Mettere sempre la pentola al centro della zona di cottura.



- Sollevare sempre le pentole per toglierle dal piano - non farle scivolare: potrebbero graffiare il vetro.



IT

Dimensione della padella

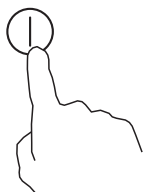
Le zone di cottura si adattano automaticamente, fino a un limite, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo conforme alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza del piano di cottura, posizionare la pentola al centro della zona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

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180
210mm	160	210

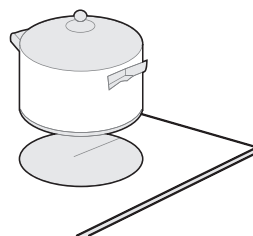
Modalità di utilizzo

1. Inizio cottura

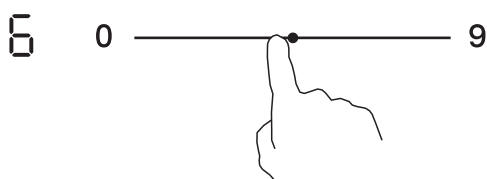
1. Toccare il comando ON/OFF. Dopo l'accensione, la spia Sonora emetterà un beep, tutti i display mostreranno “-” o “--”, ad indicare che il piano a induzione è entrato in modalità di standby.



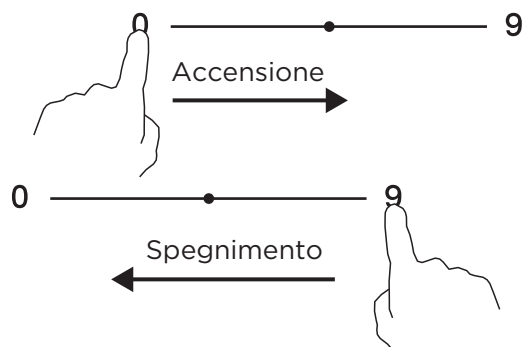
2. Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento e l'indicatore toccato comincerà a lampeggiare.



4. Regolare l'impostazione del calore facendo scivolare il dito sul comando a cursore verso destra.
 - E non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano a induzione si spegnerà automaticamente. Bisognerà ricominciare dal passo 1.
 - possibile modificare l'impostazione di calore durante la cottura.



Se il display lampeggia durante l'impostazione di calore

Ciò significa che:

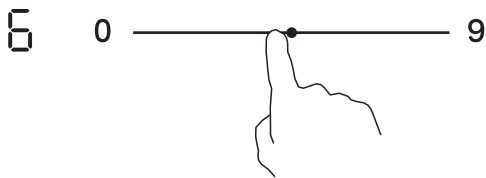
- la pentola non è stata collocata sulla corretta zona di cottura, oppure
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccolo o non correttamente centrata sulla zona di cottura.

Nonsi verifica alcun riscaldamento in assenza di una pentola adatta sulla zona di cottura.

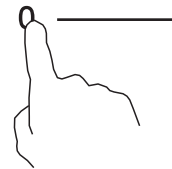
Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto se non viene collocata una pentola adatta.

2. Fine cottura

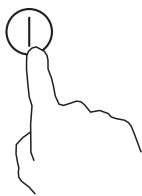
1. Toccare il comando di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.



2. Spegner la zona di cottura facendo scorrere il dito sul comando a cursore verso "0". Assicurarsi che sul cursore appaia "0".



3. Spegner tutto il piano di cottura toccando il comando ON/OFF.



4. Fare attenzione alle superfici roventi
Una H indicherà quale zona di cottura è rovente al tatto. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura di sicurezza. Se si vogliono riscaldare altre pentole, l'utilizzo di una zona di cottura che sia ancora calda può anche essere una strategia di risparmio energetico.

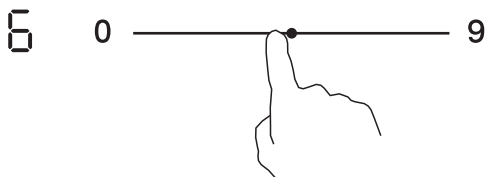


3. Uso della funzione di potenziamento

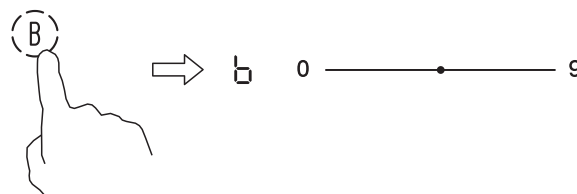
IT

Attivare la funzione di potenziamento

1. Toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento.

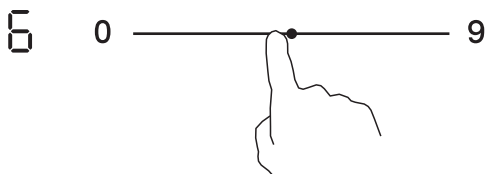


2. Toccare il tasto di controllo "B". Assicurarsi che il display visualizzi "b".

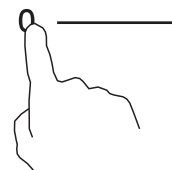


Annullare la funzione di potenziamento

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento per cui si desidera annullare la funzione di aumento della potenza.



2. Spegner la zona di cottura spostando il cursore su "0". Assicurarsi che il display visualizzi "0".



● NOTA

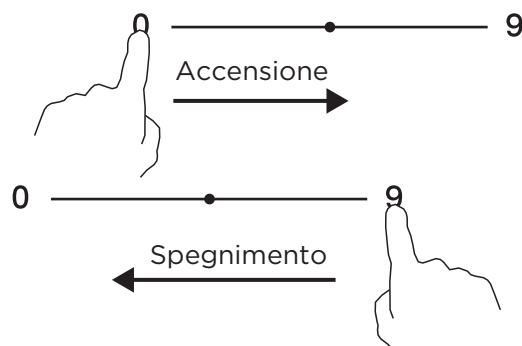
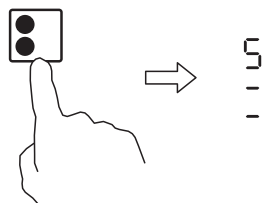
- La funzione è disponibile in tutte le zone di cottura
- La zona di cottura torna alle impostazioni originarie dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originaria era 0, tornerà a 9 dopo 5 minuti.

4. Zona flessibile

- Questa zona può essere utilizzata come una singola zona o come due zone diverse, in base alle esigenze di cottura.
- La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

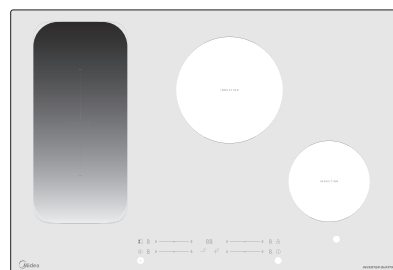
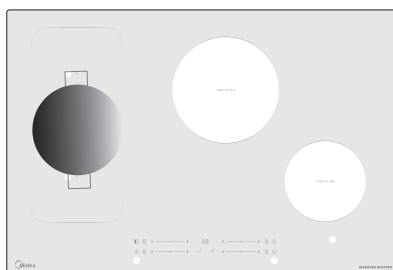
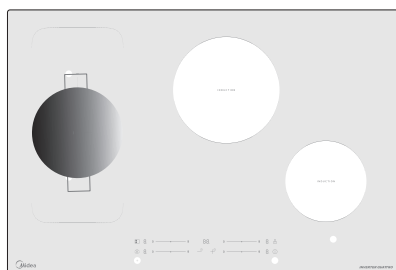
Come zona grande

1. Per attivare l'area libera come un'unica grande zona, è sufficiente premere il tasto dedicato.
2. Spegnerla la zona di cottura spostando il cursore su "0". Assicurarsi che il display visualizzi "0".



Come una grande zona, suggeriamo l'uso come segue:

Pentole: pentole da 250 mm o 280 mm di diametro (sono accettate pentole quadrate o ovali)

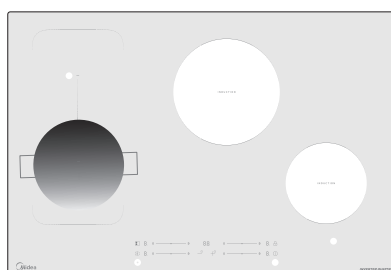
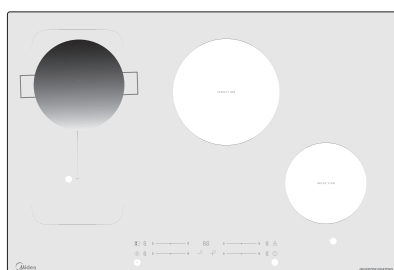


Sconsigliamo altre operazioni ad eccezione delle tre operazioni sopra menzionate perché potrebbero influire sul riscaldamento dell'elettrodomestico.

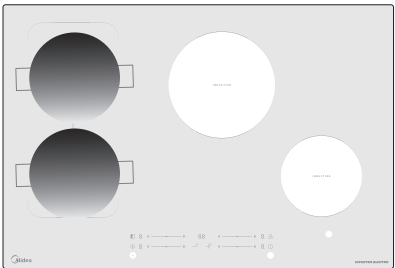
Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone diverse, si possono scegliere due zone di riscaldamento.

1. Mettere una padella sulla zona flessibile.



2. Mettere due padelle sulla zona flessibile.



NOTA

- Assicurarsi che la pentola sia più grande di 140cm.

5. Blocco dei comandi

- È possibile bloccare i comandi per evitare un utilizzo indesiderato (ad es. bambini che accidentalmente accendano le zone di cottura).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi sono disabilitati, eccetto il comando ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Tenere premuto il comando "BLOCCO" per 3 secondi.	Sull'indicatore del timer apparirà "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando "BLOCCO" per 3 secondi.	

 Quando il piano è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati eccetto ON/OFF ①, così che si possa sempre spegnere l'interruttore ON/OFF ① in caso di emergenza, ma si debba prima sbloccare il piano per effettuare l'operazione successiva.

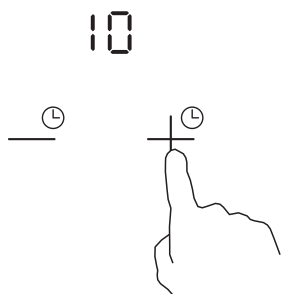
6. Comando del Timer

- È possibile usare il timer in due modi diversi:
- È possibile utilizzarlo come Contaminuti. In tal caso, nessuna zona di cottura si spegnerà finché il timer non raggiunge il tempo impostato.
 - È possibile impostarlo per spegnere una o più zone di cottura quando scade il tempo impostato. Il tempo Massimo impostabile sul timer è di 99 min.

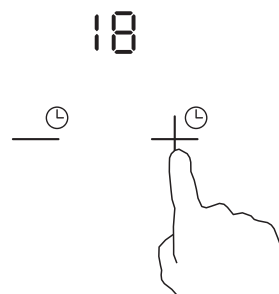
a) Usare il Timer come Contaminuti

Se non si è selezionata nessuna zona di cottura

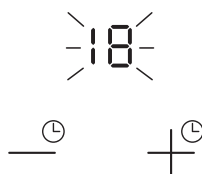
1. Assicurarsi che il piano di cottura sia acceso.
Nota: puoi usare il contaminuti almeno una zona deve essere attiva.
Toccare il comando del timer "+", nel display del timer apparirà "10" quando viene toccato e lo "0" lampeggia.



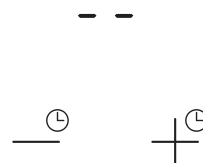
2. Impostare l'ora toccando il comando "-" o "+" del timer.
Suggerimento: toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.



3. Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



4. Il segnale sonoro funzionerà per 30 secondi e sull'indicatore del timer apparirà "- -" quando il tempo impostato giungerà al termine.

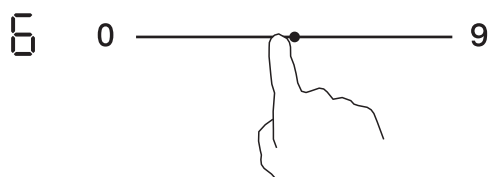


IT

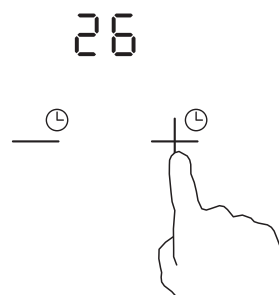
b) Impostare il timer per spegnere una zona di cottura

Impostare una zona

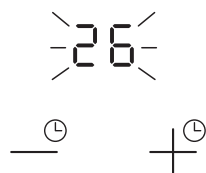
1. Toccare il comando a scorrimento della zona di riscaldamento.



2. Impostare l'ora toccando il comando "-" o "+" del timer.
Suggerimento: toccando una volta il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 1 minuto.
Se si tiene premuto il comando "-" o "+" del timer, l'orario diminuisce o aumenta di 10 minuti.



3. Quando l'ora è impostata, inizia immediatamente il conto alla rovescia. Il display visualizza il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.
 NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende per indicare che la zona è selezionata.

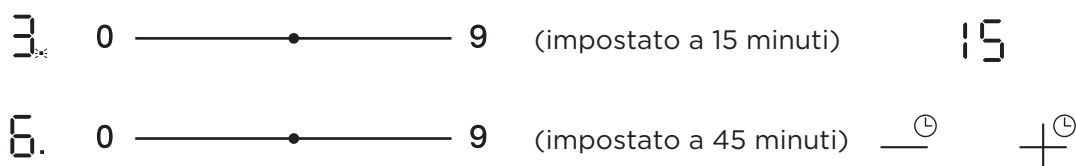


4. Allo scadere del tempo impostato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.

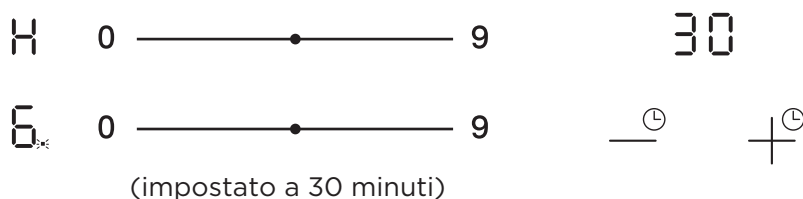
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Impostare più zone

1. I passi per impostare più zone contemporaneamente sono simili a quelli per l'impostazione di una sola zona;
 Quando si impostano più zone contemporaneamente, i punti decimali delle zone interessate sono accesi. Il display del timer mostrerà i minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia. Come mostrato sotto:



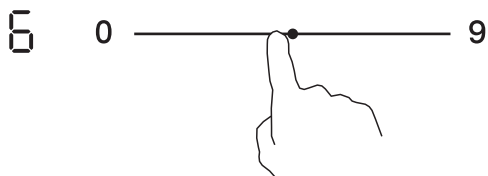
2. Quando il timer raggiunge il tempo impostato, la zona corrispondente si spegne. A quel punto il timer mostrerà il tempo di un'altra zona e il punto della zona corrispondente lampeggerà. Come mostrato a destra:
 Come mostrato a destra:



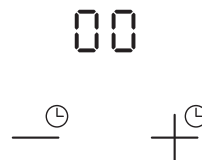
3. Toccando il comando di selezione della zona, il tempo corrispondente appare nell'indicatore del timer.

c) Annullare il timer

1. Toccare il cursore della zona di riscaldamento che si desidera annullare.



2. Tenendo premuto il comando del timer "-", il timer diminuisce a "00" e viene annullato.



7. Funzione di gestione dell'alimentazione

È possibile impostare un livello di assorbimento massimo per il piano di cottura a induzione, scegliendo tra diverse gamme di potenza.

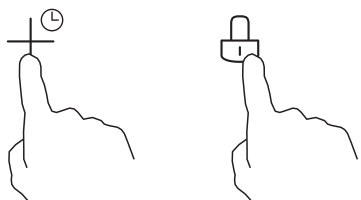
I piani di cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a una potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.

Per accedere alla funzione di gestione dell'alimentazione

1. accendere il piano cottura, quindi premere a lungo i tasti "Blocco" e "Timer +" contemporaneamente per un secondo.

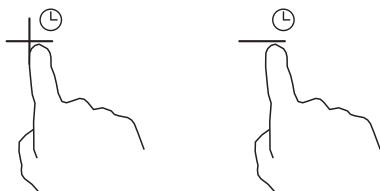
Nota: se dopo l'accensione si azionano altri tasti, non è possibile accedere alla funzione di gestione dell'alimentazione.

La modalità di potenza massima corrente viene visualizzata sull'indicatore del timer. (ad esempio, P5)



Per passare a un altro livello

1. Premere il tasto "Timer +" o "Timer -".



Esistono 5 livelli di potenza, da "P5" a "P1". L'indicatore del timer mostra uno di essi.

"P5": la potenza massima è di 7,0 kW.

"P4": la potenza massima è di 5,8 kW.

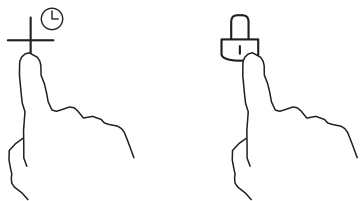
"P3": la potenza massima è di 4,5 kW.

"P2": la potenza massima è di 3,5 kW.

"P1": la potenza massima è di 2,8 kW.

Conferma e uscita dalla funzione di gestione dell'alimentazione

1. Dopo aver selezionato la modalità di impostazione dell'alimentazione desiderata, premere a lungo i tasti "Blocco" e "Timer +" contemporaneamente per un secondo per salvare e uscire dalla funzione di gestione dell'alimentazione. Il piano cottura si spegne.



8. Tempi di funzionamento predefiniti

L'autospegnimento è una protezione di sicurezza del tuo piano a induzione. Si spegne automaticamente anche se ci si dimentica di spegnere il fornello. I tempi di funzionamento di default per i diversi livelli di potenza sono indicati nella seguente tabella:

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 fornello, il piano può smettere di scaldare immediatamente e il piano si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

IT



Le persone portatrici di pace maker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Che cosa?	Come?	Importante!
La sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o da riversamenti non zuccherini sul vetro)	1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Applicare un detergente per piani di cottura mentre il vetro è ancora caldo (ma non rovente!) 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con panno carta. 4. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione.	• Quando il piano di cottura è staccato dall'alimentazione, non c'è indicazione di 'superficie rovente', ma la zona di cottura può ancora essere rovente! Fare molta attenzione. • Spugne resistenti, alcuni spugne di nylon e 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 detergenti sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.
Traboccamenti, cibo fuso, e riversamenti di zucchero bollente sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola, una paletta o un raschietto adatti a piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde della zona di cottura: 1. Staccare il piano di cottura dall'alimentazione a parete. 2. Tenere l'utensile ad una angolazione di 30° e spingere il riversamento verso un'area fredda del piano di cottura. 3. Pulire il cibo riversatosi con un panno o un panno-carta. 4. Seguire i passi 2 a 4 di 'Sporcizia quotidiana sul vetro' sopra.	• Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o traboccamenti il prima possibile. Se lasciati a raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o anche danneggiare permanentemente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando viene tolta la copertura di protezione, la lama del raschietto è molto affilata. Usare con estrema cautela e tenere fuori dalla portata dei bambini.
Travasamenti sui comandi tattili	1. Staccare il piano a induzione dall'alimentazione. 2. Asciugare il travasamento. 3. Pulire l'area dei comandi tattili con una spugna o un panno pulito. 4. Asciugare completamente l'area con un panno-carta. 5. Riattaccare il piano a induzione all'alimentazione.	• Il piano di cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi tattili potrebbero non funzionare quando hanno del liquido sopra. Assicurarsi di asciugare bene l'area dei comandi tattili prima di riaccendere il piano di cottura.

IT

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il funzionamento dell'apparecchio può causare errori e malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause e le note per risolvere un messaggio di errore o un malfunzionamento. Si raccomanda di leggere attentamente le tabelle seguenti per risparmiare tempo e denaro che potrebbero costare una chiamata al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano a induzione non si accende.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano a induzione sia connesso all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione di corrente nella propria casa o zona. Se si è verificato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi tattili non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vd. sezione 'Uso del piano di cottura a induzione' per le istruzioni.
I comandi tattili sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un sottile velo di acqua sopra i comandi o forse avete usato la punta e non i polpastrelli per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area dei comandi tattili sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentolame con i bordi seghettati. Detersivi, spugne abrasive o prodotti usati non adatti.	Usare pentolame con basi piatte e lisce. Vd. 'Scelta della pentola giusta'. Vd. 'Cura e manutenzione'.
Alcune pentole emettono scricchiolii o cigolii.	Ciò potrebbe essere provocato dalla costruzione del tuo pentolame (strati di differenti metalli che vibrano diversamente).	Ciò è normale per il pentolame e non indica un guasto.
Il piano a induzione produce un lieve ronzio a impostazioni elevate.	Ciò è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe ridursi fino a scomparire completamente con la diminuzione delle impostazioni.
Rumore della ventola proveniente dal piano a induzione.	Il ventilatore di raffreddamento incorporato nel piano a induzione è intervenuto per prevenire il surriscaldamento degli elementi elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano a induzione.	È normale e non richiede alcun intervento. Non spegnere il piano a induzione staccandolo dall'alimentazione a parete mentre il ventilatore è in funzione.
Le pentole non si scaldano e appare nel display.	Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano a induzione non può rilevare la padella perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è correttamente centrata.	Usare pentole adatte alla cottura a induzione. Vd. sezione 'Scelta della pentola giusta'. Centrare la pentola e assicurarsi che la base combaci con la zona di cottura.
Il piano o una zona di cottura si sono spenti all'improvviso, e sul display è apparso un codice (che si alterna con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Annotare lettere e numeri, staccare il piano a induzione dall'alimentazione a parete, e contattare un tecnico qualificato.

IT

Segnali di Guasto e Ispezione

Il piano a induzione è fornito di una funzione auto-diagnostica. Mediante questo test il tecnico è in grado di verificare la funzione di diverse componenti senza smontare o staccare il piano dalla superficie di lavoro.

(1) Risoluzione dei problemi

Codice di errore durante l'Uso da parte dell'utente & Soluzione;

Problema	Possibili cause	Cosa fare
----------	-----------------	-----------

Auto-Ripristino

E1	Il voltaggio di alimentazione è superiore al voltaggio nominale.	• Verificare che il voltaggio di alimentazione sia normale. • Accendere dopo aver verificato che il voltaggio di alimentazione sia normale.
E2	Il voltaggio di alimentazione è inferiore al voltaggio nominale.	
E3	Temperatura elevata del sensore del piatto in ceramica. (1#)	• Attendere che la temperatura del piatto in ceramica torni alla normalità. • Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E4	Temperatura elevata del sensore del piatto in ceramica. (2#)	
E5	Temperatura elevata di IGBT . (1#)	• Attendere che la temperatura dell'IGBT torni alla normalità. • Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità. • Verificare che il ventilatore funzioni correttamente; altrimenti, sostituire il ventilatore.
E6	Temperatura elevata di IGBT. (2#)	

Senza Auto-Ripristino

F3/F6	Guasto - corto circuito del sensore di temperatura del piatto in ceramica. (F3 for 1#,F6 for2#)	• Verificare la connessione o sostituire il sensore di temperature del piatto in ceramica.
F4/F7	Guasto - circuito aperto del sensore di temperatura del piatto in ceramica. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Guasto - invalidità del sensore di temperatura del piatto in ceramica. (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Guasto del sensore di temperatura di IGBT. (corto circuito/circuito aperto per 1#)	• Sostituire la scheda di alimentazione.
FC /FD	Guasto del sensore di temperatura di IGBT. (corto circuito/circuito aperto per 2#)	

IT

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è connessa all'alimentazione.	Manca l'alimentazione.	Verificare se la spina è inserita correttamente nella presa e che la presa sia funzionante.	
	La scheda di potenza accessoria e il pannello di visualizzazione sono guasti.	Verificare la connessione.	
	La scheda di potenza accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di potenza accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti non funzionano, o il display LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore di modo cottura si accende, ma il riscaldamento non parte.	Elevate temperature del piano a induzione.	La temperatura dell'ambiente potrebbe essere troppo elevata. La presa d'aria o di ventilazione potrebbero essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non va nella ventola.	Verificare se la ventola funziona correttamente; Se no, sostituire il ventilatore.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si ferma durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Tipo di pentola sbagliata	Usare la pentola corretta (consultare il manuale d'uso)	Il circuito di rilevamento pentola è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Diametro della pentola troppo piccolo		
	Il fornello è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Aspettare che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di cottura dello stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano "u".	La scheda di alimentazione e il pannello di visualizzazione sono guasti;	Verificare la connessione.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il suono del motore del ventilatore è anormale.	Il motore del ventilatore è danneggiato.	Sostituire il ventilatore.	

Questi sono solo alcuni parametri di giudizio e di controllo dei guasti più comuni.
Non smontare l'unità da soli per evitare pericoli e danni al piano di cottura a induzione.

MARCHI, DIRITTI D'AUTORE E DICHIARAZIONE LEGALE

 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.

Questo manuale è creato da Midea e Midea si riserva tutti i diritti d'autore. Nessun ente o individuo può utilizzare, duplicare, modificare, distribuire in tutto o in parte il presente manuale, né abbinarlo o venderlo con altri prodotti senza il preventivo consenso scritto di Midea.

Tutte le funzioni e le istruzioni descritte erano aggiornate al momento della stampa del presente manuale. Tuttavia, il prodotto reale può variare a causa di funzioni e design migliorati.

SMALTIMENTO E RICICLO

Istruzioni importanti per l'ambiente

Conformità alla direttiva RAEE e smaltimento del prodotto Waster:

Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2012/19/EU. Questo prodotto reca un simbolo di classificazione per apparecchiature elettriche ed elettroniche di scarto (RAEE).

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici alla fine della sua vita utile. Il dispositivo utilizzato deve essere restituito al punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio dei dispositivi elettronici elettrici. Per trovare questi sistemi di raccolta, contattare le autorità locali o il rivenditore in cui è stato acquistato il prodotto. Ogni famiglia svolge un ruolo importante nel recupero e nel riciclaggio dei vecchi elettrodomestici. Lo smaltimento appropriato dell'apparecchio usato contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.



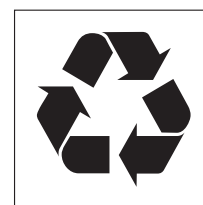
Conformità alla direttiva RoHS

IT

Il prodotto acquistato è conforme alla direttiva UE RoHS (2011/65/UE). Non contiene materiali nocivi e proibiti specificati nella direttiva.

Informazioni sull'imballaggio

I materiali di imballaggio del prodotto sono fabbricati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o di altro tipo. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio designati dalle autorità locali.



TRATTAMENTO DEI DATI

Per l'erogazione dei servizi concordati con il cliente, accettiamo di rispettare senza restrizioni tutte le disposizioni della legge sulla protezione dei dati applicabile, in linea con i paesi concordati all'interno dei quali verranno forniti i servizi al cliente, nonché, ove applicabile, il Regolamento generale sulla protezione dei dati dell'UE (GDPR).

In generale, il trattamento dei dati avviene per adempiere ai nostri obblighi contrattuali con voi e per motivi di sicurezza del prodotto, per tutelare i vostri diritti in relazione a questioni di garanzia e di registrazione del prodotto. In alcuni casi, ma solo se è garantita un'adeguata protezione dei dati, i dati personali potrebbero essere trasferiti a destinatari situati al di fuori dello Spazio economico europeo.

Ulteriori informazioni sono disponibili su richiesta. Puoi contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati all'indirizzo **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i tuoi diritti, come il diritto di opporsi al trattamento dei tuoi dati personali per scopi di marketing diretto, ti preghiamo di contattarci tramite **MideaDPO@midea.com**. Per ulteriori informazioni, seguire il Codice QR.

GARANZIA / ASSISTENZA

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio: siamo convinti che sarete soddisfatti di questo moderno elettrodomestico.

Tuttavia, se avete un motivo per un reclamo, vi preghiamo di contattarci a:

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax: +49 6196-90 20 -120

Email: info-meg@midea.com

Homepage: www.midea.com

In caso di servizio:

Phone: +49 6196-90 20 - 0

Fax : +49 6196-90 20 -120

Email: service-meg@midea.com

In caso di guasto tecnico, indicare l'indirizzo esatto, il numero di telefono, il numero di contratto di vendita e il tipo di apparecchio (sulla targhetta dell'apparecchio).

Una descrizione precisa del guasto vi fa risparmiare tempo e denaro. Per domande particolari, contattare il centro di assistenza clienti.

Prima di richiedere l'assistenza:

Verificare se c'è un errore di funzionamento o una causa che non ha nulla a che fare con la funzione dell'apparecchio. Consultare il manuale d'uso e verificare se:

- La spina di alimentazione è collegata
- La spina di alimentazione è danneggiata
- L'elettricità è disponibile

IT

Termini di garanzia

Questo dispositivo è stato prodotto e testato secondo i metodi più moderni. Il venditore garantisce per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita all'utente finale che il materiale è privo di difetti e la corretta fabbricazione per un periodo di 24 mesi dalla data di vendita. L'apparecchio non è adatto all'uso commerciale.

Il diritto di garanzia decade in caso di intervento da parte dell'acquirente o di terzi. Non sono coperti dalla presente garanzia i danni causati da manipolazione o funzionamento impropri, installazione o stoccaggio non corretti, collegamento o installazione impropri, nonché da un evento [...] di forza maggiore o da altri fattori esterni.

In caso di reclami, il produttore si riserva il diritto di apportare miglioramenti alle parti difettose o di sostituire queste ultime o l'apparecchio.

Solo se non è possibile raggiungere l'uso previsto del dispositivo riparando o sostituendo il dispositivo, l'acquirente può richiedere una riduzione del prezzo di acquisto o la risoluzione del contratto di acquisto entro 6 mesi dalla data di acquisto.

Le richieste di risarcimento danni, compresi i danni derivanti, sono escluse, a meno che non siano basate su dolo o grave negligenza.

Il diritto di garanzia sussiste solo con la presentazione del prodotto e della ricevuta d'acquisto. La presente garanzia è valida in Germania.

Importato da:

Midea Electrics Netherlands B.V.

Visiting address: Johan Cruijff Boulevard 65,
1101 DL Amsterdam

Condizioni di garanzia convenzionale aggiuntiva

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

Condizioni di Garanzia Convenzionale aggiuntiva

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

Esclusioni

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

IT

Certificato di garanzia

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

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

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

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

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

02 962 46 65

Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09:00 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle 18:00 ad esclusione dei giorni festivi. Il servizio soggetto alla normale tariffazione vigente in funzione del piano tariffario utilizzato. I costi per la chiamata possono variare in funzione dell'operatore telefonico e del piano tariffario utilizzato.

IT

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

Spazio per applicare il
documento di acquisto

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

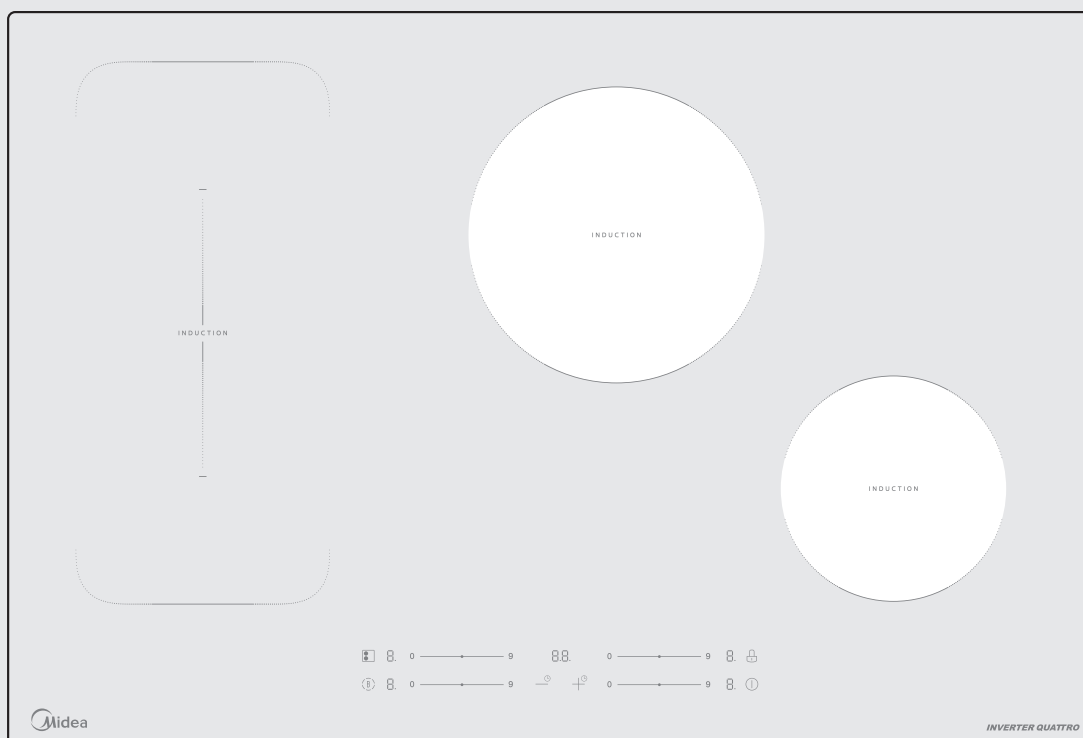
Tabella 5a Regolamento (UE) n. 66/2014

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello		MIH740F98K0	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura ad incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura		1 area 2 zones	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)		Zone di cottura e area di cottura a induzione	
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	zona 1 21,0 zona 2 16,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zona 1 187,9 zona 2 182,8	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg

Table. 5a Regulation (EU) No 66/2014

IT

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification		MIH740F98K0	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		1 area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	zone 1 21,0 zone 2 16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zone 1 187,9 zone2 182,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH740F98KO

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	26
TROUBLESHOOTING	27
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	30
DISPOSAL AND RECYCLING	31
DATA PROTECTION NOTICE	32

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

EN

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

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

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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- 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.

EN

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.

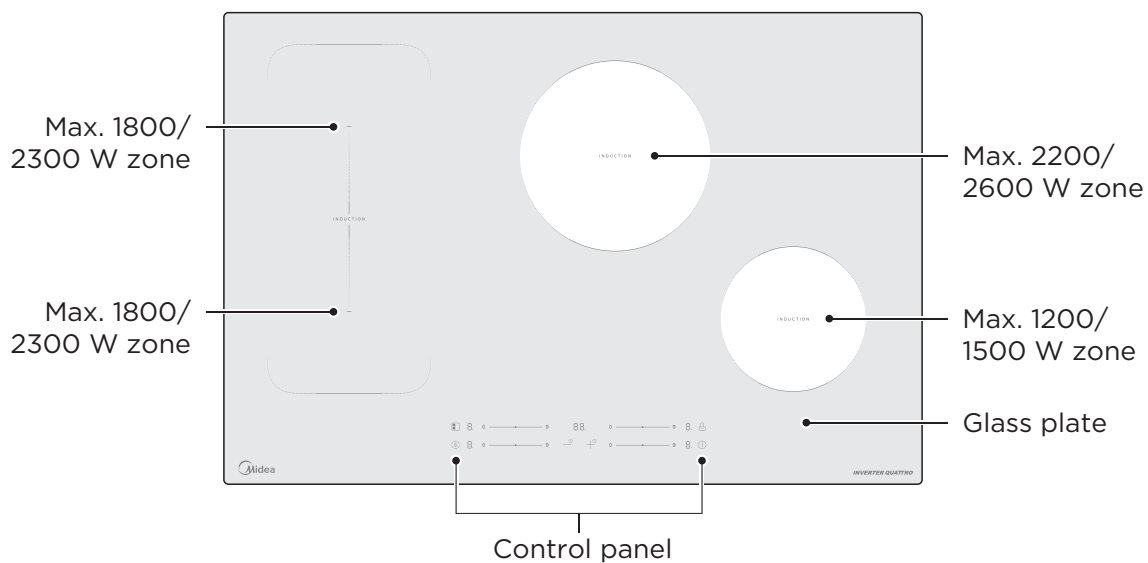
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH740F98K0
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size L×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	740X490

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

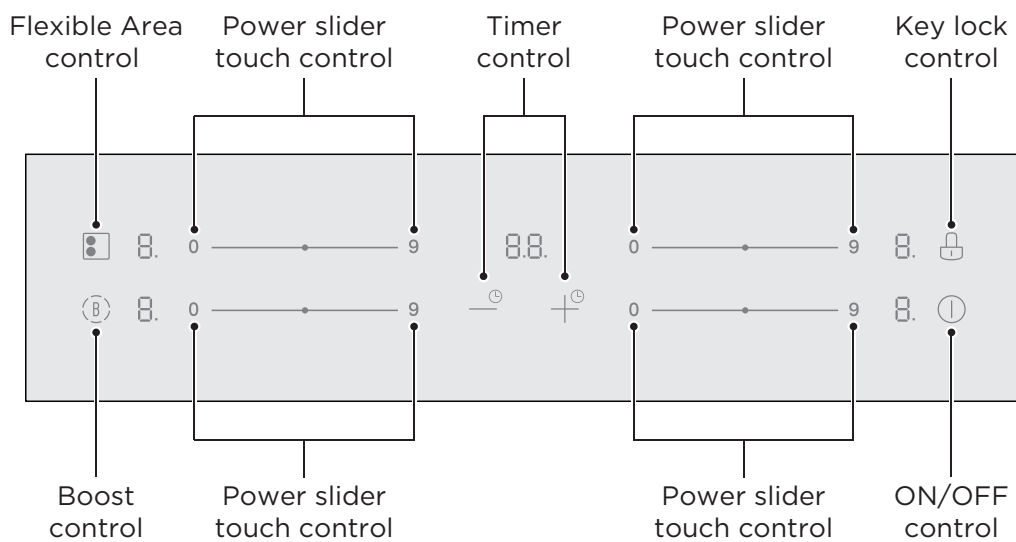
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

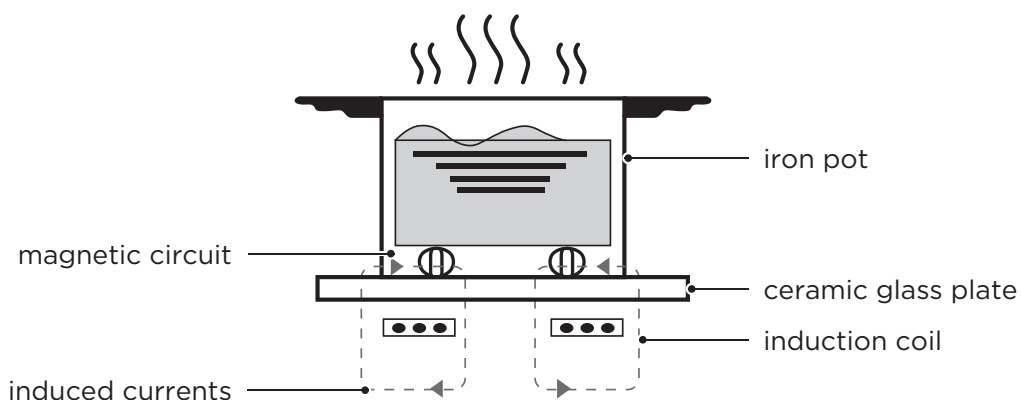


NOTE

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

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/b	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

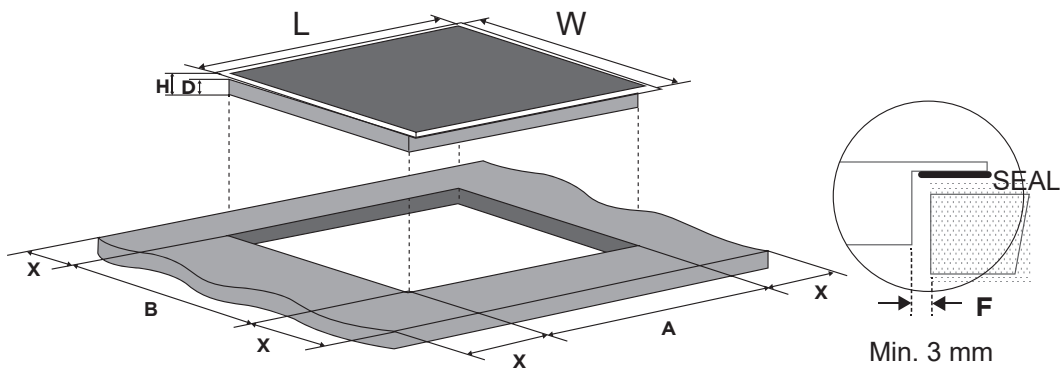
EN

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:

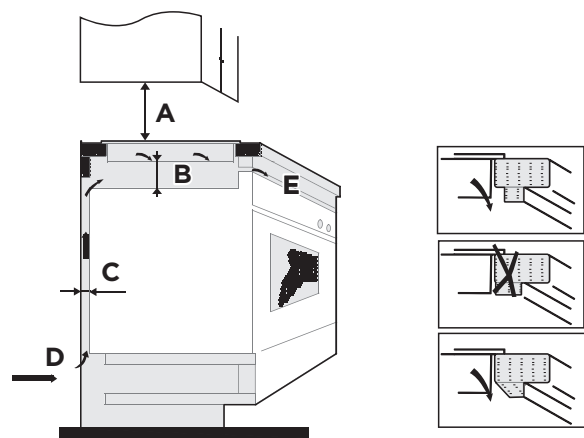
NOTE: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



EN	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
	770	520	60	56	740+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

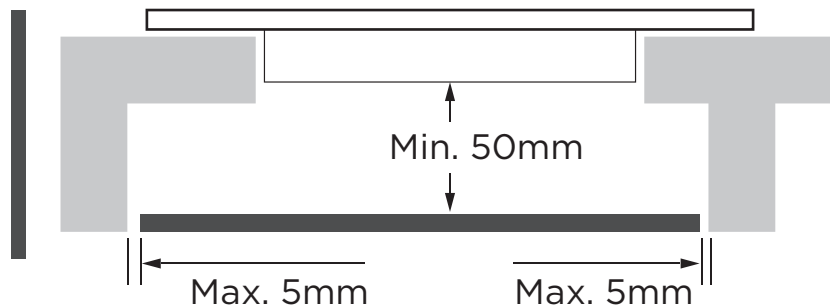
NOTE: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.

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.

EN

After Installing the Hob, Make Sure that

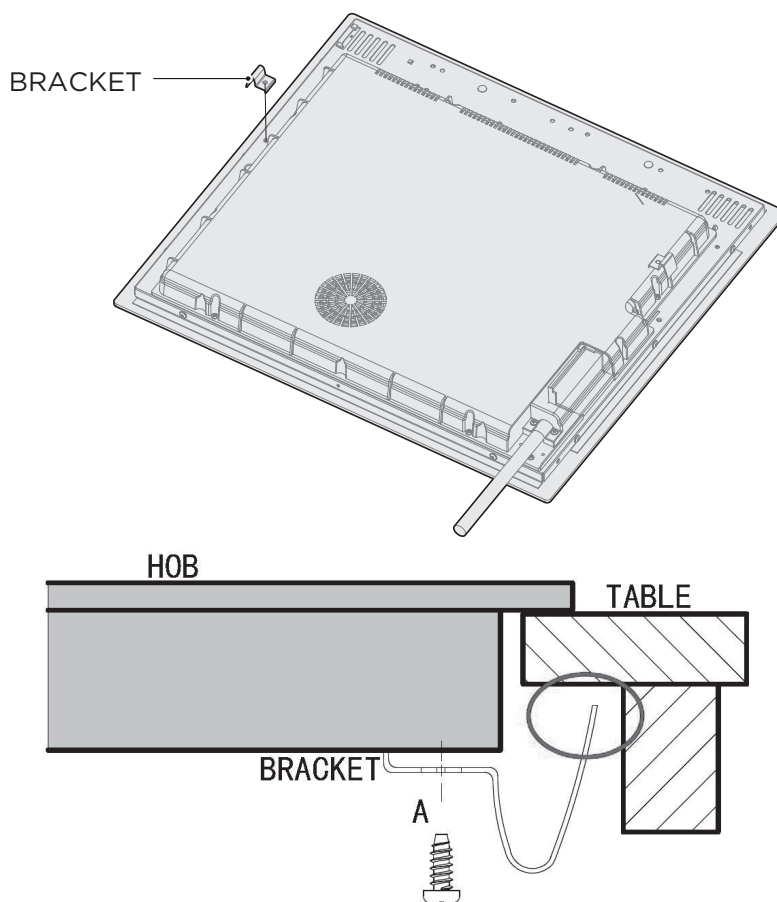
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 2 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

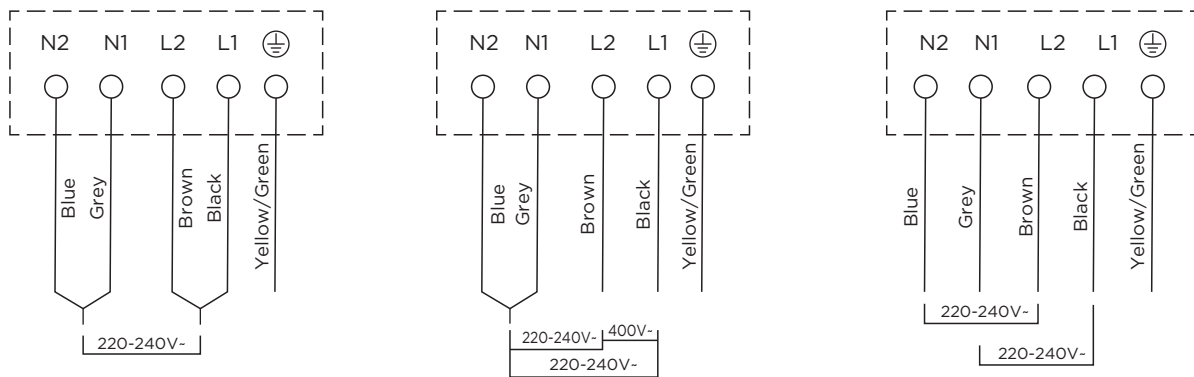
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



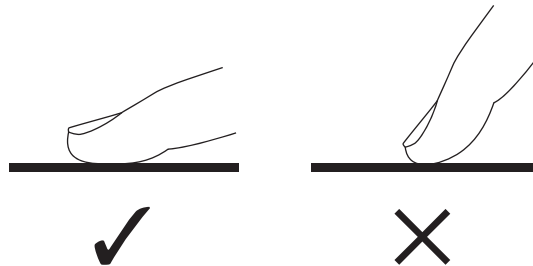
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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

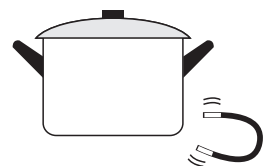
Touch Controls

- 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.

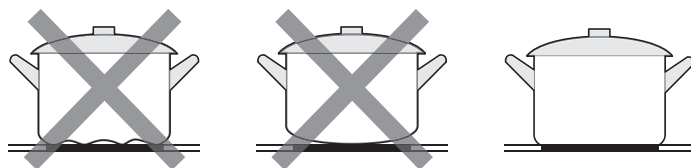


Choosing the right Cookware

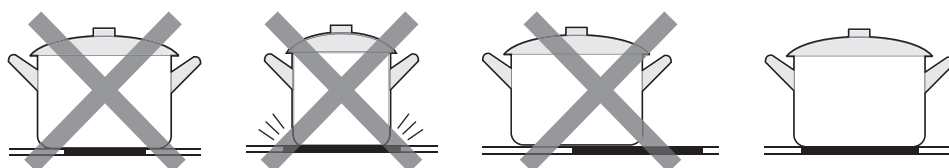
- ⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
 - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
 - If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **H** 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.
 - If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
 - If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
 - If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



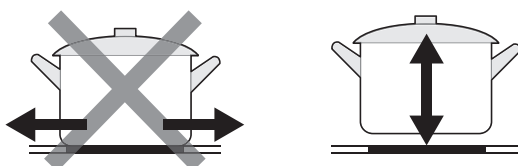
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



EN

Pan Dimension

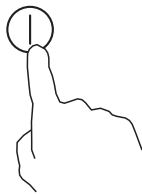
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180
210mm	160	210

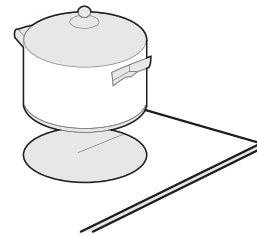
How to Use

1. Start Cooking

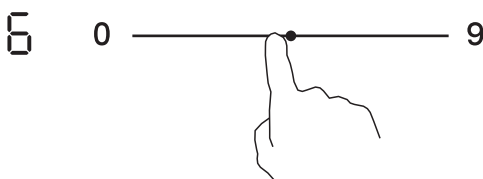
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



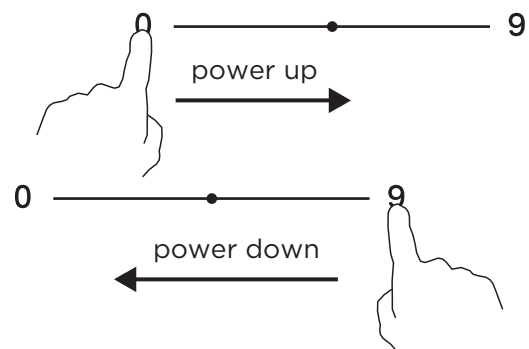
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone slider control, and a 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:

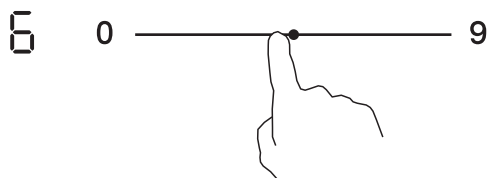
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

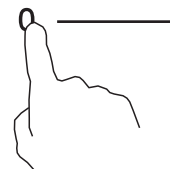
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

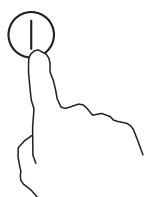
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



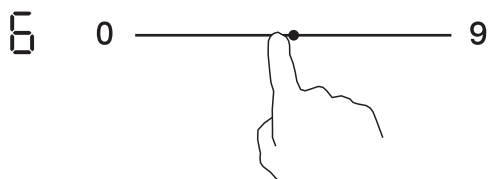
4. Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



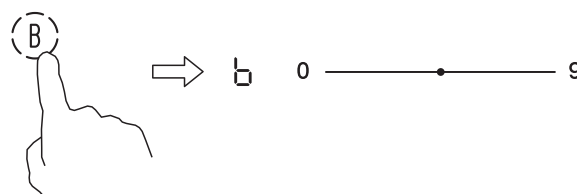
3. Using the Boost Function

Activated the boost function

1. Touching the heating zone slider control.

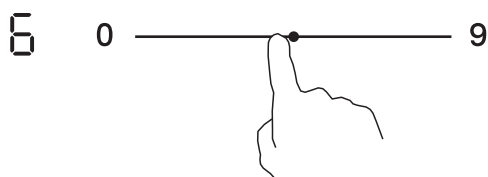


2. Touching the key "B" control. Make sure the display shows "b".

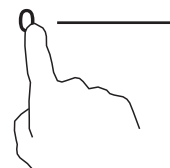


Cancel the Boost function

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



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



NOTE

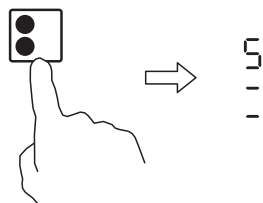
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible Area

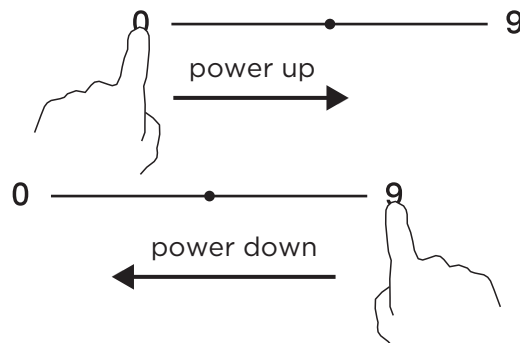
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.

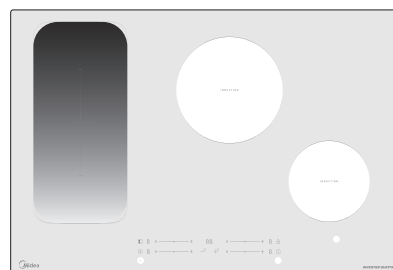
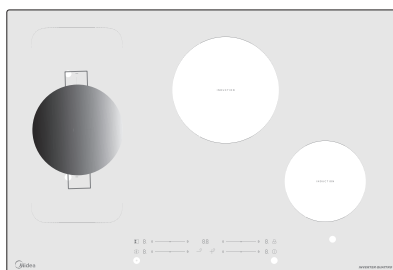
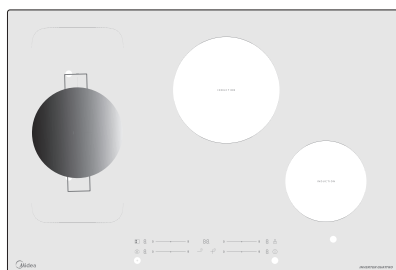


2. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0".
Make sure the display shows "0".



As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)



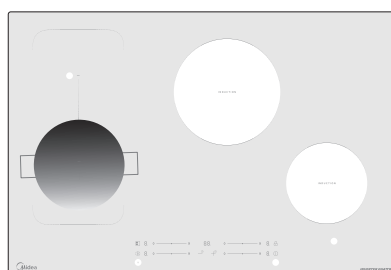
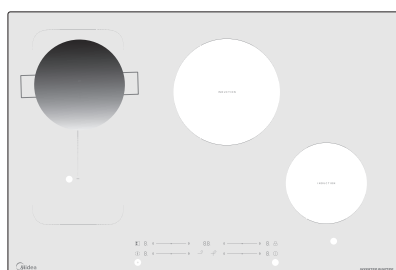
EN

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

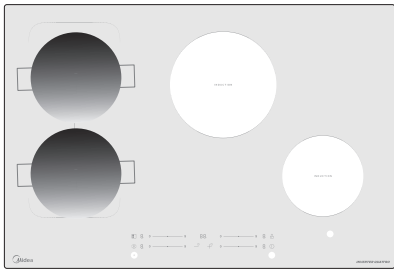
As two independent zones

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

1. Put a pan on the flexible zone.



2. Put two pans on the flexible zone.



NOTE

- Make sure the pan is bigger than 14cm.

5. 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 and hold the “LOCK” control for 3 seconds.	The timer indicator will show “ Lo ”
To unlock the controls	
Touch and hold the “LOCK” control for 3 seconds.	

EN

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

6. Timer Control

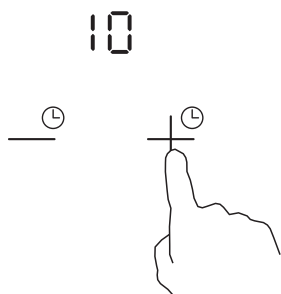
You can use the timer in two different ways:

- 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 99min.

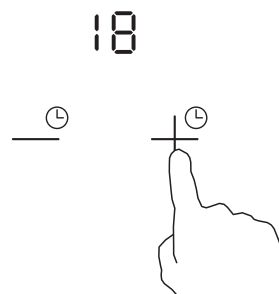
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

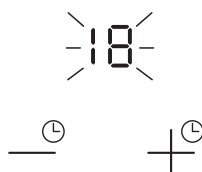
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch “+” the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



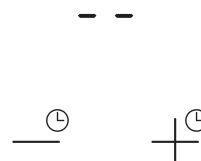
2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



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



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

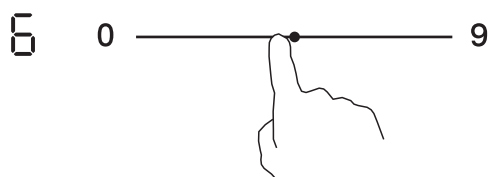


EN

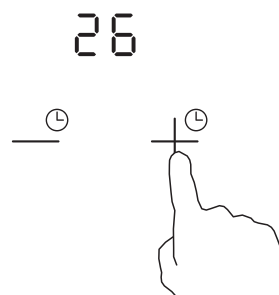
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

1. Touching the heating zone slider control.

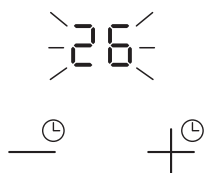


2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



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

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



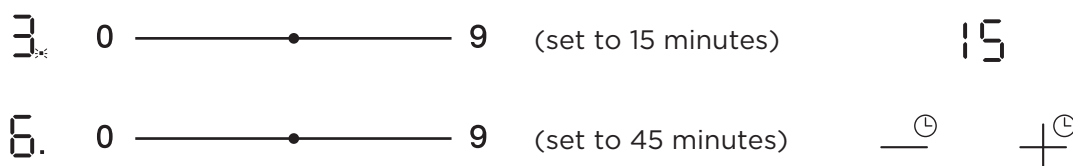
- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

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

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.

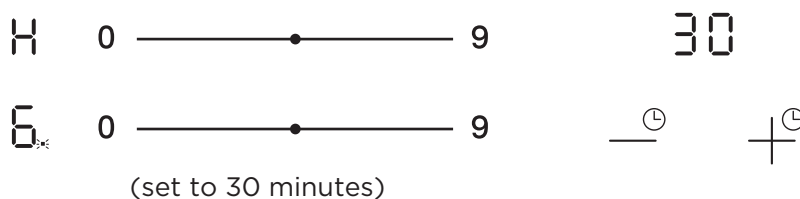
The shown as below:



EN

- 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.

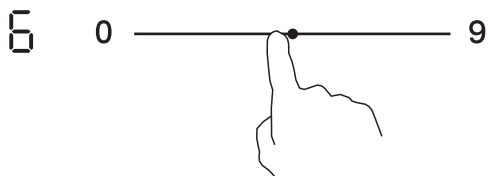
The shown as right:



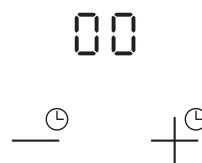
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the timer

1. Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer.



2. Touch and hold the timer control “-”, the timer decreases to “00” and the timer is cancelled.



7. Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

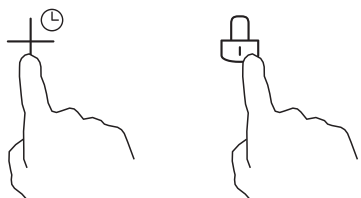
To enter Power Management Function

1. Turn on the hob, then long press “Lock” and “Timer +” keys at the same time for one second.

Note: If other Keys are operated after power on, the power management function cannot be entered.

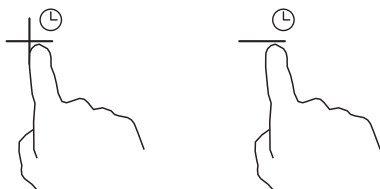
The current maximum power mode will be displayed on the timer indicator. (e.g. P5)

EN



To switch to another level

1. Press the “Timer +” or “Timer -” key.



There are 5 power levels, from “P5” to “P1”. The timer indicator will show one of them.

“P5” : the maximum power is 7.0kW.

“P4” : the maximum power is 5.8kW.

“P3” : the maximum power is 4.5kW.

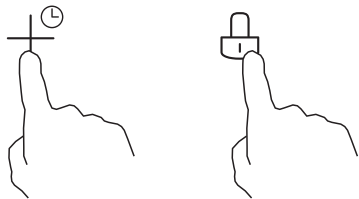
“P2” : the maximum power is 3.5kW.

“P1” : the maximum power is 2.8kW.

Confirmation and Exit Power Management Function

- 1. After the desired power setting mode is selected, long press “Lock” and “Timer +” keys at the same time for one second to save and exit power management function.

The hob will be turned off.



8. 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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

EN

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the 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 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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.

EN

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 dismantling the hob from the working surface.

(1) Troubleshooting

Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
--------------	---------	----------

Auto-Recovery

E1	Supply voltage is above the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor. (1#)	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT. (1#)	• 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.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	

EN

No Auto-Recovery

F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid. (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	• Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

(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.	

EN

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.

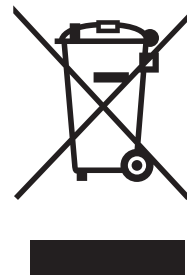
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

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



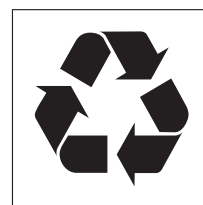
Compliance with RoHS Directive

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

EN

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.

Tabella 5a Regolamento (UE) n. 66/2014

Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico			
	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello		MIH740F98K0	
Tipologia di piano cottura		Piano cottura ad incasso	
Numero di zone e/o aree di cottura		1 area 2 zones	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)		Zone di cottura e area di cottura a induzione	
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	zona 1 21,0 zona 2 16,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zona 1 187,9 zona 2 182,8	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg

Table. 5a Regulation (EU) No 66/2014

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification		MIH740F98K0	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		1 area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	zone 1 21,0 zone 2 16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zone 1 187,9 zone2 182,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg



Plaque à induction

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MIH740F98KO

Avertissements : Avant d'utiliser ce produit, merci de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour toute référence ultérieure. La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer le produit.

Consulter votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails.

Le schéma ci-dessus n'est que pour référence. Merci de considérer l'apparence du produit réel comme la norme.

MOT DE REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi Midea ! Avant d'utiliser votre nouveau produit Midea, merci de lire attentivement ce manuel afin de vous assurer d'être à même d'utiliser les caractéristiques et fonctions de votre nouvel appareil en toute sécurité.

SOMMAIRE

MOT DE REMERCIEMENTS	01
CONSIGNES DE SECURITE	02
SPÉCIFICATION TECHNIQUE	07
INTRODUCTION PRODUIT	08
INSTRUCTIONS DE CUISSON	10
INSTALLATION	12
INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
DÉPANNAGE	27
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	30
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE	31
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES	32

FR

CONSIGNES DE SECURITE

Usage prévu

Les consignes de sécurité qui suivent ont pour but de prévenir les risques ou les dommages imprévus résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Merci de vérifier l'emballage et l'appareil à réception afin de vous assurer que tout est intact, cela afin de garantir un fonctionnement sûr. Si vous constatez des dommages, merci de contacter le détaillant ou le revendeur. Merci de noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour votre sécurité. Une utilisation non prévue peut entraîner des risques et la perte des droits à la garantie.

Explication des symboles



Danger

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



Avertissement sur la tension électrique

Ce symbole signale la présence d'un risque potentiellement mortel pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension.



Avertissement

Ce symbole signale un danger avec un niveau de risque intermédiaire qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

Ce symbole signale un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



Attention

Ce symbole signale une information importante (par exemple, un dommage matériel), mais pas un danger.



Respecter les instructions

Ce symbole signale qu'un technicien de service ne doit utiliser et entretenir cet appareil que conformément aux instructions d'utilisation.

FR

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser/mettre en service l'appareil et le conserver à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil pour une utilisation ultérieure !

Avertissement de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

Installation

Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer toute opération de maintenance sur l'appareil.
- La connexion à un bon système de câblage à la terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique ne doivent être effectués seulement par un électricien qualifié.
- Si ces conseils ne sont pas suivis, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchantes.
- Cela peut entraîner des blessures ou des coupures.

Mesures de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériel ou produits combustibles ne doit être placé sur l'appareil, à tout moment.
- Veuillez mettre ces informations à disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout risque, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit qui comprend un sectionneur fournissant une coupure totale de l'alimentation électrique.
- Ne pas installer correctement l'appareil pourrait invalider toute réclamation de garantie ou de réclamation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou avec un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

FR

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Attention: Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties actives.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut provoquer un incendie.
NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil.
L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Risque d'électrocution

- Ne pas faire cuire sur une plaque de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la plaque se brise ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement de l'alimentation secteur (interrupteur mural) et contacter un technicien qualifié.
- Eteignez la plaque de cuisson en retirant la prise murale avant le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- A défaut de suivre ces conseils, cela peut entraîner la mort.

Danger surface chaude

- Lors de l'utilisation, les éléments accessibles de cet appareil deviennent assez chauds et peuvent causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément, autre que les récipients adaptés, être en contact avec la plaque de cuisson en induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Gardez les enfants loin de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent être chauds. Vérifier que les poignées de casseroles ne surplombent pas d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des brûlures.

Risque de coupure

- La lame de rasoir du racleur du plateau de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est retiré. Utilisez avec extrême prudence et stocker l'appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces conseils pourrait entraîner des blessures ou coupures.

Mesures de sécurité importantes

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Le débordement cause de la fumée et des projections de graisse qui peuvent prendre feu.

- Ne jamais utiliser votre appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne jamais laisser d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser d'objets magnétisables (par exemple des cartes de crédit, cartes de mémoire) ou des dispositifs électroniques (par exemple, les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme décrit dans ce manuel (par exemple en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se mettre debout, ou monter sur celle-ci.
- Ne pas stocker des objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur la table de cuisson peuvent se blesser sévèrement.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil devrait avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur l'utilisation de l'appareil. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans les mettre eux-mêmes ou leur entourage en danger.
- Ne pas réparer ou remplacer quelconque partie de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne pas se tenir debout sur la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords irréguliers ou des casseroles qui peuvent glisser sur la surface verre induction car cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser des récurveurs ou d'autres agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires tels que: -le personnel de cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; -maisons de ferme; -Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; -les environnements de type chambre d'hôtes.
- **ATTENTION:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle Plaque à Induction.

Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instructions / Installation pour une référence ultérieure.

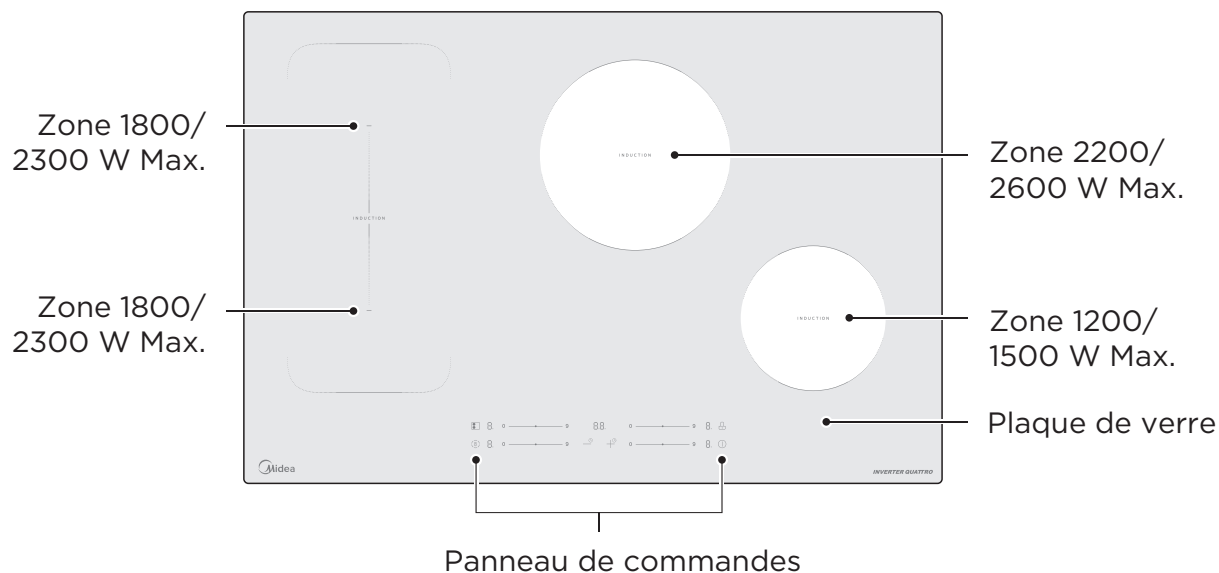
SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Plaque de cuisson	MIH740F98K0
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7000W
Taille du produit P×L×H(mm)	770X520X60
Dimensions A×B (mm)	740X490

Le poids et les dimensions sont approximatives. Car nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et le design sans préavis.

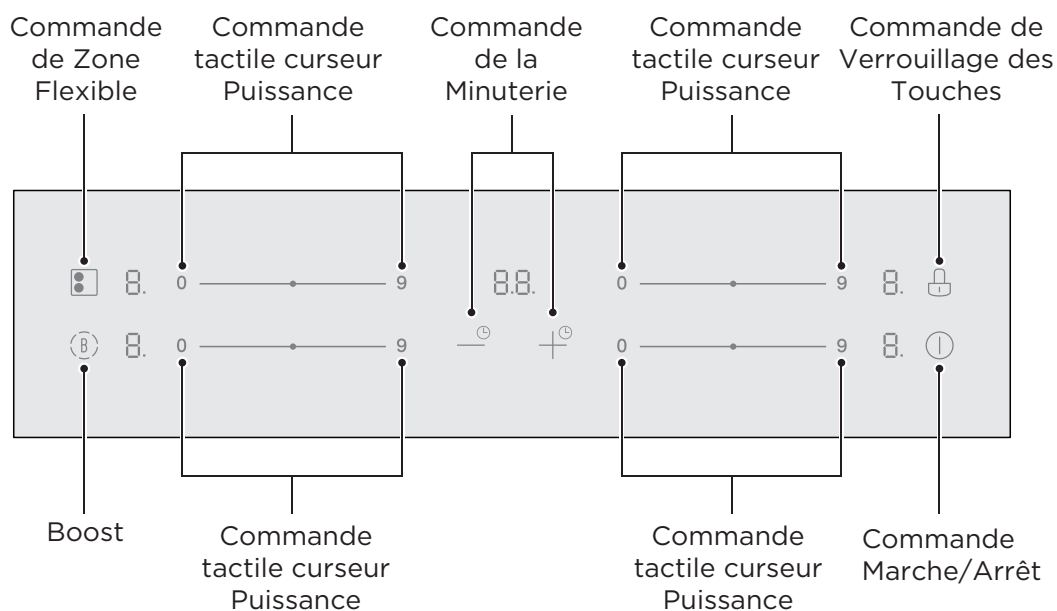
INTRODUCTION PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle

FR

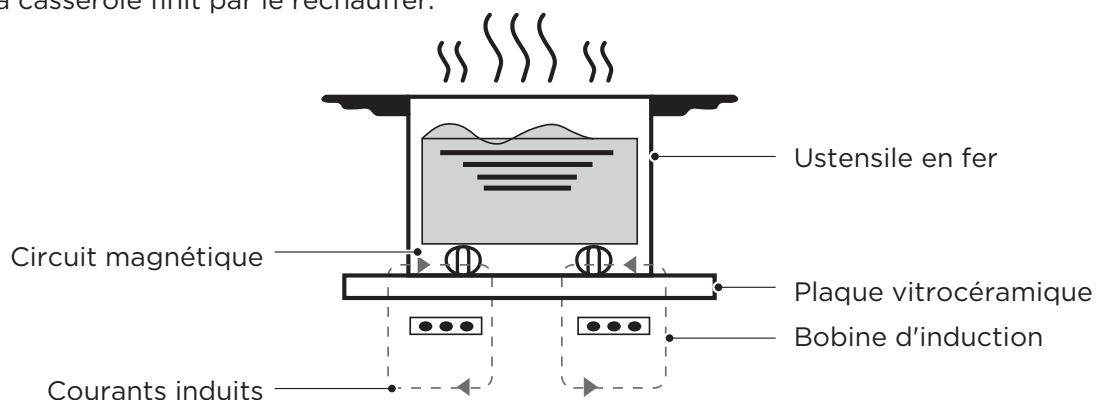


REMARQUE

Toutes les images de ce manuel sont fournies à titre d'explication uniquement. Toute divergence entre l'objet réel et l'illustration du dessin sera soumise à l'objet réel.

Principe de Fonctionnement

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre Nouvelle Plaque à Induction

- Lire ce guide, en accordant une attention particulière à la section 'Avertissements de Sécurité'.
- Retirer tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque à induction.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

 Prenez garde lorsque vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction PowerBoost. A des températures très élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément et cela présente un grand risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque la nourriture vient à ébullition, réduire le réglage de la température.
- À l'aide d'un couvercle vous pouvez réduire les temps de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Démarrer la cuisson sur une puissance élevée et réduire le réglage lorsque la nourriture est chaude.

Mijoter à feu doux, cuisson du riz

- Pour mijoter à feu doux, vous devez être en dessous du point d'ébullition, à environ 85 ° C, lorsque les bulles apparaissent parfois à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire la nourriture. Vous pouvez aussi faire cuire les sauces épaisses à base d'œufs et de farine en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur pour s'assurer que la nourriture est cuite correctement dans le temps recommandé.

Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

1. Placer la viande à une température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner les deux côtés du steak avec l'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude puis poser la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et comment vous souhaitez le cuire. Le temps de cuisson peut varier entre environ 2-8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour vérifier comment il est cuit - Plus le steak sera ferme, le « mieux cuisiné » il sera.
5. Laissez le steak se reposer sur une plaque chaude pendant quelques minutes pour qu'il soit tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok compatible en induction à base plat ou une grande poêle à frire.
2. Ayez tous les ingrédients et le matériel prêt. Sauter les ingrédients doit être rapide. Pour faire cuire de grandes quantités, il faut faire cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffer la poêle brièvement et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire la viande d'abord, mettez-la de côté et garder au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, diminuez la zone de cuisson sur une puissance inférieure, mettez à nouveau la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Faites chauffer les ingrédients légèrement pour vous assurer qu'ils soient bien chauds.
7. Servir immédiatement.

Détection des Petits Éléments

Lorsqu'une casserole de taille inadaptée ou non magnétique (en aluminium, par exemple), ou tout autre petit objet (couteau, fourchette, clé, par exemple) a été laissé sur la plaque de cuisson, celle-ci se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute. Le ventilateur continuera de cuire sur la plaque de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

Position de cuisson

Les paramètres ci-dessous sont seulement des directives générales. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre ustensile de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Expérimentez avec la plaque de cuisson à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Position de cuisson	Convenance
1 - 2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3 - 4	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9/b	• Sautés • Brûlant • Apporter la soupe à ébullition • Eau bouillante

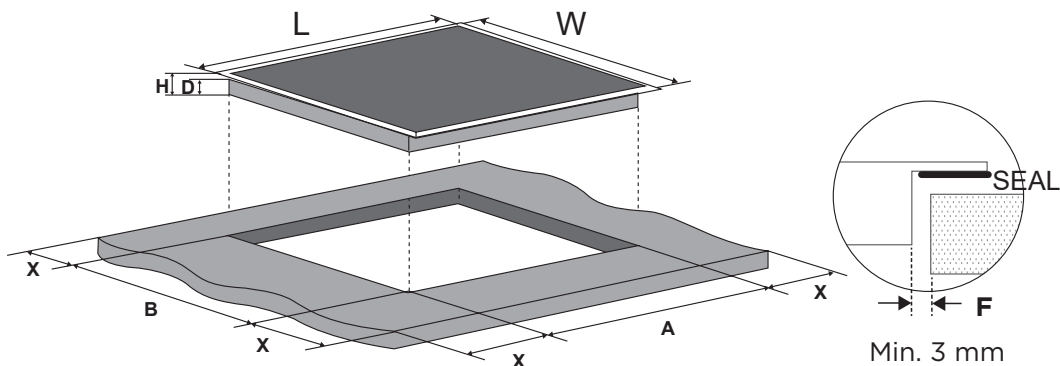
FR

INSTALLATION

Sélection de l'équipement d'installation

Découper la surface de travail en fonction des dimensions indiquées sur l'image.
 Aux fins d'installation et d'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou.
 Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau (Le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail, sauf s'ils sont imprégnés) de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter une déformation plus importante causée par le rayonnement de la plaque chaude.
 Comme indiqué ci-dessous:

REMARQUE: La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

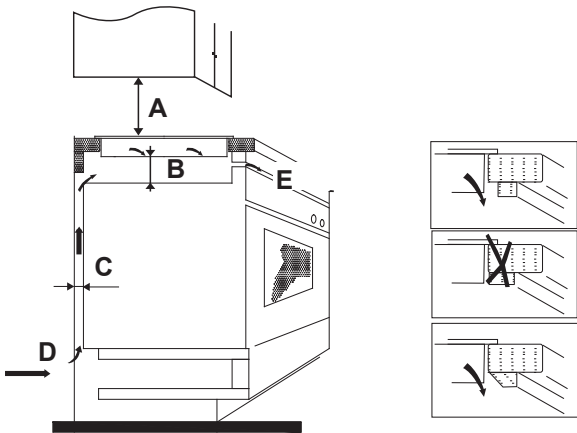


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

FR

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson en induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurer la plaque de cuisson en induction est en bon état de marche. Comme indiqué ci-dessous

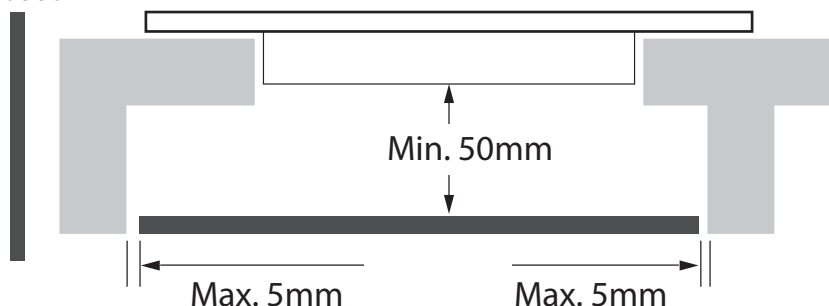
REMARQUE: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

AVERTISSEMENT: Assurer une Ventilation Adéquate

Vérifier que la plaque vitro induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson en surchauffe, ou tout choc électrique imprévisible pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson. Suivre les instructions ci-dessous.



- ⚠ Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.
- ⚠ • Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

- Le plan de travail est carré et à niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec l'espace nécessaire.
- Le plan de travail est fabriqué dans une matière résistante à la chaleur et isolée.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation sera conforme à toutes les exigences en termes de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolation approprié permettant une déconnexion totale de l'alimentation secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les normes et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur d'isolation doit être d'un type agréé et assurer une séparation des contacts par entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les normes de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client lorsque la plaque de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consulter les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sont utilisées pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur d'isolation sera facilement accessible par le client.

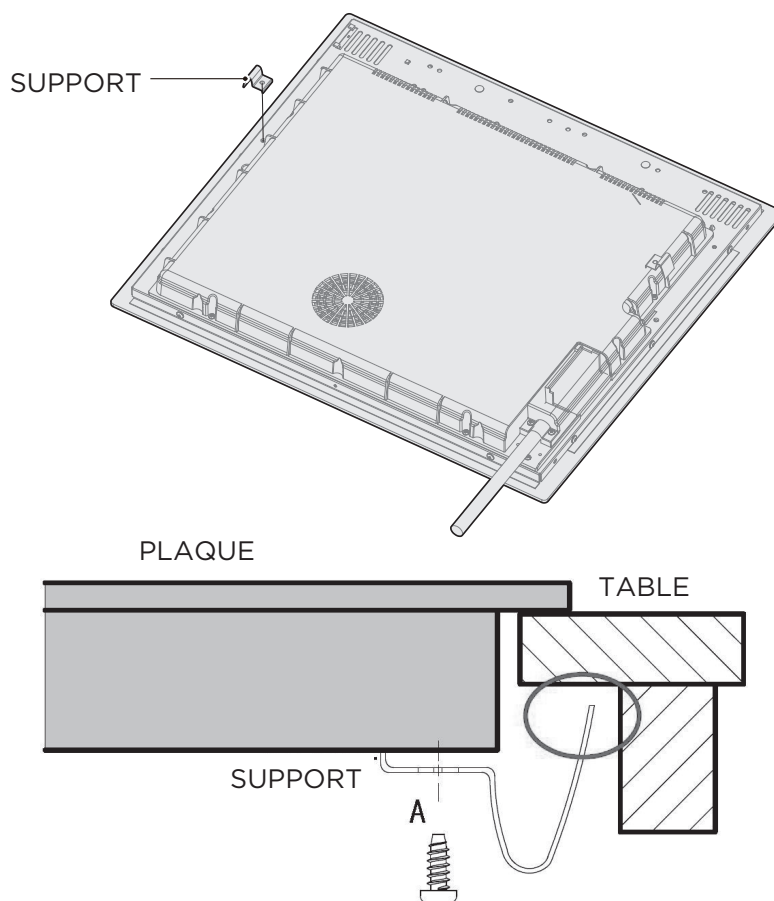
Avant de placer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage au besoin). Ne pas forcer sur les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Après l'installation, fixer la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant les 4 supports sur la partie inférieure de la plaque (voir illustration).

Ajuster la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



FR

! En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

Précautions à prendre

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Merci de ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque de cuisson par induction doit être installée de manière à assurer un rayonnement optimal de la chaleur afin d'améliorer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson induite au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les couches intermédiaires et adhésives doivent être résistantes à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

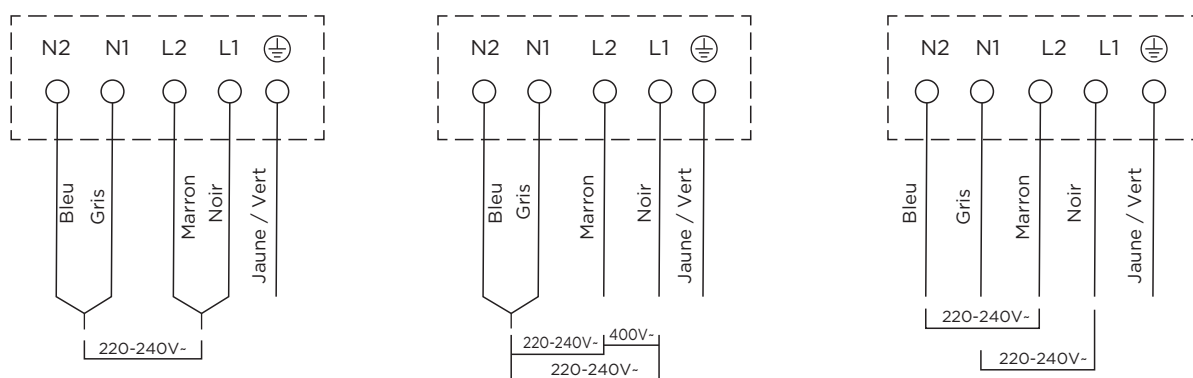
⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée. Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, cela pouvant provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C.

⚠ Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification nécessaire.

Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



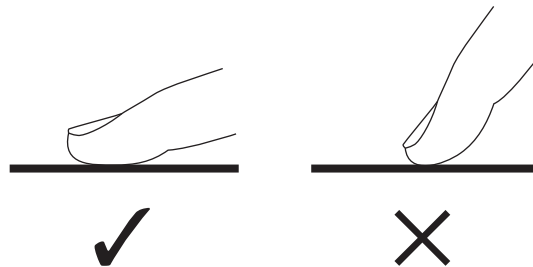
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique soit correcte et qu'elle est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou compressée.
- Le câble doit être vérifiée régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.

⚠ La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la plaque de cuisson ne sont pas accessibles une fois l'installation effectuée.

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

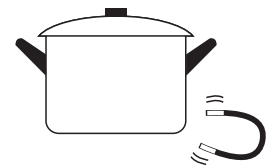
Commande tactile

- Les contrôles réagissent au toucher, de sorte que vous n'ayez pas à exercer de pression.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres et sec, et qu'il n'y ait pas d'objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) qui les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les contrôles difficiles à utiliser.

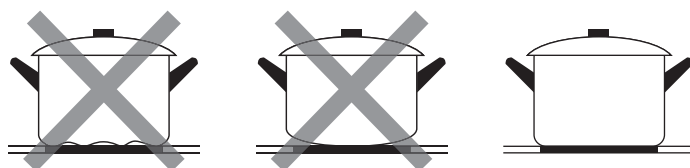


Choisir les bons ustensiles de cuisine

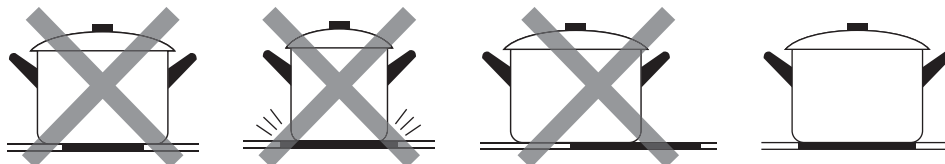
-  • N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
 - Si vous ne disposez pas d'un aimant:
 1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
 - Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
 - Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base risquant de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
 - Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter la cuisson et la détection de la casserole.
 - Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



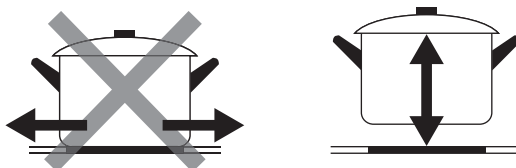
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- Vérifier que la base de votre casserole soit lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle soit de la même taille que la zone de cuisson. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant une casserole un peu plus large, l'énergie sera utilisée au maximum de son efficacité. Si vous utiliser une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrer toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



Dimension du Panoramique

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Afin d'obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, merci de placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

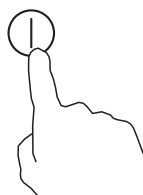
FR

Zone de cuisson	Diamètre de la base des ustensiles de cuisine à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180
210mm	160	210

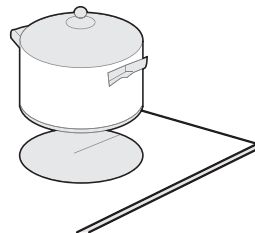
Comment utiliser

Commencer la cuisson

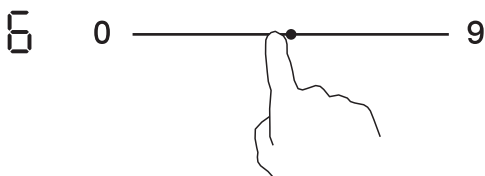
1. Appuyer sur la commande Marche/Arrêt.
Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "--" ou "- -", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.



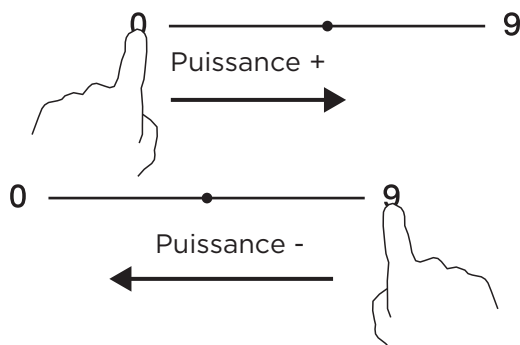
2. Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. En touchant le curseur de la zone de cuisson, le voyant situé à côté de la touche clignote.



4. Sélectionner un réglage de chaleur en touchant la commande à glissière.
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur en 1 minute, la table de cuisson en induction se met automatiquement hors tension. Vous devez alors recommencer de l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson.



FR

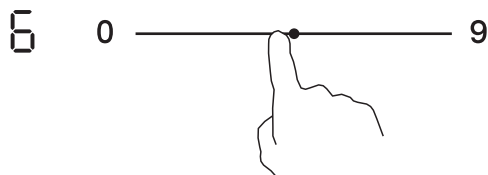
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

- vous n'avez pas placé une casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

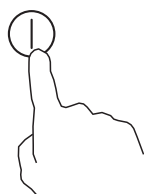
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

2. Terminer la cuisson

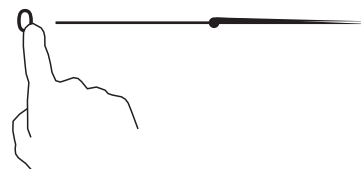
1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



3. Eteindre la plaque de cuisson entière en touchant la commande Marche/Arrêt.



2. Eteindre la zone de cuisson en touchant le curseur sur "0". Assurez-vous que l'écran affiche "0".



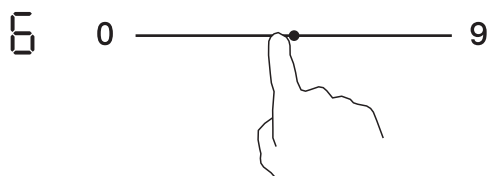
4. Faire attention aux surfaces chaudes
«H» affiche la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque chauffante qui est encore chaude.



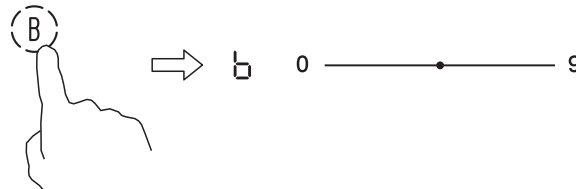
3. Utiliser la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson.

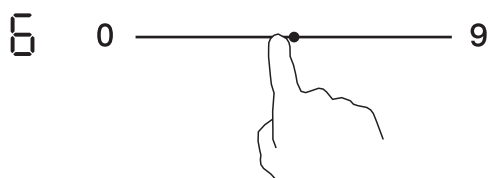


2. Toucher le bouton "B", l'indicateur de zone affiche "b" et la puissance atteint Max.

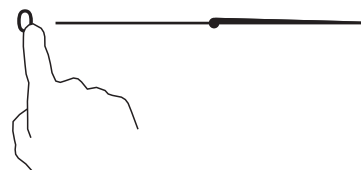


Annuler la fonction Boost

1. Appuyer sur la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Désactiver la zone de cuisson en plaçant le curseur sur « 0 ». Vérifier que l'écran affiche « 0 ».



REMARQUE

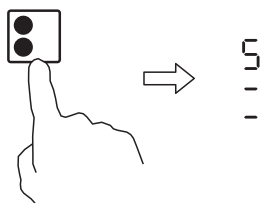
- Cette fonction est disponible pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

4. Zone flexible

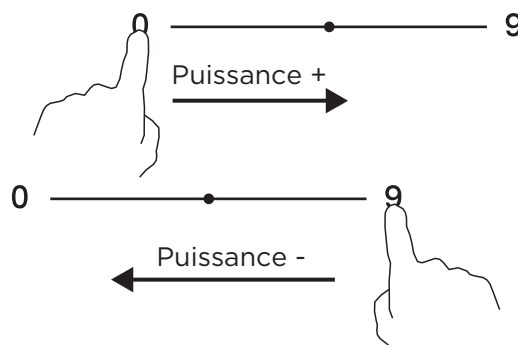
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon les besoins de cuisson à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.

Comme une seule grande zone

1. Pour activer la zone libre comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.

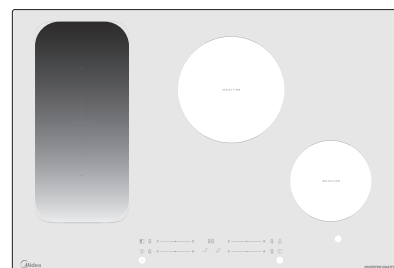
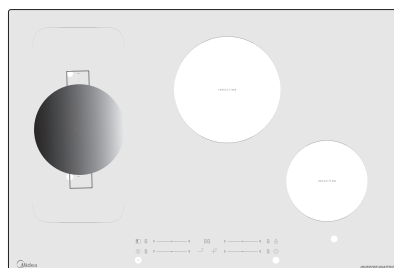
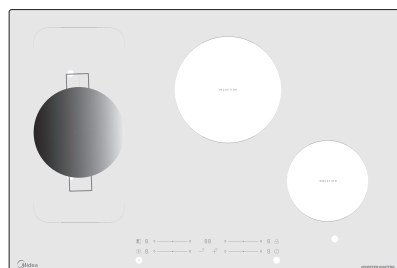


2. Désactiver la zone de cuisson en plaçant le curseur sur « 0 ». Vérifier que l'écran affiche « 0 ».



Comme il s'agit d'une grande zone, nous suggérons d'utiliser les éléments suivants :

Ustensiles de cuisine : ustensiles de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables).



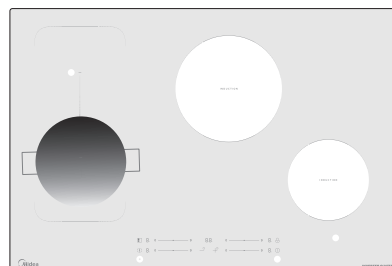
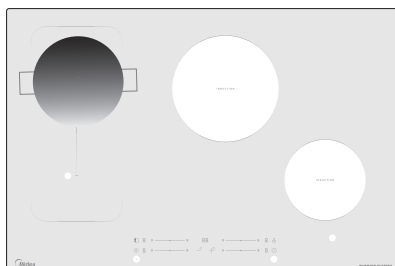
FR

Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car elles pourraient affecter la cuisson de l'appareil.

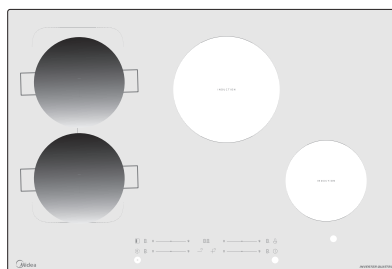
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez choisir entre deux types de cuisson.

1. Placer une casserole sur la zone flexible.



2. Placer deux casseroles sur la zone flexible.



REMARQUE

- Veiller à ce que la casserole soit plus grande que 14 cm.

5. Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher l'utilisation involontaire (par exemple les enfants peuvent allumer accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf " Marche/Arrêt " sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Toucher la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".
Pour déverrouiller les commandes	
Maintenir la commande de verrouillage appuyée pendant un moment.	

-  Lorsque la plaque de cuisson est en mode verrouillée, toutes les commandes sauf Marche/Arrêt ① sont désactivés, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.

FR

6. Commande de la Minuterie

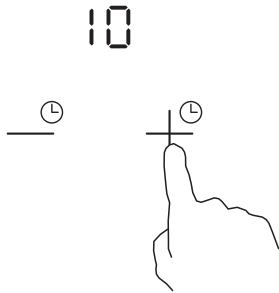
Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée. La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

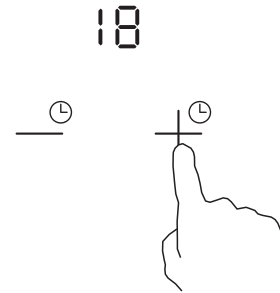
a) Utilisation de la minuterie comme compte à rebours

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

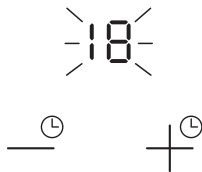
1. Vérifier que la plaque de cuisson est allumée.
Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.
Toucher « + » les commandes de la minuterie.
Le témoin de la minuterie se met à clignoter et « 10 » s'affiche sur l'écran de la minuterie.



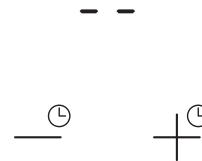
2. Régler l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie Conseil : Toucher une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter l'heure d'une minute.
Toucher et maintenir la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



3. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.
L'écran affiche le temps restant et le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



4. L'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche « - » lorsque le réglage est terminé.

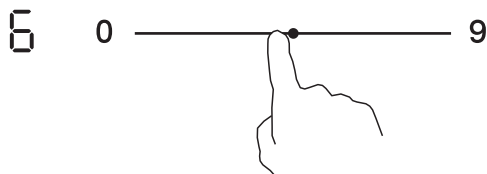


FR

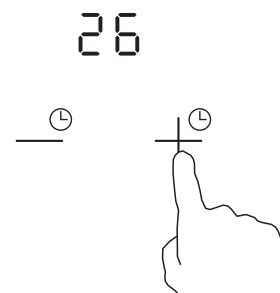
b) Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

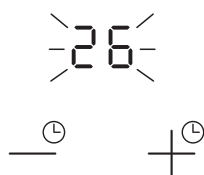
1. Toucher le curseur de la zone de cuisson.



2. Régler l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie Conseil : Toucher une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter l'heure d'une minute.
Si vous touchez et maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie, vous diminuerez ou augmenterez la durée de 10 minutes.



3. Lorsque la durée est établie, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.
REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone qui est sélectionnée.

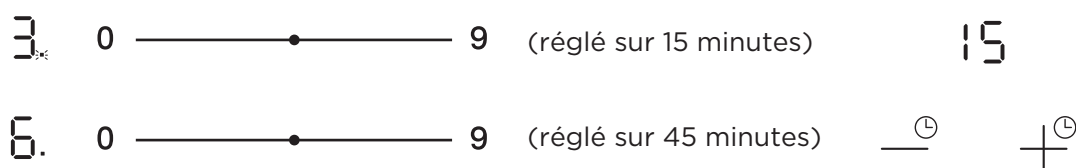


4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

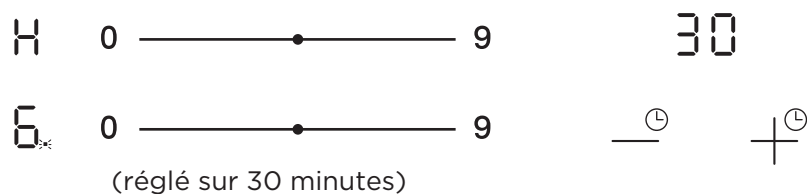
 Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

Etablir plus de zones:

1. Les étapes pour définir plusieurs zones sont similaires à celles de la définition d'une zone ; Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes indique la minuterie. Le point de la zone correspondante clignote.



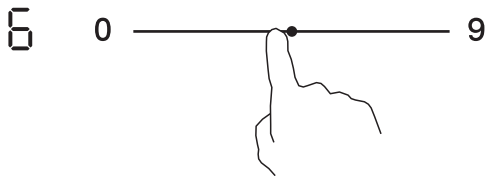
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, elle affiche la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote.



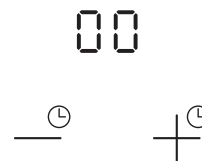
3. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affiche dans l'indicateur de minuterie.

c) Annulation de la minuterie

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la minuterie.



2. Toucher et maintenir la commande de la minuterie « - », la minuterie diminue jusqu'à « 00 » et la minuterie est annulée.



7. Fonction de Gestion de la Puissance

Il est possible de définir un niveau maximal d'absorption de puissance pour la table de cuisson à induction, en choisissant différentes plages de puissance.

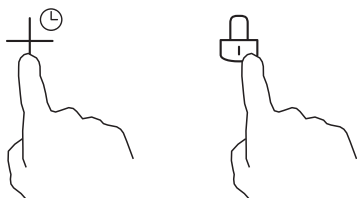
Les tables de cuisson à induction sont capables de se limiter automatiquement pour fonctionner à une puissance inférieure, afin d'éviter tout risque de surcharge.

Pour accéder à la Fonction de Gestion de la Puissance

1. Allumer la table de cuisson, puis appuyer simultanément sur les touches « Lock » et « Timer + » pendant une seconde.

Remarque : Si d'autres touches sont actionnées après la mise sous tension, il est impossible d'accéder à la fonction de gestion de puissance.

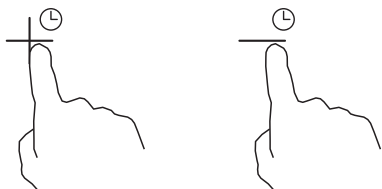
Le mode de puissance maximale actuel s'affiche sur l'indicateur de la minuterie. (par exemple, P5)



FR

Pour passer à un autre niveau

1. Appuyer sur la touche « Timer + » ou « Timer - ».



Il existe 5 niveaux de puissance, de « P5 » à « P1 ».

Le témoin de la minuterie affichera l'un d'entre eux.

« P5 » : la puissance maximale est de 7,0 kW.

« P4 » : la puissance maximale est de 5,8 kW.

« P3 » : la puissance maximale est de 4,5 kW.

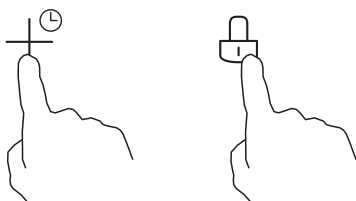
« P2 » : la puissance maximale est de 3,5kW.

« P1 » : la puissance maximale est de 2,8 kW.

Confirmation et Sortie de la Fonction de Gestion de la Puissance

1. Après avoir sélectionné le mode de réglage de l'alimentation souhaité, appuyer simultanément sur les touches « Lock » et « Timer + » pendant une seconde pour enregistrer et quitter la fonction de gestion de la puissance.

La table de cuisson s'éteindra.



8. Durées de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisinière. Les durées de fonctionnement par défaut suivant les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de fonctionnement par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole sera retirée, la plaque à induction pourra cesser de chauffer immédiatement et la plaque s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi?	Comment?	Important!
Salissure sur le verre (empreintes de doigt, les marques, les taches laissées par les retombées alimentaires ou non-sucrés sur le verre)	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaque de cuisson lorsque que le verre est encore tiède (mais pas chaud!) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• Lorsque l'alimentation de la plaque de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude », mais la zone de cuisson peut être encore chaude! Faites très attention. • Les éponges à récurer lourdes, les tampons à récurer en nylon et les agents de nettoyage agressifs/abrasifs peuvent rayer le verre. Toujours lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est approprié. • Ne jamais laisser les résidus du nettoyage sur la plaque de cuisson: le verre peut être tachée.
Débordements, fonds, et déversements sucrée chaude sur le verre	Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau à palette ou une lame adapté pour la plaque de cuisson vitroinduction, mais faites attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson: 1. Couper l'alimentation de la table de cuisson de la prise murale. 2. Maintenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et gratter les salissures ou le déversement dans un endroit frais de la plaque de cuisson. 3. Nettoyer la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour «les salissures de tous les jours sur le verre» ci-dessus.	• Enlever dès que possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les retombées. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. • Risque de coupe: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame est coupante. Utiliser avec précaution et toujours stocker dans un lieu sûr et hors de portée des enfants.
Retombées sur les commandes tactiles	1. Couper l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Faire tremper le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone avec une serviette en papier de sorte que la zone soit complètement sèche. 5. Mettez de nouveau la plaque de cuisson en marche.	• La plaque de cuisson peut biper et s'éteindre, et les commandes tactiles ne plus fonctionner, lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous que la zone de contrôle soit sèche avant de mettre la plaque de cuisson en marche.

DÉPANNAGE

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

Problèmes	Causes possibles	Ce qu'il convient de faire!
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque vitroinduction est reliée à la source d'alimentation et qu'il est sous tension. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans la zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appeler un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne fonctionnent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir les instructions dans la section 'Utilisation de votre plaque de cuisson en induction'.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine couche d'eau sur les commandes ou vous utilisez peut-être la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine à bords irréguliers. Récupérant abrasif ou produits de nettoyage utilisés inadaptés	Utiliser des ustensiles avec des bases plates et lisses. Voir «Choisir les bons ustensiles de cuisine». Voir la section 'Entretien et nettoyage.
Certaines casseroles font des bruits de craquements ou des cliquetis.	Cela peut être causé par la structure de votre ustensile de cuisine (les couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour un ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement de votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous ayez éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne pas couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau du mur pendant que le ventilateur fonctionne.
La casserole ne chauffe pas et apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section "Choisir le bon ustensile de cuisson". Centrer la casserole et vérifier que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson).	Défaillance technique.	Merci de noter les lettres et les chiffres de l'erreur, couper l'alimentation de la plaque à induction au niveau de la prise murale et contacter un technicien qualifié.

FR

Contrôle et Affichage des Défaillances

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la plaque de cuisson du plan de travail.

(1) DÉPANNAGE

Code de défaillance survenant lors de l'utilisation par le client et Solution;

Code de Défaillance	Problème	Solution
---------------------	----------	----------

Reprise Automatique

E1	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	• Merci de vérifier si l'alimentation électrique est normale. • Mettre sous tension après le retour à la normale de l'alimentation électrique.
E2	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de plaque céramique. (1#)	• Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. • Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée du capteur de plaque céramique. (2#)	
E5	Température élevée de l'IGBT. (1#)	• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. • Touchez le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'unité. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E6	Température élevée de l'IGBT. (2#)	

Pas de Reprise Automatique

FR

F3/F6	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	• Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F4/F7	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - invalide. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Défaillance du capteur de température IGBT-- (court-circuit/ouvert circuit pour 1#)	• Remplacer la carte d'alimentation.
FC /FD	Défaillance du capteur de température IGBT-- (court-circuit/ouvert circuit pour 2#)	

2) Défaillances Spécifiques et Solutions

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
L'indicateur LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la prise est bien connecté à la prise murale et qu'elles fonctionnent.	
	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	le circuit d'alimentation accessoire est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation accessoire.	
	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED est anormal.	Le circuit d'affichage est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
Le Témoin du Mode de Cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la plaque de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée d'air ou la sortie d'air peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier si le ventilateur fonctionne correctement; si ce n'est pas le cas, remplacer le ventilateur.	
	le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
La cuisson s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage indique le symbole clignotant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utiliser l'ustensile de cuisine approprié (consulter le manuel d'instructions).	Le circuit de détection de casserole est endommagé, remplacer le circuit d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit		
	La cuisinière a surchauffé;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température revienne à la normale. Appuyer sur le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone) affichent "u".	Défaillance au niveau de la connexion entre le circuit d'alimentation accessoire et le circuit d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	Le circuit d'affichage de la pièce de communication est endommagé.	Remplacer le circuit d'affichage.	
	Le circuit d'alimentation est endommagé.	Remplacer le circuit d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un son anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les éléments ci-dessus reposent sur le jugement et l'inspection de défaillances courantes. Merci de ne pas démonter l'appareil par vous-même afin d'éviter tout danger et tout dommage à la plaque à induction.

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

Le logo , les marques verbales, le nom commercial, l'habillage commercial et toutes les versions de ces éléments sont des actifs précieux de Midea Group et/ou de ses filiales ("Midea"), auxquels Midea appartient en tant que marques commerciales, droits d'auteur et autres droits de propriété intellectuelle, ainsi que l'intégralité du fonds de commerce dérivé de l'utilisation d'une partie de la marque Midea. L'utilisation de la marque Midea à des fins commerciales sans le consentement écrit préalable de Midea peut constituer une contrefaçon de marque ou une concurrence déloyale en violation des lois applicables.

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

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

MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

Ce produit est conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers au terme de sa vie utile. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Afin de trouver ces systèmes de collecte, merci de contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences potentiellement néfastes pour l'environnement et la santé humaine.



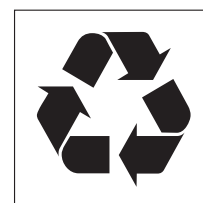
Conformité avec la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive européenne RoHS (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

FR

Informations sur le paquet

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations environnementales nationales. Ne pas jeter les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Les apporter aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de la fourniture des services convenus avec le client, nous acceptons de nous conformer sans restriction à toutes les stipulations de la loi sur la protection des données applicable, conformément aux pays convenus dans lesquels les services au client seront fournis, ainsi que, le cas échéant, au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) de l'UE.

En règle générale, notre traitement des données vise à remplir notre obligation contractuelle envers vous et, pour des raisons de sécurité des produits, à préserver vos droits dans le cadre des questions de garantie et d'enregistrement des produits. Dans certains cas, mais uniquement si une protection appropriée des données est assurée, les données à caractère personnel peuvent être transférées à des destinataires situés en dehors de l'Espace Economique Européen.

De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter via **MideaDPO@midea.com**.

Service client

Votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

En cas de question, veuillez contacter notre centre de service client local.

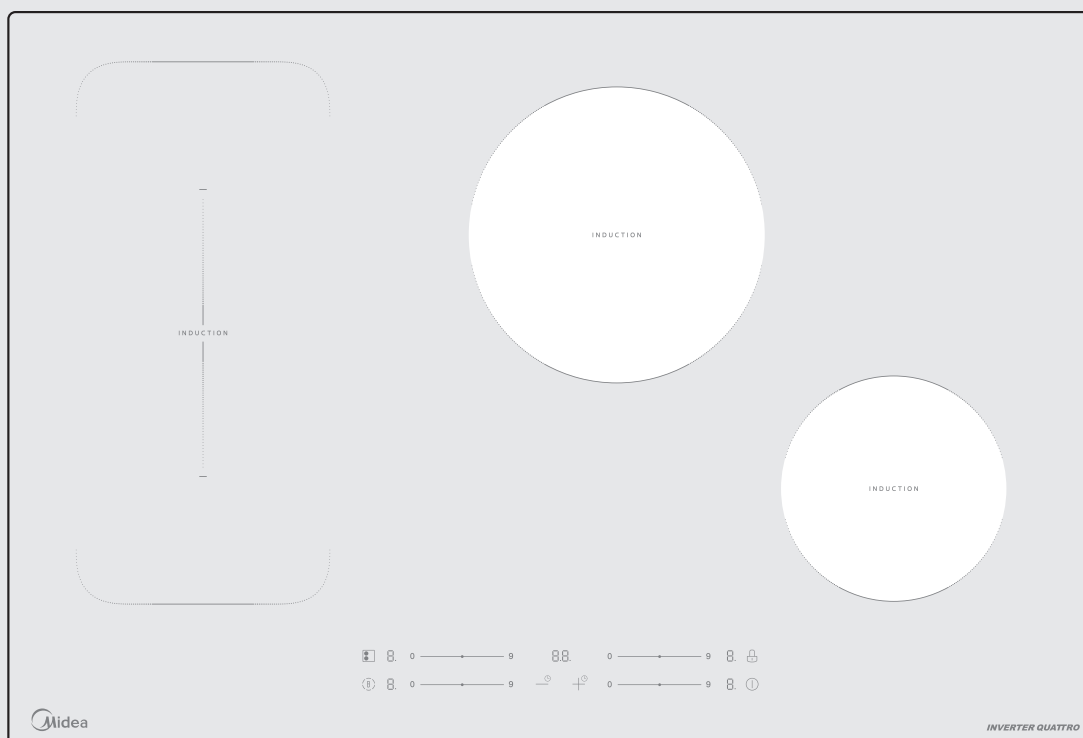
FR France : 04 42 97 07 26 ou serviceclient_fr@midea.com

Tableau. 5a Règlement (UE) n° 66/2014

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		MIH740F98K0	
Type de plaque de cuisson		Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson		1 area 2 zones	
Technologie de cuisson (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)		Zones de cuisson à induction et zone de cuisson	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	zona 1 21,0 zona 2 16,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson calculée par kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zona 1 187,9 zona 2 182,8	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg

Table. 5a Regulation (EU) No 66/2014

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification		MIH740F98K0	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		1 area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	zone 1 21,0 zone 2 16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zone 1 187,9 zone2 182,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg



Placa de inducción

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MIH740F98K0

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o con el fabricante para obtener más información. El diagrama de arriba es sólo una referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como estándar.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	16
CUIDADO Y LIMPIEZA	26
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	30
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	31
AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS	32

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato 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. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.



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

Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

ES

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su hornilla.

INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo de cortes

- ¡Cuidado! Los bordes del panel tienen filos.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Entregue esta información a la persona responsable por la instalación del equipo, ya que con ello sus costos de instalación podrían verse reducidos.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y puesto a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente calificada.
- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
- No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.

ES

- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del mismo o indicadas por el fabricante en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

ES

USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una hornilla que se halle rota o quebrada. Si la superficie de la hornilla se rompe o quiebra, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico calificado.
- Apague la hornilla desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una descarga eléctrica o incluso la muerte.

Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas.
- Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de hornilla queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.

- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - granjas
 - para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial;
 - establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

ES

Felicidades por la adquisición de su nueva hornilla de inducción.

Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

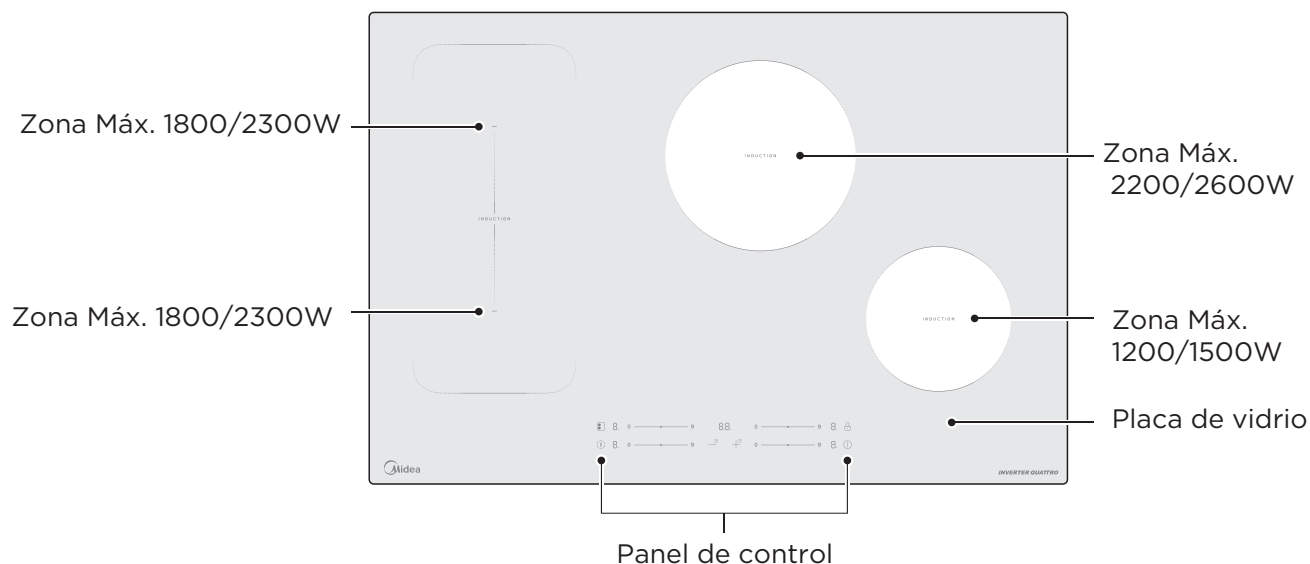
ESPECIFICACIONES

Placa de cocina	MIH740F98K0
Zonas de cocción	4 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7000W
Tamaño del producto L×A×A (mm)	770X520X60
Dimensiones de montaje A×B (mm)	740X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

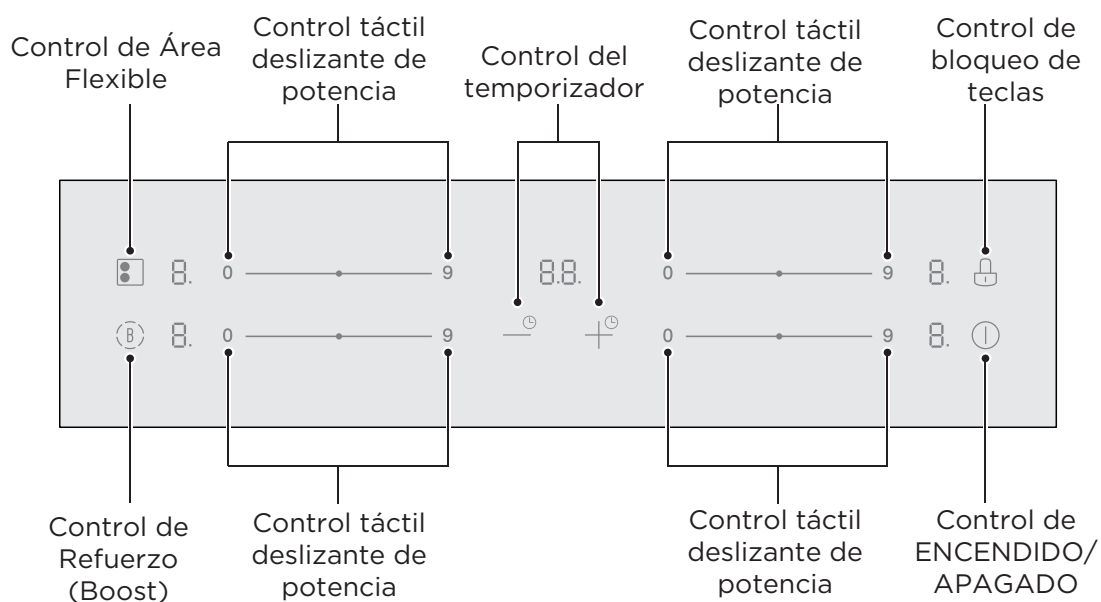
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

ES

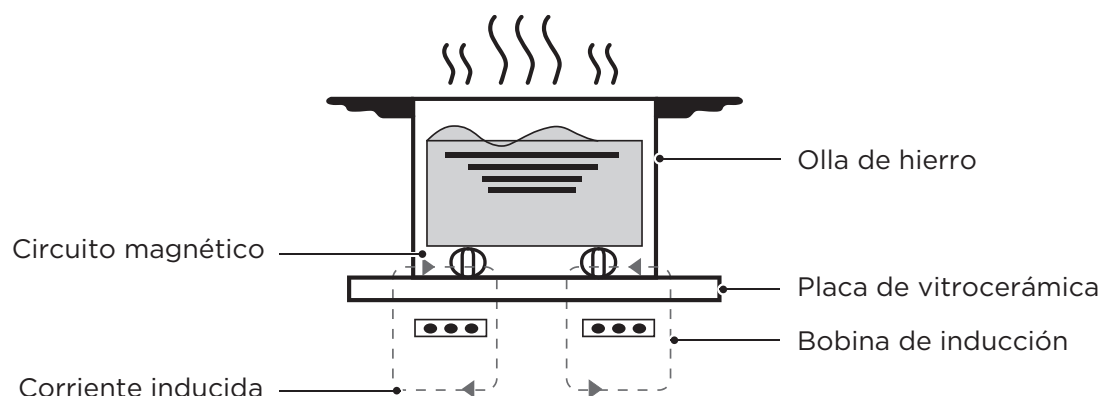


● NOTA

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

Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su hornilla de inducción.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

 Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

Detección de pequeños artículos

- Si se dejara una bandeja no magnética (p. e., de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la hornilla, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la hornilla de inducción durante 1 minuto más.

Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su placa vitrocerámica hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

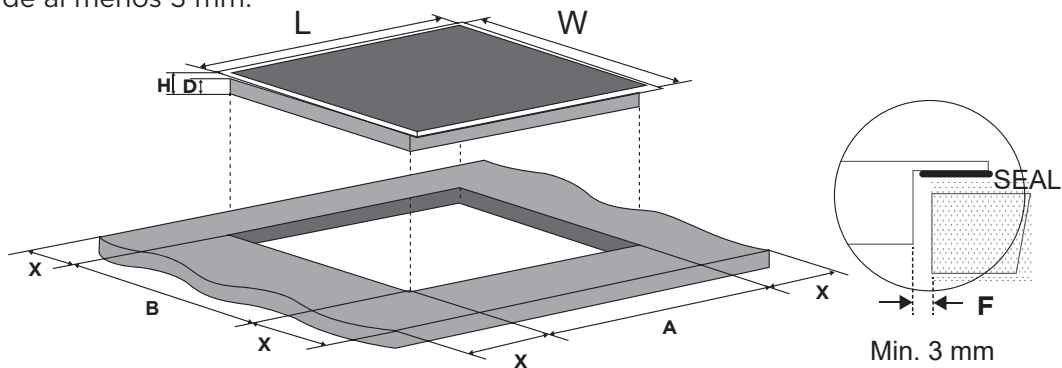
Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocción de pasta
9/b	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:

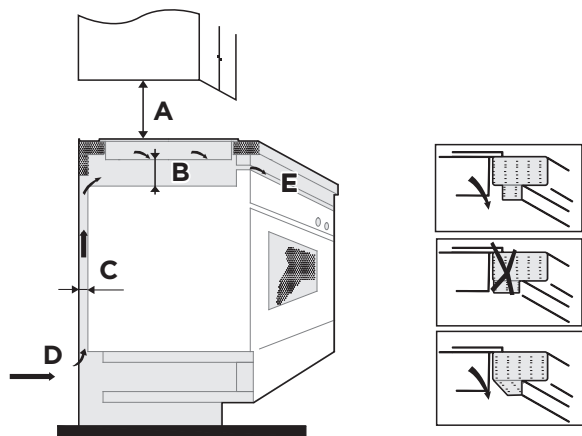
● Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la hornilla y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

ES Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la hornilla de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

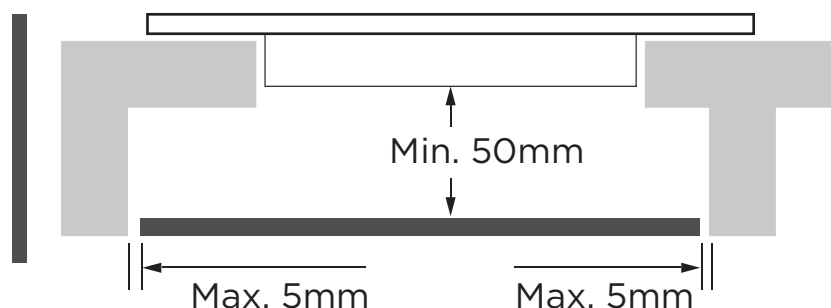
● Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la hornilla cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujeta por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la hornilla. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



- ⚠ Todo alrededor del exterior de la hornilla, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la hornilla en su sitio.
- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
- La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
- Si instala la hornilla sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
- El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
- El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la hornilla ya esté instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

ES

Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la hornilla.
- Si la hornilla se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la hornilla.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

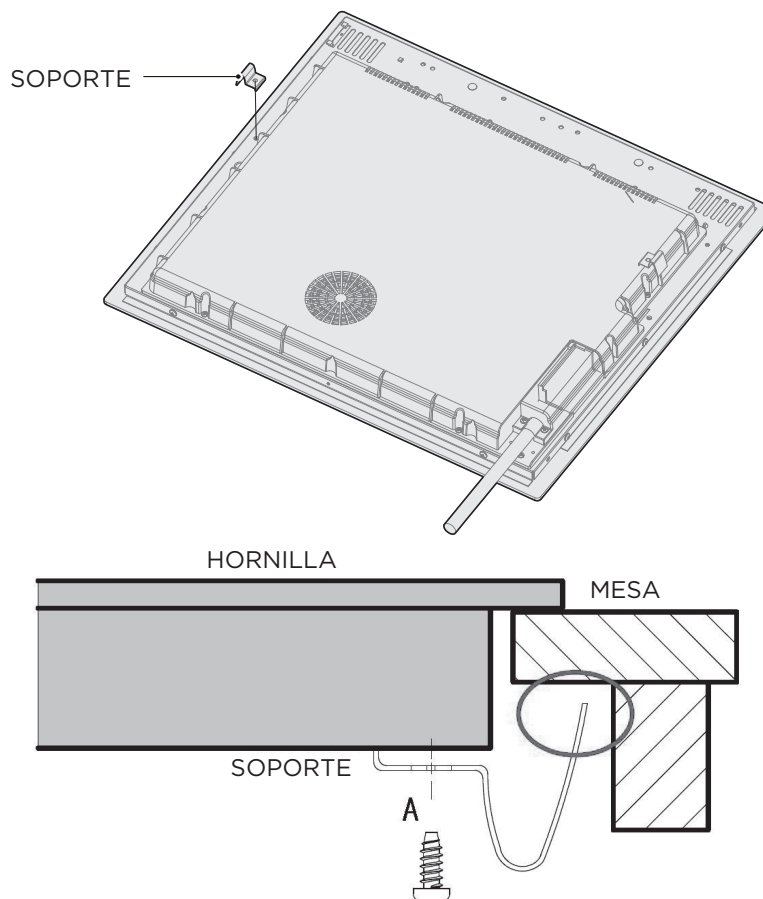
Antes de ubicar los soportes de sujeción

El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la hornilla.

Ajuste de la posición del soporte

Sujete la hornilla sobre la superficie de trabajo valiéndose de 2 soportes en la parte inferior de la hornilla (vea la ilustración) tras la instalación.

Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.



ES

⚠ Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

Avisos

1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico

⚠ Esta hornilla deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

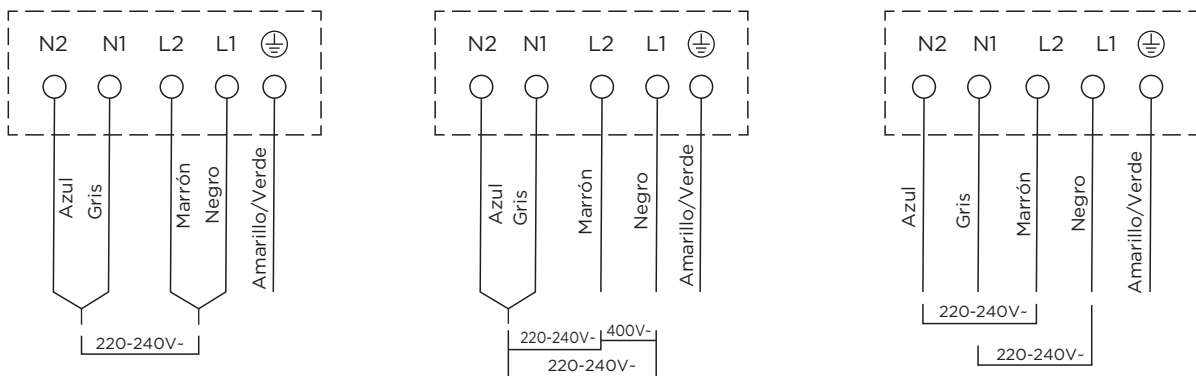
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la hornilla.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.

A fin de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.

El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

⚠ Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.

En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.



- Si el cable s'ha danyat o s'ha de substituir, l'operació l'ha de dur a terme un agent postvenda amb eines dedicades per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.
- L'instal·lador ha de vetllar perquè s'hagi realitzat la connexió elèctrica correcta i que s'ajusti a la normativa de seguretat.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de ser revisat regularment i tan sols l'ha de substituir un tècnic autoritzat.

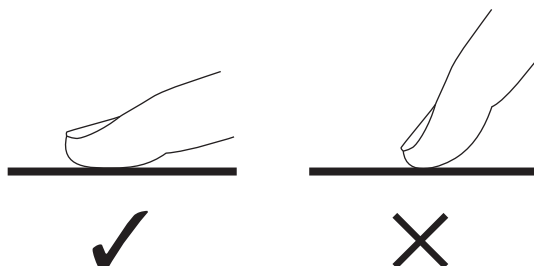
⚠ La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no són accessibles després de la instal·lació.

ES

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Controles táctiles

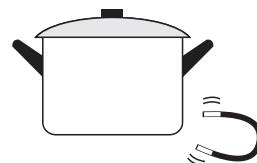
- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



Elección de los utensilios correctos



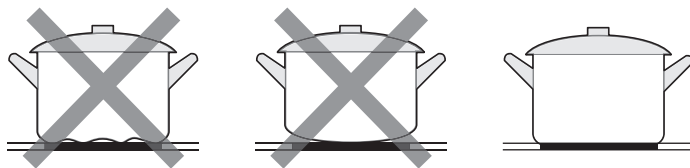
- Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes.
Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
 2. Si la  pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.



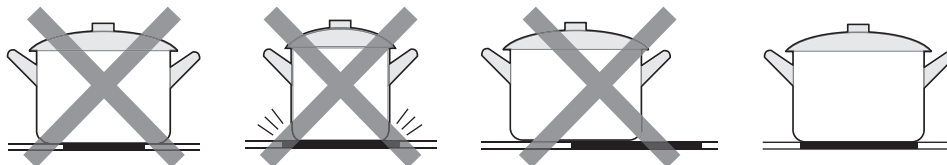
- Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte de la sartén que es ferromagnética solo cubre una parte de la base, solamente esa zona se calentará, y es posible que el resto de la base no alcance la temperatura adecuada para cocinar.
- Si la zona ferromagnética de la sartén no es uniforme y contiene otros materiales, como el aluminio, esto puede influir en el proceso de calentamiento y en la capacidad de detección de la sartén.
- Si la base de la sartén se asemeja a las que se muestran en las imágenes siguientes, es posible que no sea detectada por el dispositivo.



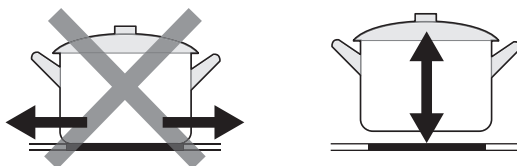
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la hornilla no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.



- Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta un cierto límite, al diámetro de la olla. No obstante, el fondo de la olla o sartén debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

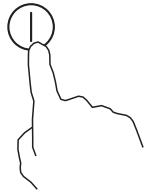
Zona de cocción	El diámetro de la base de los utensilios de cocina para inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180
210mm	160	210

ES

Cómo utilizar

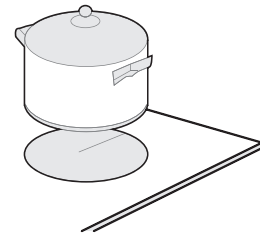
1. Comienzo de la cocción

1. Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "--" o "- -", indicando así que la hornilla de inducción ha entrado en el modo de espera.

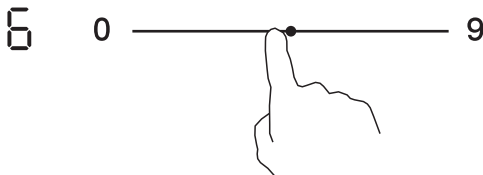


2. Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.

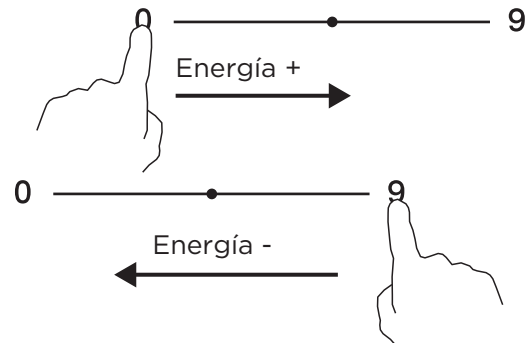


3. Toque el control de selección de la zona de calentamiento y un indicador junto al mismo se iluminará en forma intermitente.



4. Seleccione una opción de calentamiento tocando los controles deslizantes.

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Necesitará comenzar otra vez desde el paso 1.
- Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla  parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

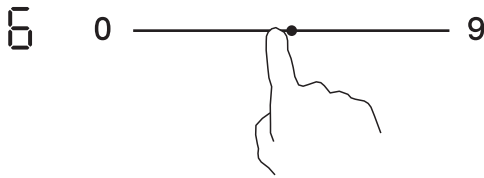
Ello significa que:

- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.

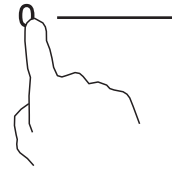
A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción. La pantalla se apagará automáticamente si después de 2 minutos no coloca una olla adecuada.

2. Finalización de la cocción

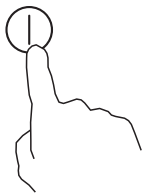
1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción deslizando hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



3. Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.



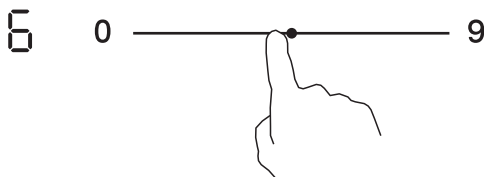
4. Tenga cuidado con las superficies calientes. La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.



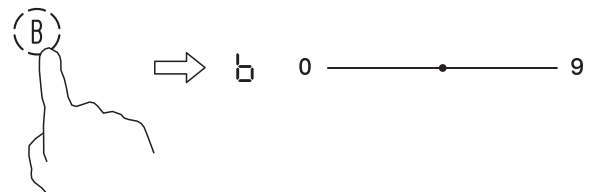
3. Uso de la función de refuerzo (Boost)

Activar la función de refuerzo (boost)

1. Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.



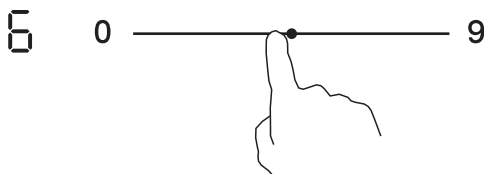
2. Toque el control de la tecla "B". Asegúrese de que la pantalla muestre "b".



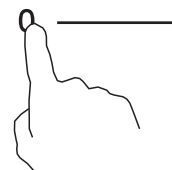
ES

Cancelar la función de refuerzo (Boost)

1. Toque el control deslizante de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de refuerzo (boost).



2. Apague la zona de cocción deslizando el control hacia "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



NOTA

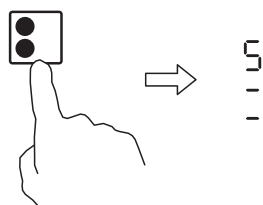
- La función puede utilizarse en todas las zonas de cocción.
- La zona de cocción volverá a su ajuste original transcurridos 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

4. Área flexible

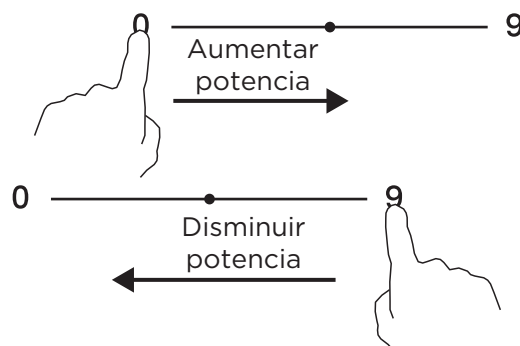
- Esta área se puede usar como una sola zona o como dos zonas diferentes según las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área libre está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

Como una zona grande

1. Para activar el área libre como una sola zona grande, simplemente presione la tecla dedicada.

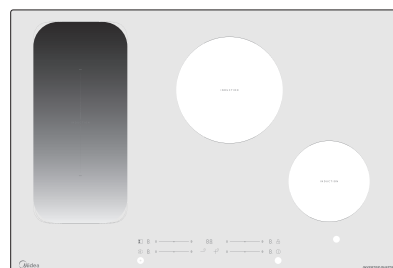
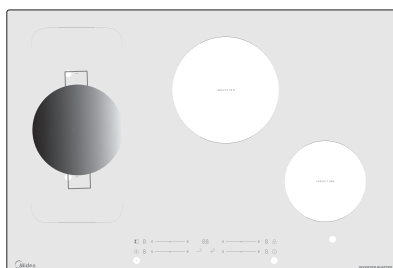
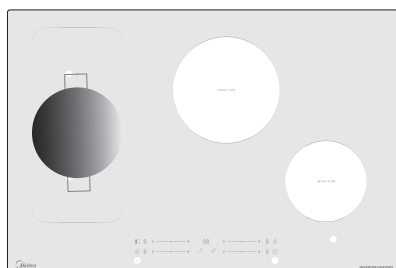


2. Apague la zona de cocción deslizando el control hacia "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".



Sugerencia para su uso como una zona grande:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios de cocina cuadrados u ovalados)



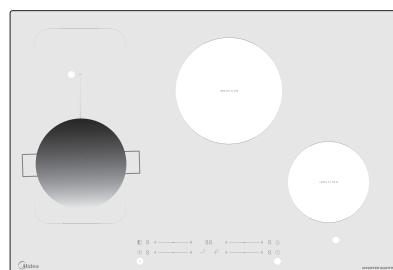
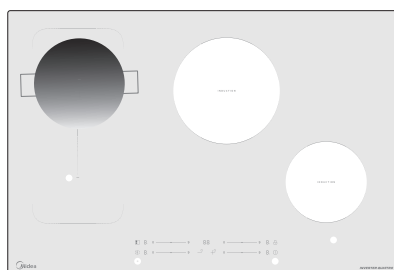
ES

No recomendamos otras operaciones excepto las tres mencionadas anteriormente porque podría afectar el calentamiento del electrodoméstico.

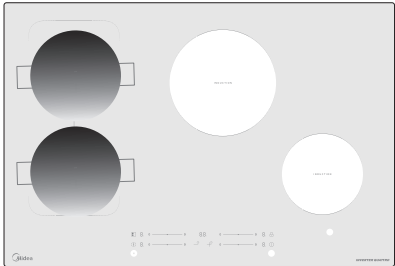
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento:

1. Coloque una sartén en la zona flexible.



2. Coloque dos sartenes en la zona flexible.



NOTA

- Asegúrese de que la sartén sea más grande que 14 cm.

5. Bloquear los Controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles se encuentran bloqueados, se desactivan todos los controles excepto el control de encendido/apagado.

Para bloquear los controles	
Toque y mantenga presionado el control de “LOCK” (Bloquear) durante 3 segundos.	El indicador del temporizador mostrará “Lo”.
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga presionado el control de “LOCK” (Bloquear) durante 3 segundos.	

Cuando la placa de inducción está en modo de bloqueo, todos los controles estarán deshabilitados excepto el de ENCENDIDO/APAGADO ①. Siempre puede apagar la placa de inducción con el control de ENCENDIDO/APAGADO ① en caso de emergencia, pero deberá desbloquearla primero en la próxima operación.

ES

6. Control del temporizador

Puede usar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede utilizar el temporizador como cuentaminutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado. El tiempo máximo del temporizador es 99 minutos.

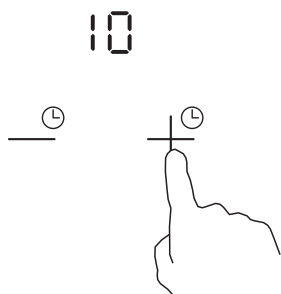
a) Utilizar el temporizador como cuentaminutos

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede usar el recordatorio de minutos solo si al menos una zona está activa.

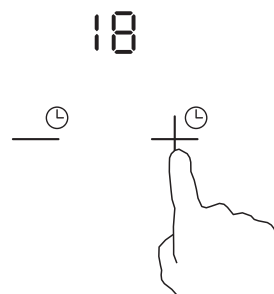
Toque el control "+" del temporizador. El cuentaminutos comenzará a destellar y aparecerá "10" en la pantalla del temporizador.



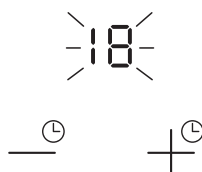
2. Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador.

Sugerencia: Toque una vez el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 1 minuto.

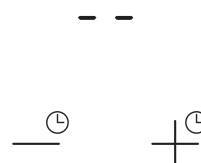
Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.



3. Cuando el tiempo esté configurado, comenzará a contar regresivamente de inmediato. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.



4. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando el tiempo de ajuste haya finalizado.

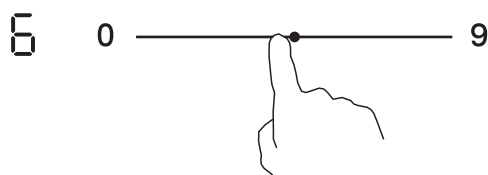


ES

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Configurar una zona

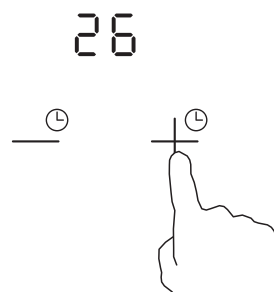
1. Toque el control deslizante de la zona de calentamiento.



2. Ajuste el tiempo pulsando los controles "-" o "+" del temporizador.

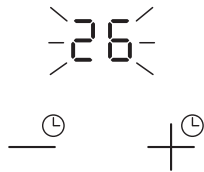
Sugerencia: Toque una vez el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Tocar y mantener presionado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará el tiempo en 10 minutos.



3. Cuando el tiempo esté configurado, comenzará a contar regresivamente de inmediato. La pantalla exhibirá el tiempo restante y el indicador del temporizador destellará durante 5 segundos.

Nota: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



4. Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

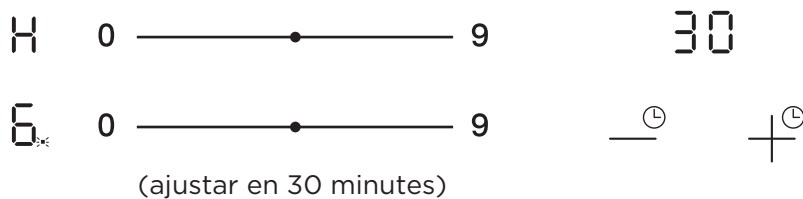
 Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

Configurar más zonas:

1. Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar solo una zona; Al configurar el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción relevantes se encienden. La pantalla de minutos muestra el temporizador mín. El punto de las zonas correspondientes destellará. Como se muestra a continuación:



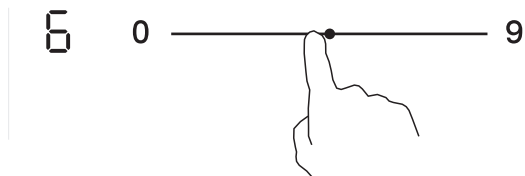
2. Una vez que la cuenta regresiva termine, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador mín. y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Como se muestra a la derecha:



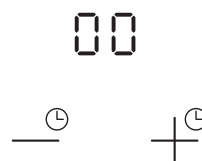
3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador de temporizador.

c) Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que desea cancelar el temporizador.



2. Toque y mantenga pulsado el control del temporizador " - ", el temporizador disminuirá a "00" y el temporizador se cancelará.



7. Función de gestión de potencia

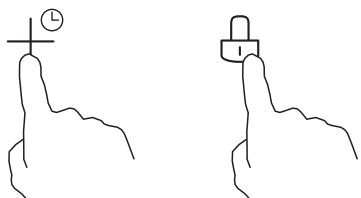
Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo hasta diferentes rangos de potencia.

Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para trabajar a menor potencia, con el fin de evitar el riesgo de sobrecargas.

Para acceder a la función de gestión de potencia

1. Encienda la placa y luego presione prolongadamente las teclas "Lock" (Bloquear) y "Timer +" (Temporizador+) al mismo tiempo durante un segundo.
Nota: Si se operan otras teclas después de encender la placa, no se puede ingresar a la función de gestión de potencia.

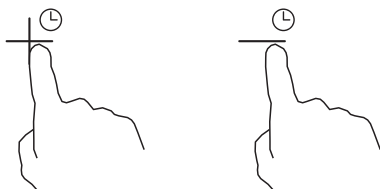
La pantalla del temporizador mostrará el modo de potencia máxima actual. (por ejemplo, P5)



ES

Para cambiar a otro nivel

1. Presione la tecla "Timer +" (Temporizador+) o "Timer -". (Temporizador-)



Hay 5 niveles de potencia, de "P5" a "P1". El indicador del temporizador mostrará uno de ellos.

"P5" : la potencia máxima es de 7.0kW kW.

"P4" : la potencia máxima es de 5.8kW kW.

"P3" : la potencia máxima es de 4.5kW kW.

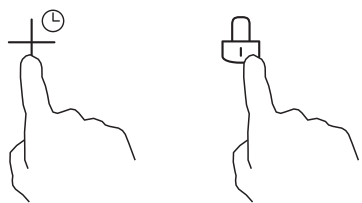
"P2" : la potencia máxima es de 3.5kW kW.

"P1" : la potencia máxima es de 2.8kW kW.

Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

1. Después de seleccionar el modo de configuración de potencia deseado, presione prolongadamente las teclas “Lock” (Bloquear) y “Timer +” (Temporizador+) al mismo tiempo durante un segundo para guardar y salir de la función de gestión de potencia.

La placa se apagará.



8. Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su hornilla de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado para operación (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una vez usted retire la olla, la hornilla de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.



Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

ES

CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitro inducción; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

ES

Notificación e inspección de fallos

La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.

(1) Solución de Problemas

Código de falla durante el uso del cliente y solución:

Código de falla	Problema	Solución
Auto-recuperación		
E1	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	• Verifique si el suministro de energía es normal. • Encienda después de que el suministro de energía sea normal.
E2	El voltaje de suministro está por debajo del voltaje nominal.	
E3	Alta temperatura del sensor de la placa de cerámica. (1#)	• Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. • Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de la placa de cerámica. (2#)	
E5	Alta temperatura del IGBT. (1#)	• Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. • Toque el botón "ENCENDIDO/APAGADO" para reiniciar la unidad. • Verifique si el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, reemplace el ventilador.
E6	Alta temperatura del IGBT. (2#)	

Auto-recuperación

ES

F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito. (F3 para 1#F6 para 2#)	• Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto. (F4 para 1#F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - inválido. (F5 para 1#F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	• Reemplace la placa de potencia.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT (cortocircuito/circuito abierto para 2#)	

(2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la pantalla LED no funciona normalmente.	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

ES

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de  , las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para la Protección del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un 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 con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



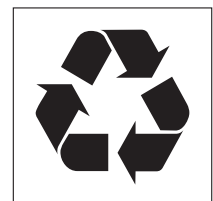
Cumplimiento de la Normativa RoHS

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

Información del Embalaje

ES

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com**. Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com**. Para obtener más información, siga el código QR.

Tabla. 5a Reglamento (UE) No 66/2014

Información para placas eléctricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unità di misura
Identificador del modelo		MIH740F98K0	
Tipo de placa		Placa empotrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción		1 area 2 zones	
Tecnología di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)		Zonas de cocción por inducción y área de cocción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeada al 5 mm más cercano	Ø	zona 1 21,0 zona 2 16,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica redondeada al 5 mm más cercano	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zona 1 187,9 zona 2 182,8	Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg

Table. 5a Regulation (EU) No 66/2014

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification		MIH740F98K0	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		1 area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	zone 1 21,0 zone 2 16,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1: L:38,5; W:18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 190,1 zone 1 187,9 zone2 182,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,9	Wh/kg

