

重点
校对项

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

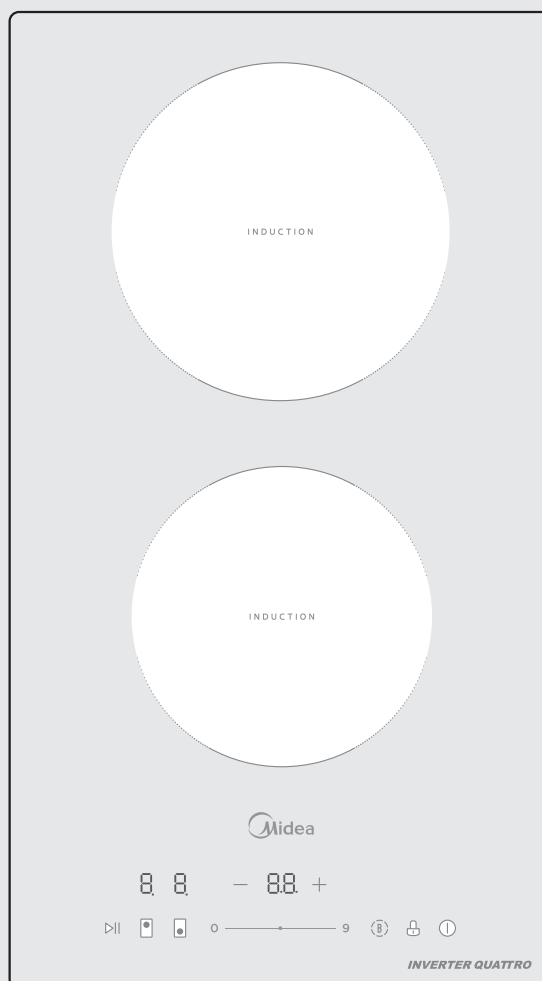
标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）					
认证图标					
单位表述	直流电: V 交流电: V~ 频率: Hz 功率: W 容量: mL/L 电流: A 压强: Pa/kPa/MPa 长度: mm/cm/m 时间: s/min/h 重量: kg				
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C				
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单，尤其关注92的在途MO单				

*油墨不含矿物油

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

PN:16166000A34110

					双头电磁炉				MIDEA-MC-ID3592-A2 MIH350D157K0			
B 最后一种语言色块更新 卢灿飞 20250115					使用说明				材料:100双胶纸			
A 加保加利亚语 卢灿飞 20250108												
标记处数		更改文件号		签 字		日 期		材料:100双胶纸  广东美的生活电器制造有限公司				
制 图		彭娟		审 核		卢灿飞						
设 计		-----		标准化		古广君						
校 对		-----		审 定		古广君						
会 签		-----		日 期		20241031						
					图 样 标 记				重 量		比 例	
					K				/		1:1	
					共 1 页				第 1 页			



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH350D157K0

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

LANGUAGES

EN	English
IT	Italian
GR	Greek
ES	Spain
PL	Polish
FR	France
BGR	Bulgarian

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	27
DISPOSAL AND RECYCLING	28
DATA PROTECTION NOTICE	29

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.

EN

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance 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: do not use inferior adapter plugs
- Reminder: clean the oil stain regularly
- The best distance from other kitchenware products is more than 30cm

EN

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

EN

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.

EN

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

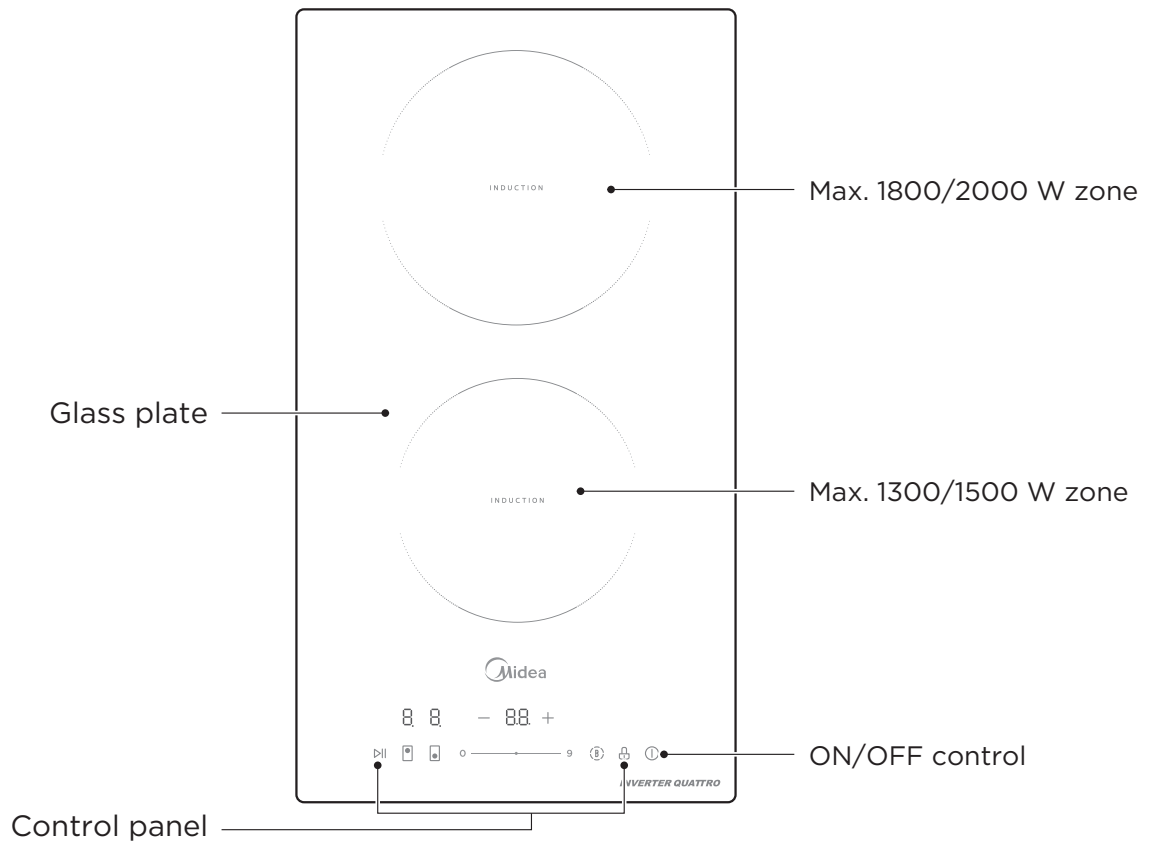
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MIH350D157K0
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X59
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

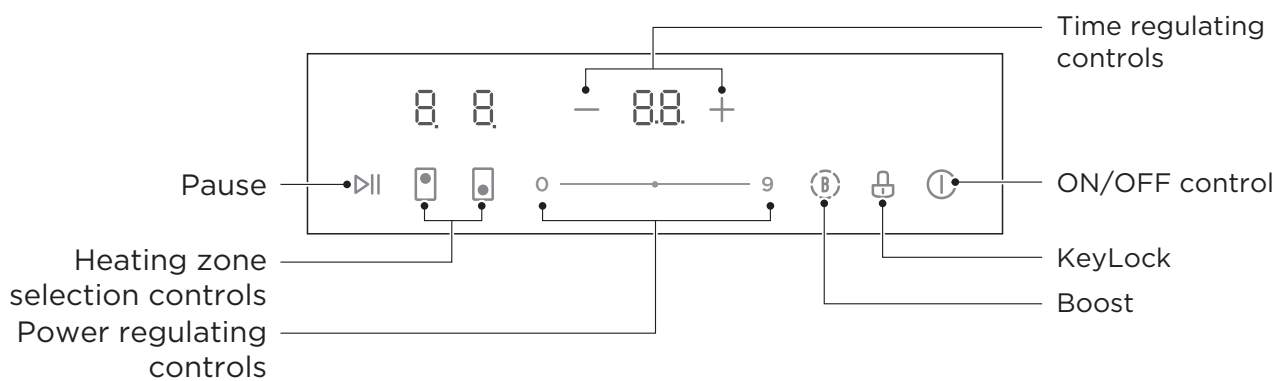
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

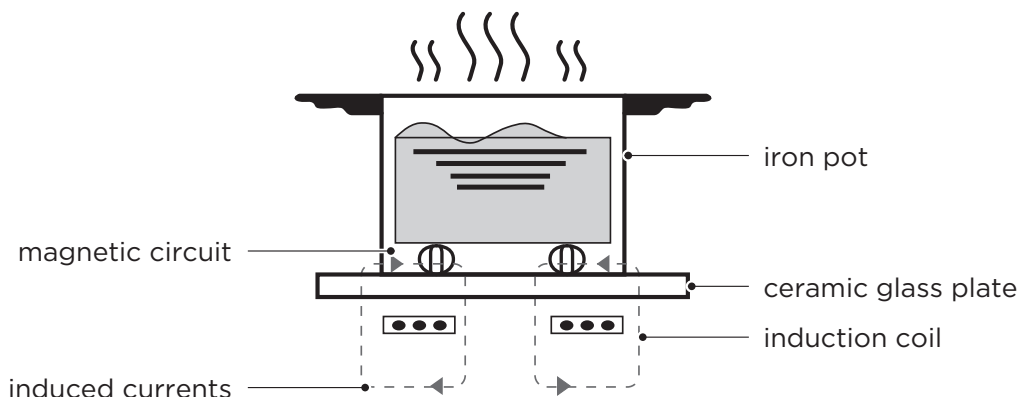


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

EN

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking Rice

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

EN

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	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

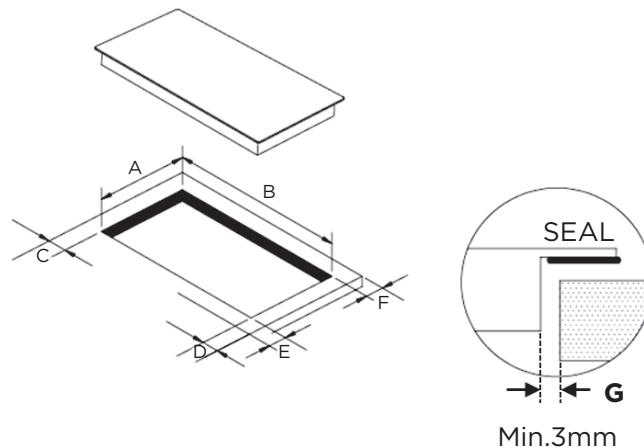
EN

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 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

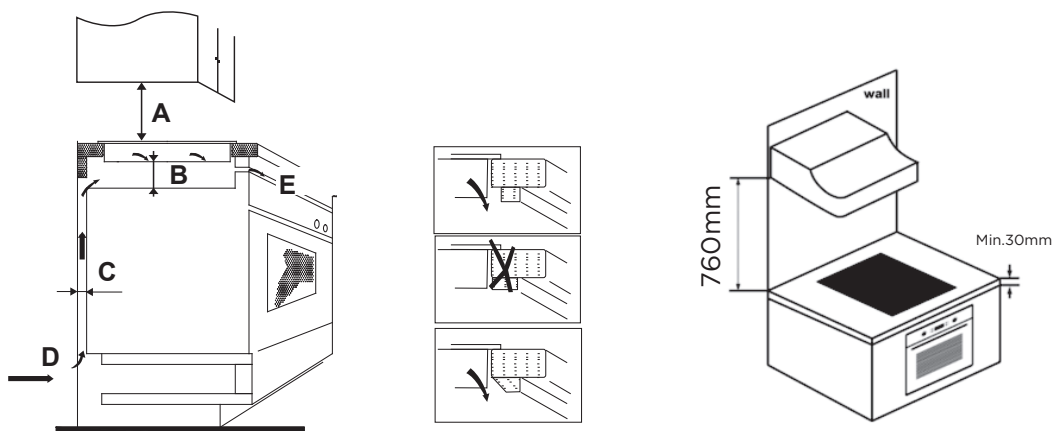
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

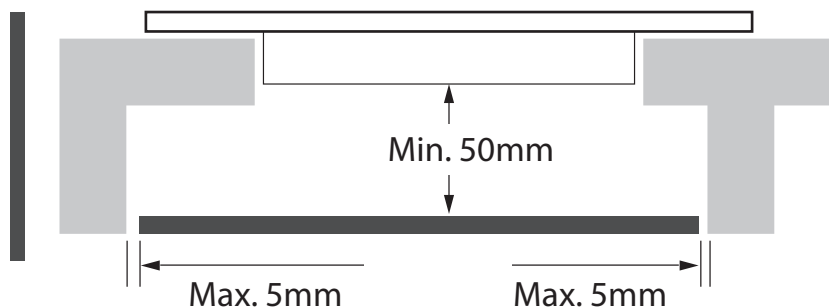
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

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

EN

Before Installing The Hob, Make Sure That

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

After Installing The Hob, Make Sure That

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

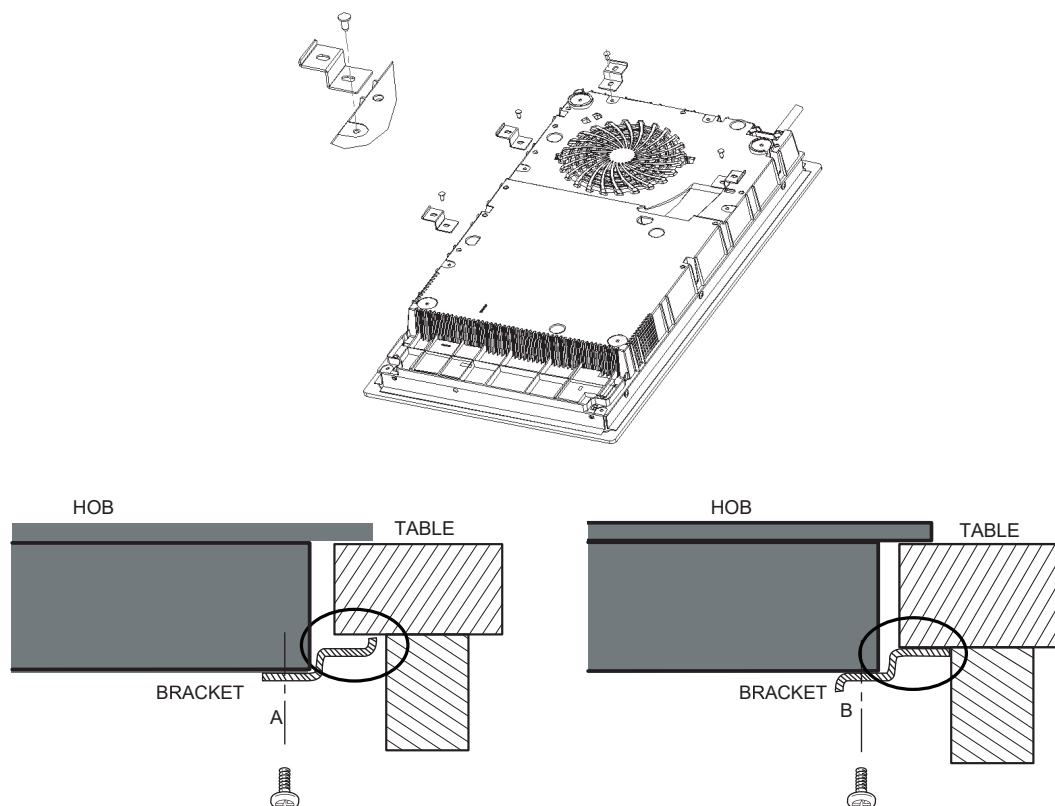
Before Locating The Fixing Brackets

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

Adjusting The Bracket Position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



EN

 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:

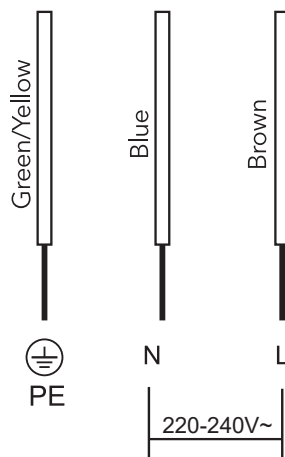
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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.

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



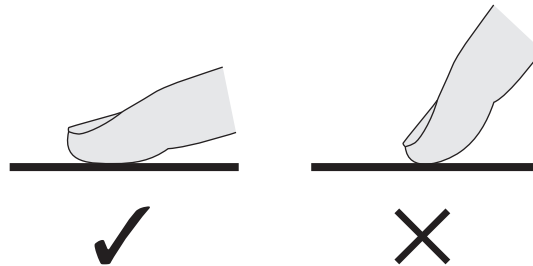
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- 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 yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

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

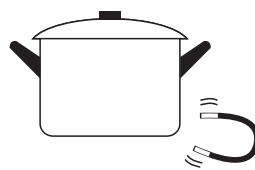


EN

Choosing The Right Cookware



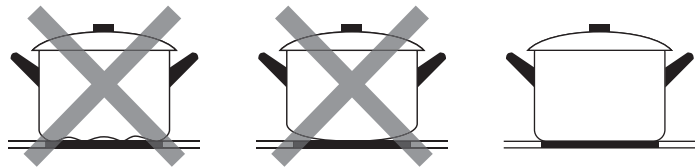
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



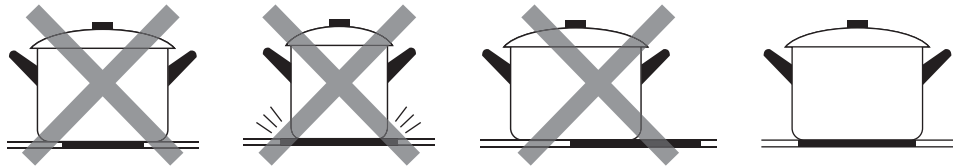
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking, Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material .These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials,the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



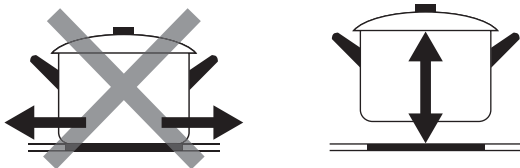
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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.



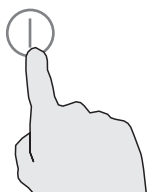
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

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

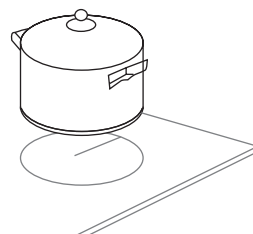
How To Use

Start Cooking

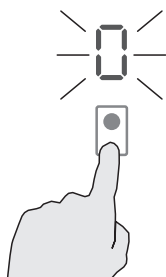
1. Touch the ON/OFF control for one second.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



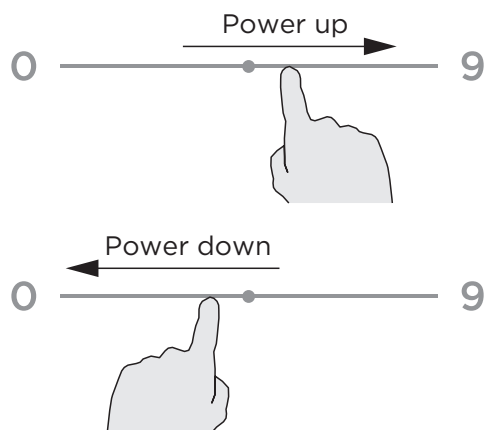
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



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



EN

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

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

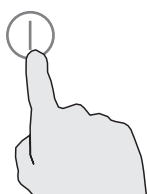
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

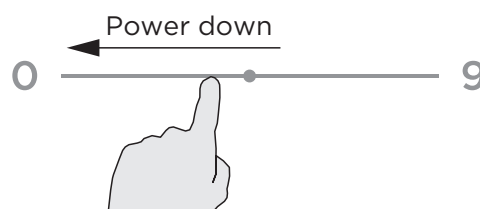
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0".



4. Beware of hot surfaces

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



EN

Locking the Controls

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

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

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

Timer Control

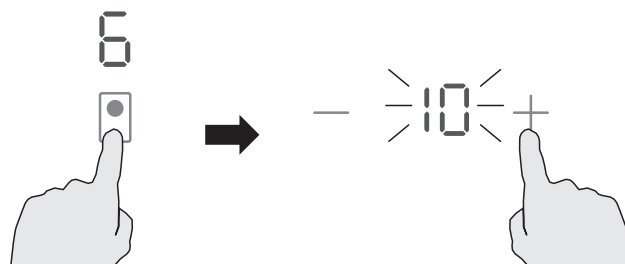
You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.
2. Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



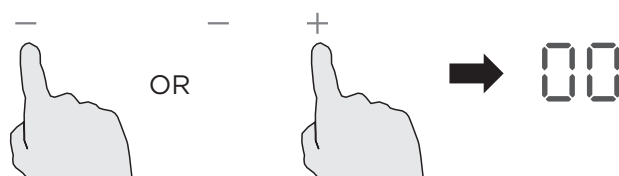
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



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



5. 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.



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



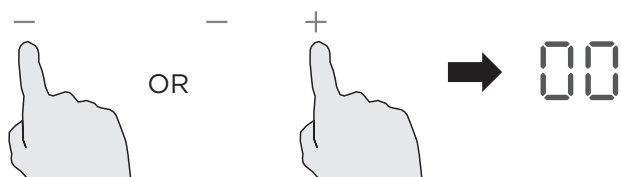
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

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

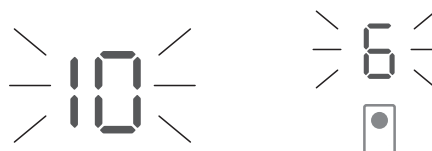


3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



4. 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.



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



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

EN

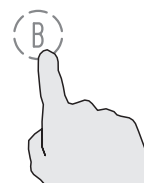
Using the Boost function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone slider control.



2. Touching the Boost control. Make sure the display shows “p”.

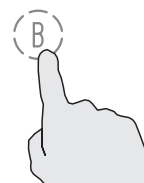


Cancel the Boost function

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



2. Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows “O”.



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

Default Working Times

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

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

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.
EN 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.

TROUBLESHOOTING

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

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

EN

2) Specific Failure & Solution

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

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual.

EN However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

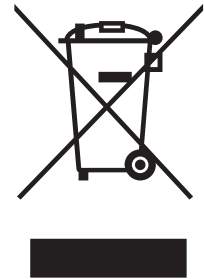
DISPOSAL AND RECYCLING

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.



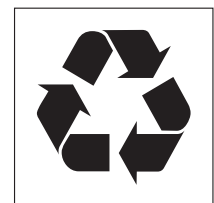
EN

Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

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

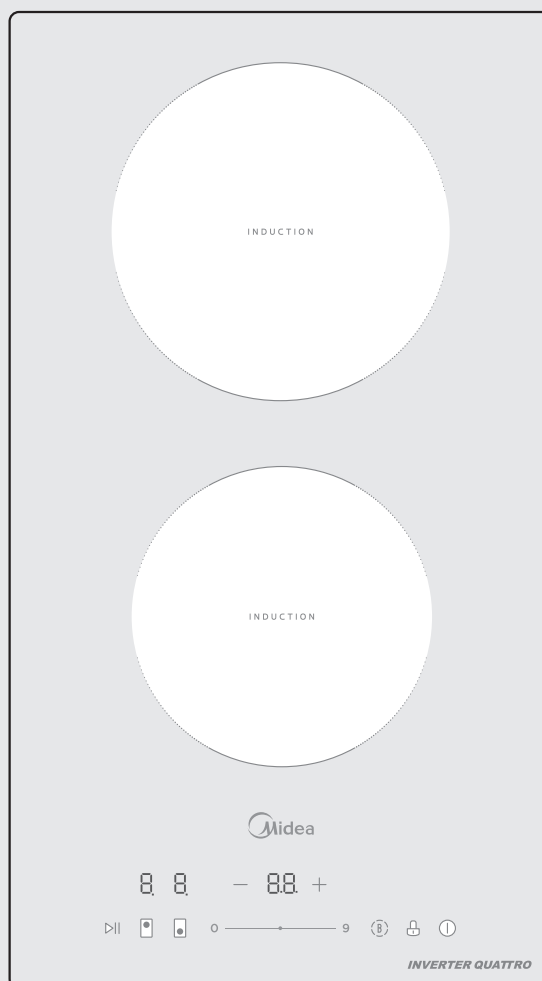
Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

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

To find further information, please follow the QR Code.

EN



INDUCTION HOB

MANUALE DELL'UTENTE

MIH350D157K0

Avvertenze: Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e conservarlo per riferimento futuro.

Il design e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o produttore per i dettagli.

Il diagramma sopra è solo per riferimento.

Si prega di prendere l'aspetto del prodotto reale come standard

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

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

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	07
PANORAMICA DEL PRODOTTO	08
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	10
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	12
ISTRUZIONI PER L'USO	16
PULIZIA E MANUTENZIONE	23
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	24
MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI	27
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	28
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI	29

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

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

Spiegazione dei simboli



Pericolo

Questo simbolo indica la presenza di pericoli per la vita e la salute delle persone causati da gas estremamente infiammabili.



Avvertimento sulla tensione elettrica

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



Attenzione

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



Cautela

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



Nota

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



Seguire le istruzioni

Questo simbolo indica le attività e le operazioni di manutenzione di questo apparecchio che devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza nel rispetto delle istruzioni per l'uso.

IT

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

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericolo di taglio

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

IT

Informazioni importanti sulla sicurezza

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

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Attenzione: Per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- ATTENZIONE: Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- Il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Avvertenza: non utilizzare le spine adattatore inferiori
- IT • Sollecito: pulire le macchie d'olio regolarmente
- La distanza ottimale da altri utensili da cucina deve essere superiore a 30 cm.

Funzionamento e manutenzione

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericoli per la salute

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

Pericolo di superficie calda

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

Pericolo di taglio

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

IT

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.

- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cade oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
 - nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e altri ambienti di lavoro;
 - negli agriturismi;
 - dai clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali;
 - nei bed and breakfast o in ambienti simili.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.

IT

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

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e di installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto. Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest'ultima.

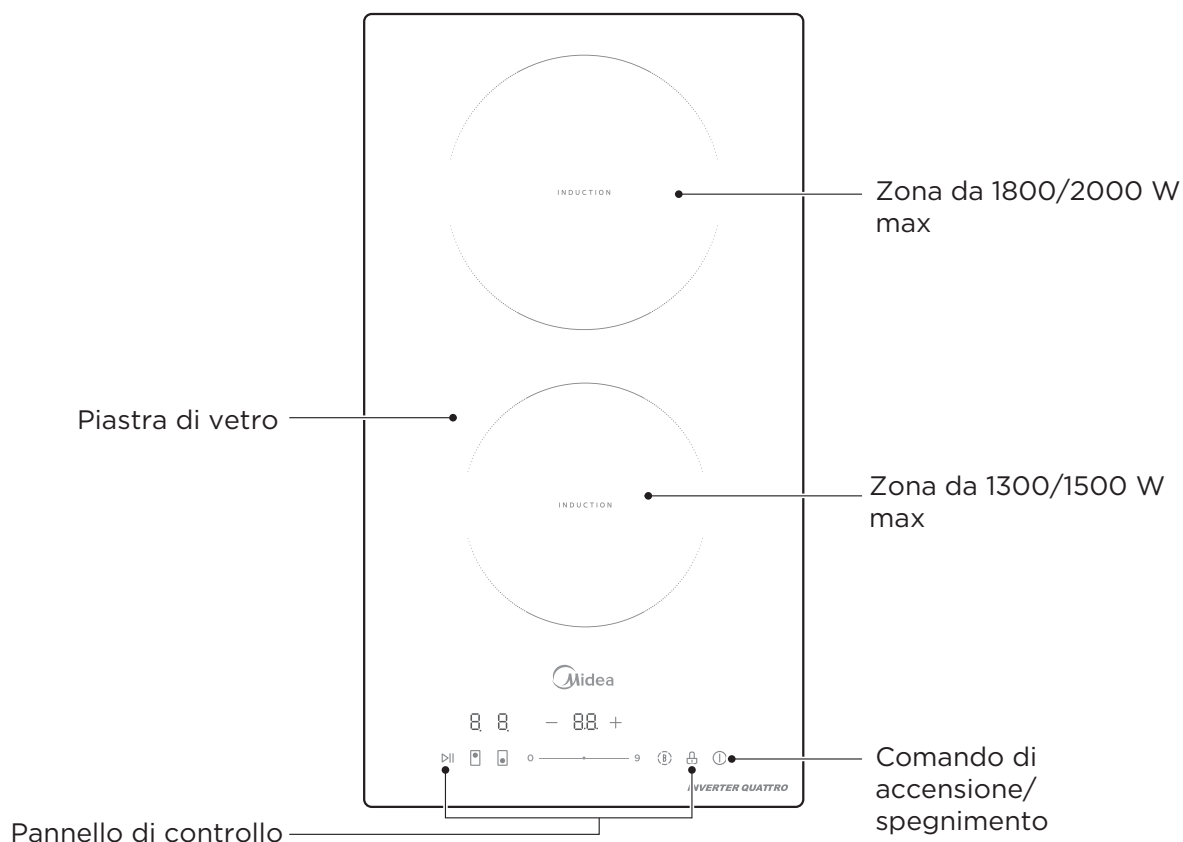
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale per future consultazioni.

SPECIFICHE TECNICHE

Piano cottura	MIH350D157K0
Zone di cottura	2 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	3500 W
Dimensioni del prodotto P x L x A (mm)	288 x 520 x 59
Dimensioni di incasso A x B (mm)	268 x 500

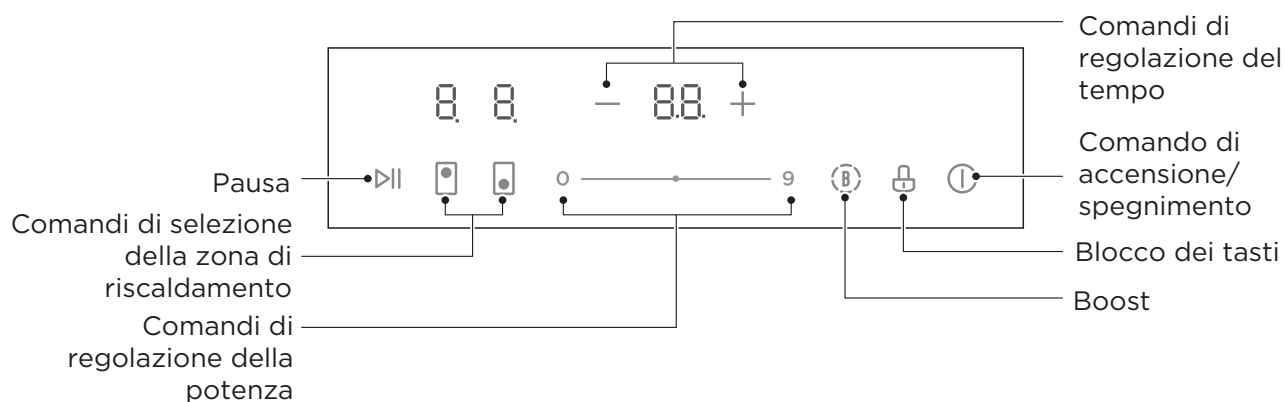
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



IT

Pannello di controllo

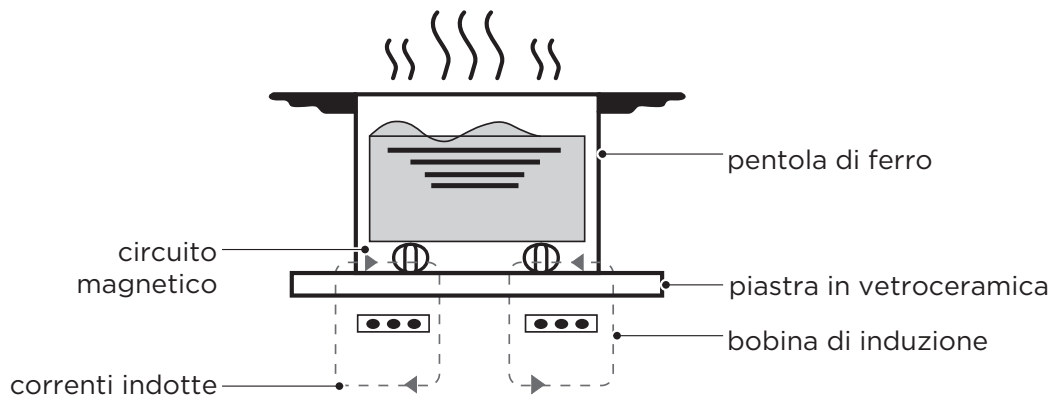


● NOTA

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

Principio di funzionamento

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



Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

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

IT

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

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

Suggerimenti per la cottura

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

Sobbollitura e cottura del riso

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

IT

Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Frittura al salto

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

Rilevamento di articoli di piccole dimensioni

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

Impostazioni di riscaldamento

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

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

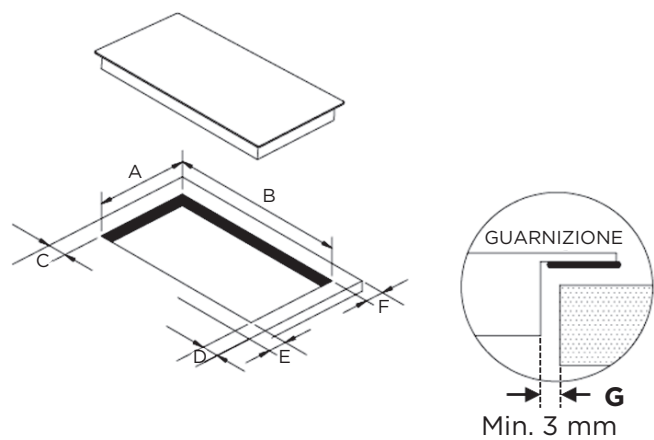
IT

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

Scelta del materiale di installazione

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

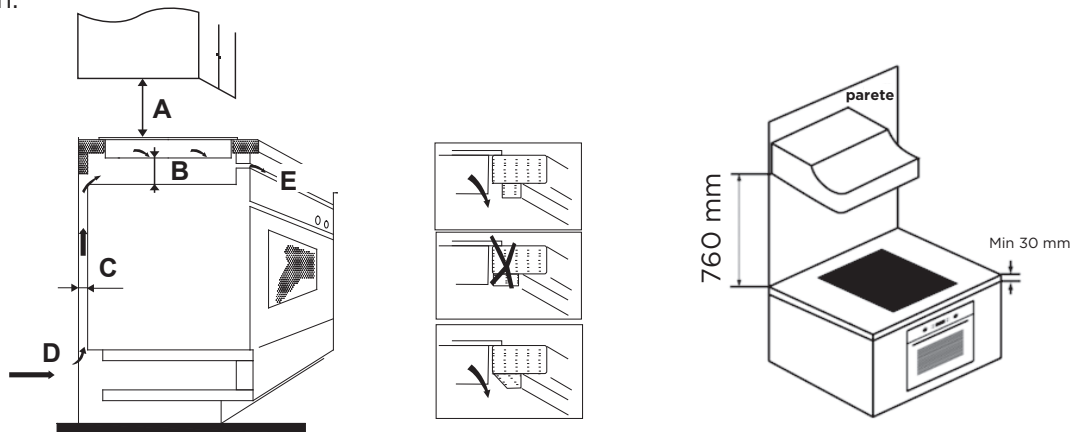
⚠ Cautela: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



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

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

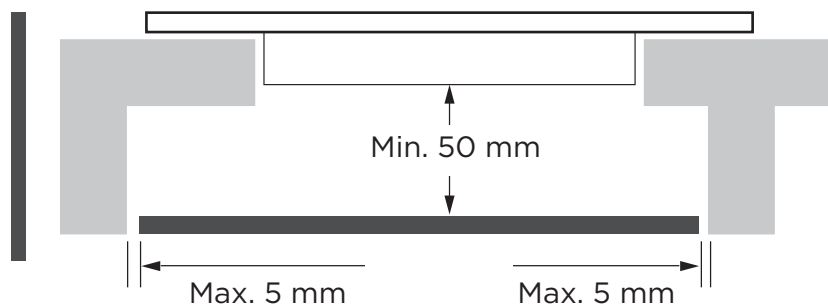
⚠ Cautela : La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



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

ATTENZIONE: Garantire un'adeguata ventilazione

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



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

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

IT

Prima dell'installazione del piano cottura, assicurarsi di quanto segue

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

Dopo l'installazione del piano cottura, assicurarsi di quanto segue

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

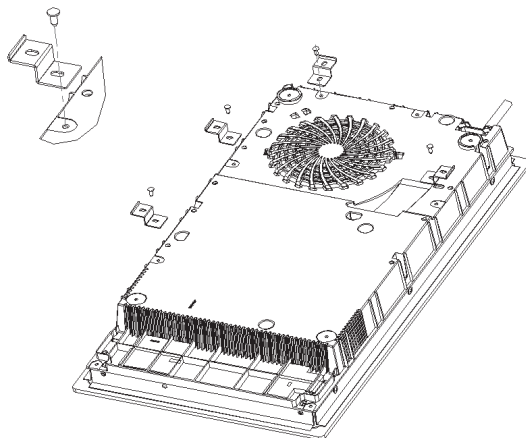
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

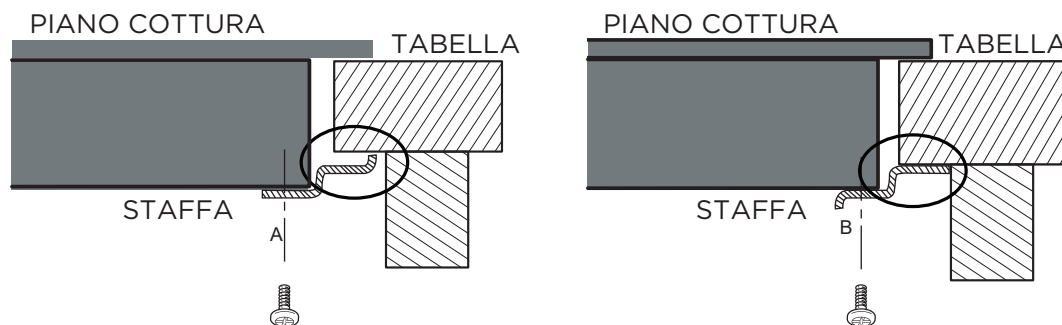
Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando 4 staffe sul fondo del piano cottura (vedere figura) dopo l'installazione.

Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.



IT



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

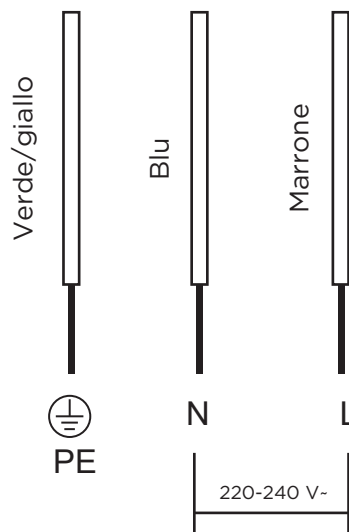
Precauzioni

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

- ⚠** Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da personale qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete elettrica, verificare che:
1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano cottura.
 2. La tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta dati.
 3. Le sezioni del cavo di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta dati.
- Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e incendi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.
- ⚠** Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza apportare modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.

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



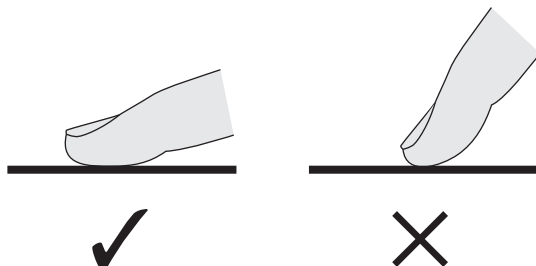
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore omipolare con una distanza minima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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi a sfioramento

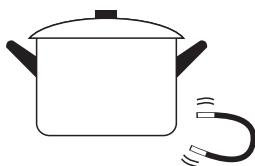
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile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



IT

Scelta delle pentole adatte

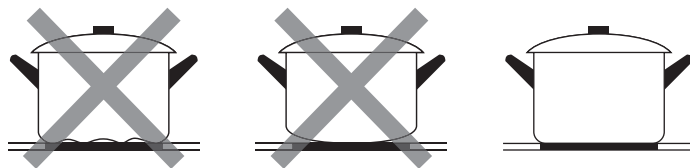
- ⚠ • Utilizzare solamente utensili da cucina con un fondo adatto alla cottura a induzione. Osservare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della padella.
- È possibile verificare se gli utensili da cucina sono adatti effettuando il test magnetico. Avvicinare una calamita alla base della padella. Se la calamita viene attratta, la padella è adatta all'induzione.
- Nel caso in cui non si disponga di una calamita:
 1. Versare dell'acqua nella padella che si desidera testare.
 2. Se  non lampeggia nel display e l'acqua viene riscaldata, significa che la padella è adatta.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



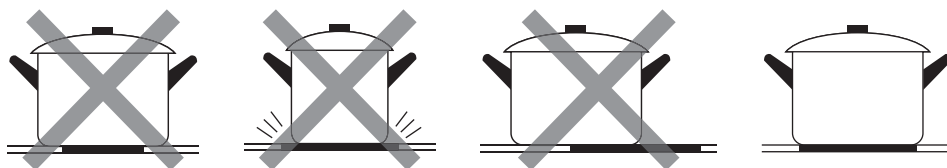
- Alcune pentole e padelle presenti sul mercato non sono adatte alla cottura a induzione, in quanto hanno solo una parte del fondo in materiale ferromagnetico e parti realizzate con altri materiali. Tali aree possono riscaldarsi a livelli diversi o con una potenza inferiore. In alcuni casi, se il fondo è costituito principalmente da materiali non ferromagnetici, il piano cottura potrebbe non riconoscere la padella e quindi non attivare la zona di cottura.



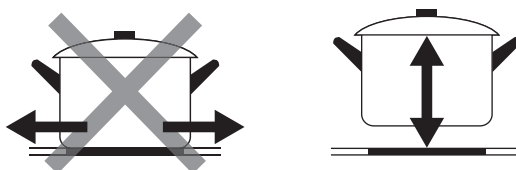
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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



- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione, non farle scorrere su di esso, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



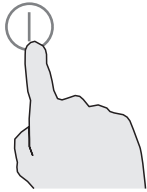
IT

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

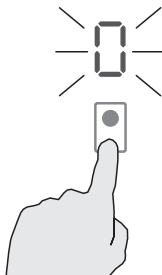
Zona di cottura	Diametro della base degli utensili da cucina a induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

Avviamento della cottura

1. Toccare il comando di accensione/spegnimento per un secondo. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e su tutto il display viene visualizzato il segno “-” o “- -”, che indica l'attivazione della modalità standby.

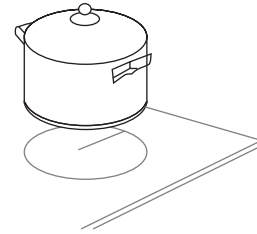


3. Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento, l'indicatore accanto al tasto lampeggia.



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

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



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



Se il display lampeggia in modo alternato con l'impostazione di riscaldamento

Ciò significa che:

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

Il riscaldamento non avviene se sulla zona di cottura non viene collocata una padella adatta.

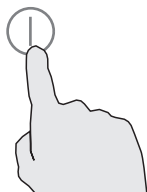
Se entro 1 minuto non viene collocata una padella adatta, “” scompare automaticamente dal display.

Termine della cottura

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



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



2. Spegner la zona di cottura scorrendo verso il basso fino a "0". Assicurarsi che sul display venga visualizzato "0".



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



IT

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco	Sull'indicatore del timer compare "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Tenere premuto il comando di blocco per qualche istante.	

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

Comando del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

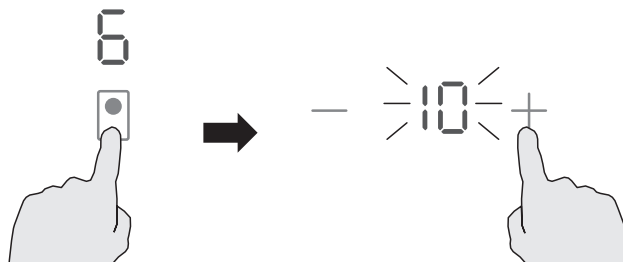
- Come contaminuti, Modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il valore massimo impostabile sul timer è 99 min.

a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non vengono selezionate zone di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

2. Toccare i comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e sul display del timer viene visualizzato "10".



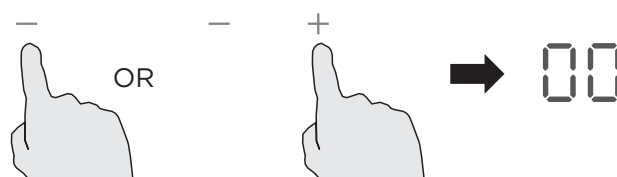
3. Impostare il timer toccando il comando "-" o "+".

Suggerimento: Toccare il comando "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto.

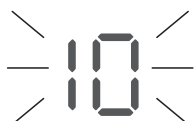
Tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.



4. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00".



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



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



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

Impostazione di una zona

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

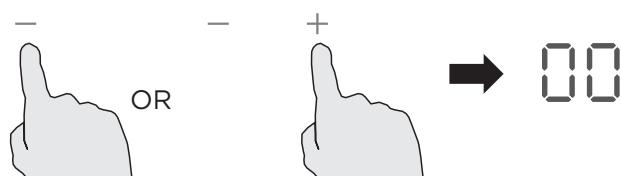


2. Impostare il timer toccando il comando "-" o "+".
Suggerimento: Toccare il comando "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il timer di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+" per diminuire o aumentare il timer di 10 minuti.

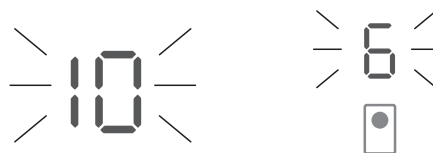


3. Toccando contemporaneamente i comandi “-” e “+”, il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato “00”.



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

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



5. Allo scadere del tempo del timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



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

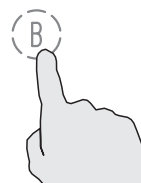
Utilizzo della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

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

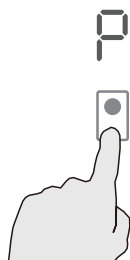


2. Toccare il comando Boost. Assicurarsi che sul display venga visualizzato “p”.

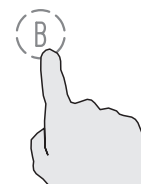


Annullamento della funzione Boost

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



2. Spegner la zona di cottura toccando il comando Boost. Assicurarsi che sul display venga visualizzato “0”.



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

Tempi di funzionamento predefiniti

L'arresto automatico rappresenta una funzione protettiva di sicurezza per il proprio piano cottura a induzione. Se ci si dimentica di spegnere il piano cottura, esso si spegne automaticamente. I tempi di funzionamento predefiniti per diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

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

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

 I portatori di pace maker cardiaco sono tenuti a consultare il proprio medico prima di utilizzare questo apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

IT

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Visualizzazione e controllo dei guasti

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

Risoluzione dei problemi

1) Il codice di guasto si verifica durante l'utilizzo e la soluzione da parte dell'utente;

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

IT

2) Guasti e soluzioni specifiche

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

Quanto riportato in precedenza rappresenta la valutazione e l'ispezione dei guasti più comuni. Evitare di smontare l'apparecchio autonomamente per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI

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

Il presente manuale è stato creato da Midea, che ne detiene tutti i diritti d'autore. Nessun soggetto o individuo può utilizzare, duplicare, modificare o distribuire questo manuale, in tutto o in parte, né venderlo insieme ad altri prodotti senza il preventivo consenso scritto da parte di Midea.

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

IT

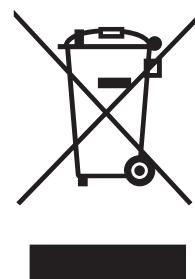
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

Conformità con la direttiva RAEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:
Questo prodotto è conforme alla Direttiva RAEE (2012/19/UE). Questo prodotto reca il simbolo di classificazione per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

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

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



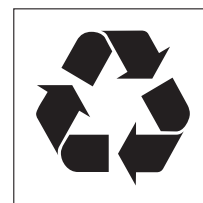
IT

Conformità con la direttiva RoHS

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

Informazioni sull'imballaggio

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



INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

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

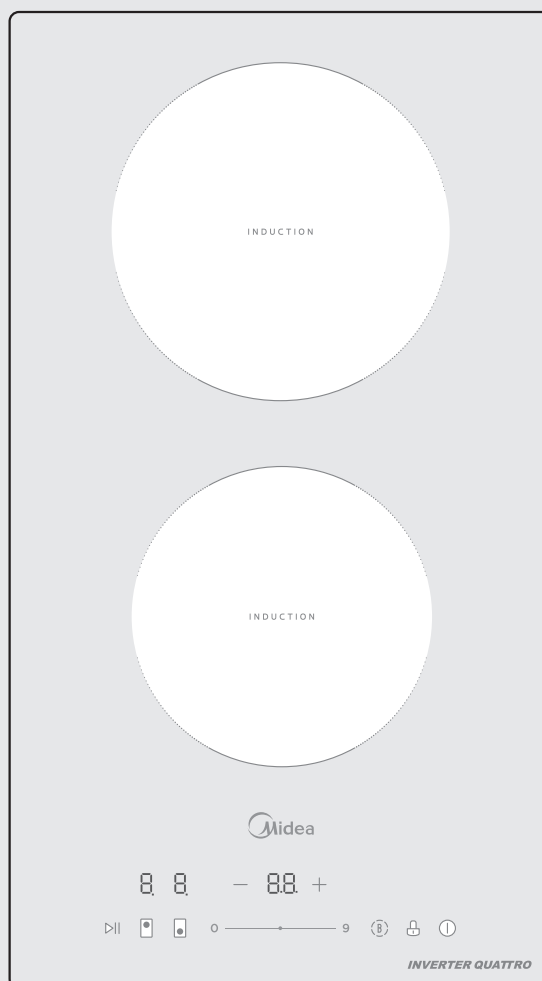
In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.

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

Siamo disponibili a fornire ulteriori informazioni su richiesta. È possibile contattare il nostro responsabile della protezione dei dati scrivendo a **MideaDPO@midea.com**. Per esercitare i propri diritti, come il diritto di opposizione al trattamento dei propri dati personali per scopi di marketing diretto, è possibile contattarci scrivendo a **MideaDPO@midea.com**.

Per ulteriori informazioni, scansare il codice QR.

IT



ΠΕΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Εγχειρίδιο ΧΡΗΣΤΗ

MIH350D157KO

Προειδοποιήσεις: Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.
Το σχέδιο και οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση του προϊόντος. Συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπο ή τον κατασκευαστή σας για λεπτομέρειες.
Το παραπάνω διάγραμμα είναι μόνο για αναφορά.
Παρακαλώ πάρτε την εμφάνιση του πραγματικού προϊόντος ως πρότυπο.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	23
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	24
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ	27
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	28
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	29

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

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

Επεξήγηση συμβόλων



Κίνδυνος

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχουν κίνδυνοι για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω εξαιρετικά εύφλεκτου αερίου.



Προειδοποίηση για την ηλεκτρική τάση

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή και την υγεία των ατόμων λόγω τάσης.



Προειδοποίηση

Η ένδειξη υποδηλώνει μεσαίο επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.



Προσοχή

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει χαμηλό επίπεδο κινδύνου που, εάν δεν αποφευχθεί, ενδέχεται να οδηγήσει σε μικρό ή μέτριο τραυματισμό.



Προσοχή

Η ενδεικτική λέξη υποδηλώνει σημαντικές πληροφορίες (π.χ. ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία), αλλά όχι κίνδυνο.



Τηρείτε τις οδηγίες

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο χειρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να εκτελείται από τεχνικό σέρβις μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.

GR

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

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

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

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος τραυματισμού

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

GR

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά προτού εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετούνται εύφλεκτα υλικά ή προϊόντα πάνω σε αυτή τη συσκευή.
- Μοιραστείτε αυτές τις πληροφορίες με τον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς ενδέχεται να μειώσουν το κόστος εγκατάστασης.
- Για την αποφυγή κινδύνου, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες εγκατάστασης.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και να γειωθεί μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε κύκλωμα που διαθέτει ένα διακόπτη απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής ενδέχεται να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις εγγύησης ή ευθύνης.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Αυτό αφορά επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύουν τα ηλεκτροφόρα μέρη
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μία φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μία αντιπυρική κουβέρτα.
- Προειδοποίηση: μην χρησιμοποιείτε κατώτερης ποιότητας βύσματα προσαρμογέα
- Υπενθύμιση: καθαρίζετε τακτικά τους λεκέδες από λάδι
- Η καλύτερη απόσταση από άλλα συσκευές κουζίνας είναι μεγαλύτερη από 30 cm

GR

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος για την υγεία

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

Κίνδυνος θερμής επιφάνειας

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

Κίνδυνος τραυματισμού

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

GR

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Το βράσιμο δημιουργεί καπνό και σταγονίδια λίπους, τα οποία ενδέχεται να αναφλεγούν.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε μαγνητιζόμενα αντικείμενα (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. υπολογιστές, MP3 player) κοντά στη συσκευή, καθώς ενδέχεται να επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό της πεδίο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (π.χ. χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης τηγανιών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος κατά την αφαίρεση των τηγανιών.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να ανεβαίνουν πάνω της.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που μπορεί να τραβήξουν το ενδιαφέρον των παιδιών στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Εάν τα παιδιά σκαρφαλώσουν στην εστία μαγειρέματος, ενδέχεται να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά ή τα άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή, θα πρέπει να έχουν ένα υπεύθυνο και ικανό άτομο να τα καθοδηγεί στη χρήση της. Ο υπεύθυνος θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι τα εν λόγω άτομα μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.

- Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Όλες οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε ή ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην στέκεστε όρθιοι επάνω στη μαγειρική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με οδοντωτές άκρες και μην σέρνετε τα τηγάνια στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό ενδέχεται να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά ενδέχεται να χαράξουν το γυαλί.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα·
 - γεωργικές κατοικίες·
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα·
 - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να φυλάσσονται μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγωγικής εστίας.

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

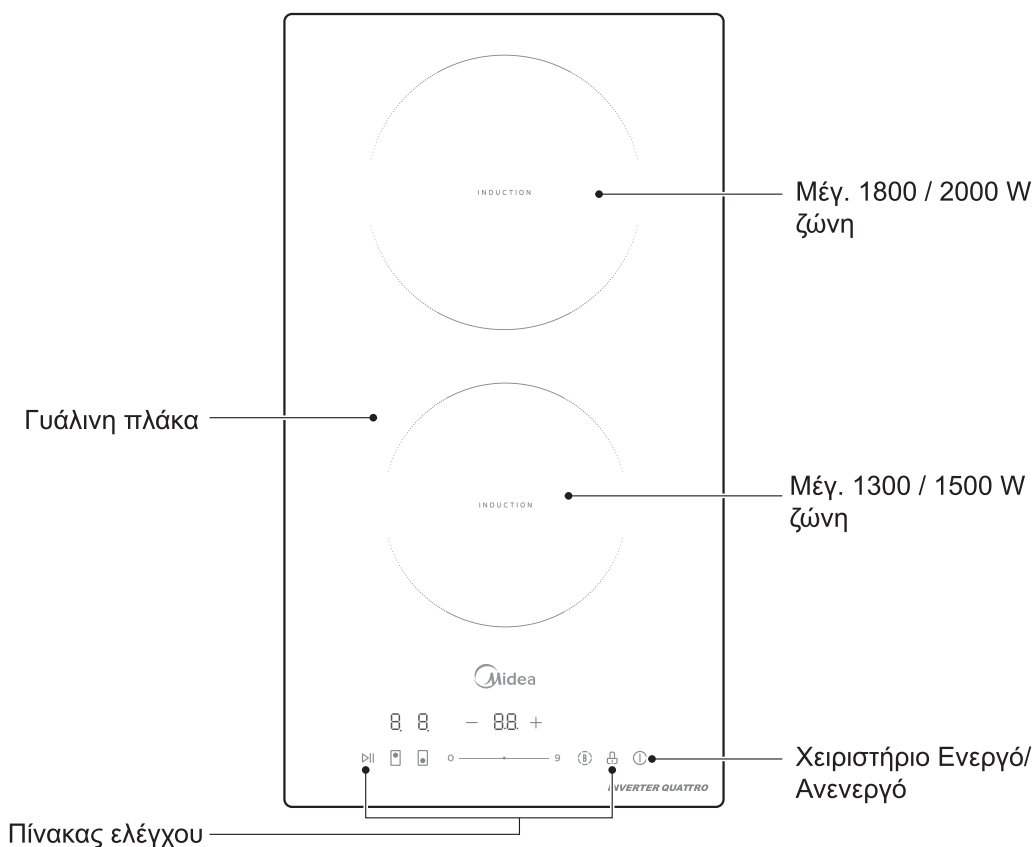
Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών/εγκατάστασης για μελλοντική αναφορά.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μαγειρική εστία	MIH350D157K0
Ζώνες μαγειρέματος	2 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	3500W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	288X520X59
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	268X500

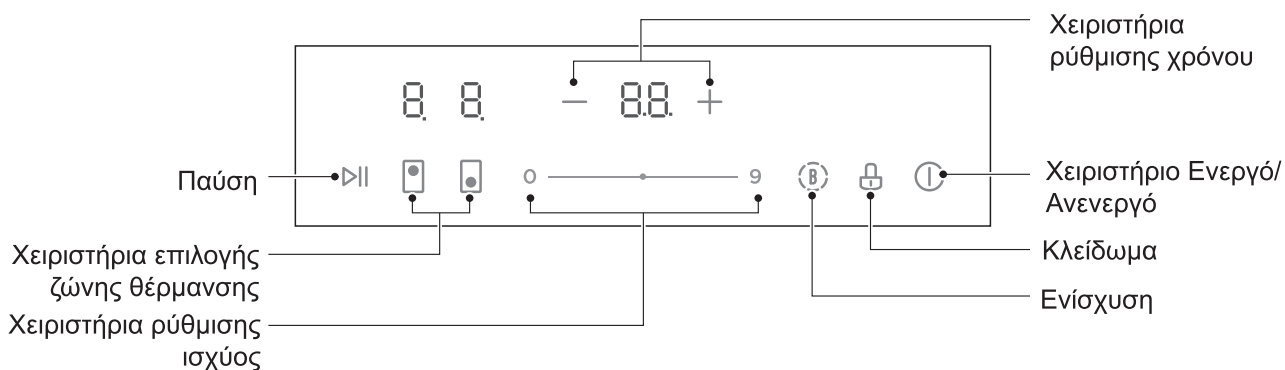
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



GR

Πίνακας ελέγχου

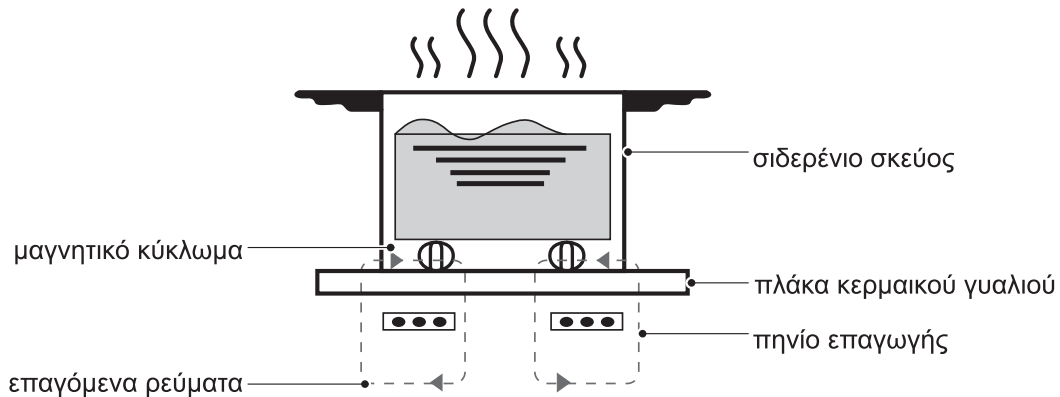


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Θεωρία λειτουργίας

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



Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

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

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

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

Συμβουλές μαγειρέματος

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

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

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

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρεύετε ζουμερές και γευστικές μπριζόλες:

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

GR

Για τηγάνισμα

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

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

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

Ρυθμίσεις θερμότητας

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

Ρύθμιση θερμότητας	Καταλληλότητα
1 - 2	• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • απαλό σιγοβράσιμο • αργή θέρμανση
3 - 4	• επαναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα • τσιγάρισμα • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

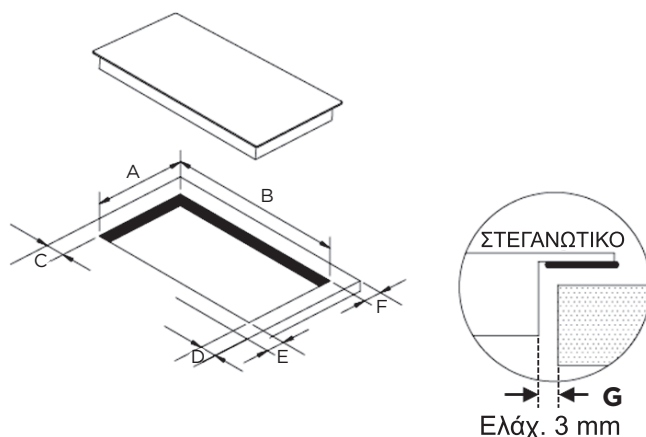
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

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

Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να διατηρείται χώρος τουλάχιστον 50 mm γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Επιλέξτε πάγκο εργασίας από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό (μην χρησιμοποιείτε ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε τυχόν ηλεκτροπληξία και παραμόρφωση από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

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

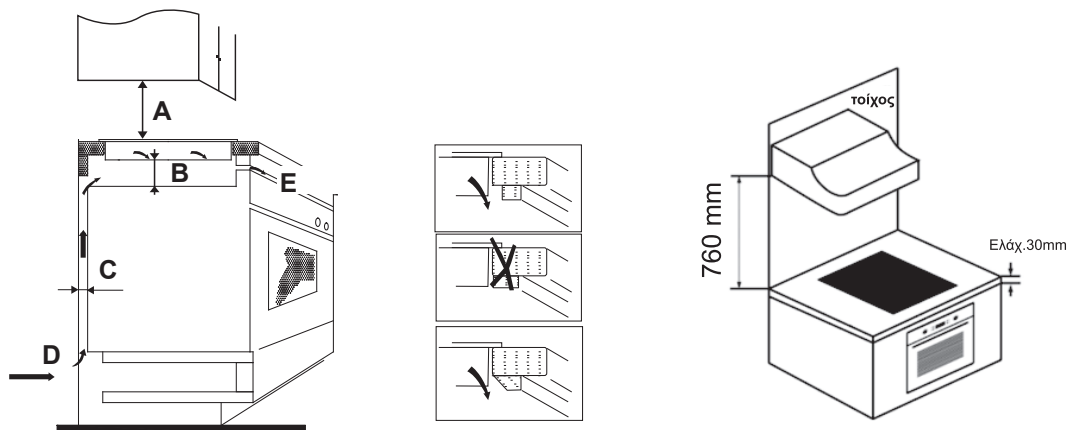


GR

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

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

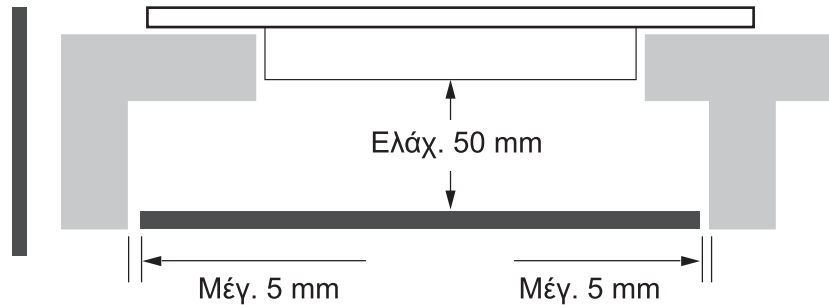
⚠ Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς εξαερισμού

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



- ⚠ Υπάρχουν οπές εξαερισμού στο εξωτερικό τμήμα της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν έχουν μπλοκαριστεί από τον πάγκο εργασίας κατά την τοποθέτηση της εστίας στη θέση της.
- ⚠ • Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη των 150 °C, για να αποφευχθεί το ξεκόλλημα της επένδυσης.
• Επομένως, ο πίσω τοίχος, οι παρακείμενες και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90°C.

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

GR

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

Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

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

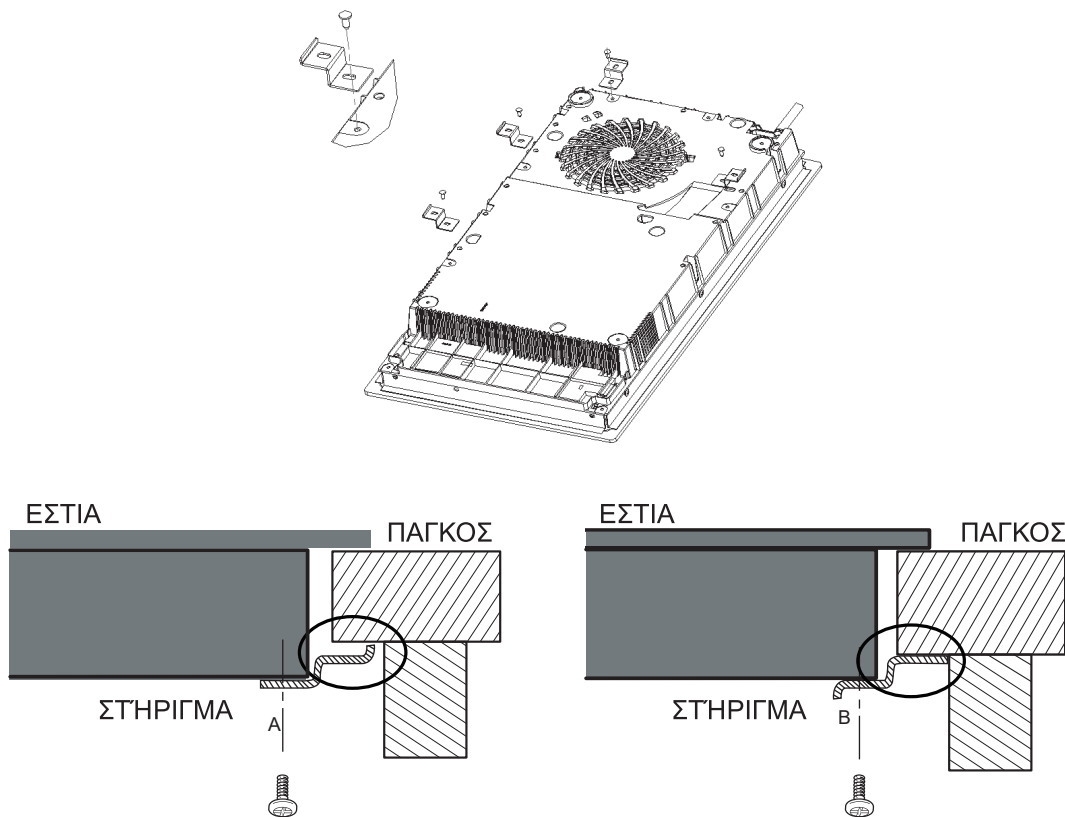
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

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

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



GR

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

Προσοχή

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

Σύνδεση της εστίας στο κεντρικό δίκτυο ρεύματος

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

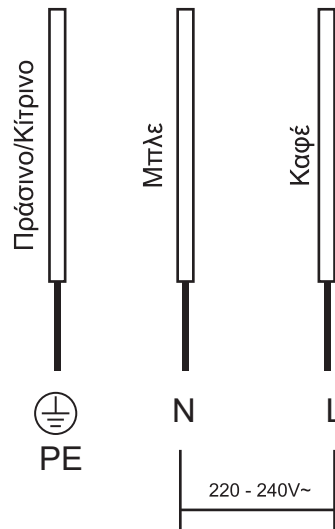
1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που αντλεί η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών
3. Τα τμήματα του καλωδίου παροχής ρεύματος μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

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

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

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

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολικό διακόπτη κυκλώματος. Ο τρόπος σύνδεσης παρουσιάζεται παρακάτω.



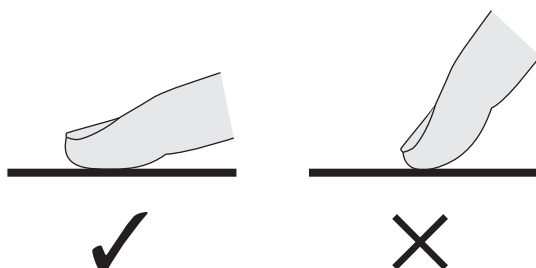
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, η εργασία πρέπει να πραγματοποιηθεί από τον αντιπρόσωπο μετά την πώληση με ειδικά εργαλεία για την αποφυγή τυχόν ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να κάμπτεται ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Το κίτρινο/ πράσινο καλώδιο του καλωδίου παροχής ρεύματος πρέπει να συνδεθεί με τη γείωση τόσο της παροχής ρεύματος όσο και των ακροδεκτών της συσκευής.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή με ελαττωματική συνέχεια της σύνδεσης γείωσης.
- Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Χειριστήρια αφής

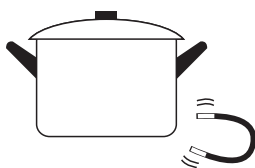
- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας και όχι το νύχι του.
- Θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα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



Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

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

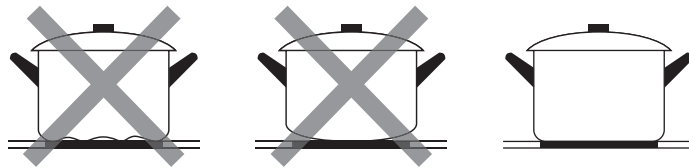
GR



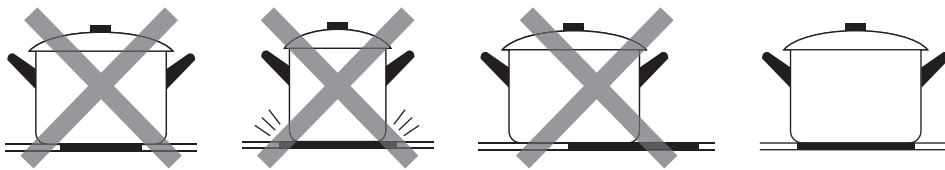
- Ορισμένες κατσαρόλες και τηγάνια που κυκλοφορούν στην αγορά δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία, επειδή ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος μόνο εν μέρει από σιδηρομαγνητικό υλικό και το υπόλοιπο τμήμα κατασκευάζεται από άλλο υλικό. Αυτές οι περιοχές μπορεί να θερμαίνονται σε διαφορετικά επίπεδα ή με χαμηλότερη ισχύ. Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπου ο πυθμένας είναι κατασκευασμένος κυρίως από μη σιδηρομαγνητικά υλικά, οι εστίες ενδέχεται να μην αναγνωρίζουν το σκεύος και συνεπώς να μην ενεργοποιούν τη ζώνη μαγειρέματος.



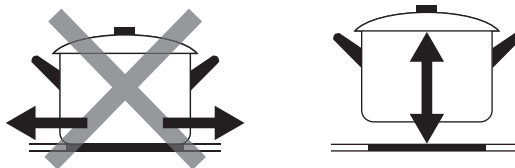
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



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



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

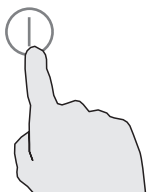


- Οι ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται, μέχρι ενός ορίου, αυτόματα στη διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο, ο πυθμένας αυτού του σκεύους πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο σύμφωνα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση της εστίας σας, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

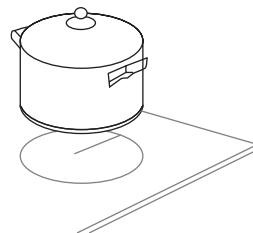
Ζώνη μαγειρέματος	Η διάμετρος της βάσης των επαγωγικών μαγειρικών σκευών	
	Ελάχιστη (mm)	Μέγιστη (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

Έναρξη μαγειρέματος

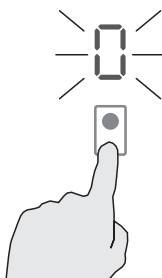
1. Αγγίξτε το χειριστήριο Ενεργό/ Ανενεργό για ένα δευτερόλεπτο. Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν «-» ή «+», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει στην κατάσταση αναμονής.



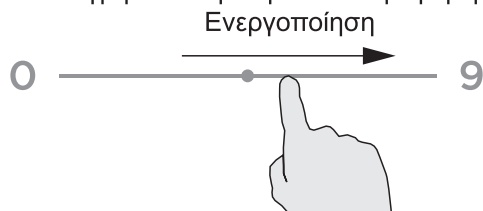
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
 - Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.



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



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



GR

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

Αυτό σημαίνει ότι:

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

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

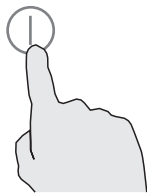
Η ένδειξη « $\mathcal{U}$ » θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Τέλος μαγειρέματος

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



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



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος μεταβαίνοντας προς τα κάτω στο «0». Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».



4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες

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



GR Κλείδωμα των χειριστηρίων

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

Για κλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει «Lo»

Για ξεκλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο.

- ⚠ Όταν η εστία βρίσκεται στη λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το Ενεργό/Ανενεργό ①. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο Ενεργό/Ανενεργό ① σε περίπτωση ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε πρώτα την εστία στην επόμενη εργασία.

Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

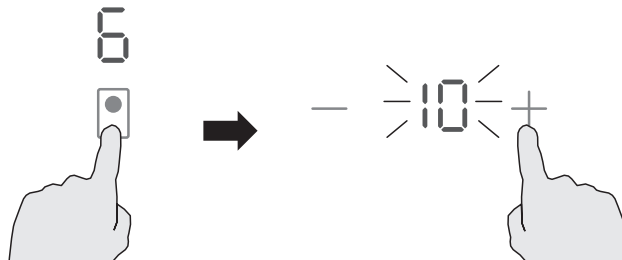
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου. Η μέγιστη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

a) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

2. Αγγίξτε τα χειριστήρια του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη του χρονόμετρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη.



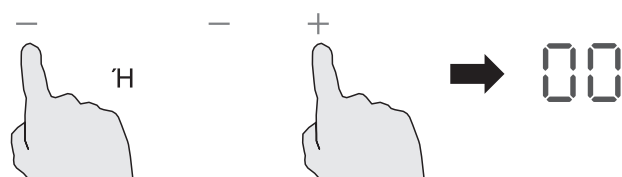
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη.

Συμβουλή: Αγγίξτε το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.



4. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» στην οθόνη λεπτών.



5. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.



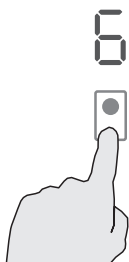
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.



b) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ζώνη μαγειρέματος

Ρύθμιση μίας ζώνης

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



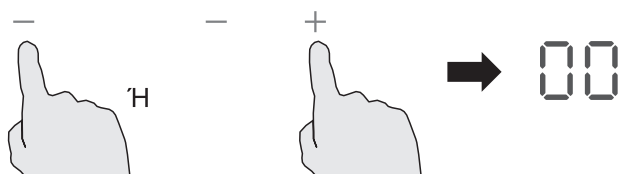
2. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη.

Συμβουλή: Αγγίξτε το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη μία φορά για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 1 λεπτό.

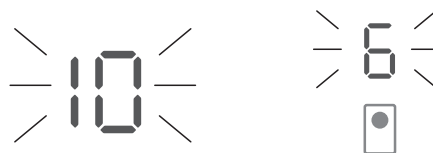
Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη για να μειώσετε ή να αυξήσετε κατά 10 λεπτά.



3. Αγγίζοντας ταυτόχρονα τα χειριστήρια «-» και «+», ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται και θα εμφανιστεί η ένδειξη «00» στην οθόνη λεπτών.



4. Όταν ρυθμιστεί ο χρόνος, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη είναι επιλεγμένη.



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



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

Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

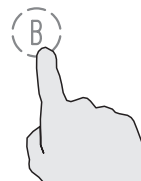
Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

GR

1. Αγγίξτε το συρόμενο χειριστήριο ζώνης θέρμανσης.

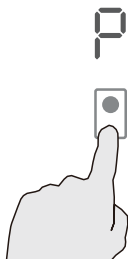


2. Αγγίξτε το χειριστήριο ενίσχυσης. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «p».

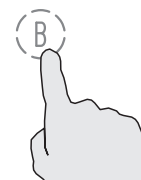


Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης

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



2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».



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

Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

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

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό ειδικό για την εστία όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σκουπίζοντας με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Όταν το ρεύμα προς την εστία απενεργοποιηθεί, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σφουγγαράκια βαρέως τύπου, ορισμένα αποξεστικά από νάilon και τα σκληρά/ αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιάσει.
Υπολείμματα βρασμού, υπολείμματα λιωσίματος και καυτές ζαχαρούχοι λεκέδες στο γυαλί.	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια σπάτουλα, ένα επίπεδο μαχαίρι ή μια ξύστρα με λεπίδα ξυραφιού κατάλληλη για κεραμικές γυάλινες επιφάνειες μαγειρέματος, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία από την πρίζα στον τοίχο. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τον ρύπο ή τη διαρροή σε μια δροσερή περιοχή της επιφάνειας μαγειρέματος. 3. Καθαρίστε τον ρύπο ή τη διαρροή με ένα σφουγγάρι πιάτων ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί» παραπάνω.	• Απομακρύνετε τους λεκέδες που αφήνουν τα λιωμένα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή οι διαρροές το συντομότερο δυνατό. Εάν αφεθούν να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή μπορεί ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στη γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοψίματος: όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα σε μια ξύστρα είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
Χυμένο υλικό στα χειριστήρια αφής.	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Απορροφήστε το χυμένο υγρό. 3. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή του χειριστηρίου αφής σκουπίζοντας με ένα καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Η επιφάνεια μαγειρέματος ενδέχεται να εκπέμψει ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί και τα χειριστήρια αφής ενδέχεται να μη λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή των χειριστηρίων αφής σκουπίζοντας πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

GR

Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Δεν γίνεται αυτόματη αποκατάσταση		
E1	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- ανοιχτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- βραχυκύκλωμα.	
E7	Βλάβη του αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
C1	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
GR	E3	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.
	E4	
	C2	- Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία του IGBT στο κανονικό επίπεδο. - Αγγίξτε το κουμπί Ενεργό/ Ανενεργό για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. - Ελέγξτε εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
	EL	- Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. - Ενεργοποιήστε και πάλι αφού η παροχή ρεύματος γίνει κανονική.
	EH	
	EU	- Αποκαταστήστε τη σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της πλακέτας ισχύος. - Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος ή την πλακέτα οθόνης.

2) Συγκεκριμένη βλάβη & λύση

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

GR

Τα παραπάνω αντιστοιχούν στην ανάλυση και επιθεώρηση των συνηθισμένων βλαβών. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στις επαγωγικές εστίες.

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

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

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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την οδηγία ΑΗΗΕ και απόρριψη του προϊόντος:

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

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

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



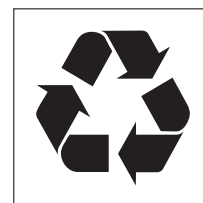
GR

Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

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

Πληροφορίες συσκευασίας

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



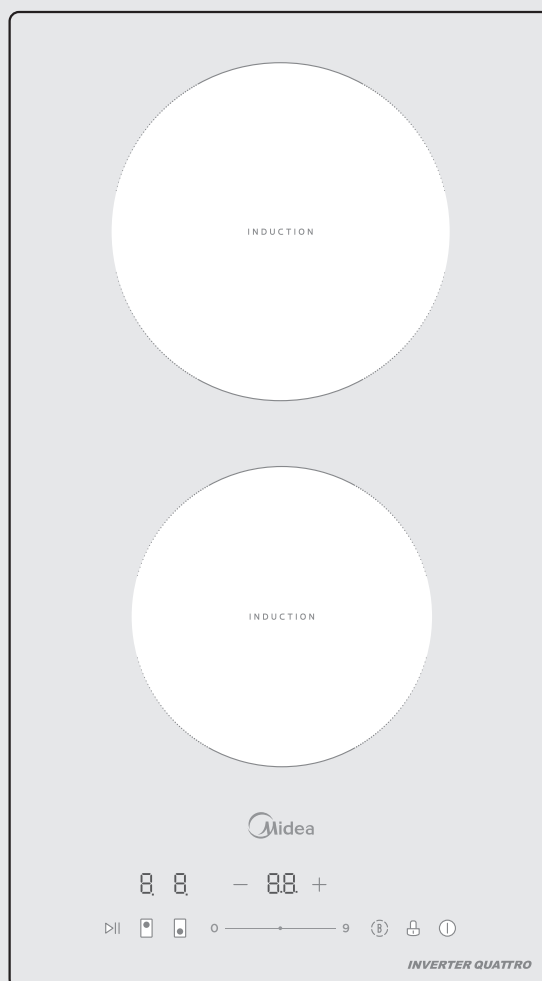
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες, σαρώστε τον κωδικό QR.



HOB DE INDUCCIÓN

Manual del usuario

MIH350D157K0

Advertencia: antes de usar este producto, lea cuidadosamente este manual y Guárdalo adecuadamente para futuras referencias.

L al mejorar el producto, el diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso.

Para más información, consulte a su distribuidor o fabricante.

La imagen de arriba es solo para referencia.

Por favor, prevalecerá la apariencia del producto real.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

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

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES.....	07
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO.....	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL...	27
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	28
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	29

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

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

Explicación de los símbolos

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

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

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de corte

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

ES

Instrucciones importantes de seguridad

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

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 - Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificaciones similares para evitar riesgos.
 - Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
 - Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción ya que se pueden calentar.
 - No se debe usar un limpiador a vapor.
 - No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
 - El aparato no está diseñado para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
 - ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
 - Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.
 - ADVERTENCIA: Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- ES** NUNCA trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.
- Advertencia: no utilice enchufes adaptadores de baja calidad
 - Recordatorio: limpie las manchas de aceite con regularidad
 - La mejor distancia de otros productos de menaje es de más de 30 cm

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo para la salud

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

Riesgo de superficie caliente

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento salvo elementos de cocina entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cazuelas pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Compruebe que los mangos de la cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

ES

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El hervido causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.

- Tras su uso, apague siempre la zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). Noconfíe en la propiedad de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato.
Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como: -zonas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; entornos tipo hostales.
- ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años salvo que dispongan de una supervisión continua.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso [RY1] como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

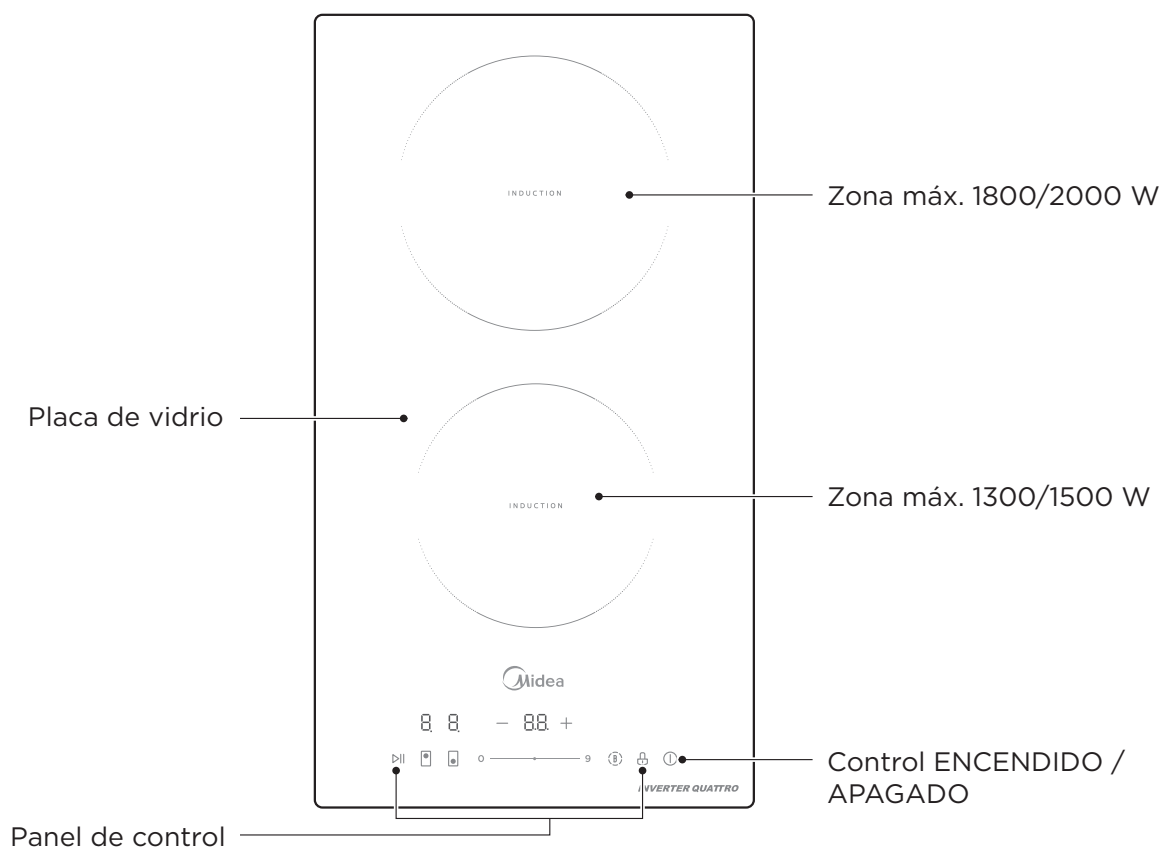
Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para su instalación, lea la sección de instalación. Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

ESPECIFICACIONES

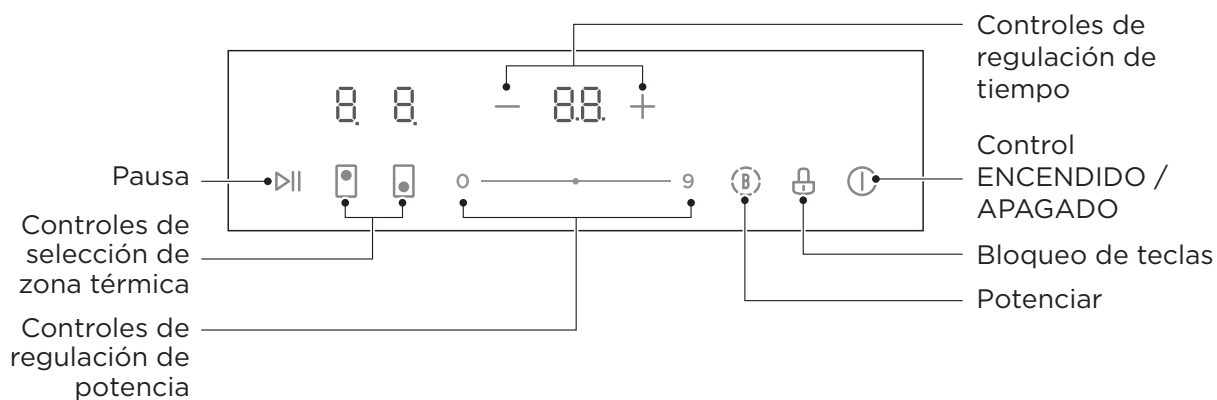
Placa de cocina	MIH350D157K0
Zonas de cocinado	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3500 W
Tamaño del producto Pr. X An. X Al. (mm)	288 X 520 X 59
Dimensiones integradas A X B (mm)	268 X 500

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

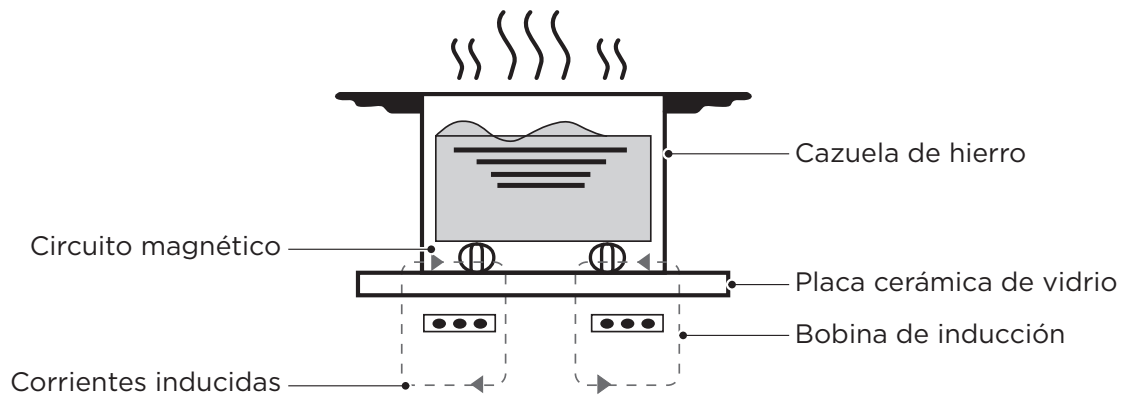


NOTA

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

Teoría de trabajo

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



Antes de Usar La Nueva Placa de Inducción

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

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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

Consejos de cocinado

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

Hervir a fuego lento, cocer arroz

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

ES Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 – 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está – cuanto más firme se sienta «muy hecho» estará.
5. Deje el filete que descansa sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

Para saltear

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

Detección de artículos pequeños

Cuando una sartén de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otros pequeños elementos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) se han dejado en la placa, la placa entra automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Configuración térmica

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

Configuración térmica	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido • Hervido a fuego lento suave • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentado • Hervido a fuego lento rápido • Cocinado de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteados • Cocinado de pasta
9	• revueltos • soasados • Llevar la sopa al punto de hervido • Agua hirviendo

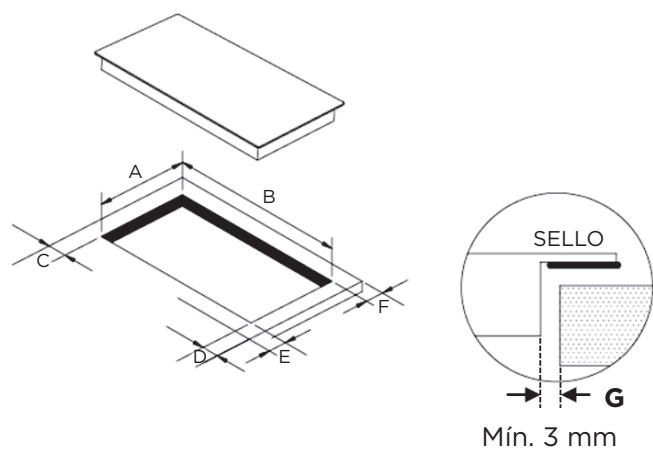
ES

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

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

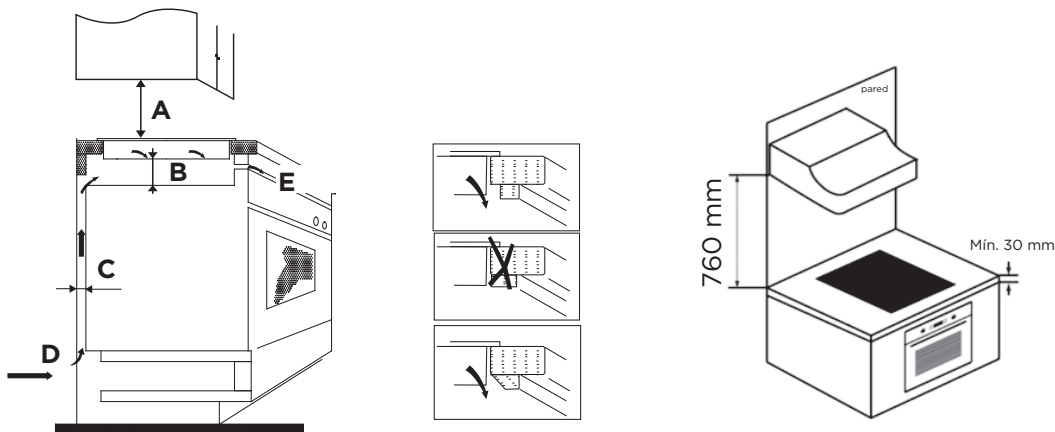
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



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

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

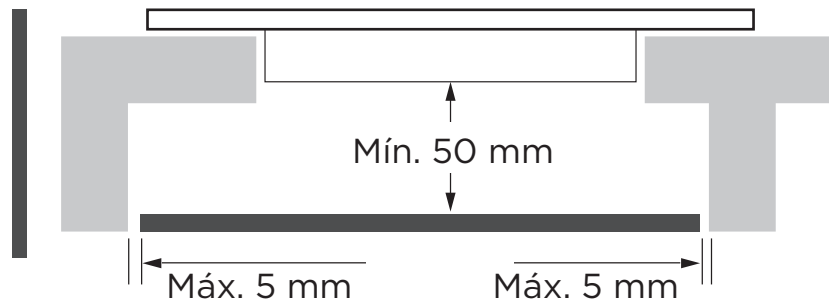
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

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



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

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

Antes de instalar la placa asegúrese de que

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.

El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).

- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

Tras instalar la placa asegúrese de que

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

ES

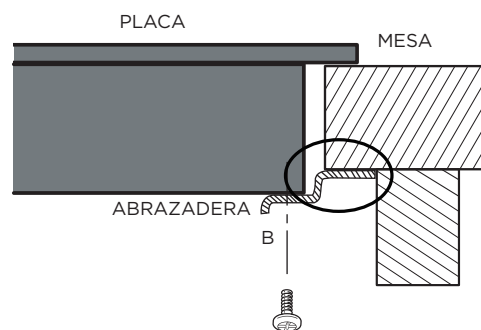
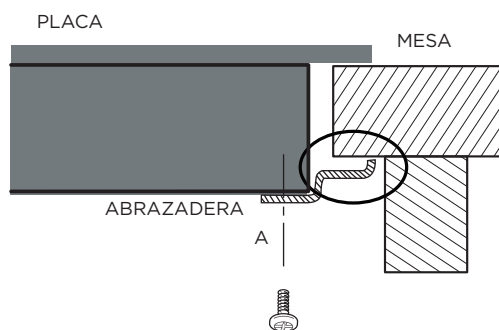
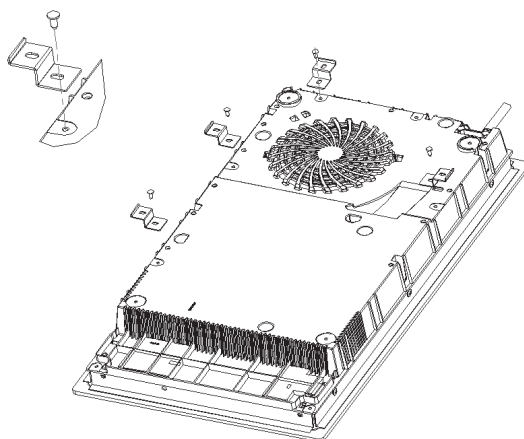
Antes de colocar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición de la abrazadera

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 4 abrazaderas a la parte inferior de la placa (véase imagen) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas para adecuarse a las diferentes encimeras.



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

Precauciones

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

Conexión de la placa a la alimentación eléctrica

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

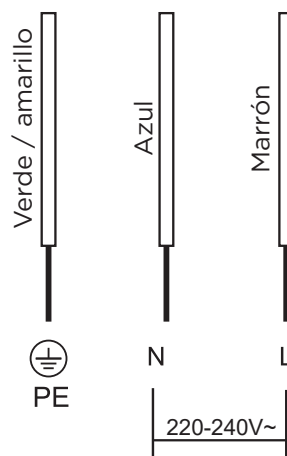
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa identificativa.

Para conectar la placa a la corriente eléctrica, no use adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere 75°C en ningún punto.

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

La alimentación debe conectarse conforme a las normas relevantes, o con un interruptor de un polo. A continuación se muestra el método de conexión.



ES

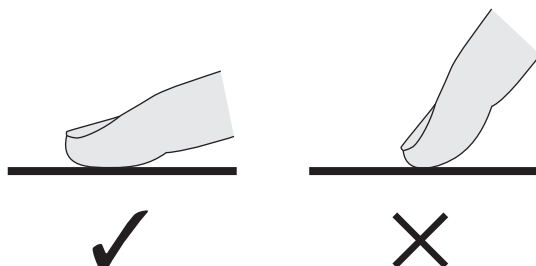
- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados.
- El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe estar conectado a tierra en el suministro eléctrico y los terminales del aparato.
- El fabricante no será responsable de los accidentes derivados del uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o con una continuidad de conexión a tierra defectuosa.
- Si el aparato tiene un enchufe de red, se debe instalar de manera que este esté accesible.

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

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

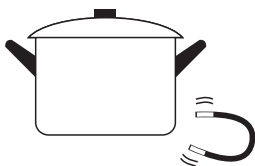


Elección de los instrumentos de cocina adecuados

ES



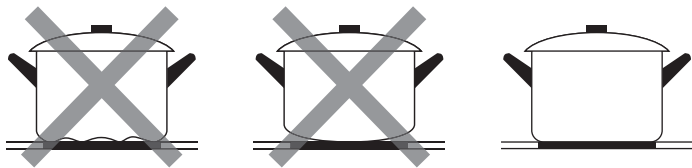
- Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



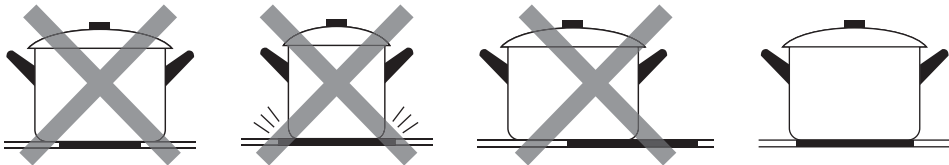
- Algunas ollas y sartenes comerciales no son aptas para la cocina de inducción, dado que solo tienen una parte en el inferior de material ferromagnético con piezas de otro material. Estas zonas pueden calentarse a diferentes niveles o con menos potencia. En algunos casos en que la parte inferior está hecha principalmente de materiales no ferromagnéticos, el fogón puede no reconocer la sartén y, debido a ello, no activar la zona de cocinado.



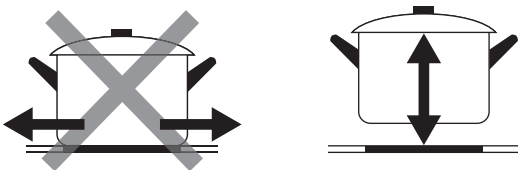
- No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



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



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



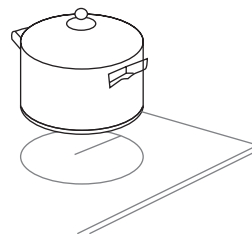
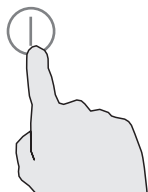
- Las zonas de cocinado se adaptan automáticamente, hasta cierto límite, al diámetro de la sartén. Sin embargo, la parte inferior de la sartén debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocinado correspondiente. Coloque la sartén en el centro de la zona de cocinado para conseguir la mejor eficiencia del fogón.

ES

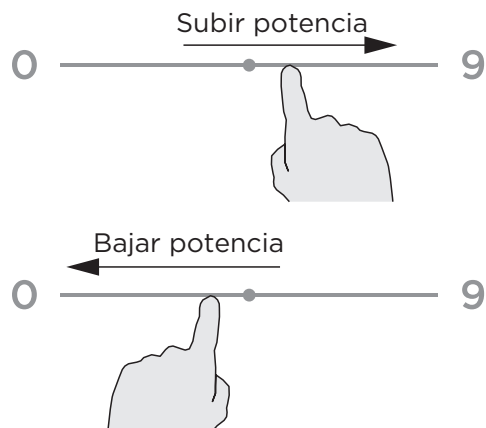
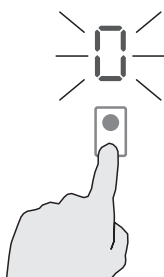
Zona de cocinado	Diámetro de la base de los utensilios de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	120	160
180 mm	140	180

Iniciar el cocinado

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



3. Toque el control de selección de zona térmica y un indicador al lado de la tecla parpadeará.
4. Seleccione una configuración térmica tocando el control del deslizador.
 - Si no elige una configuración térmica en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1.
 - Puede modificar la configuración térmica en cualquier momento durante el cocinado.



ES

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

Eso significa que:

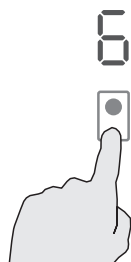
- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es apta para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

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

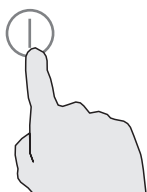
La pantalla «» se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

Finalización de cocinado

1. Tocando el control de selección de la zona térmica que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción desplazándose hasta «0». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



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



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



Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ENCENDIDO / APAGADO están deshabilitados.

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

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

Controlador del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

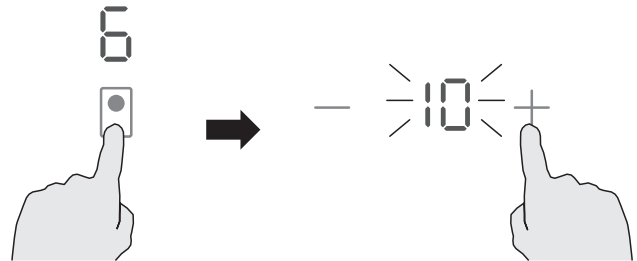
- Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando llegue la hora fijada.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado una vez que está en funcionamiento el tiempo fijado. El temporizador presenta un tiempo máximo de 99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

ES

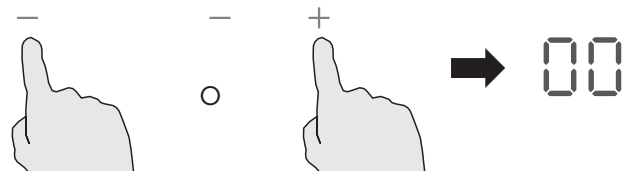
a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

1. Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida.
2. Toque los controles del temporizador. El indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará «10» en la pantalla del temporizador.



3. Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.
Consejo: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.
4. Tocar «-» y «+» a la vez cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



5. Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.
6. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.



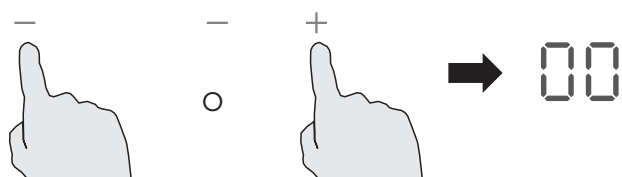
b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado

Configurar una zona

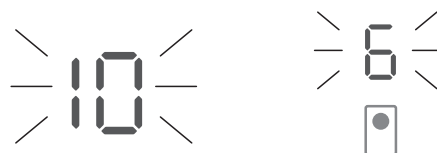
1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador.
2. Configure la hora tocando el control «-» o «+» del temporizador.
Consejo: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto. Mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.



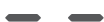
3. Tocar «-» y «+» a la vez cancelará el temporizador y se mostrará «00» en la pantalla de los minutos.



4. Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.



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

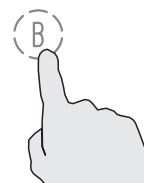


⚠ Otra zona de cocinado permanecerá operativa si se enciende previamente.

Uso de la función Aumentar

Active la función Aumentar

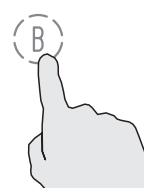
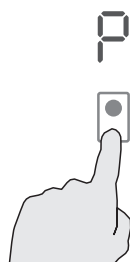
1. Tocando el control deslizador de zona térmica.
2. Tocando el control Potenciar. Asegúrese de que la pantalla muestra «p».



ES

Cancelación de la función de Aumento

1. Toque el control deslizador de la zona térmica que desee para cancelar la función de aumento.
2. Apague la zona de cocinado tocando el control Potenciar. Asegúrese de que la pantalla muestra «0».



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

Tiempos de trabajo por defecto

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

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

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede detener el calor inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.



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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

ES

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Pantalla de fallo e inspección

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

Solución de problemas

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

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

ES

2) Fallo específico y solución

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

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

MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL

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

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

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

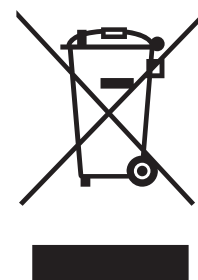
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

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

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

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



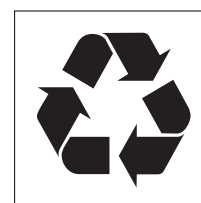
Cumplimiento con la Directiva RoHS

ES

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

Información del embalaje

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



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, accedemos a cumplir sin restricciones con toda la normativa de la legislación de protección de datos aplicable, en línea con los países que han accedido a la misma dentro de los cuales se ofrecen los servicios al cliente, así como, cuando sea de aplicación, la Ley de Protección de Datos General de la UE (GDPR).

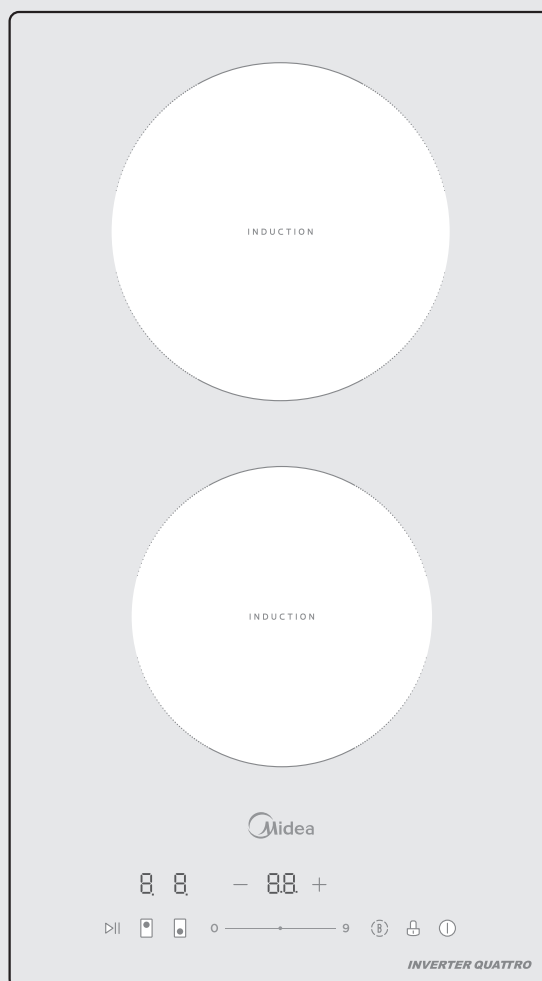
En general, nuestro procesamiento de datos es para cumplir con nuestras obligaciones contractuales con usted y por motivos de seguridad de los productos, para salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y preguntas del registro del producto.

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

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

Para obtener más información, siga el código QR.

ES



Płyta indukcyjna

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

MIH350D157K0

Ostrzeżenia: Przed użyciem produktu, prosimy o dokładne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość. Konstrukcja oraz specyfikacja techniczna podlegają zmianom, w ramach ulepszania produktu, bez uprzedzenia. Więcej szczegółów na ten temat można uzyskać u sprzedawcy lub producenta. Powyższy schemat ma tylko znaczenie informacyjne. Jako standard prosimy traktować rzeczywisty wygląd Państwa produktu.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za wybranie Midea! Przed użyciem nowego produktu Midea, prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji, tak by mieć pewność, że można bezpiecznie korzystać z zalet i funkcji tego urządzenia.

SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIE	01
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	07
PRZEGLĄD PRODUKTU	08
PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA	10
MONTAŻ PRODUKTU	12
INSTRUKCJA OBSŁUGI	16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	24
ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	27
UTYLIZACJA I RECYKLING	28
NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH	29

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Celem niniejszej instrukcji obsługi jest zapobieżenie nieprzewidzianemu ryzyku lub uszkodzeniu urządzenia w efekcie jego niebezpiecznego albo nieprawidłowego użytkowania. Prosimy o sprawdzenie czy otrzymane opakowanie i urządzenie jest w nietkniętym stanie, by mieć pewność bezpiecznej eksploatacji urządzenia. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub dystrybutorem urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się dokonywania modyfikacji lub zmian na urządzeniu. Użycie niezgodne z przeznaczeniem może doprowadzić do powstania zagrożenia oraz utraty prawa do dochodzenia roszczeń gwarancyjnych.

Objaśnienie symboli

	Niebezpieczeństwo Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na łatwopalny gaz.
	Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na napięcie elektryczne.
	Ostrzeżenie Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko średniego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.
	Ostrożność Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko niskiego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do mniejszych lub średnich obrażeń ciała.
	Uwaga Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ważne informacje techniczne (np. straty materialne), ale nie zagrożenie.
	Polecenia dot. przestrzegania Ten symbol oznacza, że tylko serwisant może obsługiwać i konserwować to urządzenie, zgodnie z instrukcją obsługi.

PL

Prosimy o rozważne i dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed użyciem/uruchomieniem urządzenia oraz przechowanie jej w pobliżu miejsca instalacji lub samego urządzenia, w celu późniejszego wykorzystania!

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o przeczytanie tych informacji przed użyciem płyty grzewczej.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od zasilania sieciowego przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może skutkować porażeniem prądem lub śmiercią.

Ryzyko skaleczenia

- TUważaj – krawędzie panelu są ostre.
- Brak ostrożności może skutkować zranieniem lub skaleczeniem.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PL

- Przeczytaj uważnie te instrukcje przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, gdyż może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, to urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami dotyczącymi instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie gwarancje lub roszczenia z tytułu odpowiedzialności.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane lub nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, dla powierzchni płyty z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części przewodzące prąd.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Nie należy używać parownicy do czyszczenia.
- Nie używaj parownicy do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nadzorowany ciągle.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawione bez nadzoru gotowanie na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- Ostrzeżenie: nie używaj gorszych wtyczek adaptacyjnych.
- Przypomnienie: regularnie czyść plamy z oleju.
- Najlepsza odległość od innych produktów kuchennych to więcej niż 30 cm.

Obsługa i konserwacja

PL

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej pęknie lub ulegnie uszkodzeniu, natychmiast wyłącz urządzenie na głównym zasilaniu (przełącznik na ścianie) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłącz płytę kuchenną na ścianie przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym lub śmiercią.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne ze standardami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi wszczepami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem wszczepu przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich wszczepy nie będą narażone na działanie pola elektromagnetycznego.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować śmiercią.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania, dostępne części tego urządzenia będą na tyle gorące, że mogą powodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby twoje ciało, odzież ani żaden inny przedmiot poza odpowiednim naczyniem miał kontakt ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Trzymaj dzieci z dala.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty rondli nie wystają nad inne włączone strefy gotowania. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tych zaleceń może skutkować oparzeniami.

Zagrożenie skaleczeniem

- Ostrze kuchennego skrobaka jest bardzo ostre, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Brak ostrożności może prowadzić do obrażeń lub skaleczeń.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipięcie może powodować dym i tłuste rozlania, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą być one narażone na działanie jego pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ocieplania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę kuchenną zgodnie z opisem w instrukcji (np. za pomocą elementów dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania garnka, aby wyłączyć strefy gotowania po zdjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani na nim siadać, stać lub wspinać się.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z postrzępionymi krawędziami ani nie przesuwaj garnków po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to zarysować szkło.
- Nie używaj szorówek ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Gospodarstwa domowe;
 - Użytek klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Pensjonaty typu bed and breakfast.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.

Gratulacje z okazji zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie tej instrukcji/poradnika instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji, przeczytaj sekcję instalacyjną.

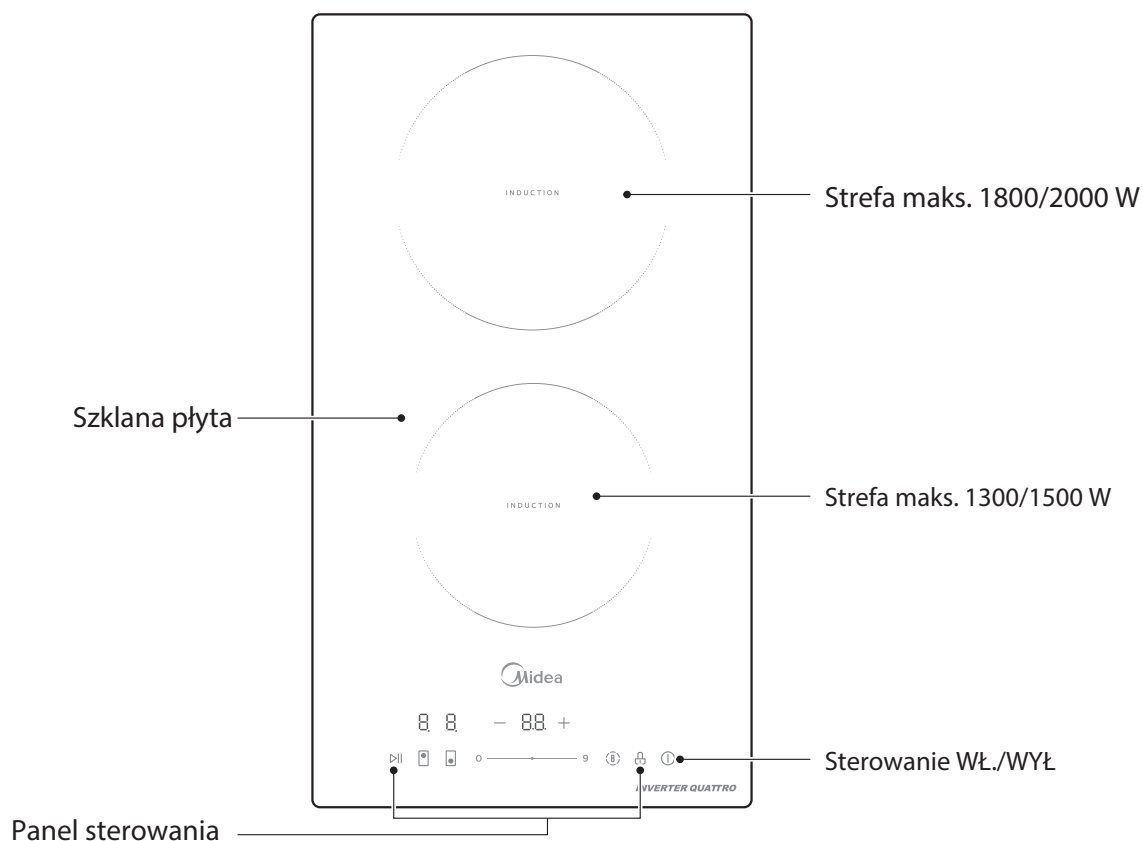
Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i zachowaj tę instrukcję/poradnik instalacji do przyszłego użytku.

SPECYFIKACJE

Płyta grzewcza	MIH350D157K0
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3500W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	288X520X59
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	268X500

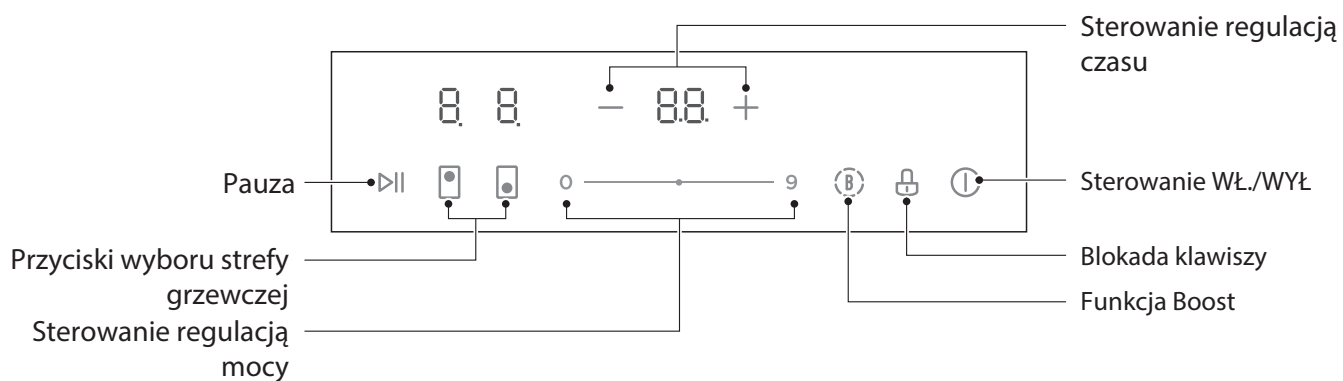
PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



PL

Panel sterowania

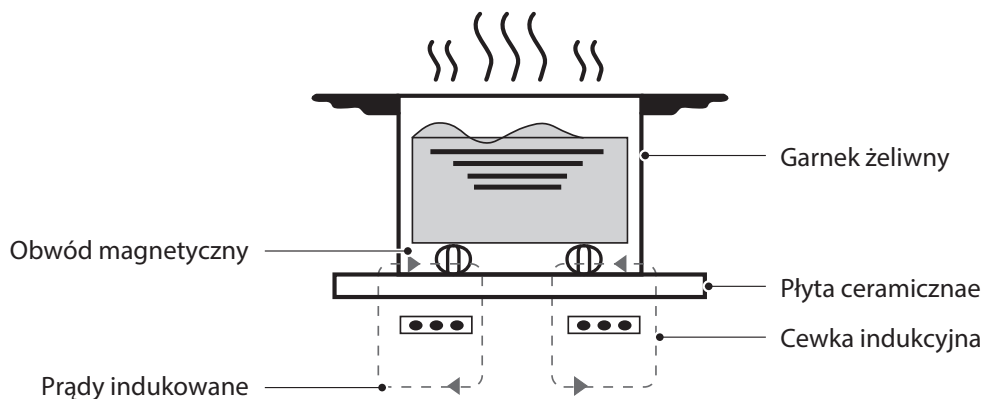


UWAGA

Wszystkie obrazy w tej instrukcji służą wyłącznie do celów wyjaśniających. Wszelkie rozbieżności między rzeczywistym obiektem a ilustracją na rysunku powinny być rozstrzygane na podstawie rzeczywistego przedmiotu.

Teoria Działania

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, nowoczesna, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które generują ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio przez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że garnek ostatecznie je nagrzewa.



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję "Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa".
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na twojej płycie indukcyjnej.

PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA

-  Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie podczas korzystania z funkcji Power Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą zapalić się spontanicznie, co stanowi poważne ryzyko pożaru

Wskazówki kulinarne

- Kiedy jedzenie zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i zaoszczędzi energię, zatrzymując ciepło.
- Zminimalizuj ilość płynów lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Zaczynij gotować na wysokiej mocy, a następnie zmniejsz ustawienie, gdy jedzenie się podgrzeje.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy bąbelki tylko sporadycznie unoszą się na powierzchni płynu gotującego. To klucz do smacznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez przegotowywania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką poniżej punktu wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie jedzenia w zalecany czas.

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i aromatyczne steki:

1. Pozwól mięsu stać w temperaturze pokojowej przez około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię o ciężkim dnie.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Wlej niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie włóż mięso na gorącą patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości steka i tego, jak dobrze chcesz go ugotować. Czas może wynosić od około 2 do 8 minut z każdej strony. Naciśnij stek, aby ocenić, jak dobrze jest ugotowany – im twardszy jest, tym bardziej "dobrze wysmażony" będzie.
5. Pozwól stekowi odpocząć na ciepłym talerzu przez kilka minut, aby zmiękł przed podaniem.

PL

Smażenie w woku

1. Wybierz wok o płaskim dnie lub dużą patelnię odpowiednią do indukcji.
2. Miej wszystkie składniki i sprzęt gotowe. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz dużą ilość, przygotuj jedzenie w kilku mniejszych porcjach.
3. Krótco rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odłóż je na bok i utrzymaj w cieple.
5. Smaż warzywa. Kiedy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższą moc, wróć z mięsem do patelni i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są równomiernie podgrzane.
7. Podawaj natychmiast.

Detekcja Małych Przedmiotów

Gdy na płycie kuchennej znajduje się nieodpowiedni rozmiar garnka (np. aluminiowego) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną przez kolejną minutę.

Ustawienia Ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wytycznymi. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, w tym od naczyń kuchennych i ilości gotowanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie ciepła	Zastosowanie
1 - 2	• delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia • topnienie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają • łagodne duszenie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• podgrzewanie • szybkie duszenie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• smażenie w woku • przypiekanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

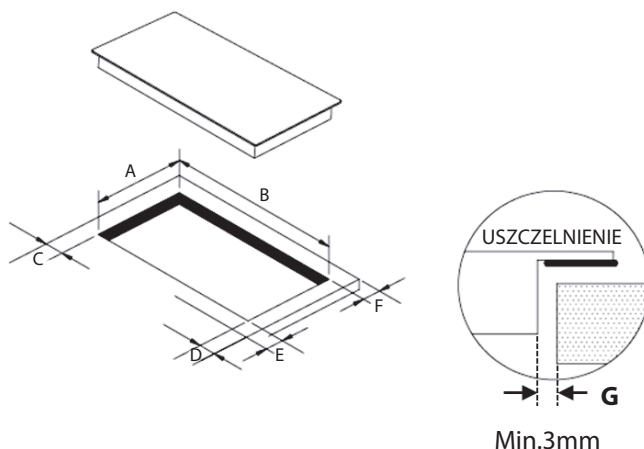
MONTAŻ PRODUKTU

Wybór sprzętu instalacyjnego

Wytnij otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami przedstawionymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał blatu roboczego odporny na ciepło i izolowany (nie należy używać drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału blatu roboczego, chyba że są one impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem oraz większych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

⚠ Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu powinna wynosić co najmniej 3 mm

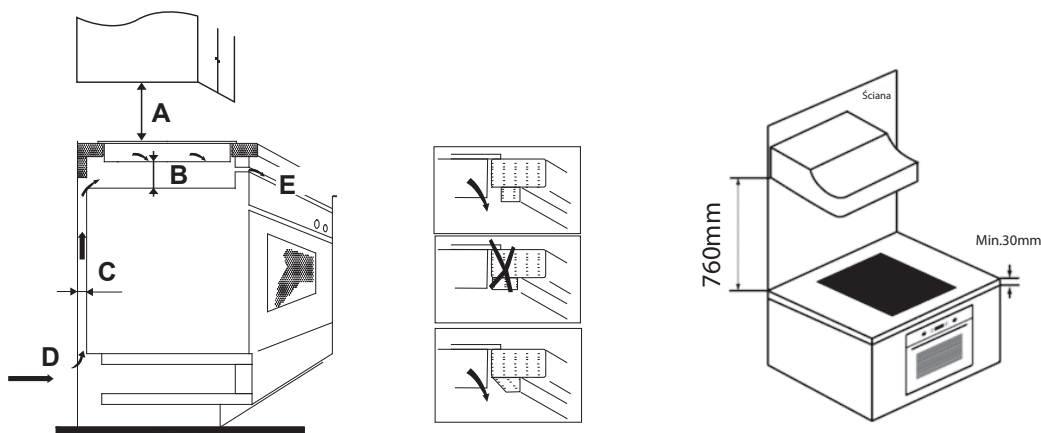


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 min.

PL

W żadnym wypadku nie zapomnij o odpowiedniej wentylacji płyty indukcyjnej, a także o tym, aby wlot i wylot powietrza były niezablockowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie roboczym. Jak pokazano poniżej:

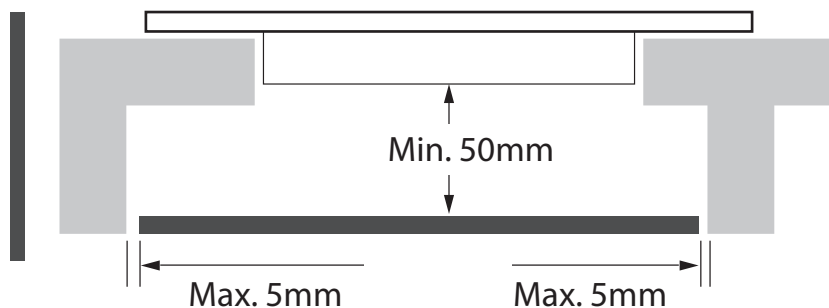
⚠ Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Ostrzeżenie: Zapewnienie Odpowiedniej Wentylacji

Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wloty i wyloty powietrza nie są zablokowane. Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z przegrzaną dolną częścią płyty lub porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianego wkładu, przymocowanego śrubami, w odległości co najmniej 50 mm od dolnej części płyty. Przestrzegaj poniższych wymagań.



⚠ Wokół płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat roboczy podczas instalacji płyty.

- ⚠
- Należy pamiętać, że klej, który łączy materiał plastikowy lub drewniany z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się paneli.
 - Tylna ściana oraz przyległe i otaczające powierzchnie muszą wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- PL
- Blat roboczy jest prostokątny i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi przestrzeni.
 - Blat roboczy wykonany jest z materiału odpornego na ciepło i izolowanego.
 - Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
 - Instalacja spełnia wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujące normy i przepisy.
 - Odpowiedni wyłącznik izolacyjny, zapewniający całkowite odłączenie od zasilania, jest włączony w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami.
Wyłącznik izolacyjny musi być zatwierdzony i zapewniać odstęp powietrzny 3 mm w każdym biegu (lub we wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dopuszczają tę modyfikację wymagań).
 - Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty.
 - Skonsultuj się z lokalnymi organami budowlanymi i przepisami, jeśli masz wątpliwości co do instalacji.
 - Użyjesz materiałów wykończeniowych odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (takich jak płytki ceramiczne) dla powierzchni ścian otaczających płytę.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

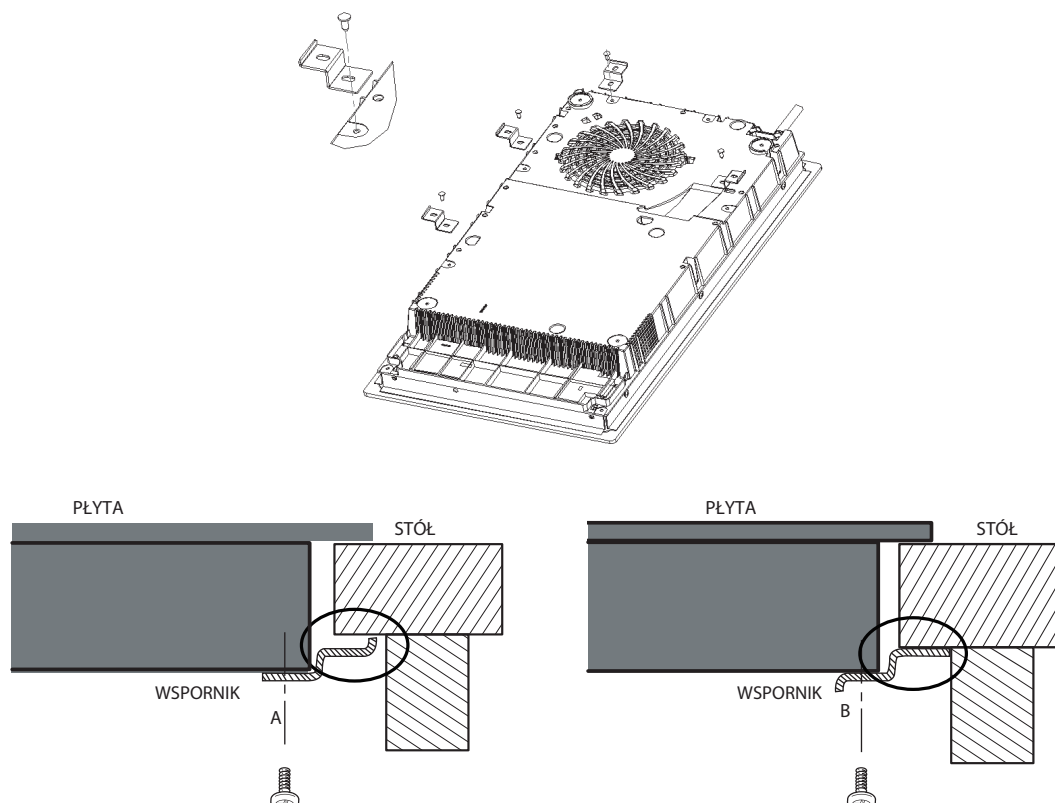
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafek ani szuflady.
- Zapewniasz odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad przestrzenią na szuflady lub szafki, zainstalowana jest bariera ochronna termiczna poniżej podstawy płyty.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed Zainstalowaniem Wsporników Montażowych

Jednostka powinna być umieszczona na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na kontrolki wystające z płyty.

Dostosowywanie Pozycji Wsporników

Przymocuj płytę do blatu roboczego, przykręcając 4 wsporniki na dolnej części płyty (patrz zdjęcie) po instalacji. Dostosuj pozycję wsporników do różnych grubości blatu.



PL

⚠ W żadnym przypadku wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po instalacji (patrz zdjęcie).

Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy specjalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepszą radiację cieplną, co zwiększa jej niezawodność.
4. Ściana i strefa indukcyjnego grzania nad powierzchnią stołu muszą wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa kanapkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.

Podłączenie Płyty Do Zasilania

⚠ Ta płyta musi być podłączona do zasilania tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sprawdź, czy:

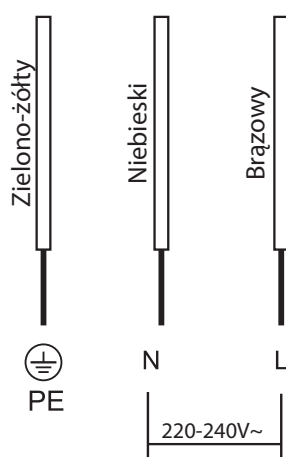
1. Domowy system okablowania jest odpowiedni do mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Przekroje przewodów zasilających są w stanie wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

Aby podłączyć płytę do zasilania, nie używaj adapterów, reduktorów ani rozdzielaczy, ponieważ mogą one powodować przegrzewanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony w taki sposób, aby jego temperatura nie przekraczała 75 °C w żadnym punkcie.

⚠ Skonsultuj się z elektrykiem, czy domowy system okablowania jest odpowiedni bez zmian. Wszelkie zmiany powinny być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego elektryka.

Zasilanie powinno być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą wyłącznika obwodowego jednobiegunowego. Metoda podłączenia przedstawiona jest poniżej.



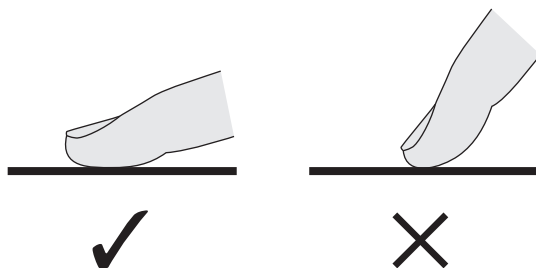
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać autoryzowany serwis z użyciem odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimum 3 mm odstępu między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że prawidłowe połączenie elektryczne zostało wykonane i że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani uciskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.
- Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno zasilania, jak i terminali urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne wypadki wynikające z używania urządzenia, które nie jest podłączone do uziemienia lub ma wadliwą ciągłość uziemienia.
- Jeśli urządzenie ma gniazdo, musi być zainstalowane w taki sposób, aby gniazdo było dostępne.

⚠ Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie są dostępne po instalacji.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sterowanie dotykowe

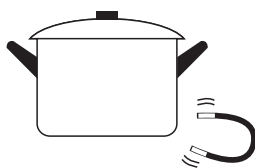
- Kontrolki reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj poduszki palca, a nie czubka.
- Usłyszysz beep za każdym razem, gdy dotyk zostanie zarejestrowany.
- Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę kontroltek.



Wybór odpowiednich naczyń

- ⚠ • Używaj tylko naczyń o dnie odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.
- Możesz sprawdzić, czy twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test z magnesem. Przybliż magnes do dna patelni. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do patelni, którą chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie nadają się: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i glina.

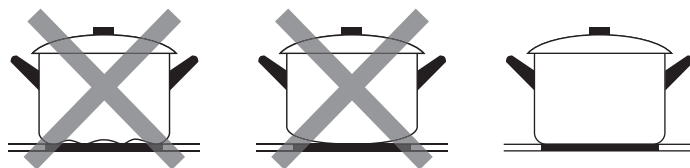
PL



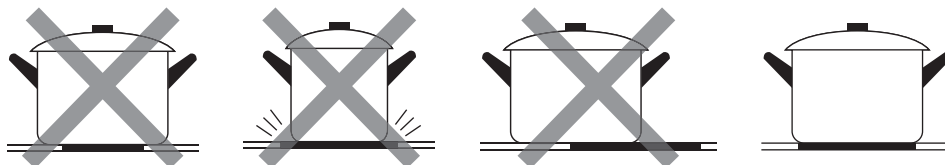
- Niektóre garnki i patelnie dostępne na rynku nie nadają się do gotowania indukcyjnego, ponieważ mają tylko część dna wykonaną z materiału ferromagnetycznego, a inne części z innego materiału. Te obszary mogą nagrzewać się na różnych poziomach lub z mniejszą mocą. W pewnych przypadkach, gdy dno jest głównie z materiałów nieferromagnetycznych, płyta może nie rozpoznać patelni i dlatego nie włączy strefy gotowania.



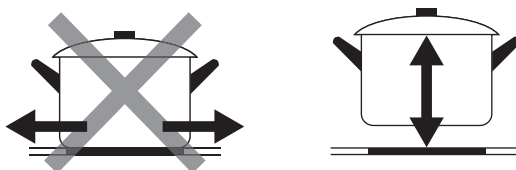
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani o zakrzywionym dnie.



- Upewnij się, że dno twojej patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka o nieco większej średnicy, energia będzie wykorzystywana z maksymalną efektywnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, efektywność może być niższa niż oczekiwana. Zawsze umieszczaj swoją patelnię na środku strefy gotowania.



- Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą zarysować szkło.



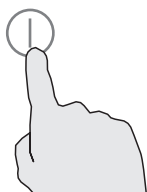
- Strefy gotowania są, do pewnego limitu, automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno garnka musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiadającą strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą efektywność płyty, umieść garnek w centrum strefy gotowania.

PL

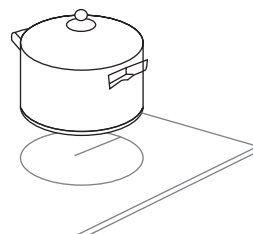
Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń indukcyjnych	
	Minimalna (mm)	Maksymalna (mm)
160mm	120	160
180mm	140	180

Rozpoczęcie gotowania

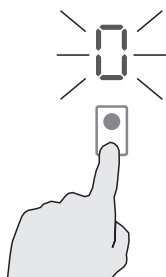
1. Dotknij przycisku Wł./WYł przez jedną sekundę. Po włączeniu, sygnał dźwiękowy zabrzmiał raz, a wszystkie wyświetlacze pokażą "—" lub "--", co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.



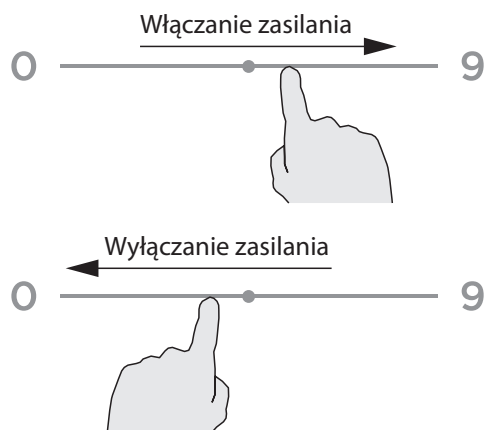
2. Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, którą chcesz użyć.
 - Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a wskaźnik obok klawisza zacznie migać.



4. Wybierz ustawienie temperatury, dotykając kontrolki suwakowej.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał rozpocząć od kroku 1.
 - Możesz zmodyfikować ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.



Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem temperatury,

Oznacza to, że:

- nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania, lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nieprawidłowo wycentrowany na strefie gotowania.

Nie ma grzania, jeśli na strefie gotowania nie ma odpowiedniego garnka.

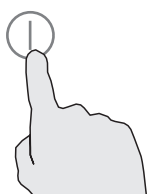
Wyświetlacz "—" automatycznie zniknie po 1 minucie, jeśli nie umieszczono na nim odpowiedniego garnka.

Zakończenie gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



3. Wyłącz całą płytę, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



2. Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do "0". Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0".



4. Uważaj na gorące powierzchnie

H pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne garnki, korzystając z pozostałej gorącej płyty.



Blokowanie Kontrolki

- Możesz zablokować kontrolki, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy kontrolki są zablokowane, wszystkie kontrolki z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. są wyłączone.

PL

Aby zablokować kontrolki	
Aby zablokować kontrolki	Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik timera pokaże "Lo"
Aby odblokować kontrolki	
Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę.	

 Gdy płyta grzewcza jest w trybie blokady, wszystkie sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej można zawsze wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą przycisku WŁ./WYŁ. ①, ale przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

Kontrola Timera

Możesz używać timera na dwa różne sposoby:

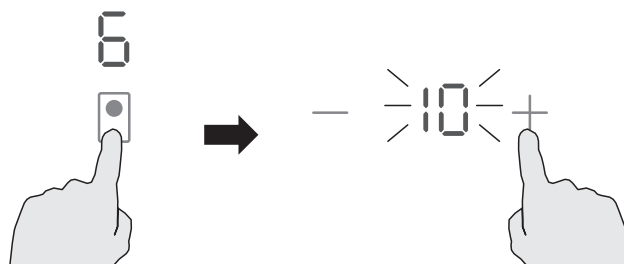
- Możesz używać go jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania, gdy upłynie ustawiony czas.
- Możesz ustawić go na wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu. Maksymalny czas timera wynosi 99 min.

a) Używanie Timera jako Minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

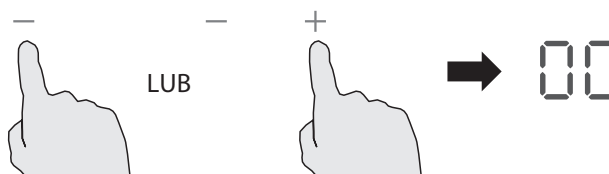
2. Dotknij kontrolki timera. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a w wyświetlaczu timera pojawi się "10".



3. Ustaw czas, dotykając kontrolki "-" lub "+" timera
Wskazówka: Dotknij kontrolki "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.
Dotknij i przytrzymaj kontrolkę "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



4. Dotknij "-" i "+" jednocześnie, aby anulować timer, a wyświetlacz pokaże "00".



5. Gdy czas jest ustawiony, zacznie odliczać natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



6. Sygnał dźwiękowy będzie dzwonił przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże "--", gdy ustawiony czas się skończy.

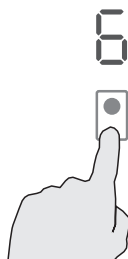


PL

b) Ustawienie timera na wyłączenie jednej strefy gotowania

Ustaw jedną strefę

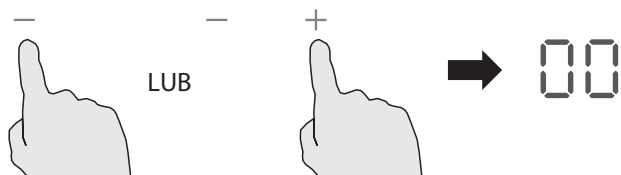
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.



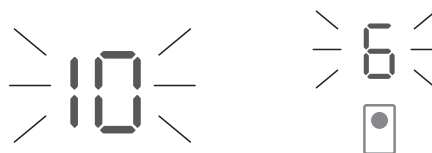
2. Ustaw czas, dotykając kontrolki "-" lub "+" timera.
Wskazówka: Dotknij kontrolki "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.
Dotknij i przytrzymaj kontrolkę "-" lub "+", aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.



3. Dotknij "-" i "+" jednocześnie, aby anulować timer, a wyświetlacz pokaże "00".



4. Gdy czas jest ustawiony, zaczniesz odliczać natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund. UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zapali się, wskazując, że strefa jest wybrana.



5. Gdy timer gotowania wygaśnie, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

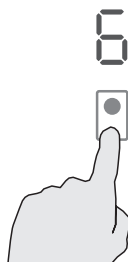


 Pozostałe strefy gotowania będą działały, jeśli były wcześniej włączone.

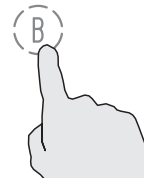
Używanie funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij suwakowej kontrolki strefy grzewczej.

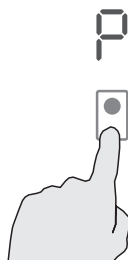


2. Dotknij kontrolki Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "p".

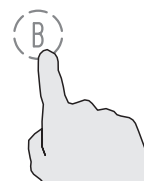


Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknij suwakowej kontrolki strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost.



2. Wyłącz strefę gotowania, dotykając kontrolki Boost. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje "0".



- Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
- Strefa gotowania wróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli pierwotne ustawienie ciepłoty wynosi 0, po 5 minutach wróci do 9.

Domyślne Czas Pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca dla Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawione są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gdy garnek zostanie usunięty, płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zanieczyszczenia na szkło (odciski palców, plamy, resztki jedzenia lub spillover).	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Nałóż środek czyszczący do płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz zasilanie płyty.	• Po wyłączeniu zasilania nie będzie wskaźnika "gorącej powierzchni", ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj ostrożność. • Szorstkie gąbki, niektóre gąbki nylonowe oraz środki czyszczące o wysokiej ścieralności mogą zarysować szkło. Zawsze sprawdzaj etykietę, aby upewnić się, że twój środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. • Nigdy nie zostawiaj resztek czyszczących na płycie: szkło może ulec odbarwieniu.
Zalania, topnienia i gorące słodkie plamy na szkło.	Usuń je natychmiast za pomocą łopatkę, noża paletowego lub skrobaczki do szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz zasilanie płyty w gniazdku. 2. Trzymaj ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeskrob zanieczyszczenie do chłodniejszej strefy płyty. 3. Wyczyść zanieczyszczenie ręcznikiem lub papierowym ręcznikiem. 4. Wykonaj kroki 2-4 z sekcji "Codzienne zanieczyszczenia na szkło" powyżej.	• Usuń plamy po stopnieniu i słodkich spilloverach jak najszybciej. Jeśli pozostaną na szkło do ostygnięcia, mogą być trudne do usunięcia lub trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie cięciem: gdy osłona bezpieczeństwa jest cofnięta, ostrze skrobaka jest bardzo ostre. Używaj z wielką ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci.
PL Spillovery na kontrolkach dotykowych.	1. Wyłącz zasilanie płyty. 2. Osusz spillover. 3. Przetrzyj obszar kontrolny dotykowy czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Całkowicie osusz obszar ręcznikiem papierowym. 5. Włącz zasilanie płyty.	• Płyta może piszczeć i wyłączyć się, a kontrolki dotykowe mogą nie działać, gdy na nich znajduje się ciecz. Upewnij się, że obszar kontrolny jest suchy przed ponownym włączeniem płyty.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Użytkowanie urządzenia może prowadzić do błędów i awarii. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny oraz wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów i komunikatów o błędach. Zaleca się uważne zapoznanie się z tabelami, aby zaoszczędzić czas i pieniądze, które mogłyby być potrzebne na wezwanie serwisu.

Problem	Możliwe przyczyny	Co zrobić
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nie ma awarii zasilania w domu lub okolicy. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, zadzwoń do wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję "Korzystanie z płyty indukcyjnej" w celu uzyskania instrukcji.
Przyciski dotykowe trudno się obsługuje.	Może znajdować się cienka warstwa wody na przyciskach lub używasz czubka palca do obsługi.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używaj opuszki palca przy dotykaniu przycisków.
Szkło się rysuje.	Garnki o szorstkich krawędziach. Używasz szorstkiej gąbki lub niewłaściwych środków czyszczących.	Używaj garnków z płaskimi i gładkimi podstawami. Zobacz "Wybór odpowiednich naczyń". Zobacz "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre garnki wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane budową twoich naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza usterki
Płyta indukcyjna wydaje niski brzęczący dźwięk podczas użytkowania na wysokim ustawieniu mocy.	Jest to spowodowane technologią indukcyjną.	Jest to normalne, ale dźwięk powinien osłabnąć lub całkowicie zaniknąć po zmniejszeniu ustawienia mocy.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący wbudowany w twoją płytę indukcyjną włączył się, aby zapobiec przegrzewaniu się elektroniki. Może działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga podjęcia żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej na ścianie, dopóki wentylator działa.
Garnki nie nagrzewają się i na wyświetlaczu pojawia się symbol.	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie jest on odpowiedni do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest zbyt mały lub niewłaściwie ustawiony na strefie gotowania.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz sekcję "Wybór odpowiednich naczyń". Ustaw garnek na środku i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania niespodziewanie się wyłączyła, pojawia się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zazwyczaj na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna	Zanotuj litery i cyfry błędu, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

PL

Wyświetlanie błędów i inspekcja

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik może sprawdzić działanie kilku komponentów bez konieczności demontażu płyty indukcyjnej z powierzchni roboczej.

Rozwiązywanie problemów

1) Kod błędu występujący podczas użytkowania przez klienta i rozwiązanie;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
No Auto-Recovery		
E1	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — przerwa w obwodzie.	• Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — zwarcie.	
E7	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej	
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	• Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — przerwa w obwodzie.	• Wymień płytę zasilającą.
E4	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — zwarcie.	
C2	Wysoka temperatura IGBT.	• Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie. • Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
EL	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	• Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. • Włącz ponownie po przywróceniu prawidłowego zasilania
EH	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	
EU	Błąd komunikacji.	• Ponownie wstaw połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. • Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

PL

2) Specyficzne awarie i rozwiązania

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie włącza się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze umieszczona w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Połączenie pomocniczej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza zawiodło.	Sprawdź połączenie.	
	Pomocnicza płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się.	Wysoka temperatura płyty grzewczej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub wentylacja mogą być zablokowane.	
	Problem z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy nagrzewanie nagle przestaje działać, a na wyświetlaczu pojawia się "u".	Zły typ garnka.	Użyj odpowiedniego garnka (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania garnka jest uszkodzony, wymień płytę zasilającą.
	Średnica garnka jest za mała;		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normy. Wciśnij przycisk "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlają "u".	Awaria połączenia między płytą zasilającą a płytą wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Uszkodzona część komunikacyjna płyty wyświetlacza.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Wentylator działa z dziwnym dźwiękiem	Wentylator jest uszkodzony	Wymień wentylator	

Te powyższe kroki są przeznaczone do oceny i inspekcji typowych usterek.
Prosimy nie rozkręcać urządzenia samodzielnie, aby uniknąć ryzyka i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

 Midea logo, słowne znaki towarowe, nazwa handlowa, grafika i ich wszystkie wersje stanowią wartościowe aktywa Midea Group i/lub podmiotów powiązanych ("Midea"), dla których Midea jest właścicielem znaków handlowych, praw autorskich i innych praw własności intelektualnej, oraz wszelkiej wartości wynikającej z użycia jakiegokolwiek części znaku handlowego Midea. Użycie znaku handlowego Midea dla celów handlowych bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea może być poczytane za naruszenie znaku handlowego lub nieuczciwą konkurencję ze złamaniem stosownych praw.

Niniejszą instrukcję opracował Midea i Midea zastrzega sobie wszelkie związane z tym prawa autorskie. Żadna osoba prawna ani fizyczna nie może wykorzystywać, kopiować, modyfikować, rozpowszechniać tej instrukcji w całości ani w części, ani łączyć jej lub sprzedawać z innymi produktami bez wcześniejszego uzyskania zgody na piśmie od Midea.

Wszelkie opisane funkcje i polecenia były aktualne na czas druku niniejszej instrukcji. Jednakże, dane faktyczne mogą być inne ze względu na zastosowane ulepszenia w działaniu i konstrukcji urządzenia.

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne zalecenia odn. środowiska

Zgodność z dyrektywą dot. utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE): Urządzenie spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej dot. ZSEE, 2012/19/EC. Produkt posiada symbol selektywnej utylizacji odpadów - jako zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEE).

Ten symbol oznacza, że produktu po zakończeniu okresu eksploatacji nie wolno utylizować wraz z innymi odpadami domowymi. Zużyte urządzenie należy oddać do oficjalnego punktu zbiórki w celu przekazania do recyklingu. W celu znalezienia takich punktów zbiórki prosimy zwrócić się do lokalnego urzędu lub sprzedawcy produktu. Każdy gospodarstwo domowe odgrywa ważną rolę w odzyskiwaniu i recyklingu starych urządzeń. Właściwa utylizacja zużytego urządzenia pozwala zapobiec potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia.



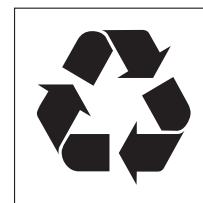
Zgodność z Dyrektywą RoHS

Nabyty przez Państwa produkt spełnia wymagania Dyrektywy UE (2011/65/EC). Nie zawiera szkodliwych ani zakazanych materiałów wymienionych w tej dyrektywie.

PL

Informacja odn. opakowania

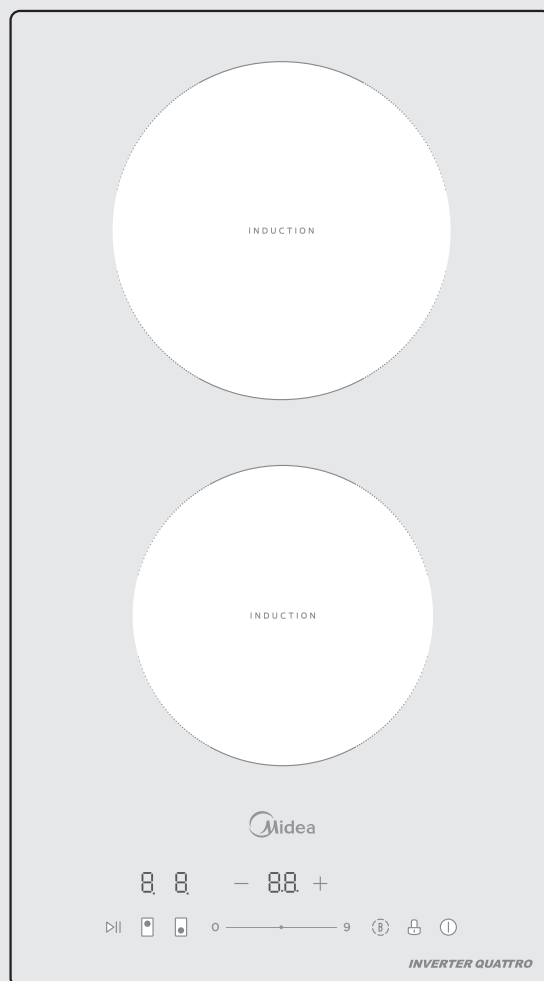
Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów z recyklingu zgodnie z naszymi przepisami krajowymi. Nie utylizować materiałów opakowaniowych wraz z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je oddać do punktu zbiórki materiałów opakowaniowych wskazanych przez lokalny urząd.



NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

W celu zapewnienia usług uzgodnionych z klientem, zgadzamy się na spełnianie bez zastrzeżeń wszelkich mających zastosowanie przepisów dot. ochrony danych, przyjętych w krajach, w których będziemy zaopatrywać klienta, a także, o ile dotyczy, europejskiego Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO).

Generalnie, przetwarzanie danych osobowych przez nas służy spełnianiu obowiązków wynikających z umowy z Państwem oraz ma znaczenie dla bezpieczeństwa produktu, ma chronić Państwa prawa w związku z gwarancją i z pytaniami zadawanymi przy rejestracji produktu. W niektórych przypadkach i tylko przy zapewnionej stosownej ochronie, dane osobowe mogą zostać przekazane odbiorcom znajdującym się poza Europejską Strefą Ekonomiczną. Więcej informacji dostarczymy na prośbę. Z naszym Inspektorem Danych Osobowych można się skontaktować przez **MideaDPO@midea.com**. By skorzystać ze swojego prawa do sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych osobowych dla celów marketingu bezpośredniego, prosimy o kontakt z nami przez **MideaDPO@midea.com**. Więcej informacji po zeskanowaniu kodu QR.



Plaque à induction

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MIH350D157KO

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	23
DÉPANNAGE	24
MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES	27
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE	28
AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES	29

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.

- 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 : ne pas utiliser de fiches d'adaptation de qualité inférieure.
- Rappel : nettoyer régulièrement les taches d'huile
- La distance optimale par rapport aux autres articles de cuisine est de plus de 30 cm.

Fonctionnement et entretien

FR

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.
- 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.

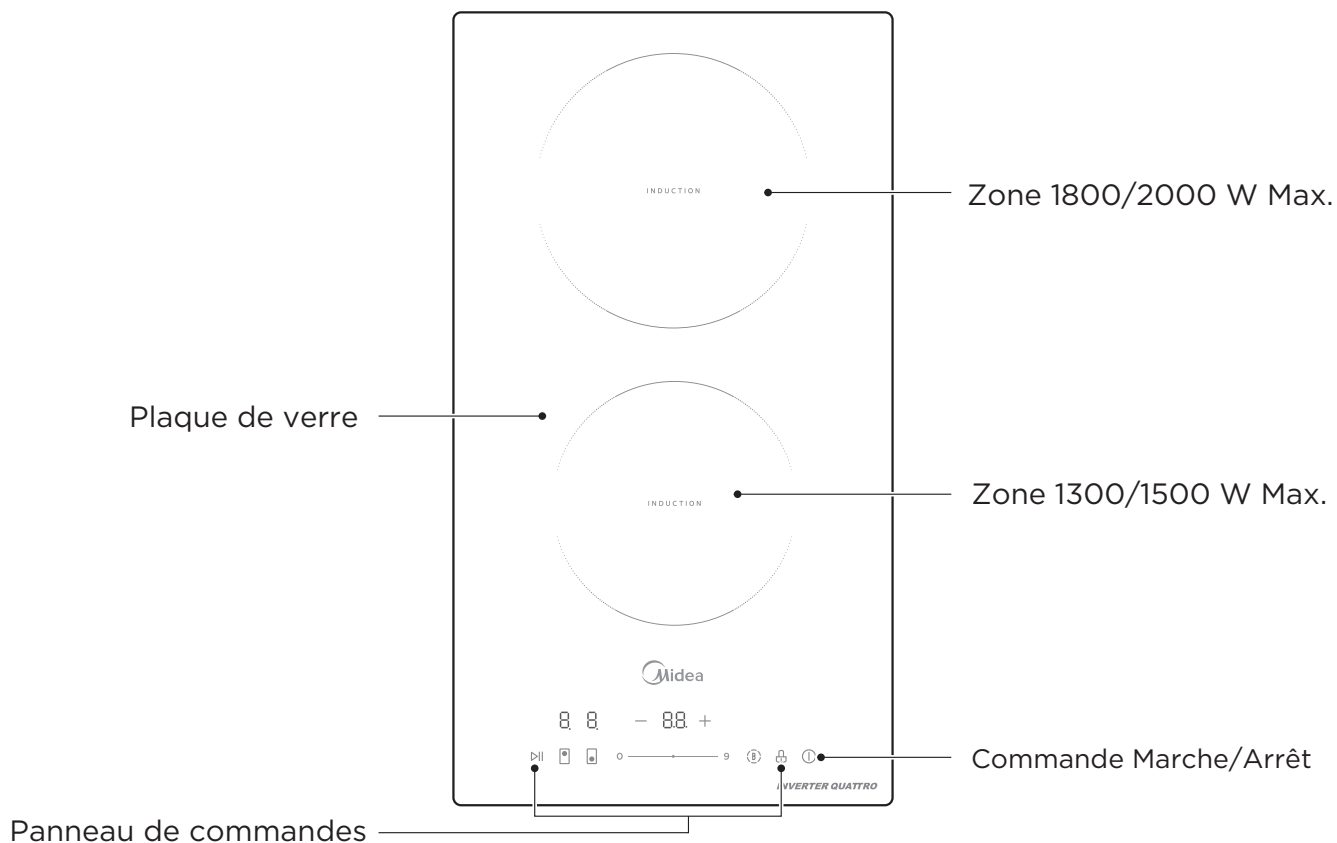
Nous vous recommandons de passer un peu de temps pour lire ces Instructions / Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser l'appareil correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

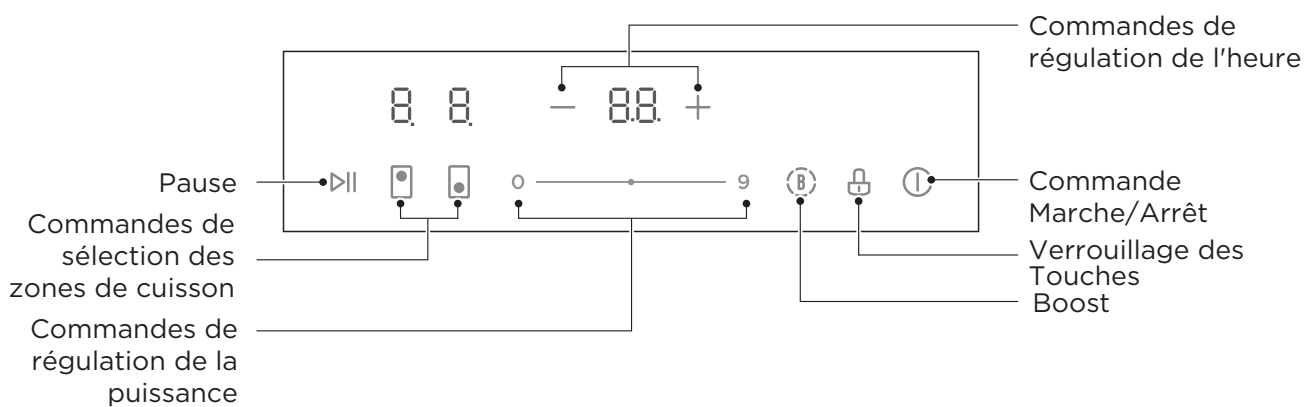
Plaque de cuisson	MIH350D157K0
Zones de cuisson	2 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	3500W
Taille du produit P×L×H(mm)	288X520X59
Dimensions A×B (mm)	268X500

INTRODUCTION PRODUIT



FR

Panneau de contrôle

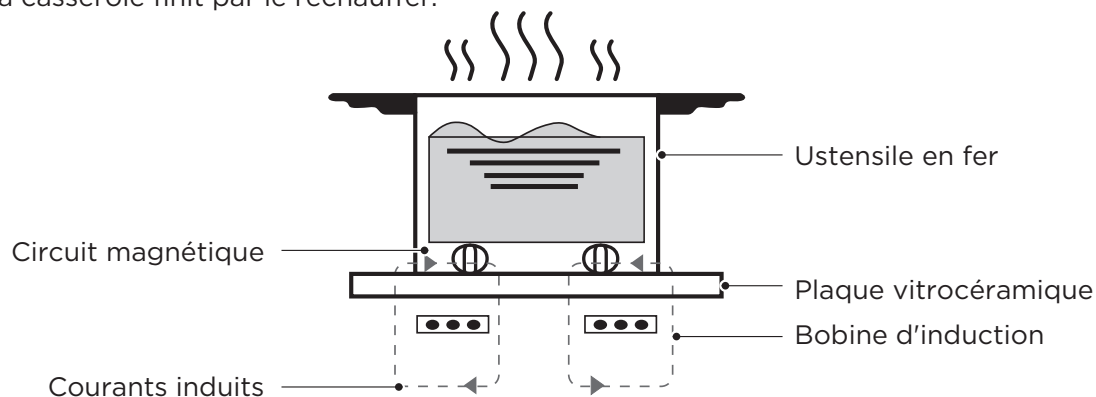


REMARQUE

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.

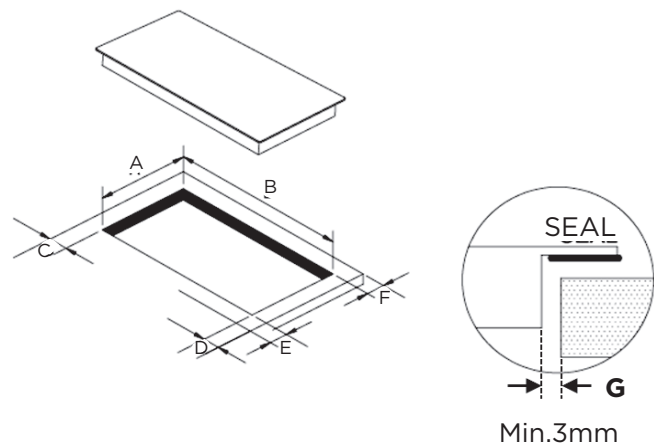
Réglage chaleur	Convenance
1 - 2	• Réchauffement délicat pour les petites quantités de nourriture • Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • Mijoter à feu doux • Réchauffement lent
3 - 4	• Réchauffement • Cuisson rapide • Cuisson du riz
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sautés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

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 50mm 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.

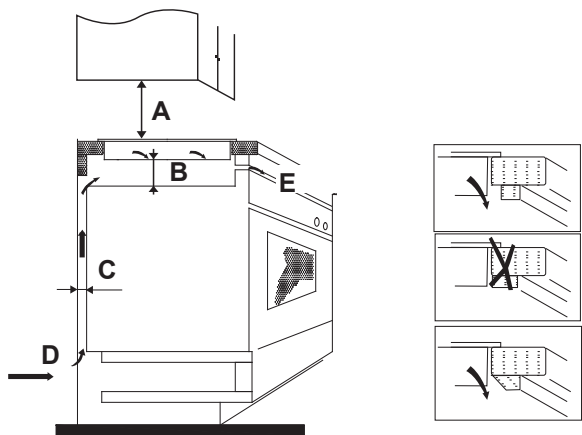


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268+4 -0	500+4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 min.

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

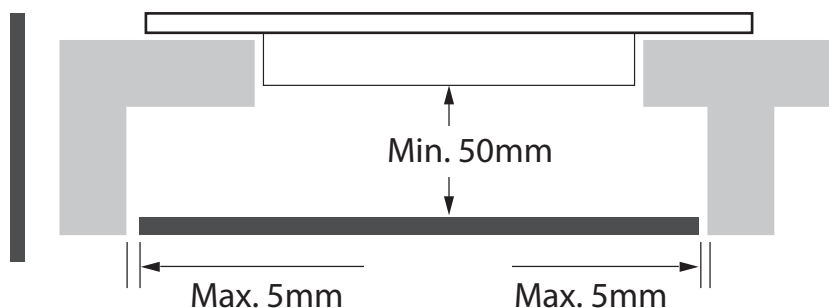
! Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



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.
- FR • 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.

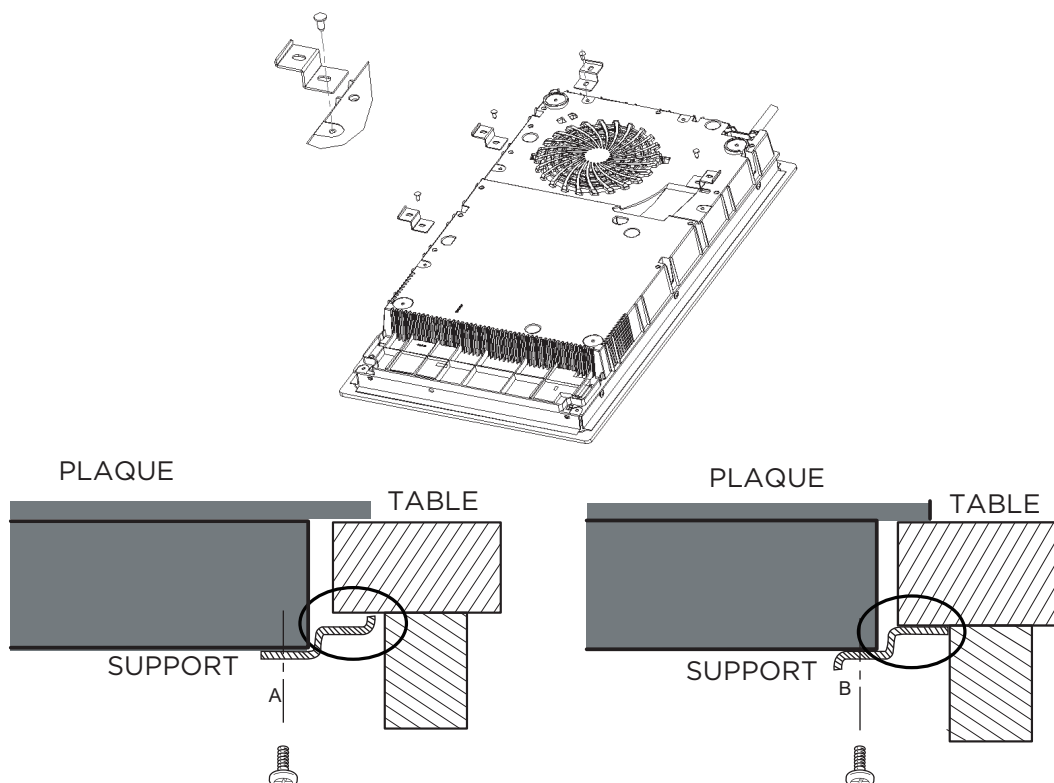
Avant de placer les supports de fixation

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 2 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:

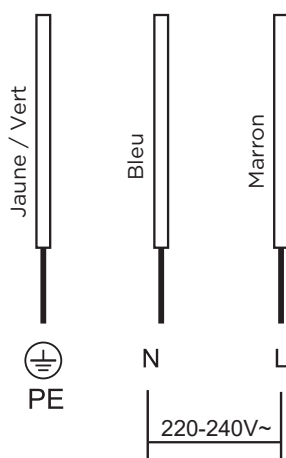
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

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.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est indiquée ci-dessous.



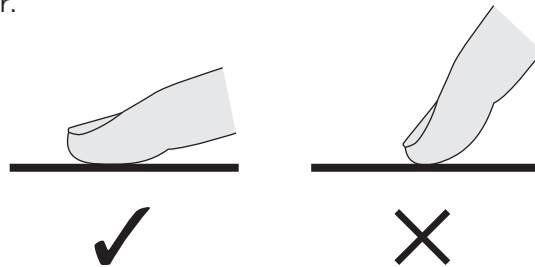
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm 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 comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne dûment qualifiée.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être relié à la terre des bornes d'alimentation et de l'appareil.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil non relié à la terre ou dont la continuité de la mise à la terre est défectueuse.
- Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il doit être installé de manière à ce que la prise de courant soit accessible.

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

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

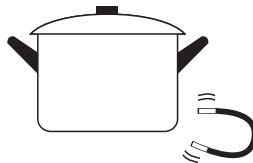
Commande tactile

- 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.

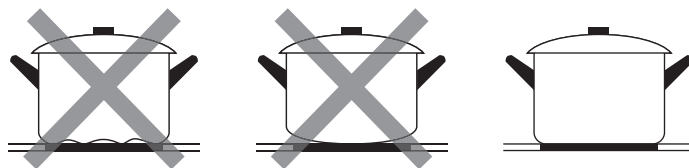


FR

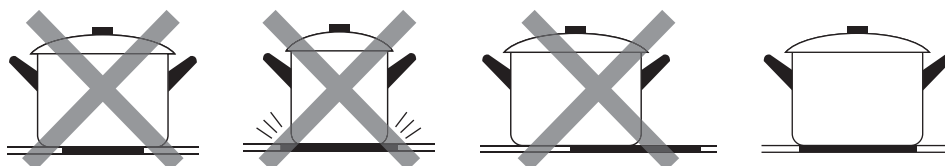
- Certaines casseroles et poêles disponibles sur le marché ne conviennent pas à la cuisson par induction, parce qu'elles ne comportent qu'une partie du fond en matériau ferromagnétique et des parties dans un autre matériau, et que ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou avec une puissance moindre. Dans certains cas, lorsque le fond est principalement constitué de matériaux non ferromagnétiques, la table de cuisson peut ne pas reconnaître la casserole et donc ne pas activer la zone de cuisson.



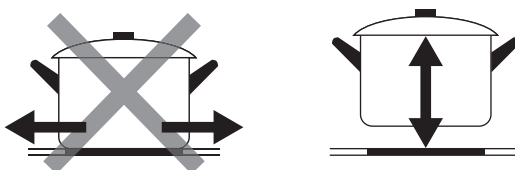
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



- 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.



- 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.

Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, merci de placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

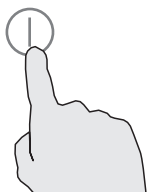
FR

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

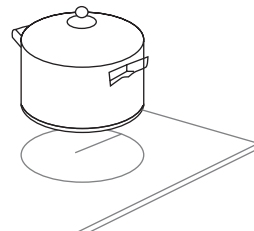
Comment utiliser

Commencer la cuisson

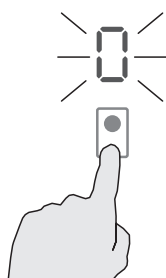
1. Appuyer sur la commande Marche/Arrêt.
Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.



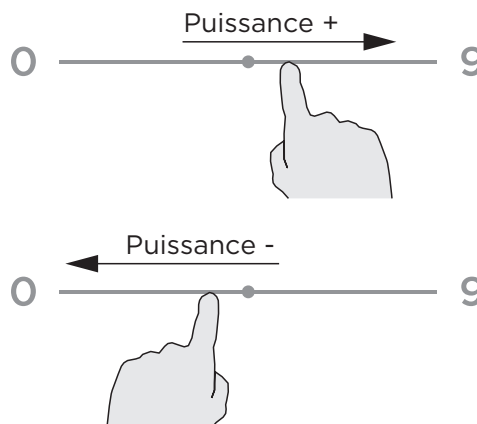
2. Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



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.



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.

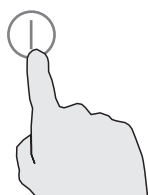
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson.
L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Terminer la cuisson

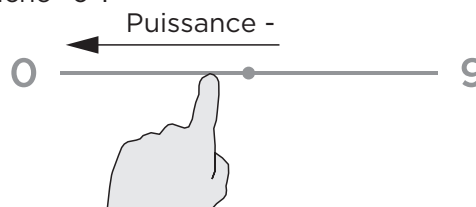
1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



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.



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 " Activé/Désactivé " sont désactivées.

FR

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 Activé/Désactivé  sont désactivés, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson avec la touche Activé/Désactivé  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la plaque de cuisson lors de la prochaine opération.

Commande de la Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

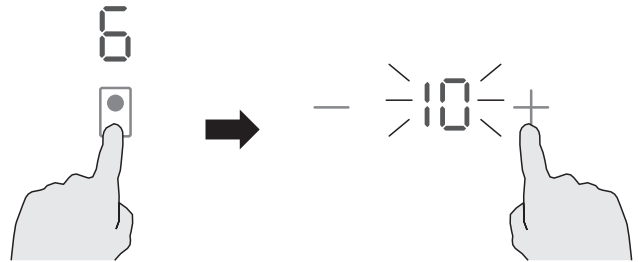
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée.
La durée maximale de la minuterie est de 99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

2. Toucher les commandes de la minuterie. Le témoin de la minuterie se met à clignoter et « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur.

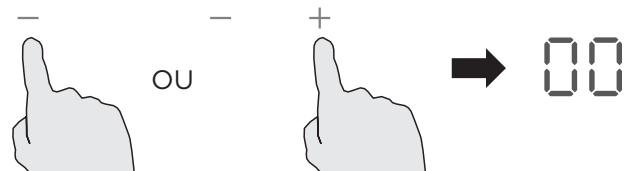


3. Régler l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie. Conseil : Toucher une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter l'heure d'une minute.

Toucher et maintenir la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



4. Si vous touchez simultanément les touches « - » et « + », la minuterie est annulée et « 00 » s'affiche dans l'écran des minutes.



5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de minuterie clignote pendant 5 secondes.



6. 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. Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.

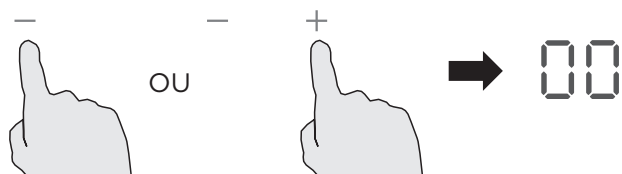


2. Régler l'heure en touchant la commande « - » ou « + » de la minuterie. Conseil : Toucher une fois la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter l'heure d'une minute.

Toucher et maintenir la commande « - » ou « + » de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

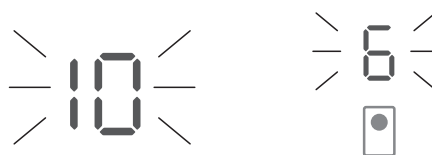


3. En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + », la minuterie est annulée et « 00 » apparaît dans l'affichage des minutes.



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

REMARQUE : Le point rouge situé à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



5. 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.

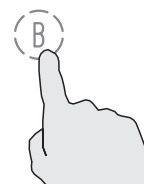
Utilisation de la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson.



2. Appuyer sur la commande Boost. Vérifier que l'écran affiche « p ».

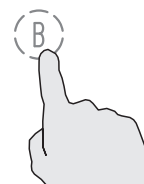


Annuler la fonction Boost

1. Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.



2. Désactiver la zone de cuisson en touchant la commande Boost. Vérifier que l'écran affiche « 0 ».



- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 au bout de 5 minutes.

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 taché.
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.

FR

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. Récupérateur 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.

DÉPANNAGE

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

Pas de Reprise Automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	• Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique.	
E3	Température élevée du capteur de plaque céramique.	• Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. • Appuyer sur la touche "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température IGBT--circuit ouvert pour.	• Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température IGBT--Court-circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT.	• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. • Touchez le bouton « ON/OFF » pour redémarrer l'unité. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
E7	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.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	• Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacer la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

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  **Midea**, 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.

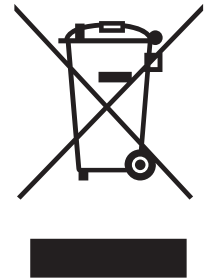
MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

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.

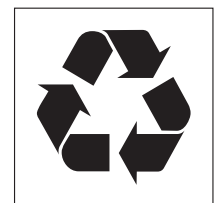


Conformité avec la directive RoHS

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.

Informations sur l'emballage

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.



FR

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.

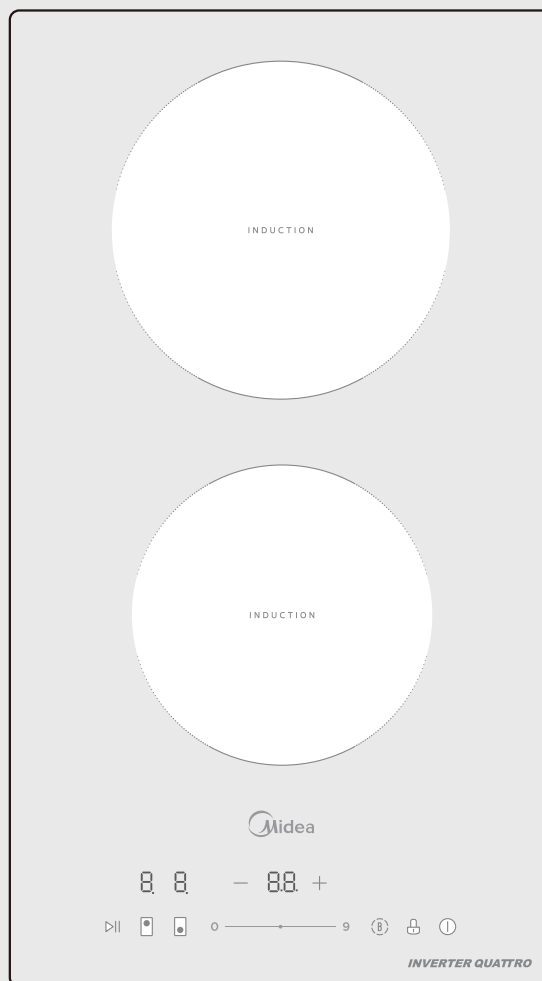
De plus amples informations sont fournies sur demande. Vous pouvez contacter notre Délégué à la Protection des Données à l'adresse **MideaDPO@midea.com**. Pour exercer vos droits, tels que le droit d'opposition au traitement de vos données personnelles à des fins de marketing direct, merci de nous contacter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



Индукционен плот

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

MIN350D157K0

Предупреждения: Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате този продукт, и го запазете за бъдещи справки.

С цел подобряване на продукта, дизайнът и спецификациите могат да се променят по всяко време без предизвестие. За повече информация говорете с вашия производител или търговец.

Диаграмата по-горе служи само като ориентир. Моля, считайте, че външният вид на реалния продукт е норма.

БЛАГОДАРТЕЛНО ПИСМО

Оценяваме, че сте избрали Midea! Моля, прочетете внимателно този наръчник, преди да използвате вашия нов продукт на Midea, за да сте сигурни, че разбирате как да използвате всички негови характеристики и функции по безопасен и отговорен начин.

СЪДЪРЖАНИЕ

БЛАГОДАРТЕЛНО ПИСМО	01
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	02
СПЕЦИФИКАЦИИ	07
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА	08
БЪРЗО РЪКОВОДСТВО	10
ИНСТАЛАЦИЯ НА ПРОДУКТА	12
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА	16
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	23
ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	24
ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ДЕКЛАРАЦИЯ	27
ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ	28
СЪОБЩЕНИЕ ЗА ЗАЩИТА НА ДАННИТЕ	29

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предназначение

Следващите инструкции за безопасност имат за цел да предпазят от непредвидени опасности или щети, произтичащи от използване на уреда по небезопасен или неправилен начин. За да осигурите безопасна работа, моля, уверете се, че уредът и неговата опаковка са в добро състояние, когато ги получите. Моля, свържете се с дилъра или търговеца на дребно, ако откриете някаква повреда. Моля, имайте предвид, че промените или добавките към уреда са забранени поради съображения за безопасност. Рискове и загуба на гаранционни претенции могат да възникнат в резултат на неволно използване.

Обяснение на символите



Опасност

Този символ предупреждава хората за възможността изключително запалим газ да застраши живота или здравето им.



Предупреждение за електрическо напрежение

Този символ показва, че има опасност за живота и здравето на хората поради напрежение.



Внимание

Сигналната дума обозначава опасност със среден риск, която, ако бъде пренебрегната, може да причини смърт или тежки наранявания.



Внимание

Сигналната дума показва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.



Внимание

Сигналната дума показва важна информация (напр. материални щети), но не и опасност.



Спазвайте инструкциите

Този символ показва, че сервизен техник трябва да работи и поддържа този уред само в съответствие с инструкциите за експлоатация.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Вашата безопасност е важна за нас. Моля, прочетете тази информация преди да използвате котлона.

МОНТАЖ

Опасност от електрически удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа, преди да извършвате каквито и да било дейности или поддръжка.
- Свързването към добра система за заземяване е задължително.
- Промени в домашната електрическа инсталация трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до електрически удар или смърт.

Опасност от рязане

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Неспазването на предпазливост може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете тези инструкции внимателно преди да инсталирате или използвате уреда.
- Никакви запалими материали или продукти не трябва да се поставят на уреда по всяко време.
- Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за инсталирането на уреда, тъй като това може да намали разходите за инсталация.
- За да се избегне опасност, уредът трябва да бъде инсталиран в съответствие с тези инструкции за инсталиране.
- Уредът трябва да бъде правилно инсталиран и заземен само от подходящо квалифицирано лице.
- Уредът трябва да бъде свързан към схема, която включва изолиращ ключ, осигуряващ пълно изключване от електрическото захранване.
- Неправилната инсталация на уреда може да анулира всякакви гаранции или искове за отговорност.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или психични способности или липса на опит и знания, ако им е предоставено наблюдение или инструкции относно безопасното използване на уреда и разбират опасностите, свързани с него.
- Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

BGR

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността за електрически удар, за повърхности на котлона от стъклокерамика или подобни материали, които защитават активни части.
- Металически предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят на повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
- Параход не трябва да се използва.
- Не използвайте параход за почистване на котлона.
- Уредът не е предназначен да се управлява чрез външен таймер или отделна дистанционна система.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети на готварските повърхности.
- Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оставеното готвене на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или пожарогасителен одеяло.
- Внимание: не използвайте некачествени адаптери.
- Напомняне: редовно почиствайте маслото.
- Най-доброто разстояние от други кухненски уреди е повече от 30 см.

ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПОДДРЪЖКА

Опасност от електрически удар

BGR

- Не гответе на счупен или напукан котлон. Ако повърхността на котлона се счупи или напука, изключете уреда незабавно от електрическото захранване (стенния ключ) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете котлона от стената преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до електрически удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Въпреки това, лица с кардиостимулатори или други електрически импланти (като инсулинови помпи) трябва да се консултират с лекаря си или производителя на импланта преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат повлияни от електромагнитното поле.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до смърт.

Опасност от гореща повърхност

- По време на работа, достъпните части на този уред ще станат достатъчно горещи, за да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото си, дрехите или никакви предмети, освен подходящи съдове за готвене, да влизат в контакт с индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Дръжте децата на разстояние.
- Дръжките на тенджерите могат да бъдат горещи на допир. Проверявайте дали дръжките на тенджерите не се подават над другите активни зони за готвене. Дръжките трябва да бъдат извън обсега на децата.
- Неспазването на тези съвети може да доведе до изгаряния и опари.

Опасност от рязане

- Острието на стъклената стъргалка е из exposed, когато защитната капачка е прибрана. Използвайте с изключителна предпазливост и винаги съхранявайте безопасно и извън обсега на децата.
- Неспазването на предпазливост може да доведе до наранявания или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Преливането причинява дим и мазнина, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като работна или складова повърхност.
- Никога не оставяйте предмети или съдове на уреда.
- Не поставяйте или оставяйте магнитни предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плеъри) близо до уреда, тъй като могат да бъдат повлияни от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и котлона, както е описано в това ръководство (т.е. с помощта на сензорните контроли). Не разчитайте на функцията за откритие на тенджерата, за да изключите зоните за готвене, когато премахнете тенджерите.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, стоят или се катерят на него.
- Не съхранявайте предмети, които интересуват децата, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят на котлона, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в района, където уредът е в употреба.
- Децата или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да им дава инструкции за неговото използване. Инструкторът трябва да бъде уверен, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околната среда.
- Не ремонтирайте или не заменяйте никаква част от уреда, освен ако не е специфично препоръчано в ръководството. Всички останали услуги трябва да бъдат извършени от квалифициран техник.
- Не поставяйте или хвърляйте тежки предмети върху котлона.
- Не стъпвайте на котлона.

- Не използвайте тенджери с назъбени ръбове или не влачете тенджери по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте абразивни гъби или други агресивни почистващи средства за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за домашна употреба и подобни приложения, като:
 - Кухненски зони за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - Фермерски къщи;
 - За клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - Среда от тип легло и закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части стават горещи по време на употреба.
- Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
- Децата под 8 години трябва да бъдат държани на разстояние, освен ако не са под постоянно наблюдение.

Поздравления за покупката на вашия нов индукционен плот.

Препоръчваме ви да отделите време, за да прочетете това Ръководство за инструкции / инсталация, за да разберете напълно как да инсталирате и експлоатирате правилно уреда. За инсталация, моля, прочетете раздела за инсталация.

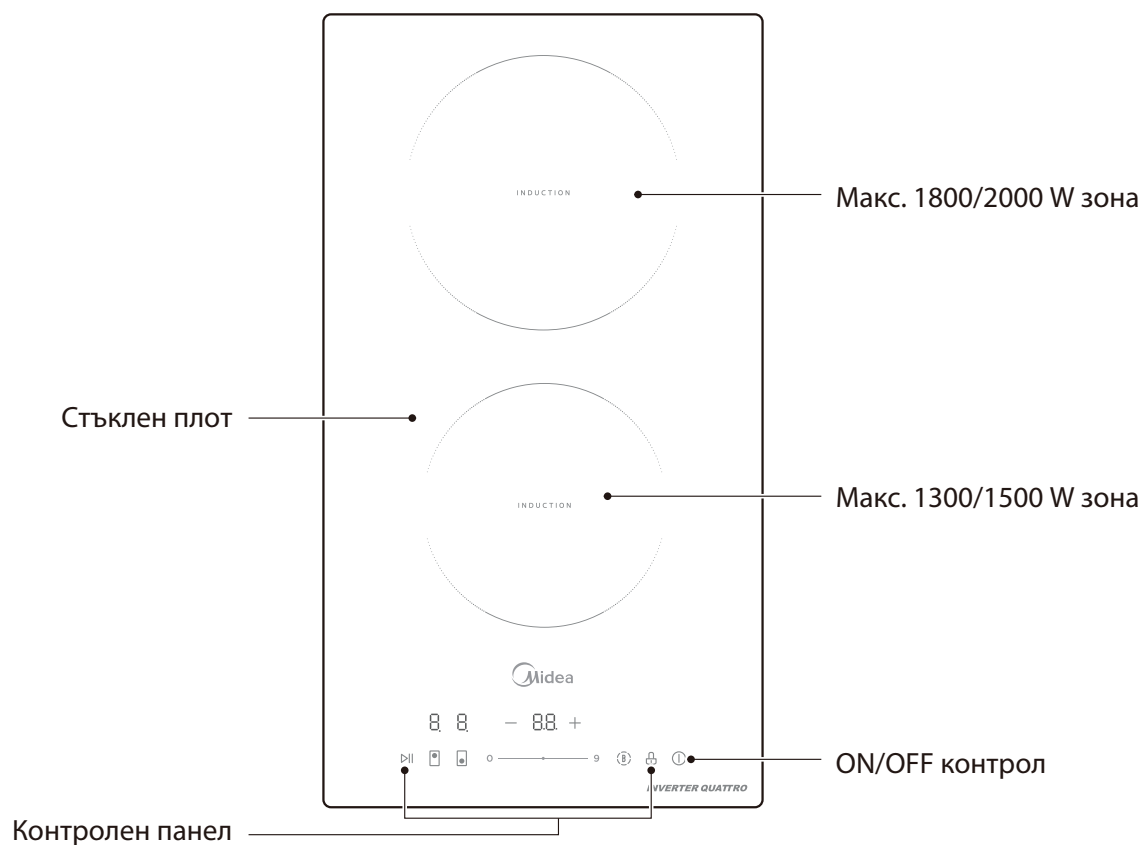
Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност преди употреба и запазете това Ръководство за инструкции / инсталация за бъдещи справки.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Готварски котлон	MIN350D157K0
Готварски зони	2 зони
Захранващо напрежение	220-240V~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	3500W
Размер на продукта L×W×H (мм)	288X520X59
Размери за вграждане A × B (мм)	268X500

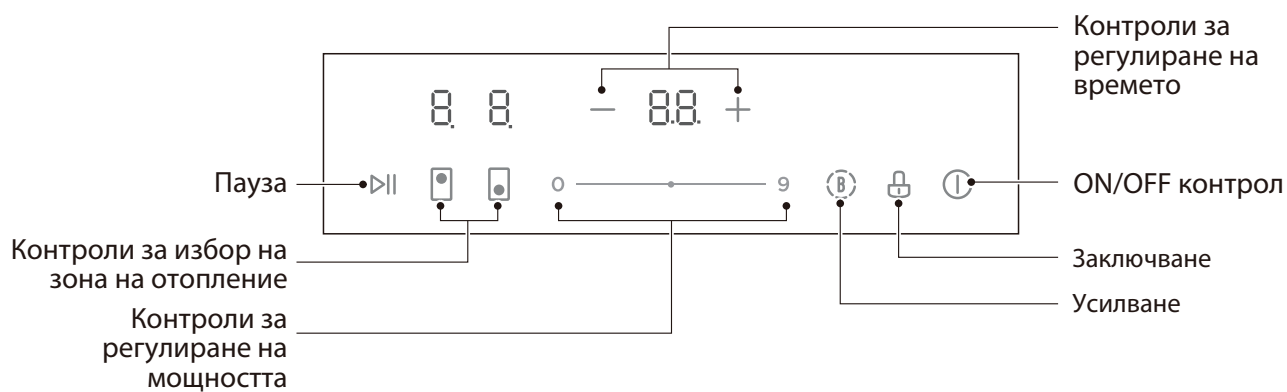
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Виден отгоре



BGR

Контролен панел

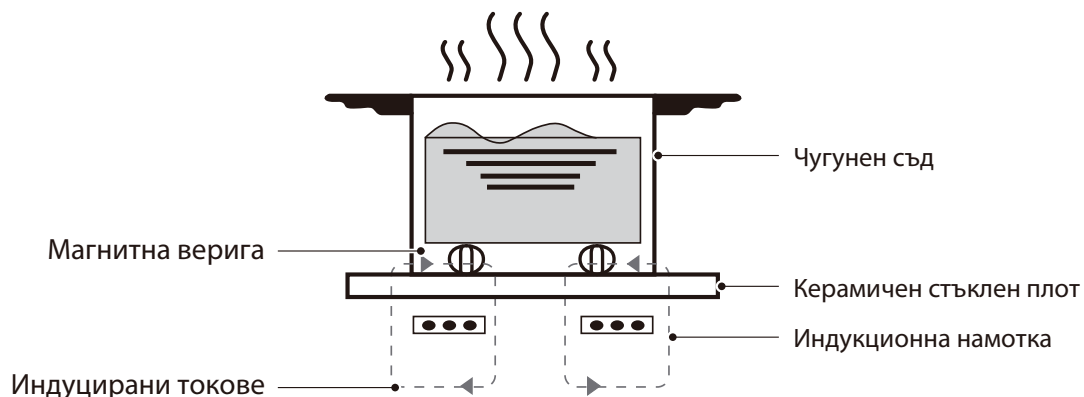


ЗАБЕЛЕЖКА

Всички снимки в това ръководство са с цел обяснение. Всяко несъответствие между реалния обект и илюстрацията в чертежа ще бъде подложено на реалния обект.

Работна теория

Индукционното готвене е безопасна, напреднала, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, които генерират топлина директно в тенджерата, вместо да затоплят стъклената повърхност индиректно. Стъклото става горещо само защото тенджерата в крайна сметка го затопля.



Преди да използвате новия си индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела "Предупреждения за безопасност".
- Премахнете всяка защитна лента, която все още може да бъде на индукционния ви плот.

БЪРЗО РЪКОВОДСТВО

 Внимавайте при пържене, тъй като маслото и мазнината се загряват много бързо, особено ако използвате функцията PowerBoost. При изключително високи температури маслото и мазнината могат да запалят спонтанно, което представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържа топлината.
- Минимизирайте количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.
- Започнете с висока настройка и намалете настройката, когато храната се е затоплила.

Задушаване, готвене на ориз

- Задушаването се случва под точка на кипене, при около 85°C, когато балончета рядко излизат на повърхността на готварската течност. То е ключът към вкусни супи и нежни яхнии, тъй като ароматите се развиват, без да се преготвя храната. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и сгъстени с брашно под точка на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската, за да се уверите, че храната е приготвена правилно в препоръчителното време.

Запечатване на стек

За приготвяне на сочни и вкусни стекове:

1. Оставете месото да престои на стайна температура около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на стек с масло. Налейте малко масло в горещия тиган и след това поставете месото върху него.
4. Обърнете стек само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на стека и как искате да бъде приготвен. Времената могат да варират от около 2 до 8 минути от всяка страна. Натиснете стека, за да прецените колко е приготвен – колкото по-стегнат е, толкова повече е „сготвен“.
5. Оставете стека да почине на топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и стане нежен преди сервиране.

BGR

За бързо пържене

1. Изберете индукционно съвместим плосък уок или голям тиган.
2. Имайте всички съставки и оборудване под ръка. Бързото пържене трябва да бъде бързо. Ако готвите големи количества, пригответе храната на няколко по-малки партии.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици масло.
4. Пържете месото първо, след което го оставете настрана и го поддържайте топло.
5. Бързо запържете зеленчуците. Когато те са горещи, но все още хрупкави, намалете настройката на готварската зона, върнете месото в тигана и добавете соса.
6. Внимателно разбъркайте съставките, за да се уверите, че са добре загреети.
7. Сервирайте веднага.

Откриване на малки предмети

Когато на плота е оставен несъответстващ по размер или немагнитен съд (например алуминий), или друг малък предмет (например нож, вилица, ключ), плотът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да охлажда индукционния плот още 1 минута.

Настройки на температурата

Настройките по-долу са само указания. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите кухненски принадлежности и количеството, което готвите. Експериментирайте с индукционния плот, за да намерите настройките, които най-добре ви подходят.

Настройка на температурата	Пригодност
1 - 2	• Нежно затопляне за малки количества храна • Разтопяване на шоколад, масло и храни, които бързо се изгарят • Нежно задушаване • Бавно затопляне
3 - 4	• Преправяне на храна • Бързо задушаване • Готвене на ориз
5 - 6	• Палачинки
7 - 8	• сотиране • Готвене на паста
9	• Бързо пържене • Запечатване • Загряване на супа до точка на кипене • Водата да заври

BGR

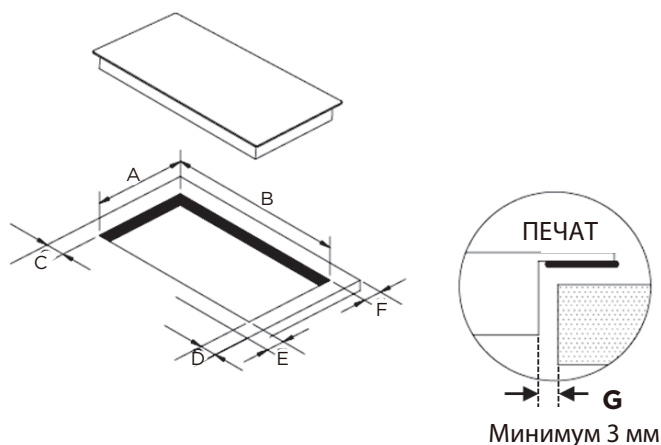
ИНСТАЛАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Избор на инсталационно оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

За целите на инсталацията и употребата, минимално 50 mm пространство трябва да се запази около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 mm. Моля, изберете материал за работна повърхност, устойчив на топлина и изолиран (Дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не трябва да се използват като материал за работна повърхност, освен ако не са импрегнирани), за да се избегнат електрически шокове и по-голяма деформация, причинена от топлинното излъчване от горелката. Както е показано по-долу:

! Забележка: Безопасното разстояние между страните на котлона и вътрешните повърхности на работната плоча трябва да бъде поне 3 mm.

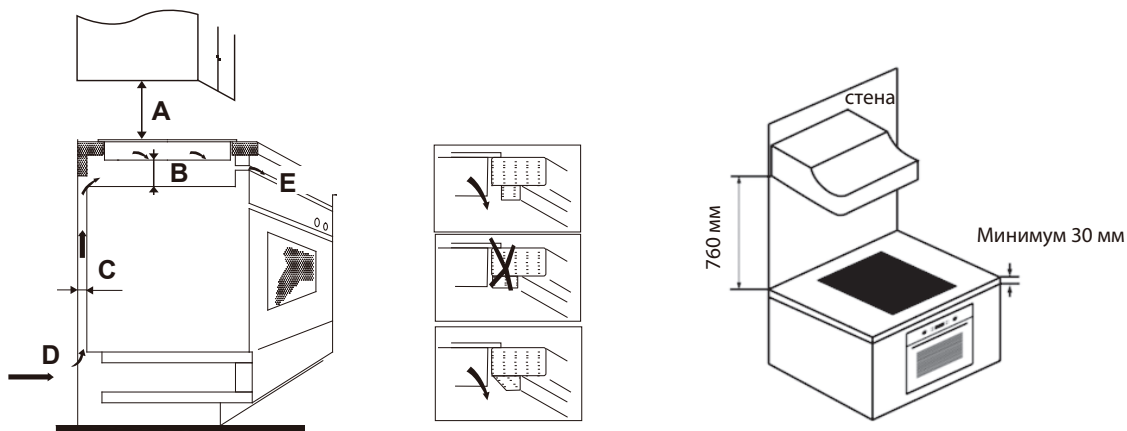


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D(мм)	E(мм)	F(мм)	G(мм)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	3 мин

BGR

При всякакви обстоятелства, уверете се, че керамичната котлона е добре вентилирана и входът и изходът на въздух не са блокирани. Уверете се, че керамичната котлона е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.

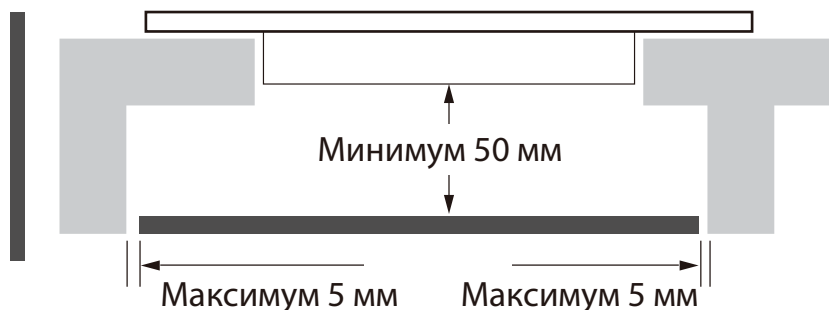
! Забележка: Безопасното разстояние между горелката и шкафа над горелката трябва да бъде поне 760 mm.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин	20 мин	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

ВНИМАНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

Уверете се, че индукционен плот е добре вентилирана и че входът и изходът на въздуха не са блокирани. За да се избегне случайно докосване до прегретата долна част на котлона или получаване на неочакван електрически шок по време на работа, е необходимо да се постави дървен вложка, закрепена с винтове, на минимум 50 mm разстояние от дъното на котлона. Следвайте изискванията по-долу.



⚠ Има вентилационни отвори около външната част на котлона. ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са блокирани от работната повърхност, когато поставяте котлона на място.

- ⚠
- Обърнете внимание, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал с мебелите, трябва да устои на температура не по-ниска от 150°C, за да се избегне отлепване на облицовката.
 - Задната стена и съседните повърхности трябва да издържат на температура от 90°C.

Преди да инсталирате плота, уверете се, че

- Работната повърхност е квадратна и нивелирана, и няма конструктивни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от термоустойчив и изолиран материал.
- Ако плотът е инсталиран над фурна, фурната има вградена охладителна вентилатор.
- Инсталацията отговаря на всички изисквания за разстояния и приложими стандарти и регламенти.
- В постоянното окабеляване е включен подходящ изолиращ ключ, осигуряващ пълно отключване от електрическото захранване, монтиран и позициониран в съответствие с местните електрически правила и регламенти.

Изолиращият ключ трябва да бъде одобрен тип и да осигурява 3 mm въздушно пространство между контактите на всички полюси (или на всички активни [фазови] проводници, ако местните електрически правила позволяват тази вариация от изискванията).

- Изолиращият ключ ще бъде лесно достъпен за клиента след инсталацията на плота.
- Консултирайте се с местните строителни власти и наредби, ако имате съмнения относно инсталацията.
- Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стените около плота.

След инсталиране на плота, уверете се, че

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафове или чекмеджета.
- Има адекватен поток свеж въздух от външната страна на мебелировката до основата на плота.
- Ако плотът е инсталиран над чекмедже или шкаф, под основата на плота е инсталирана термозащитна бариера.
- Изолиращият ключ е лесно достъпен за клиента.

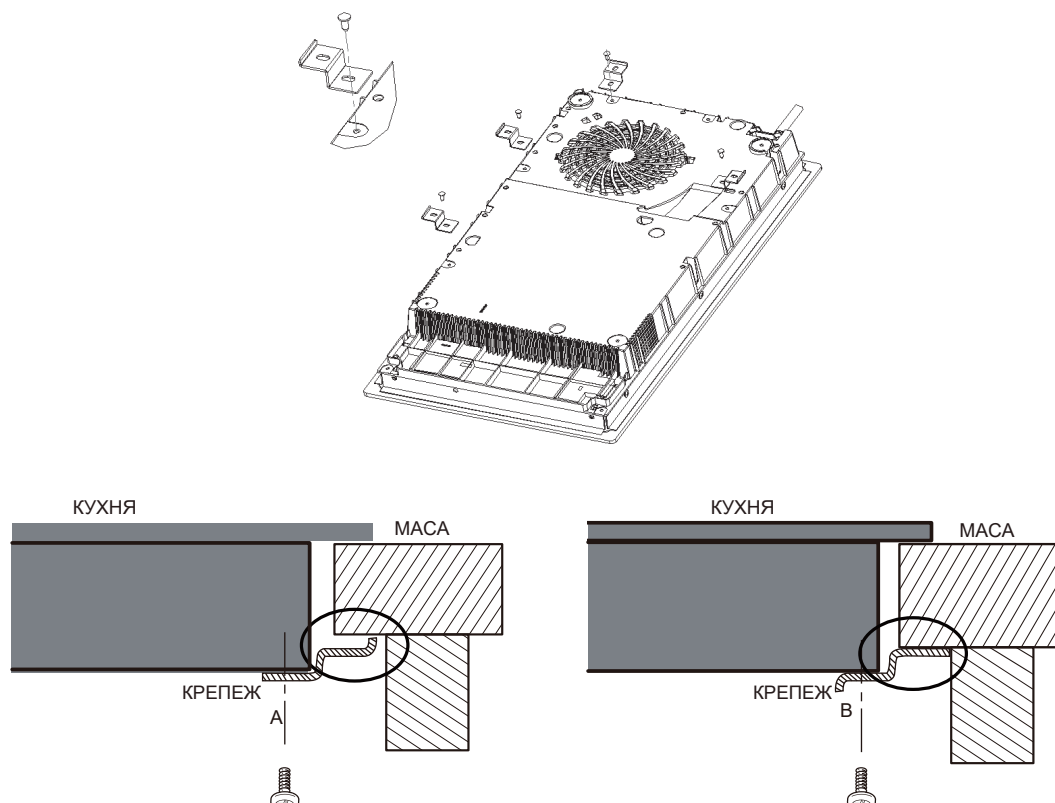
Преди да определите позицията на крепежните елементи

Устройството трябва да бъде поставено на стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху контролните елементи, които излизат от плота.

Настройване на позицията на крепежите

Закрепете плота на работната повърхност, като завийте 4 крепежа на дъното на плота (вижте картината) след инсталацията.

Регулирайте позицията на крепежите, за да отговарят на различната дебелина на плот.



 При никакви обстоятелства крепежите не могат да се допират до вътрешните повърхности на работния плот след инсталацията (вижте картината).

Предупреждения

1. Индукционният плот трябва да бъде инсталиран от квалифициран персонал или техници. Ние имаме професионалисти на ваше разположение. Никога не извършвайте операцията сами.
2. Плотът няма да бъде инсталиран директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня, тъй като влагата може да повреди електрониката на плота.
3. Индукционният плот трябва да бъде инсталиран така, че да се осигури по-добро излъчване на топлина за увеличаване на надеждността му.
4. Стената и индукционната отоплителна зона над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.
5. За да се избегне повреда, слоевете сандвич и лепилото трябва да бъдат термоустойчиви.
6. Не използвайте парочистачка.

Свързване на плота към електрическото захранване



Този плот трябва да бъде свързан към електрическото захранване само от квалифициран специалист.

Преди да свържете плота към електрическото захранване, проверете, че:

1. Домашната електрическа система е подходяща за мощността, която плота изисква.
2. Напрежението съответства на стойността, посочена на табелката с техническите данни.
3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с техническите данни.

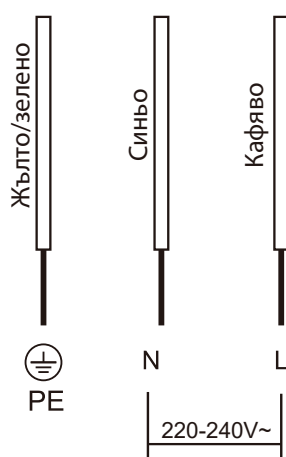
За да свържете плота към електрическото захранване, не използвайте адаптери, редуктори или разклонителни устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да се допира до никакви горещи части и трябва да бъде позициониран така, че температурата му да не надвишава 75°C на нито една точка.



Проверете при електротехник дали домашната инсталация е подходяща без промени. Всякакви промени трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.

Захранването трябва да бъде свързано в съответствие с приложимия стандарт или с еднополюсен прекъсвач. Методът на свързване е показан по-долу.



- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде заменен, това трябва да се направи от техник след продажбата, използващ правилните инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да бъде инсталиран многополюсен прекъсвач с минимален интервал от 3 мм между контактите.
- Инсталаторът трябва да се увери, че правилната електрическа връзка е направена и че отговаря на безопасностните изисквания.
- Кабелът не трябва да бъде извиван или компресиран.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се заменя само от квалифицирано лице.
- Жълто-зеленият проводник на захранващия кабел трябва да бъде свързан към заземяването на терминалите за захранване и уреда.
- Производителят не може да носи отговорност за инциденти, произтичащи от използването на уред, който не е свързан към заземяване или с повредена непрекъснатост на заземяването.
- Ако уредът има изход за контакт, той трябва да бъде инсталиран така, че да е достъпен.

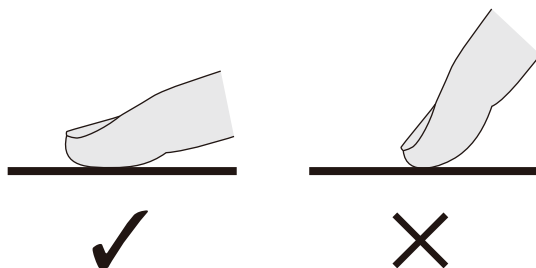


Долната повърхност и електрическият кабел на котлона не са достъпни след инсталацията.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

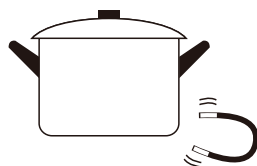
Тъч контрол

- Контролите реагират на допир, така че не е нужно да прилагате налягане.
- Използвайте топката на пръста си, а не върха.
- Ще чуете сигнал всеки път, когато докосването бъде регистрирано.
- Уверете се, че контролите винаги са чисти и сухи, и че върху тях няма предмети (например кухненски принадлежности или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата с контролите.



Избор на подходяща посуда

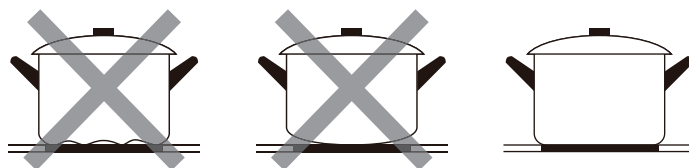
- ⚠ Използвайте само съдове с основа, подходяща за индукционно готвене. Търсете индукционния символ на опаковката или на дъното на тенджерата.
- Можете да проверите дали вашите съдове са подходящи, като извършите тест с магнит. Преместете магнит към дъното на тенджерата. Ако бъде привлечен, тенджерата е подходяща за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Напълнете тенджерата, която искате да проверите, с вода.
 2. Ако  не мига на дисплея и водата се нагрява, тенджерата е подходяща.
- Съдовете, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени изделия.



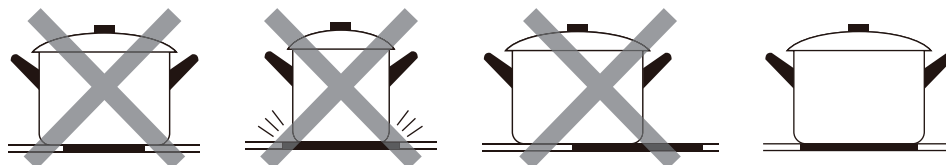
- Някои тенджери и тигани на пазара не са подходящи за индукционно готвене, тъй като имат само част от дъното от ферромагнитен материал с части от друг материал. Тези области може да се нагряят на различни нива или с по-ниска мощност. В определени случаи, когато дъното е предимно от неферомагнитни материали, плотът може да не разпознае тенджерата и следователно да не включи готварската зона.



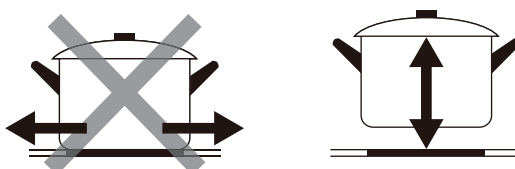
- Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извита основа.



- Уверете се, че дъното на съда е гладко, седи равномерно на стъклената повърхност и е със същия размер като готварската зона. Използвайте тигани, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използвайки тенджерата, ще се използва малко по-широка енергия с максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Винаги центрирайте съда върху готварската зона.



- Винаги вдигайте съдове от керамичната плоча – не ги плъзгайте, за да не надраскате стъклото.



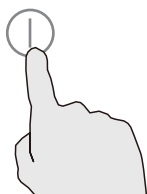
- Зоните за готвене се адаптират автоматично към диаметъра на съда до определен лимит. Въпреки това, дъното на съда трябва да има минимален диаметър според съответната зона за готвене. За да постигнете най-добра ефективност на плота си, моля, поставете съда в центъра на зоната за готвене.

Зона за готвене	Диаметър на основата на индукционен съд	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	120	160
180 мм	140	180

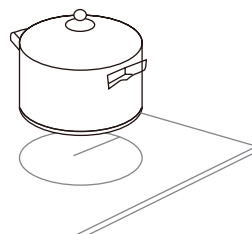
BGR

Започнете готвенето

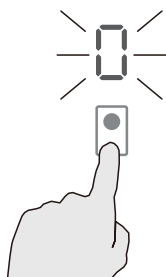
1. Докоснете контрола за ВКЛ./ИЗКЛ. за една секунда.
След включване, сигналът звучи веднъж, всички дисплеи показват "—" или "—", което показва, че индукционният плот е в режим на готовност.



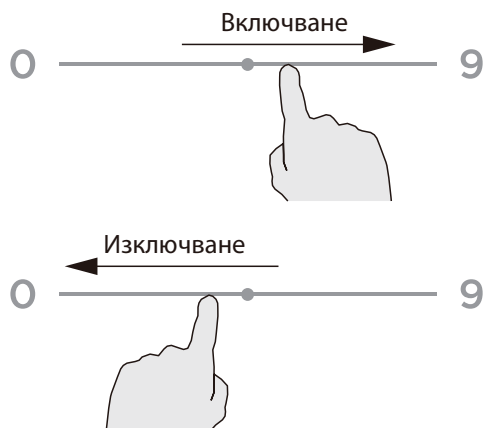
2. Поставете подходяща тенджера на готварската зона, която искате да използвате.
 - Убедете се, че дъното на тенджерата и повърхността на готварската зона са чисти и сухи.



3. Докоснете контролата за избор на отоплителна зона и индикаторът до ключа ще мига.



4. Изберете настройка на топлината, като докоснете плъзгача.
 - Ако не изберете настройка на топлината в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
 - Можете да промените настройката на топлината по всяко време по време на готвене.



Ако дисплеят мига редувайки се с настройката на топлината

Това означава, че:

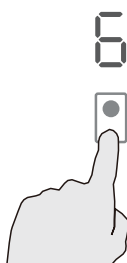
- не сте поставили тенджера на правилната готварска зона или,
- тенджерата, която използвате, не е подходяща за индукционно готвене или,
- тенджерата е твърде малка или не е правилно центрирана на готварската зона.

Няма нагряване, освен ако не е поставена подходяща тенджера на готварската зона.

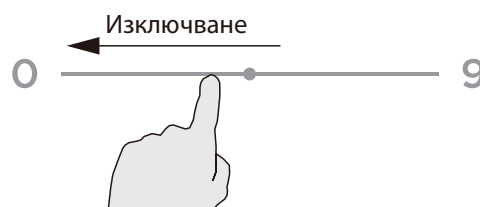
Дисплеят  ще изчезне автоматично след 1 минута, ако не е поставена подходяща тенджера.

Завършете готвенето

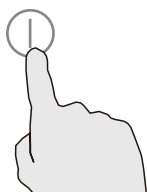
1. Докоснете контрола за избор на отоплителна зона, която искате да изключите.



2. Изключете готварската зона, като превъртите надолу до "0". Убедете се, че дисплеят показва "0".



3. Изключете целия плот, като докоснете контрола ON/OFF



4. Внимание за горещи повърхности

"H" ще показва коя готварска зона е гореща на допир. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може също да се използва като функция за спестяване на енергия, ако искате да затоплите допълнителни съдове, използвайте горещата зона, която все още е гореща.



Заклучване на контролите

- Можете да заключите контролите, за да предотвратите случайна употреба (например, деца да включат готварските зони случайно).
- Когато контролите са заключени, всички контроли, с изключение на ON/OFF контрола, са деактивирани.

За да заключите контролите	
Докоснете контрола за заключване	Индикаторът за таймер ще покаже "Lo".
За да отключите контролите	
Задръжте бутона за заключване за известно време.	

BGR

⚠ Когато плочата е в заключен режим, всички контроли са деактивирани, с изключение на ON/OFF , можете винаги да изключите керамичната плоча с контрола ON/OFF  в спешен случай, но първо трябва да отключите плочата за следващата операция.

Таймер Контрол

Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като минутник. В този случай таймерът няма да изключи никаква готварска зона, когато зададеното време изтече.
- Можете да зададете таймера да изключи една или повече готварски зони след изтичане на зададеното време. Максималният таймер е 99 минути.

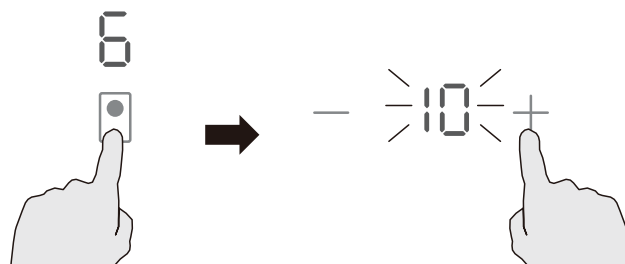
а) Използване на таймера като минута ментор

Ако не избирате никаква готварска зона

1. Убедете се, че котлонът е включен.

2. Докоснете контролите на таймера.

Индикаторът за ментор ще започне да мига и "10" ще се покаже в дисплея на таймера.



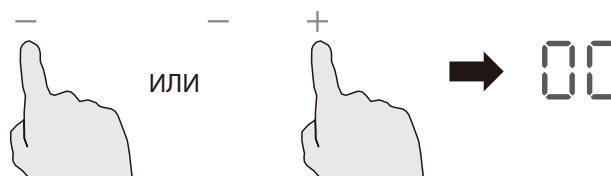
3. Настройте времето, като докоснете контрола "-" или "+" на таймера.

Подсказка: Докоснете контрола "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 1 минута веднъж.

Докоснете и задръжте контрола "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.

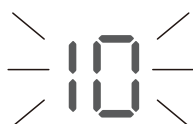


4. Като докоснете "-" и "+" заедно, таймерът ще бъде отменен и "00" ще се покаже в дисплея за минути



5. Когато времето е зададено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще показва оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига в продължение на 5 секунди.

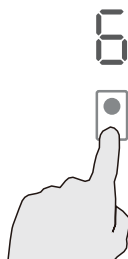
6. Звуковият сигнал ще звъни в продължение на 30 секунди и индикаторът на таймера ще покаже "--", когато зададеното време изтече.



б) Настройване на таймера за изключване на една готварска зона

Настройте една зона

1. Докоснете контрола за избор на готварска зона, за която искате да настроите таймера.



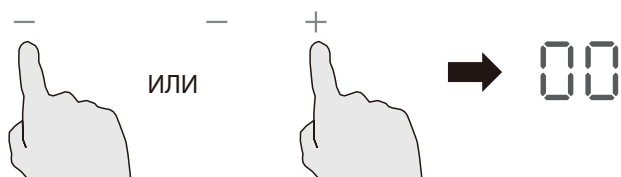
2. Настройте времето, като докоснете контрола "-" или "+" на таймера.

Подсказка: Докосването на контрола "-" или "+" на таймера веднъж ще намали или увеличи с 1 минута.

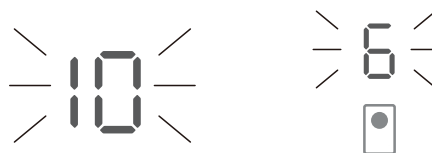
Докоснете и задръжте контрола "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.



3. Като докоснете “-” и “+” заедно, таймерът ще бъде отменен и “00” ще се покаже в дисплея за минути.



4. Когато времето е зададено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще показва оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига в продължение на 5 секунди.
ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора на нивото на мощност ще светне, указвайки, че зоната е избрана.



5. Когато таймерът за готвене изтече, съответната готварска зона автоматично ще се изключи.



 Други зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени предварително.

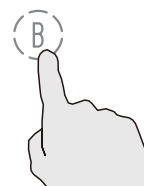
Използване на функцията Boost

Активиране на функцията Boost

1. Докоснете контролера на плъзгача за готварска зона.



2. Докоснете контрола Boost. Убедете се, че дисплеят показва “p”.

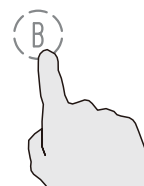


Отмяна на функцията Boost

1. Докоснете контролера на плъзгача за готварска зона, за която искате да отмените функцията Boost.



2. Изключете готварската зона, като докоснете контрола Boost. Убедете се, че дисплеят показва “0”.



- Функцията може да работи в която и да е готварска зона.
- Готварската зона се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на температурата е 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

Стандартни работни времена

Автоматичното изключване е функция за защита на вашия индукционен плот. Той се изключва автоматично, ако забравите да изключите готвенето. Предварителните работни времена за различни нива на мощност са показани в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартен работен таймер (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Друга функция за безопасност на готварската повърхност е автоматичното изключване. Това се случва, когато забравите да изключите готварската зона. Стандартните времена за изключване са показани в таблицата по-долу:

 Други зони за готвене ще продължат да работят, ако са били включени предварително.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Всекидневни замърсявания по стъклото (отпечатъци от пръсти, следи, петна от храна или незахарни разливи по стъклото)	1. Изключете електричеството на готварския плот. 2. Нанесете почистващ препарат за плот, докато стъклото е все още топло (но не горещо!). 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете електричеството на готварския плот обратно.	• Когато електричеството на плота е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да бъде гореща! Бъдете изключително внимателни. • Силно абразивни гъби, някои нейлонови гъби и агресивни почистващи средства могат да надраскат стъклото. Винаги прочитайте етикета, за да проверите дали вашият почистващ препарат или гъба са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистващи средства на плота: стъклото може да стане петнисто.
Разливи, разтопени вещества и горещи захарни разливи по стъклото	Премахнете тези незабавно с рибарска шпатула, палетен нож или острието на скрепер, подходящо за керамични стъклени плотове, но бъдете внимателни с горещите повърхности на зоните за готвене: 1. Изключете електричеството на плота от стената. 2. Дръжте острието или инструмента под ъгъл от 30° и изстържете замърсяването или разлива в хладен участък на плота. 3. Изчистете замърсяването или разлива с кухненска кърпа или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 от „Всекидневни замърсявания по стъклото“ по-горе.	• Премахвайте петна от разтопени вещества и захарна храна или разливи възможно най-скоро. Ако оставите да изстине на стъклото, те могат да бъдат трудни за премахване или дори да повредят трайно стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато защитният капак е прибран, острието на скрепера е остро като бръснач. Използвайте с изключителна предпазливост и винаги съхранявайте на безопасно място, недостъпно за деца.
Разливи на контролните бутони	1. Изключете електричеството на плота. 2. Попийте разлива. 3. Избършете зоната на контролите с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Избършете зоната напълно суха с хартиена кърпа. 5. Включете електричеството на плота обратно.	• Плотът може да издава звуков сигнал и да се изключи, а контролните бутони може да не работят, докато има течност върху тях. Убедете се, че зоната на контролните бутони е суха, преди да включите отново плота.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Работата на уреда ви може да доведе до грешки и неизправности. Следващите таблици съдържат възможни причини и бележки за разрешаване на съобщение за грешка или неизправност. Препоръчва се внимателно да прочетете таблиците по-долу, за да спестите време и пари, които може да изразходвате за повикване на сервизния център.

Проблем	Възможни причини	Какво да направите
Котлонът не може да бъде включен.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният котлон е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването в дома или района ви. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Тъч контролите не реагират.	Контролите са заключени.	Разключете контролите. Вижте раздела "Използване на вашия керамичен котлон" за инструкции.
Тъч контролите са трудни за работа.	Възможно е да има тънък слой вода върху контролите или може да използвате върха на пръста си при докосване на контролите.	Уверете се, че зоната на докосване е суха и използвайте топката на пръста си при докосване на контролите.
Стъклото се надраска.	Груба посуда. Използват се неподходящи, абразивни чистящи средства или продукти.	Използвайте посуда с плоски и гладки основи. Вижте "Избор на правилната посуда". Вижте "ПРИБИРАНЕ И ПОДДРЪЖКА".
Някои тенджери издават пукащи или щракващи звуци.	Това може да бъде причинено от конструкцията на вашата посуда (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за посудата и не показва неизправност.
Индукционният котлон издава тихо бучене, когато е на висока температура..	Това се дължи на технологията на индукционното готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или напълно да изчезне, когато намалите настройката на температурата.
Шум от вентилатора, идващ от индукционния котлон.	Охладителният вентилатор, вграден в индукционния котлон, е активиран, за да предотврати прегряване на електрониката. Той може да продължи да работи дори след като сте изключили индукционния котлон.	Това е нормално и не изисква действия. Не изключвайте захранването на индукционния котлон от контакта, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и на дисплея се появява грешка.	Индукционният котлон не може да открие съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният котлон не може да открие съда, защото е твърде малък за готварската зона или не е правилно центриран върху нея.	Използвайте съдове, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздела „Избор на правилните съдове“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му отговаря на размера на готварската зона.
Индукционният котлон или готварската зона са се изключили неочаквано, звучи тон и на дисплея се показва код за грешка (обикновено се редуват една или две цифри в дисплея на таймера за готвене).	Техническа неизправност.	Моля, запишете буквите и числата на грешката, изключете захранването на индукционния котлон от контакта и се свържете с квалифициран техник.

Проблеми с дисплея и проверка

Индукционният плот е оборудван със система за самодиагностика. С тази функция техникът може да провери работата на няколко компонента без да е необходимо да разглобява или демонтира плота от работната повърхност.

Отстраняване на неизправности

1) Специфична повреда & Решение

Код на грешка	Проблем	Решение
Без автоматично възстановяване		
E1	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча - открито свързване.	- Възстановете свързването между дисплейната платка и захранващата платка. - Заменете захранващата платка.
E2	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча - късо съединение.	
E7	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча	
C1	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	- Изчакайте температурата на керамичната плоча да се върне в нормални граници. - Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството.
E3	Неуспех на IGBT сензора за температура - открито свързване.	Заменете дисплейната платка.
E4	Неуспех на IGBT сензора за температура - късо съединение.	
C2	Висока температура на IGBT.	- Изчакайте температурата на IGBT да се върне в нормални граници. - Докоснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството. - Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, заменете вентилатора.
EL	Напрежението на захранването е под номиналното напрежение.	- Моля, проверете дали захранването е нормално. - Включете след като захранването е нормално.
EH	Напрежението на захранването е над номиналното напрежение.	
EU	Грешка в комуникацията.	- Възстановете свързването между дисплейната платка и захранващата платка. - Заменете захранващата платка или дисплейната платка.

BGR

2) Специфична повреда & Решение

Неизправност	Проблем	Решение А	Решение В
LED индикаторът не се включва, когато устройството е включено в контакта.	Няма подаване на захранване.	Проверете дали щекера е здраво поставен в контакта и дали контакта работи.	
	Повреда в свързването между допълнителната захранваща платка и дисплейната платка.	Проверете свързването.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете допълнителната захранваща платка.	
	Дисплейната платка е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
Някои бутони не работят или LED дисплеят не е нормален.	Дисплейната платка е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
Индикаторът за готварски режим свети, но нагряването не започва.	Висока температура на котлона.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Входът за въздух или вентилационният отвор може да са запушени.	
	Нещо не е наред с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи гладко; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващата платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Нагревателните зони от същата страна (като първата и втората зона) ще показват „U“.	Типът тиган е неправилен.	Използвайте правилния съд (вж. ръководството за употреба).	Цикълът за откриване на тигана е повреден, сменете захранващата платка.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Котлонът е прегрял.	Устройството е прегрято. Изчакайте температурата да се върне в нормални граници. Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството.	
Нагревателните зони от същата страна (като първата и втората зона) ще показват „U“.	Неуспех в свързването между захранващата платка и дисплейната платка.	Проверете свързването.	
	Дисплейната платка на комуникационната част е повредена.	Сменете дисплейната платка.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващата платка.	
Вентилаторният мотор звучи необичайно.	Вентилаторният мотор е повреден.	Сменете вентилатора.	

Горепосоченото е преглед и инспекция на често срещани неизправности.

Моля, не разглобявайте устройството сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния котлон.

ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ДЕКЛАРАЦИЯ

 Midea лого, словни марки, търговско име, търговско облекло и всички техни версии са ценни активи на Midea Group и/или нейните филиали ("Midea"), на които Midea притежава търговски марки, авторски права и други права върху интелектуалната собственост, както и цялата репутация, получена от използването всяка част от търговска марка Midea. Използването на търговска марка Midea за търговски цели без предварителното писмено съгласие на Midea може да представлява нарушение на търговска марка или нелоялна конкуренция в нарушение на съответните закони.

Това ръководство е създадено от Midea и Midea си запазва всички авторски права върху него. Нито едно юридическо или физическо лице не може да използва, дублира, модифицира, разпространява изцяло или частично това ръководство, или да свързва или продава с други продукти без предварителното писмено съгласие на Midea.

Всички описани функции и инструкции са били актуални към момента на отпечатване на това ръководство. Действителният продукт обаче може да варира поради подобрени функции и дизайн.

ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ

Важни инструкции за околната среда

Съответствие с Директивата за ОЕЕО и изхвърляне на отпадъчния продукт:

Този продукт е в съответствие с Директивата на ЕС за WEEE (2012/19/EC). Този продукт носи класификационен символ за отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Този символ показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци в края на експлоатационния му живот. Използваното устройство трябва да бъде върнато в официалния събирателен пункт за рециклиране на електрически електронни устройства. За да намерите тези системи за събиране, моля, свържете се с местните власти или търговец на дребно, откъдето е закупен продуктът. Всяко домакинство играе важна роля при възстановяването и рециклирането на стари уреди. Правилното изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.



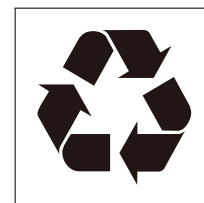
Съответствие с директивата RoHS

Продуктът, който сте закупили, отговаря на Директивата на ЕС RoHS (2011/65/EU). Не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

Информация за пакета

BGR

Опаковъчните материали на продукта са произведени от рециклируеми материали в съответствие с нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Занесете ги в пунктовете за събиране на опаковъчни материали, определени от местните власти.



СЪОБЩЕНИЕ ЗА ЗАЩИТА НА ДАННИТЕ

За предоставяне на договорените с клиента услуги, ние се съгласяваме да спазваме без ограничения всички разпоредби на приложимото законодателство за защита на данните, в съответствие с договорените държави, в които ще се предоставят услуги на клиента, както и, когато е приложимо, Общия регламент за защита на данните на ЕС (GDPR).

По принцип нашата обработка на данни е за изпълнение на задължението ни по договор с вас и от съображения за безопасност на продукта, за да защитим правата ви във връзка с въпроси относно гаранцията и регистрацията на продукта. В някои случаи, но само ако е осигурена подходяща защита на данните, личните данни могат да бъдат прехвърлени на получатели, намиращи се извън Европейското икономическо пространство.

Допълнителна информация се предоставя при поискване. Можете да се свържете с нашия служител по защита на данните чрез **MideaDPO@midea.com**. За да упражните правата си, като правото да възразите, че вашата лична дата се обработва за целите на директния маркетинг, моля, свържете се с нас чрез **MideaDPO@midea.com**. За да намерите допълнителна информация, моля, следвайте QR кода.



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

MIDEA	Midea Europe GmbH Ludwig-Erhard-Str.14, 65760 Eschborn. Germany	kundenservice@midea.com
	MIDEA ITALIA S.R.L. Via Luigi Bodio 29/37 -Milano (MI) 20158 Italy	assistenza@midea.com
	Midea Electrics France 253 RUE SAINT-HONORE 75001 PARIS	service_france@midea.com
	MIDEA HOME APPLIANCES UK LTD Conavon Court Ground Floor, 12 Blackfriars Street, Salford,Manchester M3 5BQ UK	service_uk@midea.com

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

