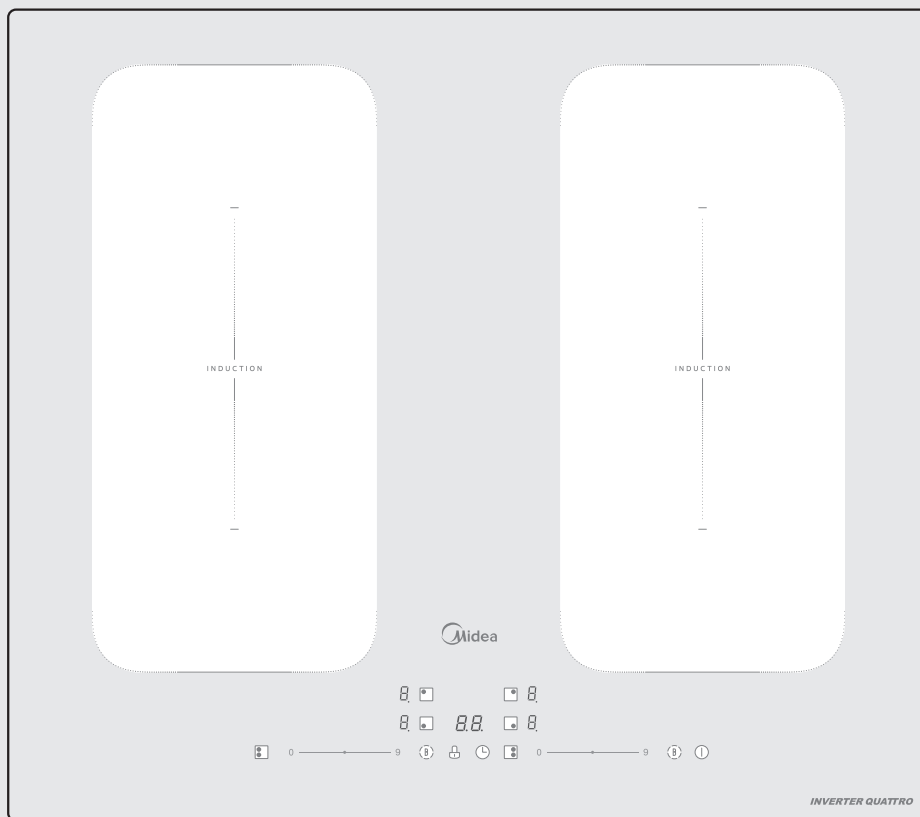




PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MC-IF7455J1CC-A

Note di avvertenza: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.
Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	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.

Cut Hazard

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

EN

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

EN

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

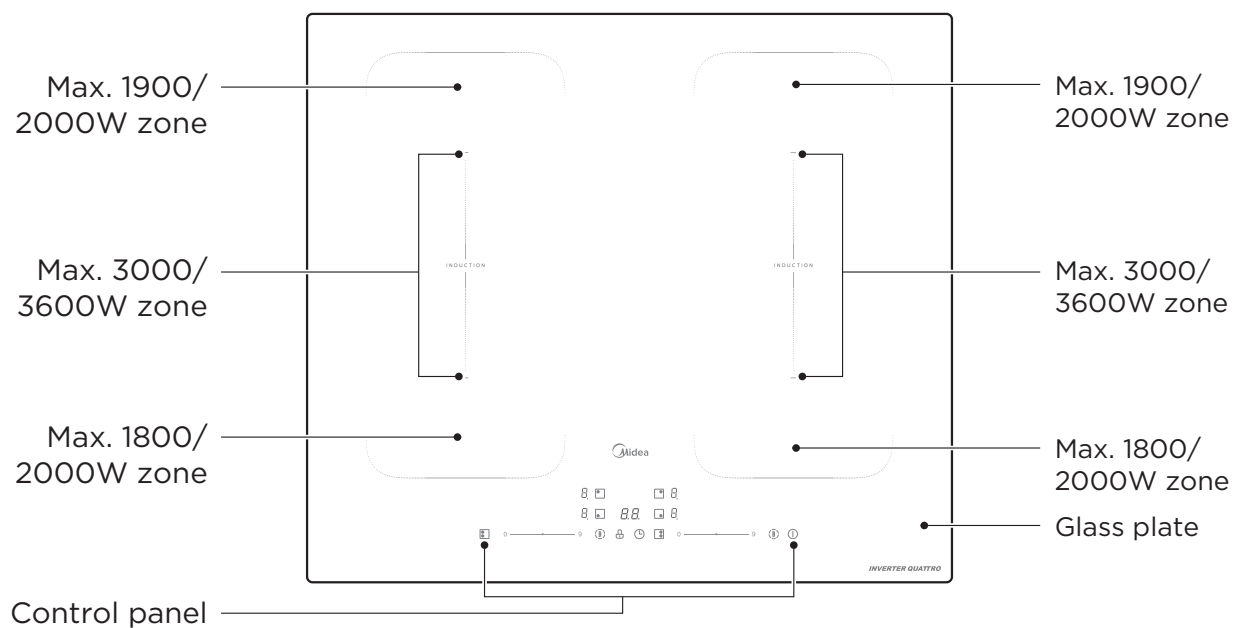
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MC-IF7455J1CC-A
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size DxWxH(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

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

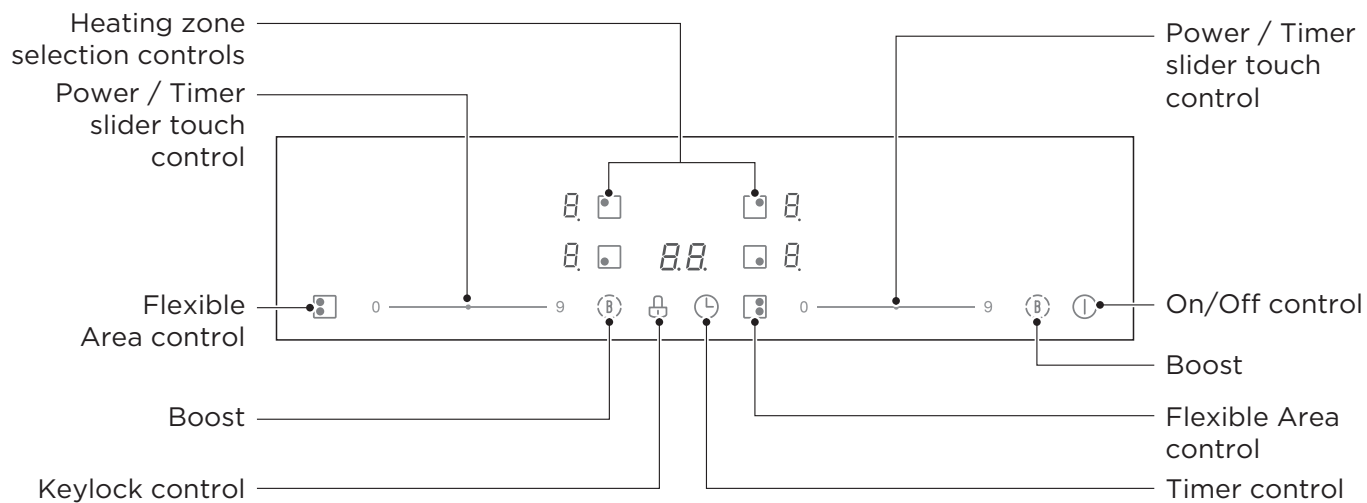
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

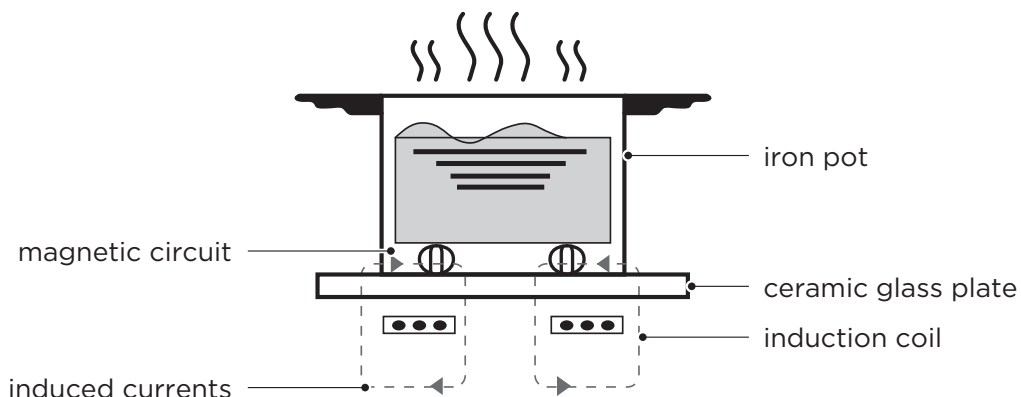


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

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

EN

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

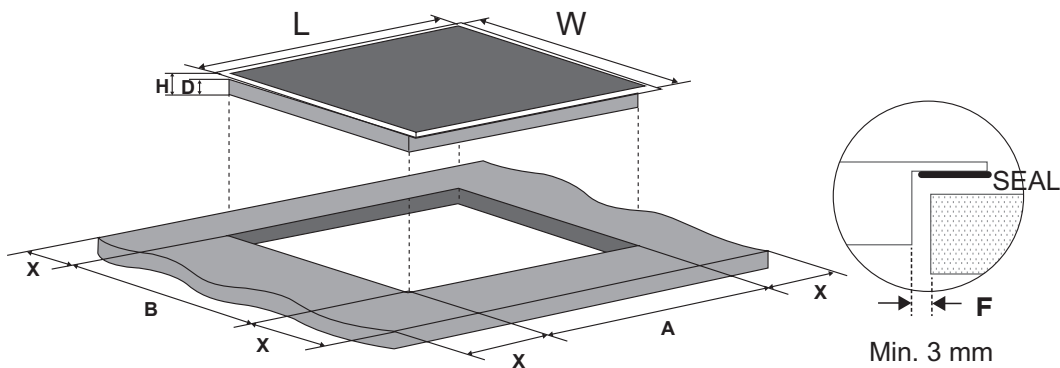
EN

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

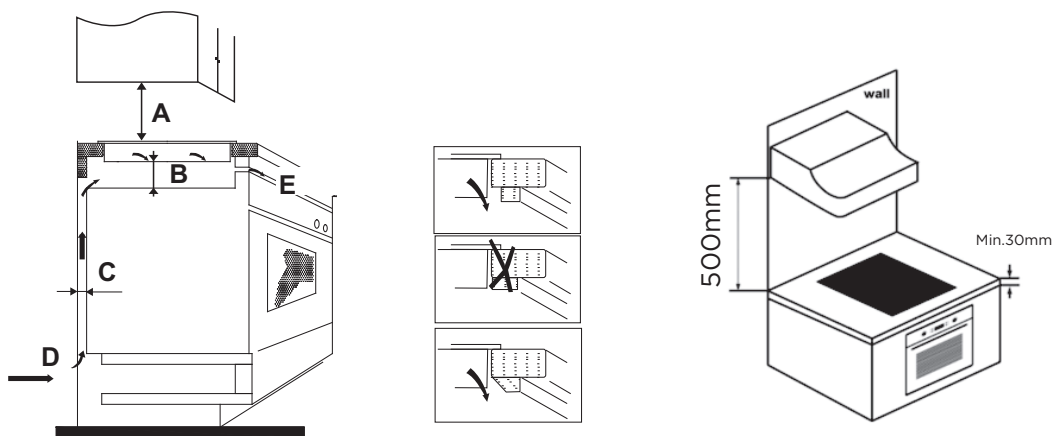
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



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

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

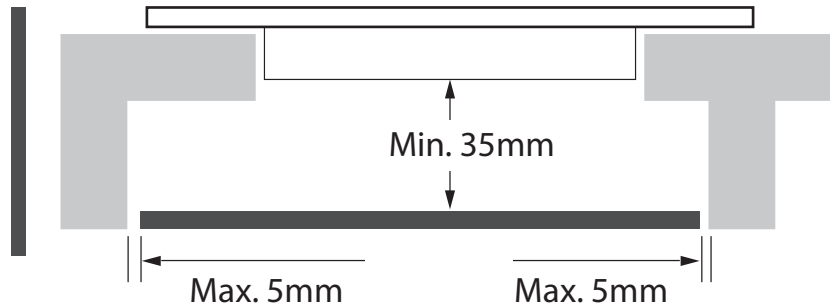
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



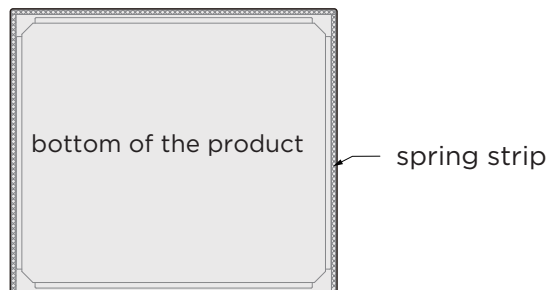
- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

Before Installing The Hob, Make Sure That

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

Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate;
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip;
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



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.

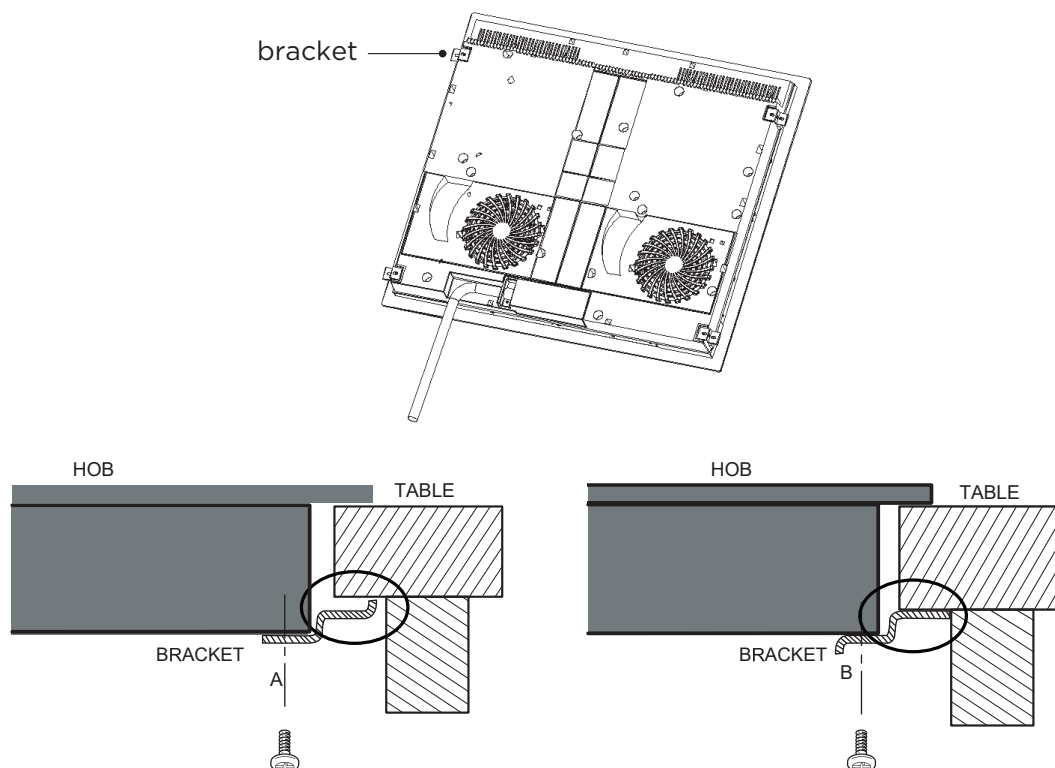
Before Locating The Fixing Brackets

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

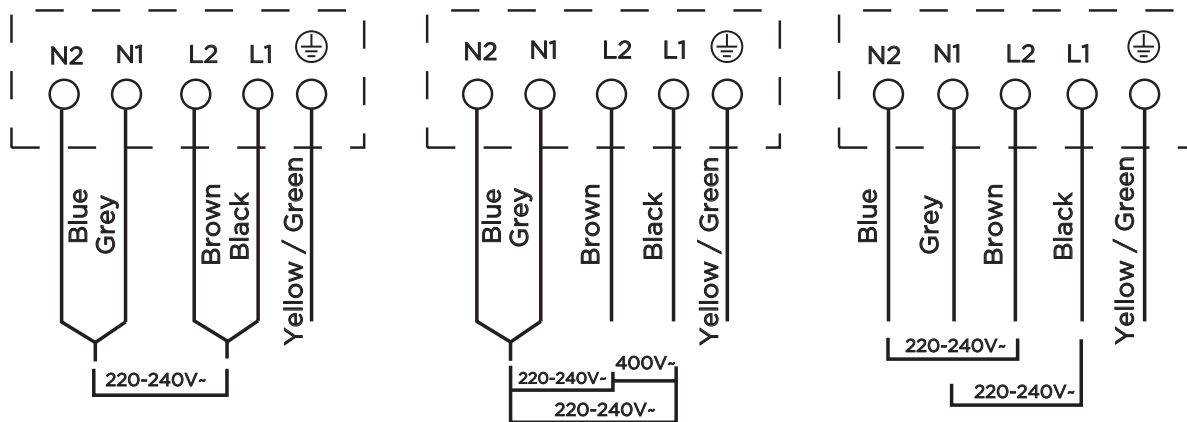
⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.



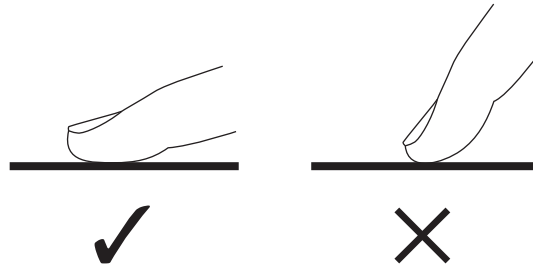
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by an after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

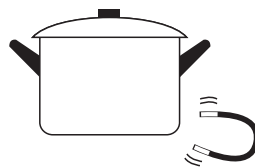
Touch Controls

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



Choosing The Right Cookware

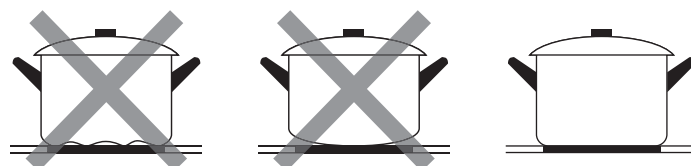
- ⚠
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
 - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



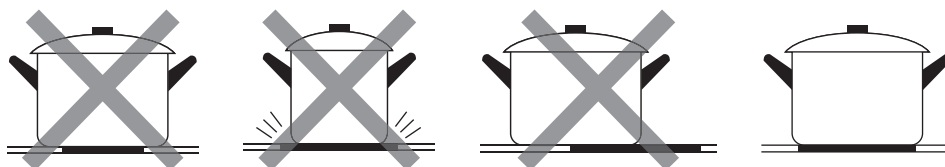
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



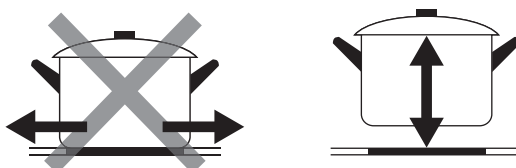
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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

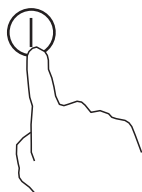


How To Use

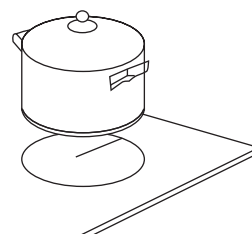
Start Cooking

EN

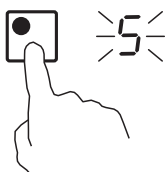
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



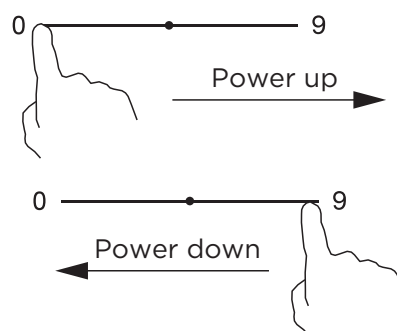
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

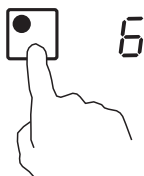
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

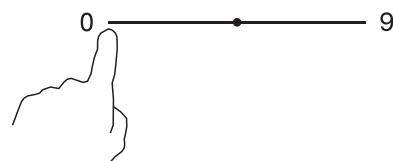
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

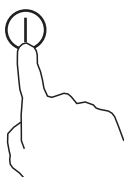
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



4. Beware of hot surfaces

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

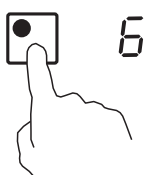


EN

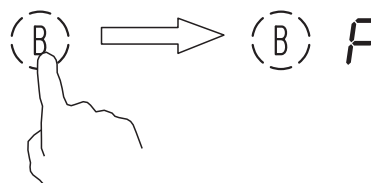
Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

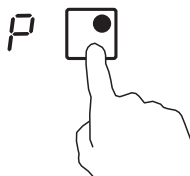


2. Touching the boost control () , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

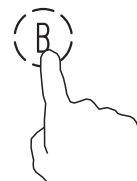


Cancel the Boost function

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



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



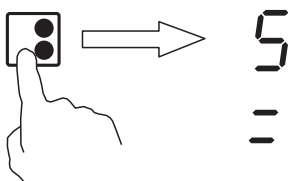
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Flexible Area

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

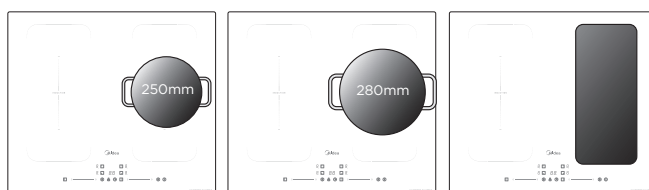
As big zone

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



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

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



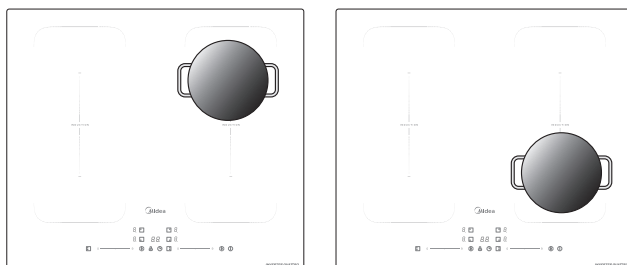
We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance.

EN

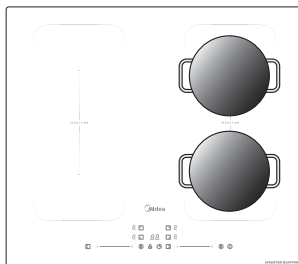
As two independent zones

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

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



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



Notice:

Make sure the pan is bigger than 120mm.

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:

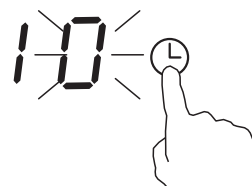
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

• Using the Timer as a Minute Minder

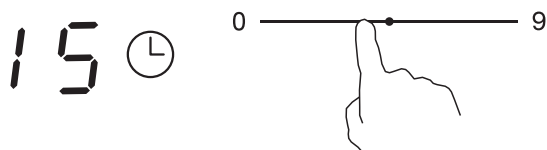
If you are not selecting any cooking zone.

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

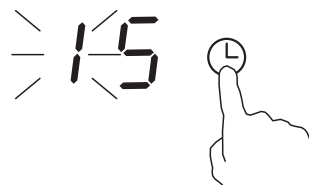
2. Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



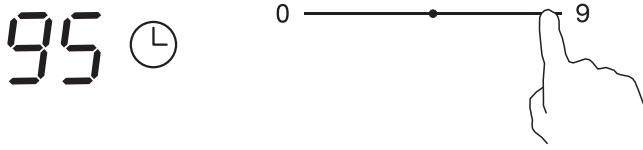
3. Set the time by touching the slider control.
(e.g. 5)



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



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



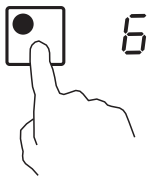
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



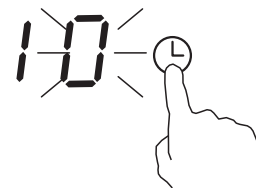
• Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

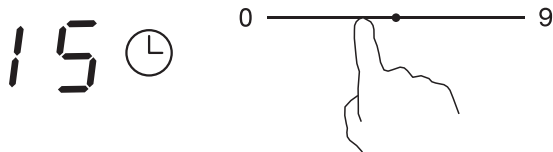
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



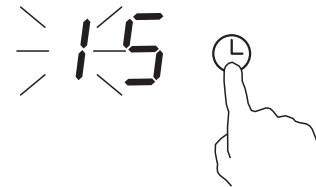
2. In short time, touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.



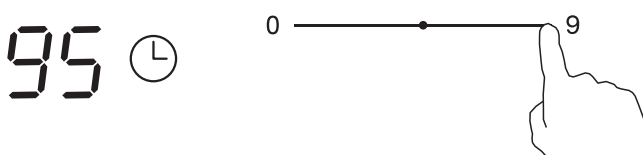
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



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



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



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



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

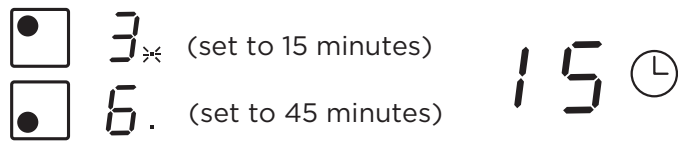


 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

set more zones:

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



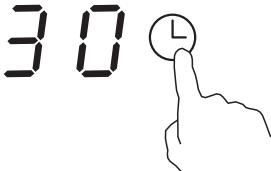
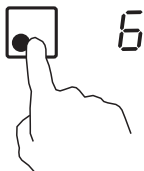
- Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



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

Cancelled the timer

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



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

Default Working Times

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

EN

TROUBLESHOOTING

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

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

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.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	• Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. • Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	• Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit.	
E6	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.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is below the rated voltage.	
U1	Communication error.	• Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

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

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

EN

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	MC-IF7455J1CC-A	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	2 Areas	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Induction cooking areas	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area1:L: 39,0; W: 18,0; Area2:L: 39,0; W: 18,0;	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area1: 184,3 Area2: 185,9	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	185.1	Wh/kg

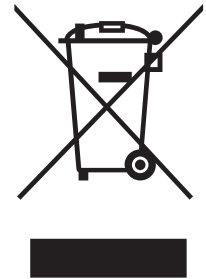
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

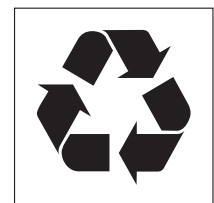


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

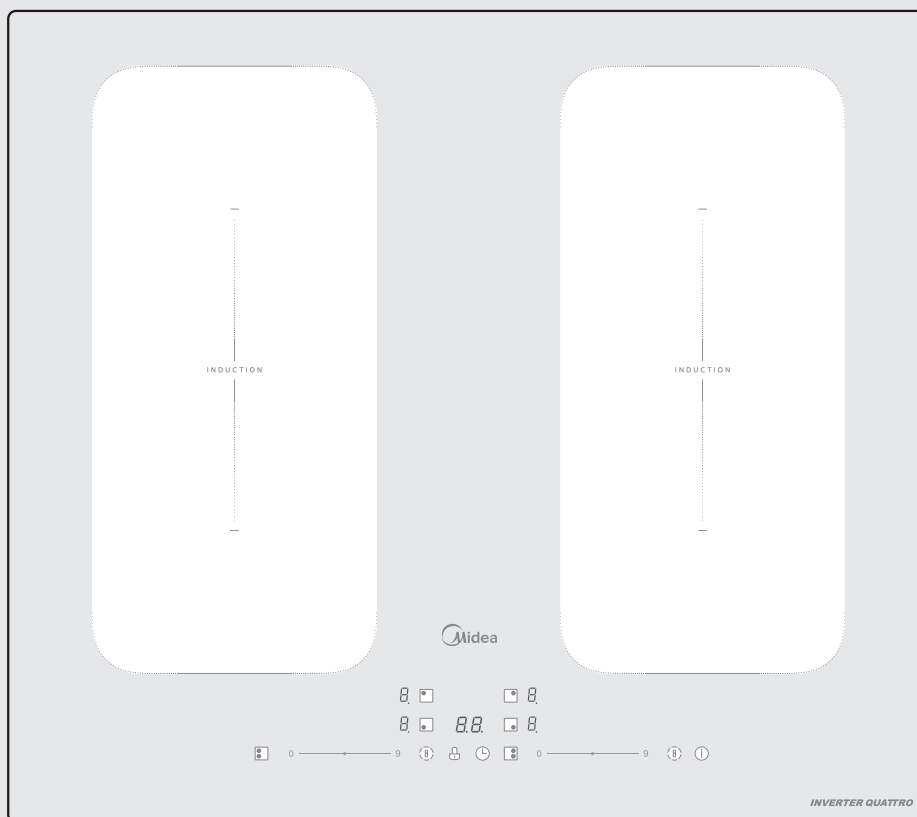
For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection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

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

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

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

To find further information, please follow the QR Code.



FR

Plaque à induction

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MC-IF7455J1CC-A

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.

LETTRE 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

LETTRE 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
ELIMINATION 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.

- 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.
- 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.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.
- 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 pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la plaque de cuisson à l'aide de sa commande, il ne faut pas vous fier au détecteur de casseroles.
- L'appareil ne doit pas être opéré au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
ATTENTION : 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.
- **AVERTISSEMENT:** 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.
- **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.
ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.
Risque d'incendie: Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Utiliser uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant adaptées ou des protections de plaque de cuisson incorporées à l'appareil.
L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Risque d'électrocution

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

Danger pour la santé

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

Danger surface chaude

FR

- 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.

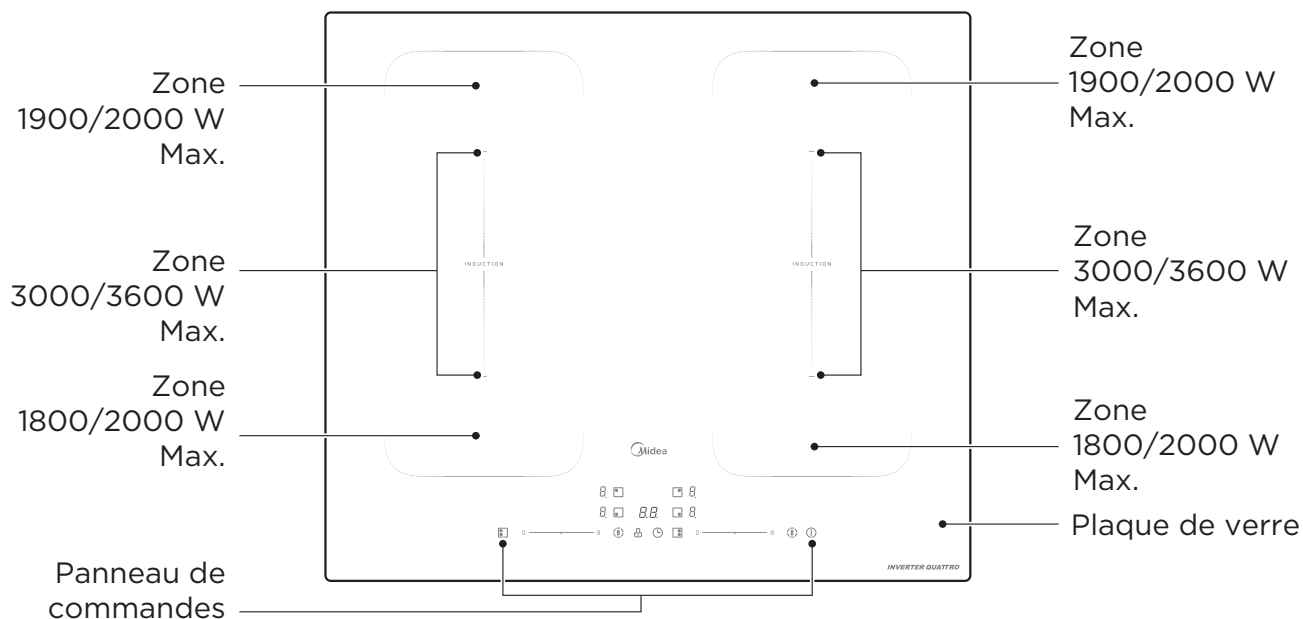
SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Plaque de cuisson	MC-IF7455J1CC-A
Zones de cuisson	4 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7400W
Taille du produit P×L×H(mm)	590X520X62
Dimensions A×B (mm)	560X490

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

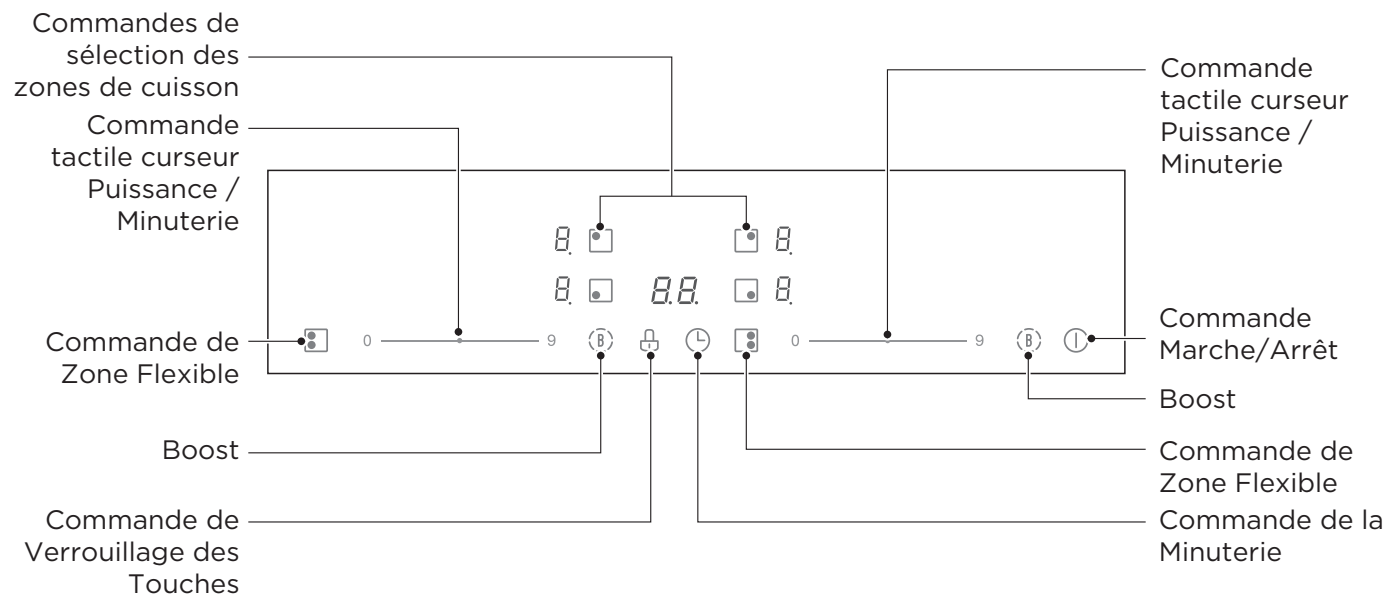
INTRODUCTION PRODUIT

Vue de dessus



Panneau de contrôle

FR

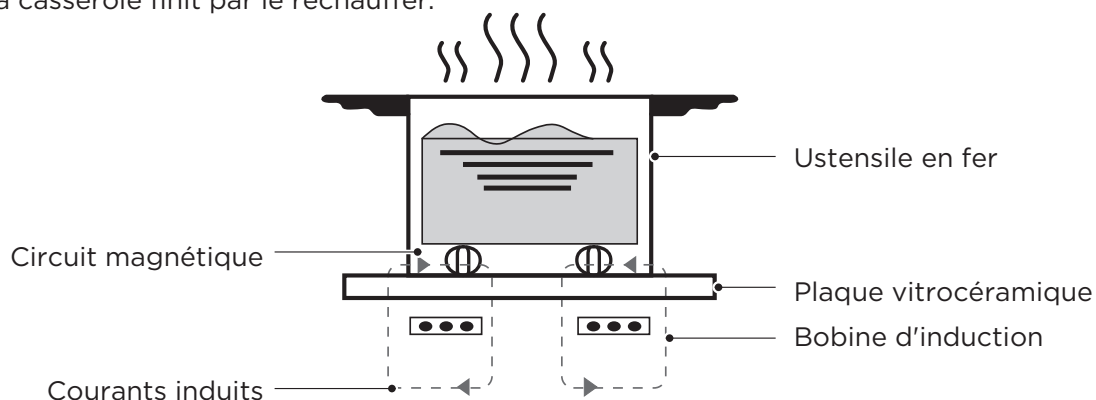


REMARQUE

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

Principe de Fonctionnement

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



Avant d'utiliser votre Nouvelle Plaque à Induction

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

INSTRUCTIONS DE CUISSON

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

Conseils de cuisson

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

Mijoter à feu doux, cuisson du riz

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

Cuisson des steaks

Pour faire cuire des steaks juteux et savoureux:

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

Pour les sautés

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

FR

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.

Réglages Chaleur

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

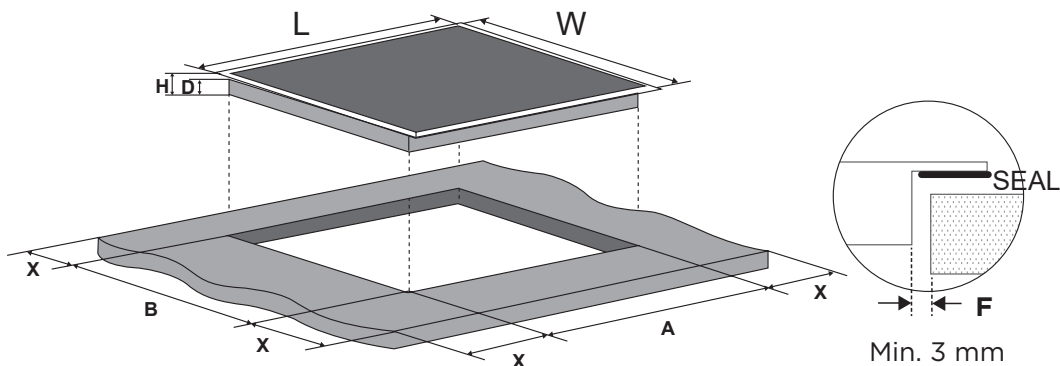
FR

INSTALLATION

Sélection de l'équipement d'installation

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

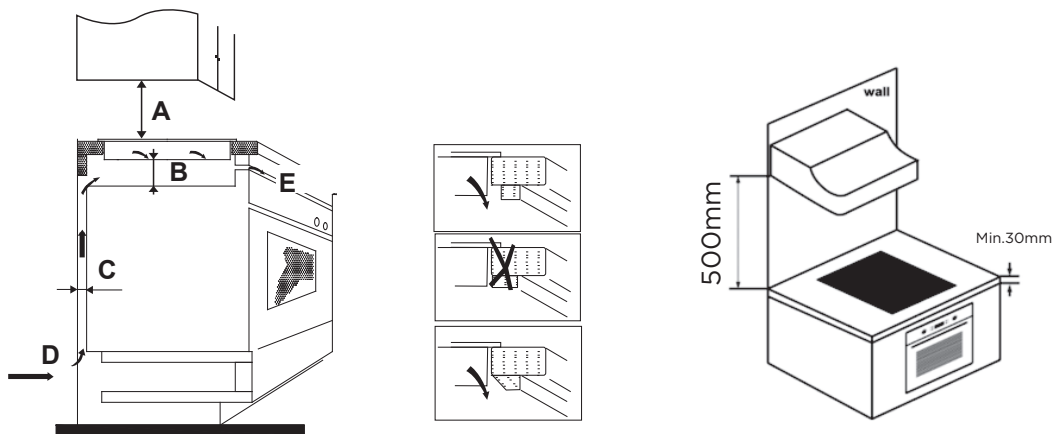
! Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la plaque de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.



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

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

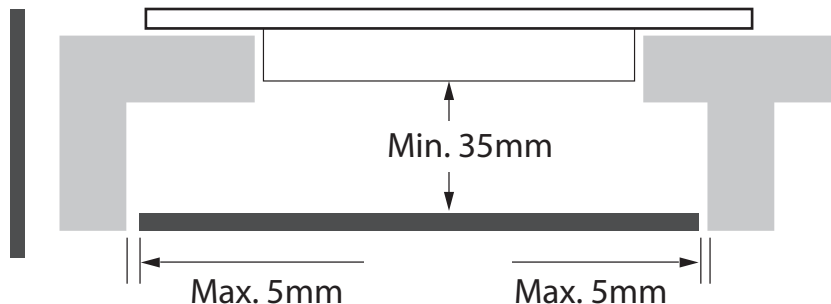
! Note: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760 mm.



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

AVERTISSEMENT: Assurer une Ventilation Adéquate

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



⚠ Il y a des orifices de ventilation situés à l'extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous installez la plaque de cuisson.

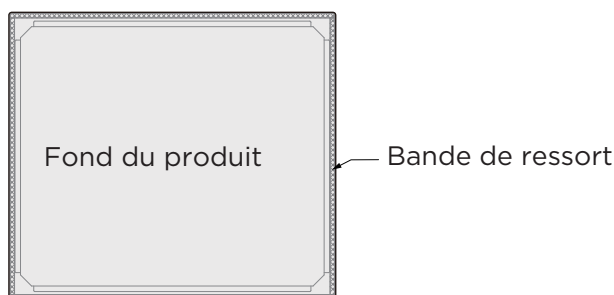
- ⚠ Garder à l'esprit que la colle qui joint le matériau plastique ou bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150°C, pour éviter le décollement du lambris.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc être capables de supporter une température de 90°C.

Avant d'installer la plaque de cuisson, vérifier que

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

Avant de l'installer sur l'établi, il est nécessaire de coller la bande d'étanchéité au dos de la plaque de verre :

- Retourner l'ensemble de la machine sur le dos de la plaque de verre ;
- Sortir la bande éponge du sachet auto-scellant et déchirer l'adhésif double-face au dos de la bande éponge ;
- Coller la bande d'éponge au dos de la plaque de verre.
- La bande d'éponge ne doit pas dépasser du bord de la plaque de verre.



Après installation de la plaque de cuisson, vérifier que

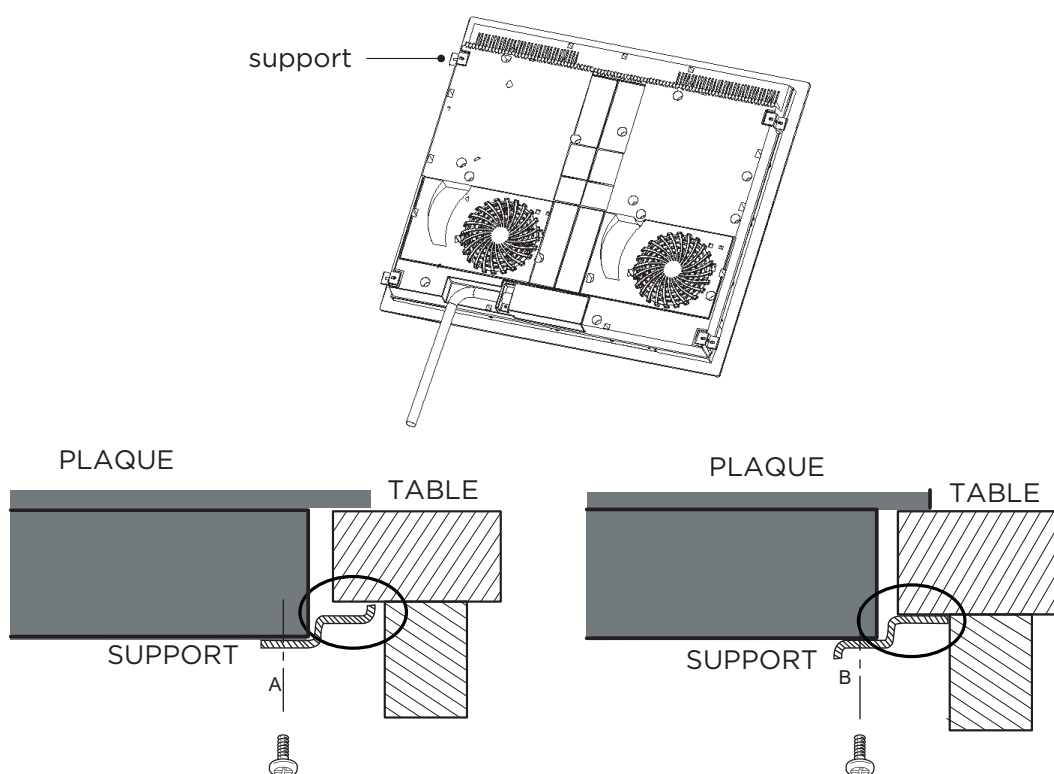
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible via les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais suffisant depuis l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection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

Avant de placer les supports de fixation

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

Réglage de la position du support

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



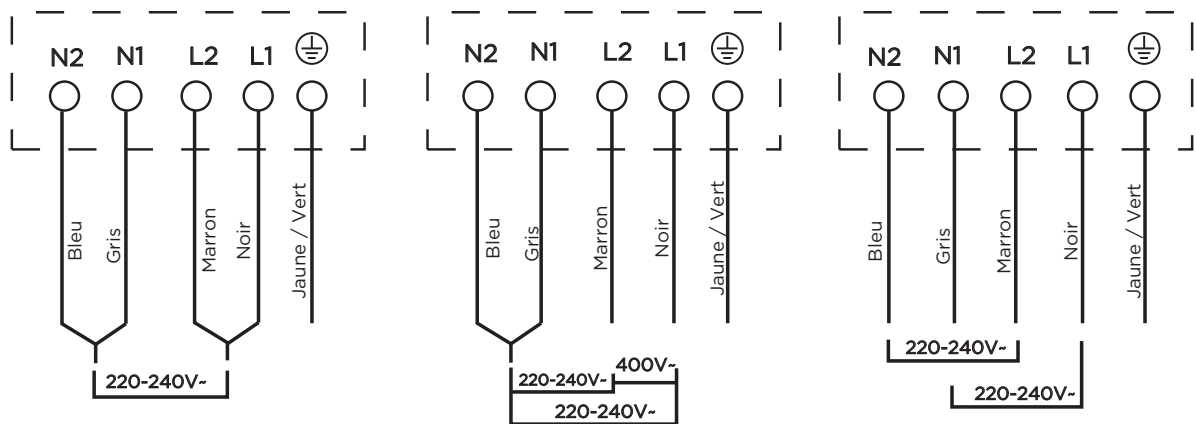
⚠ En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir illustration).

Précautions à prendre

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

Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

- ⚠ Cette plaque de cuisson ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.
- Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, vérifier que:
1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
 2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
 3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.
- Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, cela pouvant provoquer une surchauffe ou un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C.
- ⚠ Vérifier auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification nécessaire.
- Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



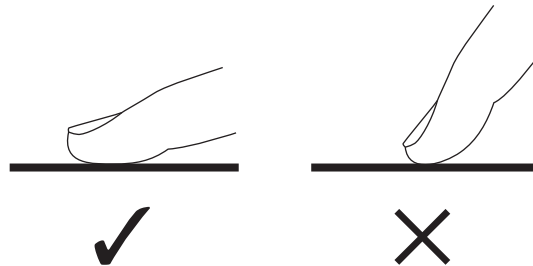
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un service après-vente en utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm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

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

INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

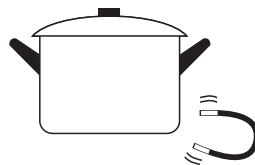
Commande tactile

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



Choisir les bons ustensiles de cuisine

- ⚠ N'utiliser que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Rechercher le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacer un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous ne disposez pas d'un aimant:
 1. Mettre un peu d'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

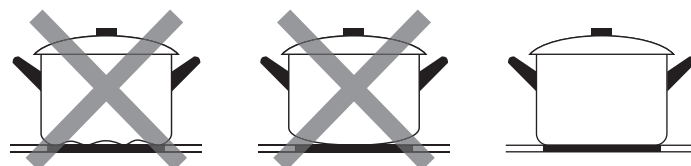


FR

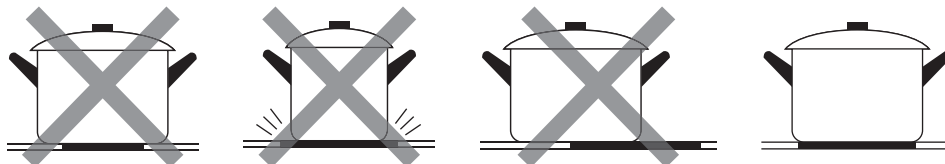
- Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base risquant de ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter la cuisson et la détection de la casserole.
- Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



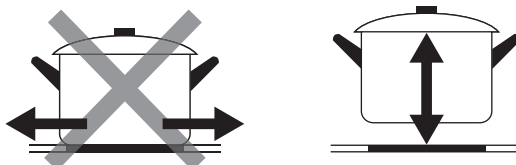
- Ne pas utiliser une batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



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



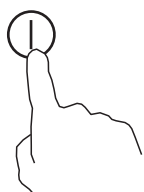
- Soulevez toujours votre casserole hors de la plaque de cuisson – Ne pas faire glisser, car cela peut rayer le verre.



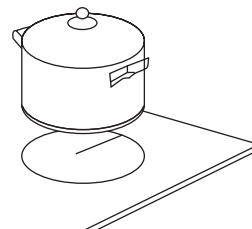
Comment utiliser

Commencer la cuisson

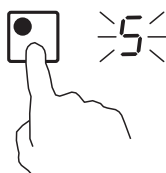
1. Appuyer sur la commande Marche/Arrêt. Après la mise sous tension, l'indicateur sonore émet un bip, tous les écrans affichent "-" ou "- ", ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.



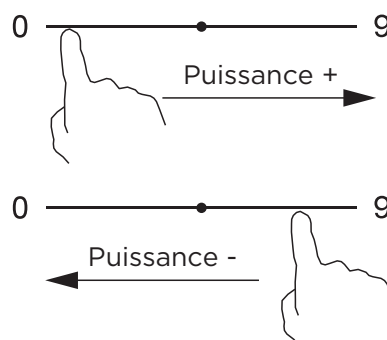
2. Placer un récipient approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



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.



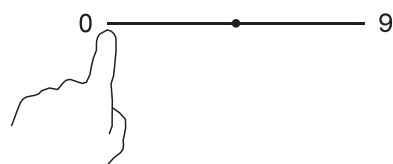
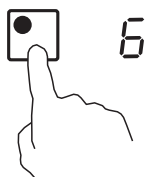
Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

- 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.

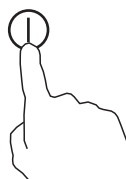
Aucune cuisson n'aura lieu s'il n'y a pas une casserole appropriée sur la zone de cuisson. L'écran s'éteint automatiquement au bout de 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Terminer la cuisson

1. Toucher la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
2. Eteindre la zone de cuisson en touchant le curseur sur " | ". Assurez-vous que l'écran affiche "0".



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



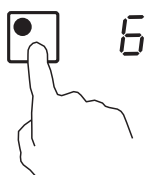
4. Faire attention aux surfaces chaudes
«H» affiche la zone de cuisson qui est chaude. Elle disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utiliser la plaque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



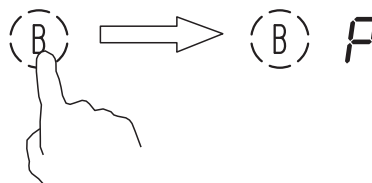
Utiliser la fonction Boost

Activer la fonction Boost

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson.

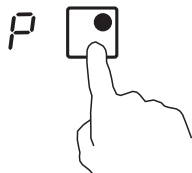


2. Toucher le bouton "Boost" "", l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint Max.

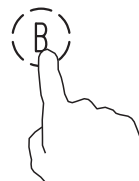


Annuler la fonction Boost

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



2. Toucher le bouton "Boost" " pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.



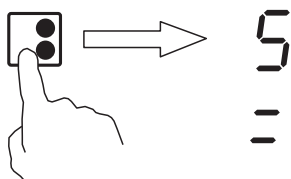
- Cette fonction est disponible pour n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.

Zone flexible

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

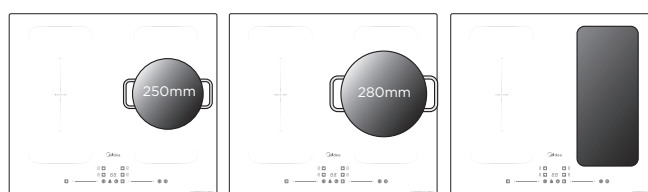
Comme une seule grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, appuyer sur la commande Zone Flexible.



2. Comme une seule grande zone, nous proposons l'usage suivant :

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



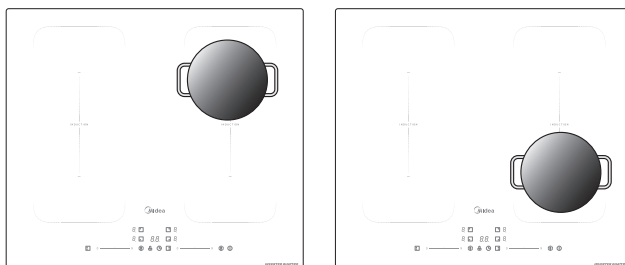
Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car elles pourraient affecter la cuisson de l'appareil.

FR

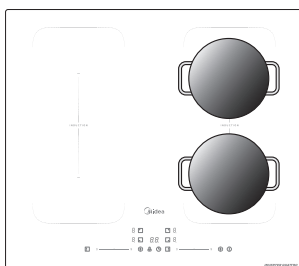
Comme deux zones indépendantes

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

- (a) Placer une casserole sur la partie en haut à droite ou en bas à droite de la zone flexible.



- (b) Placer deux casseroles de part et d'autre de la zone flexible.



Remarque:

Veiller à ce que la casserole soit plus grande que 120 mm.

Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes

Toucher la commande de verrouillage

L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".

Pour déverrouiller les commandes

Maintenir la commande de verrouillage appuyée pendant un moment.



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

Commande de la Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

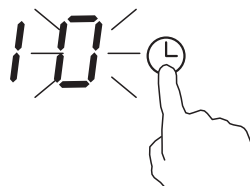
- a) Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque la durée programmée est écoulée.
- b) Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson une fois la durée programmée écoulée.
La durée maximale de la minuterie est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

• Utilisation de la minuterie comme compte à rebours

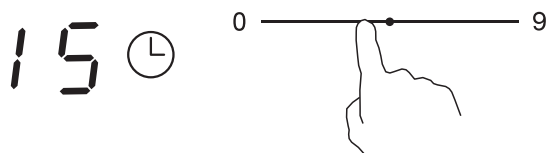
Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

1. Vérifier que la plaque de cuisson est allumée.
Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Toucher la commande de minuterie, le "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie et le "0" clignote.



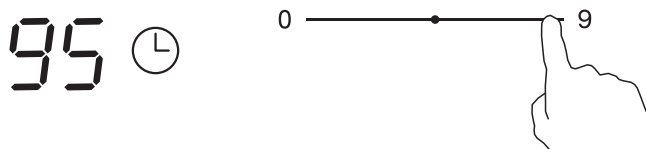
3. Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)



4. Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.



5. Régler la durée en touchant le curseur (Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes. Lorsque la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.



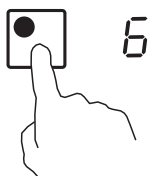
6. L'avertisseur sonore émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "- -" lorsque le réglage est terminé.



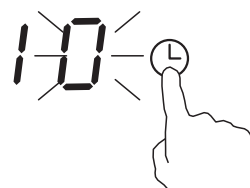
• Réglage de la minuterie pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Si la minuterie est réglée sur une zone :

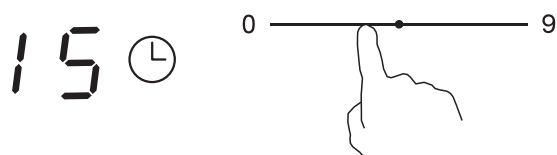
1. Appuyer sur le curseur de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. En peu de temps, touchez la commande de la minuterie, le « 10 » s'affichera sur l'affichage de la minuterie et le « 0 » clignote.



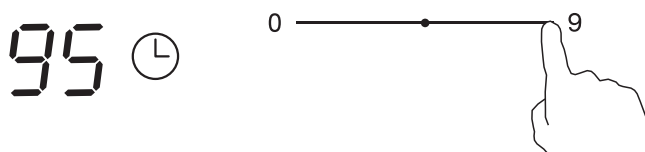
3. Régler l'heure en touchant le curseur. (Par exemple 5)



4. Toucher à nouveau la commande de la minuterie, "1" clignote.



5. Régler la durée en touchant le curseur (Par exemple 9). La durée que vous avez réglée est maintenant de 95 minutes.



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



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

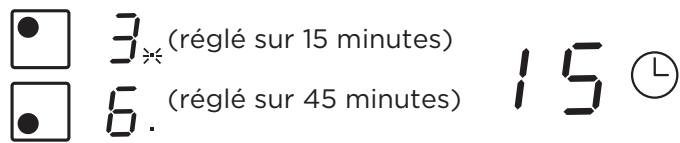


Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été activées précédemment.

Les illustrations ci-dessus sont présentées à titre de référence uniquement, le produit final faisant foi.

Etablir plus de zones:

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



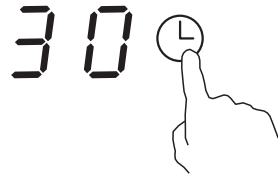
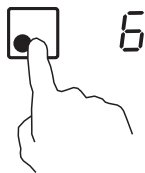
2. Une fois le compte à rebours terminé, la zone correspondante s'éteint. Ensuite, elle affiche la nouvelle minuterie et le point de la zone correspondante clignote.



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

Annulation de la minuterie

1. Toucher le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Si vous touchez la commande de la minuterie, l'indicateur clignote.



Toucher le curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est annulée.

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 nettoyeur 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 nettoyeur 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.

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. Récurent 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 "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température NTC--circuit ouvert pour.	• Remplacer la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température NTC--Court-circuit.	
E6	Température élevée de l'IGBT.	• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. • Touchez le bouton "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'unité. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; sinon, remplacez le ventilateur.
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.

FR

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.	

FR

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

MARQUES, DROITS D'AUTEUR ET MENTIONS LEGALES

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

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

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

FR

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques

	Symbole	Valeur	Unit
Identification du modèle	/	MC-IF7455J1CC-A	
Type de plaque de cuisson	/	Plaque de cuisson encastrée	
Nombre de zones de cuisson	/	2 Areas	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques solides)	/	Aires de cuisson induction	
Pour les zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	-	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson chauffée à l'électricité, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	Area1: L: 39,0; W: 18,0; Area2: L: 39,0; W: 18,0;	cm
La consommation d'énergie par zone de cuisson est calculée par kg.	ECelectric cooking	Area1: 184,3 Area2: 185,9	Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg	ECelectric hob	185.1	Wh/kg

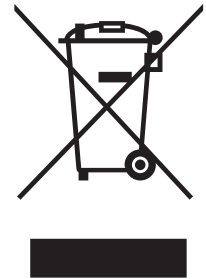
ELIMINATION ET RECYCLAGE

Consignes importantes pour l'environnement

Conformité avec la Directive DEEE et Elimination des Produits Usagés :

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

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



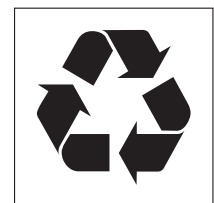
Conformité avec la directive RoHS

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

FR

Informations sur le paquet

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

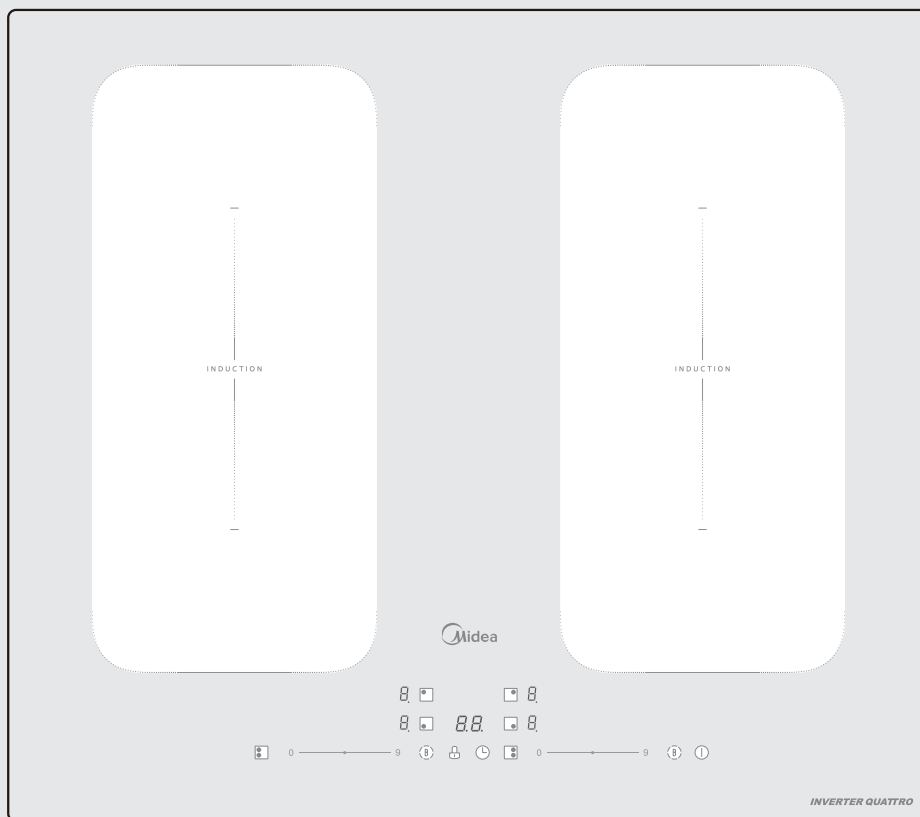


AVIS SUR LA PROTECTION DES DONNEES

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

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

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



DE

Induktionskochplatte

BEDIENUNGSANLEITUNG

MC-IF7455J1CC-A

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.

Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	07
PRODUKTINFORMATIONEN	08
ANLEITUNGEN FÜR DAS KOCHEN	10
INSTALLATION	12
GEBRAUCH	16
EINIGUNG UND PFLEGE	23
STÖRBEHEBUNG	24
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	27
ENTSORGUNG UND RECYCLING	28
DATENSCHUTZHINWEISE	29

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen

	Gefahr Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.
	Warnung vor elektrischer Spannung Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.
	Warnung Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.
	Vorsicht Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.
	Achtung Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.
	Anleitung befolgen Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

DE

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung der Kochplatte sorgfältig durch.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie Arbeiten oder Reparaturen daran vornehmen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäß verkabelten Leitungsnetz ist wichtig und zwingend erforderlich.
- Modifikationen am häuslichen Leitungsnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursachen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der Installation und Nutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person bereit, die das Gerät installiert, um überhöhte Installationskosten zu vermeiden.
- Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss das Gerät gemäß diesen Installationsanleitungen aufgebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Schaltkreis verbunden werden, in dem ein Trennschalter installiert ist, der für die vollständige Trennung der Stromzufuhr sorgt.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts werden Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Warnung: Falls die Oberfläche zersprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden. Dies gilt für die Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnliche Materialien, die vor stromführenden Teilen schützen.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch an den entsprechenden Tasten aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
VORSICHT: Das Gerät muss während des Kochvorgangs immer beaufsichtigt sein, egal wie kurz der Kochvorgang auch dauert.
WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit heißem Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Brände verursachen.
- WARNUNG: Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit heißem Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Brände verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, solch ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
VORSICHT: Das Gerät muss während des Kochvorgangs immer beaufsichtigt sein, egal wie kurz der Kochvorgang auch dauert.
Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur die Schutzabdeckungen, die vom Hersteller entwickelt wurden, vom Hersteller in der Anleitung vorgegeben werden oder die im Gerät integriert sind.
Bei der Verwendung unsachgemäßer Schutzabdeckungen können Verletzungen verursacht werden.

DE

Gebrauch und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer kaputten oder zersplitterten Kochplatte. Falls die Oberfläche der Kochplatte zerbricht oder zerspringt, schalten Sie das Gerät umgehend am Netzschalter (Steckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte über die Steckdose aus, bevor Sie sie reinigen oder warten.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise können Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien über elektromagnetische Sicherheit.
- Dennoch müssen sich Personen, die einen Schrittmacher oder elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, von ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats entsprechend beraten lassen, bevor sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass die Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern gestört werden.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen.

Heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie Ihren Körper, Kleidung und andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) von der Induktionsplatte fern, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kindern fern.
- Die Griffe von Kasserollen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Stiele von Kasserollen nicht über anderen eingeschalteten Kochfeldern befinden. Halten Sie Kinder von den Griffen fern.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

DE

Gefahr von Schnittverletzungen

- Die scharfe Klinge des Kochplatten-Schabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Bei der Handhabung des Schabers ist daher besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie den Schaber sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Beim Überkochen entsteht Rauch und übergeschwappte fettige Substanzen können anbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (wie z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochfelder und die Kochplatte wie in der Bedienungsanleitung beschrieben aus (d.h. über die Touch-gesteuerten Tasten). Verlassen Sie sich nach dem Herunternehmen von Töpfen nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion zum Ausschalten der Kochfelder.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder daran hochklettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken oberhalb des Geräts auf. Kinder könnten auf das Gerät klettern und sich so schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.
- Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - In Gutshäusern;
 - Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Induktionskochplatte.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung sorgfältig durch, um sich mit der Installation und Nutzung des Geräts vertraut zu machen.

Informieren Sie sich im Kapitel mit den Installationsanleitungen über die Installation des Geräts.

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

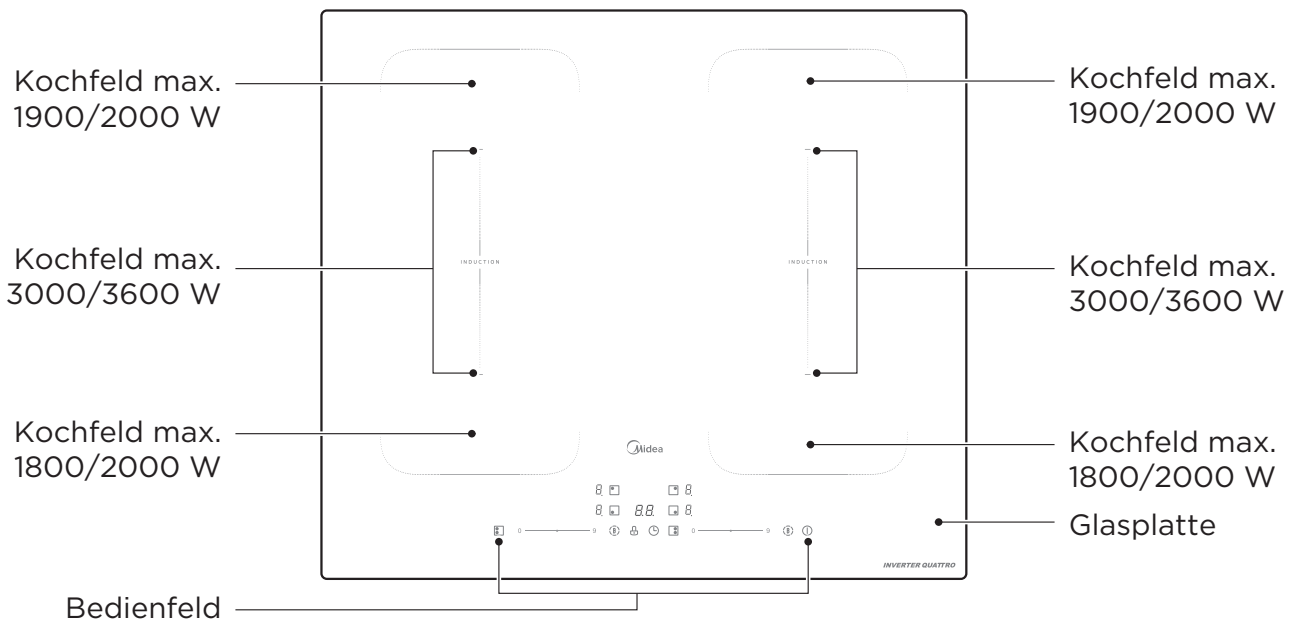
TECHNISCHE DATEN

Kochplatte	MC-IF7455J1CC-A
Kochfelder	4 Felder
Netzspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlussleistung	7400W
Abmessungen T×B×H (mm)	590X520X62
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

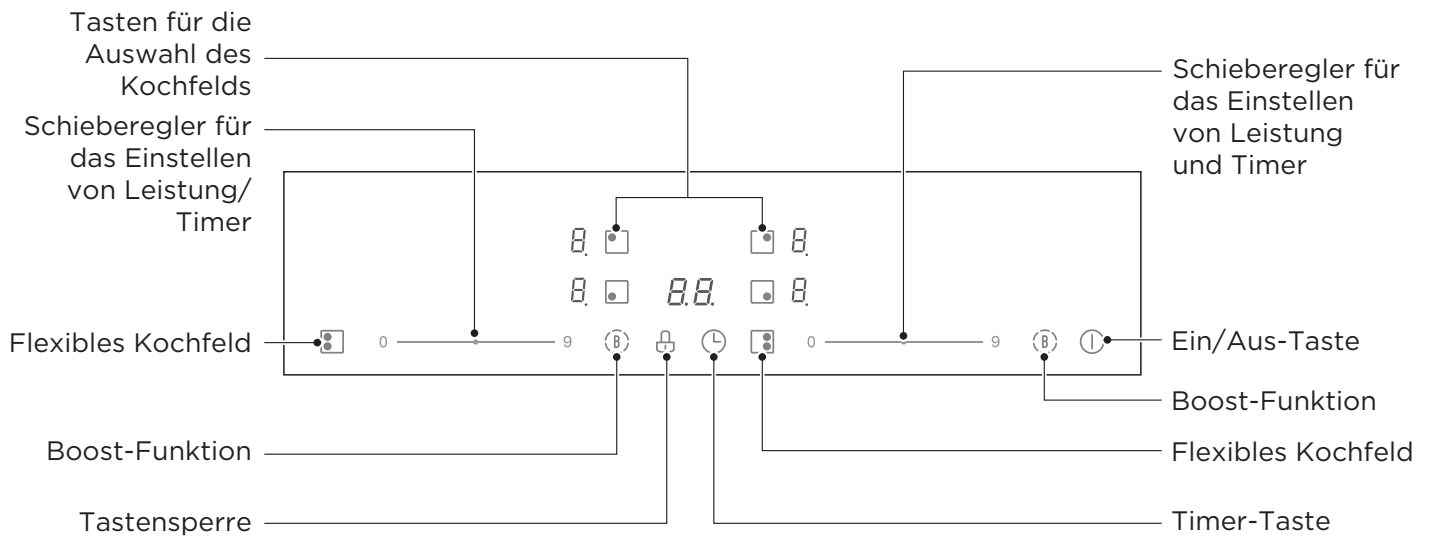
PRODUKTINFORMATIONEN

Oberseite



Bedienfeld

DE

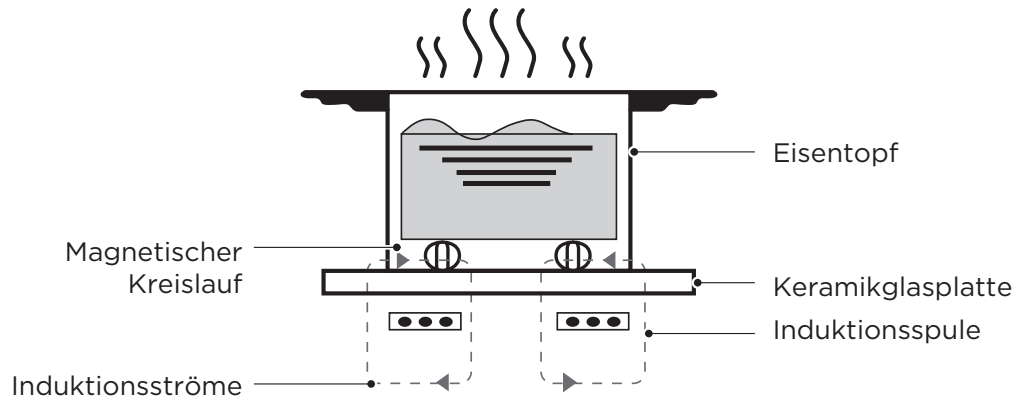


HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Funktionsweise

Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Technologie, bei der elektromagnetische Vibrationen direkt im Topf Hitze erzeugen anstatt indirekt durch Erhitzung der Glasplatte. Das Glas wird nur heiß, weil im Endeffekt der Topf heiß wird.



Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere den Abschnitt mit den „Sicherheitshinweisen“.
- Entfernen Sie Schutzfolien, sofern diese noch an der Kochplatte vorhanden sind.

ANLEITUNGEN FÜR DAS KOCHEN

-  Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei äußerst hohen Temperaturen können sich Öl und Fett entzünden; es besteht also ein erhöhtes Brandrisiko.

Tipps

- Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels können die Kochdauer reduziert und aufgrund des Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

Reis garen/ kochen

- Das Garen findet bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts statt, bei ungefähr bei 85°C, wenn die ersten Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da sich die Aromen langsam entfalten, ohne dass dabei die Speisen zerkocht werden. Es wird auch empfohlen, Soßen auf Ei-Basis oder mit Mehl angedickte Soßen unterhalb des Siedepunkts zu kochen.
- Bei einigen Rezepten, wie z.B. beim Kochen von Reis anhand von Absorbierung, sind höhere Einstellungen als die niedrigste Einstellung erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der vorgegebenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

1. Nehmen Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank.
2. Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch dann in die Pfanne.
4. Wenden Sie die Steaks während des Bratens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Steaks ab und wie sehr Sie die Steaks durchbraten möchten. Die Zeit variiert von 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um zu sehen, wie durchgebraten es ist – je fester, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es noch weicher wird.

Unter Rühren anbraten (Schwenken)

1. Verwenden Sie einen geeigneten flachen Wok oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Hilfsgegenstände vor. Bei dieser Art des Kochens sollte alles sehr schnell gehen. Falls Sie eine große Menge an Zutaten haben, kochen Sie diese in mehreren Durchgängen mit kleineren Mengen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch, legen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann Gemüse. Sobald das Gemüse heiß aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie dann das Fleisch und die Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig, bis alles gleichmäßig erwärmt ist.
7. Servieren Sie das Gericht umgehend.

Erfassung kleiner Gegenstände

Falls Sie einen Topf ungeeigneter Größe oder mit nicht magnetischem Boden (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochplatte zurücklassen, geht das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus über. Das Gebläse läuft noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen.

Temperatureinstellungen

Die nachfolgenden Einstellungen sind Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, u.a. vom Geschirr und der zu kochenden Menge. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie optimalen Einstellungen gefunden haben.

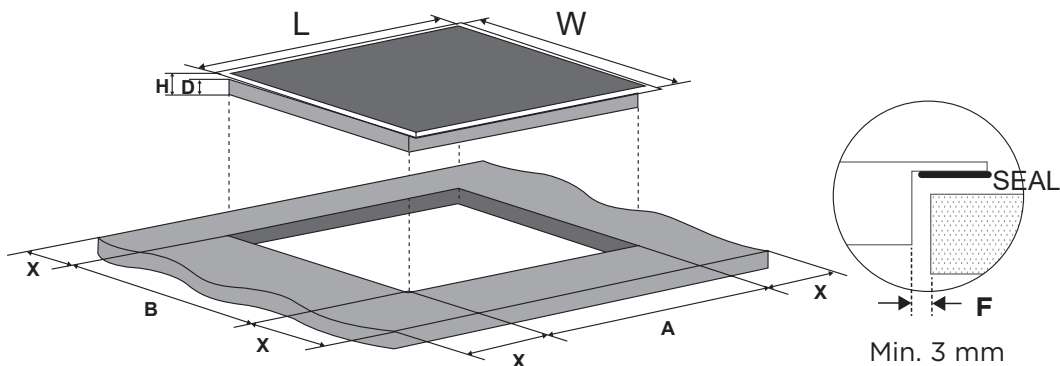
Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen • Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen • sanftes Garen • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 - 6	• Eierkuchen
7 - 8	• Andünsten • Nudeln kochen
9	• Braten unter Rühren • Schnell anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

DE

INSTALLATION

Installationsort

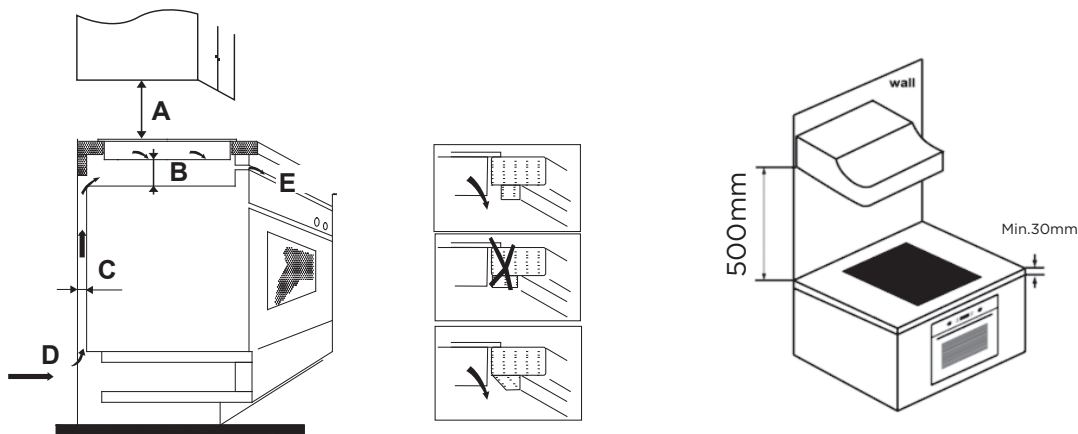
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Angaben in der Abbildung aus.
 Um die Öffnung herum ist für die Installation und Nutzung des Geräts ein Mindestabstand von 5 cm zu berücksichtigen.
 Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine hitzebeständige und isolierte Arbeitsfläche aus (Holz und ähnliche fasrige oder wasserabsorbierende Materialien dürfen nur dann verwendet werden, sofern sie imprägniert sind), um Stromschläge und Verformungen aufgrund abgestrahlter Wärme zu vermeiden. Siehe nachfolgende Abbildung:
 ⚠ Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.



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

DE

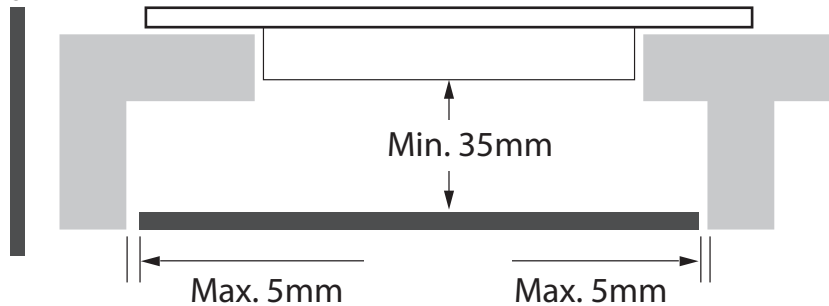
Es ist wichtig, dass die Induktionskochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte in einem guten Zustand ist. Siehe nachfolgende Abbildung.
 ⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



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

WARNUNG: Adäquate Belüftung gewährleisten

Sorgen Sie dafür, dass die Kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert sind. Um den versehentlichen Kontakt mit der überhitzten Unterseite der Kochplatte oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, muss ein Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 50 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.

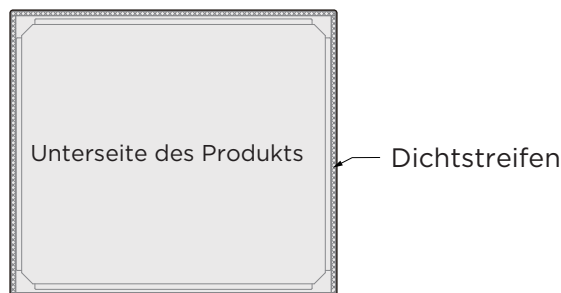
- ⚠ Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, Temperaturen von 150 °C standhalten können muss, um ein Lösen der Platte zu verhindern.
- Die Rückwand sowie angrenzende und umliegende Oberflächen müssen in der Lage sein, Temperaturen von 90 °C standzuhalten.

Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:

- Die Arbeitsfläche viereckig und gerade ist und keine Bauteile die Platzanforderungen einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Sofern die Kochplatte über einem Herd installiert wird, der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet ist.
- Die Installation alle Mindestabstände berücksichtigt und mit den geltenden Normen und Vorschriften konform ist.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung des Netzstroms in der festen Verdrahtung integriert und gemäß örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften und Regulationen befestigt und positioniert ist.
- Dass der Trennschalter zugelassen ist und über einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (bzw. an allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern dies gemäß den örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften für diese Art von Anforderungen zulässig ist) verfügt.
- Der Trennschalter nach der Installation der Kochplatte für den Nutzer leicht zugänglich ist.
- Sie sich an das örtliche Bauamt wenden oder Durchführungsvorschriften konsultieren, falls Sie Fragen zur Installation haben.
- Wandflächen in der Umgebung der Kochplatte mit hitzebeständigen und einfach zu reinigenden Oberflächen (wie z.B. Keramikfliesen) ausgestattet sind.

Vor der Befestigung am Arbeitstisch den Dichtstreifen an der Rückseite der Glasplatte anbringen:

- Maschine vollständig umdrehen, bis die Glasplatte nach oben zeigt;
- Den Dichtstreifen aus dem selbstschließenden Beutel nehmen und die Schutzfolie an der Rückseite des Dichtstreifens abziehen;
- Den Dichtstreifen an der Rückseite der Glasplatte befestigen.
- Der Dichtstreifen darf nicht über die Kanten der Glasplatte herausragen.



Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

- Das Netzkabel nicht mehr über die Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.

- Eine ausreichende Belüftung vom Äußeren des Schrankes bis zur Unterseite der Kochplatte gewährleistet ist.
- Sofern die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde, unterhalb der Kochplatte ein Wärmeschutz installiert wird.
- Der Trennschalter für den Nutzer leicht zugänglich ist.

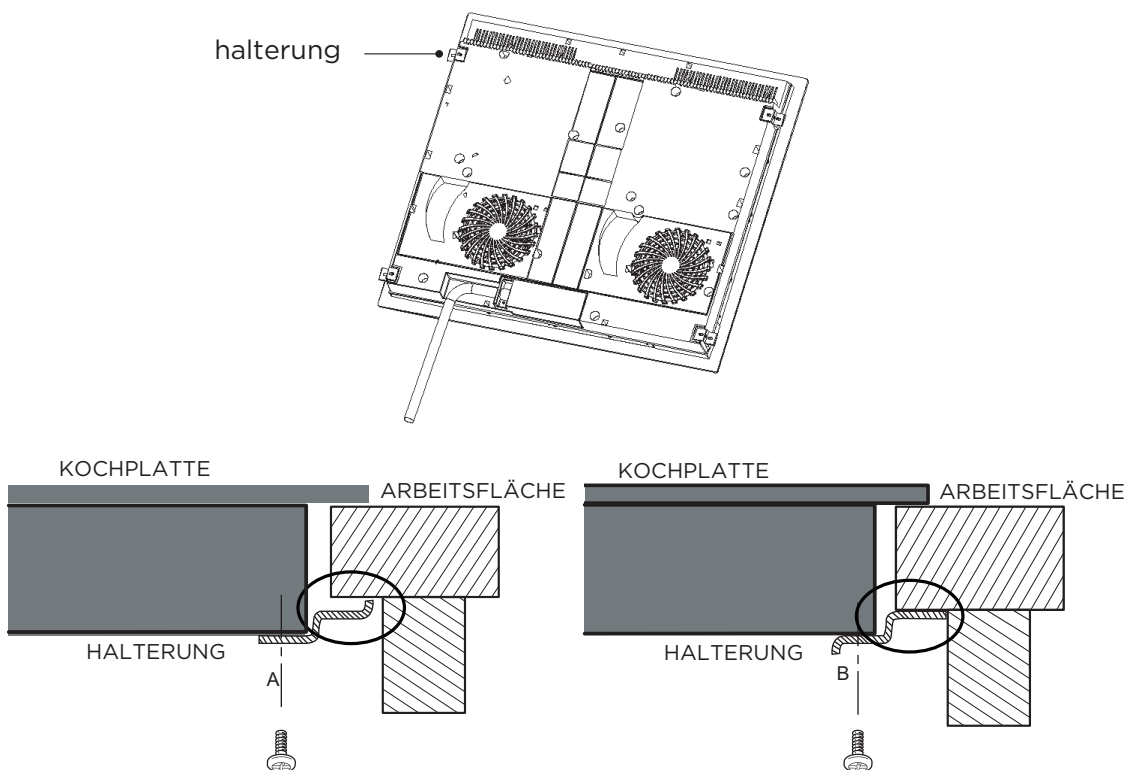
Vor dem Anbringen der Halterungen

Legen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Berühren Sie nicht die vom Gerät abstehenden Tasten.

Position der Halterungen

Befestigen Sie die Kochplatte nach der Installation über 4 Halterungen an der Unterseite der Kochplatte an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).

Richten Sie die Halterungen je nach Dicke der Arbeitsfläche entsprechend aus.



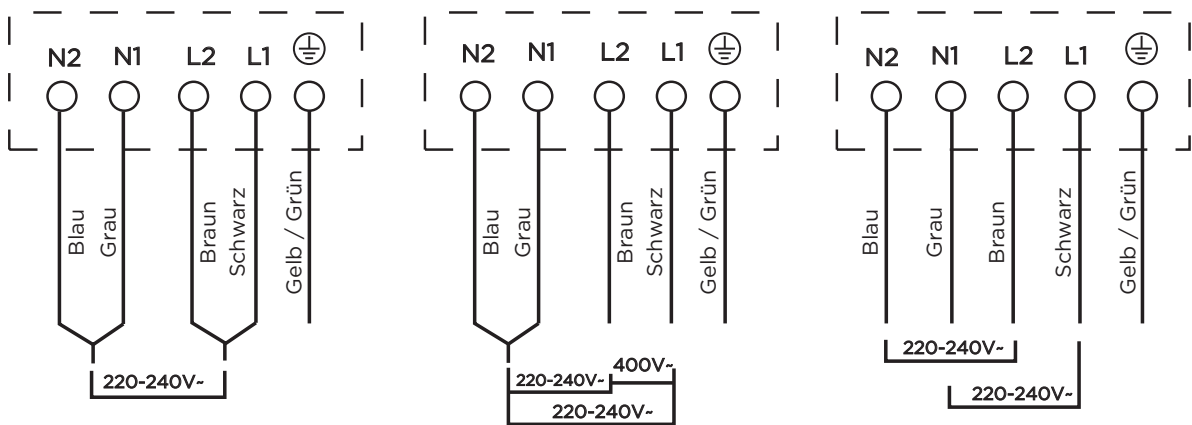
! Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

Sicherheitsvorkehrungen

1. Die Induktionskochplatte darf nur von qualifizierten Fachkräften oder Technikern installiert werden. Wir können Ihnen Fachkräfte bereitstellen. Installieren Sie das Gerät nicht eigenständig.
2. Die Kochplatte darf nicht unmittelbar über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Tiefkühler, Wäschetrockner oder einer Waschmaschine installiert werden, da anderenfalls die Elektronik der Kochplatte beschädigt werden könnte.
3. Installieren Sie die Induktionskochplatte so, dass eine optimale Wärmeableitung und somit eine bessere Leistungsfähigkeit des Geräts gewährleistet werden.
4. Die Wand und der Induktionsbereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Kleber hitzebeständig sein.
6. Es dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung

- ⚠ Diese Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass:
1. Die Verkabelung in Ihrer Wohnung für die von der Kochplatte benötigte Leistung geeignet ist.
 2. Die Nennspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
 3. Alle Abschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen für den Anschluss an die Stromversorgung, da anderenfalls die Gefahr von Überhitzung oder Feuer besteht.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommen und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur niemals 75°C überschreitet.
- ⚠ Lassen Sie sich von einem Elektriker beraten, ob die Verkabelung in Ihrer Wohnung ohne weitere Modifikationen geeignet ist.
- Modifikationen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



DE

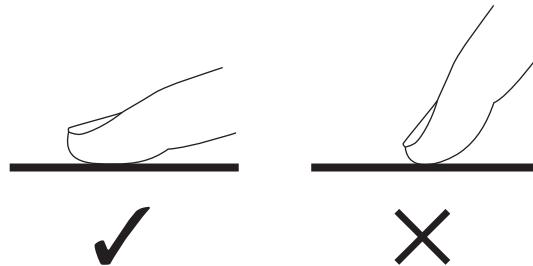
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung korrekt ist und alle Sicherheitsvorschriften eingehalten wurden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

- ⚠ Die Unterseite des Geräts und das Netzkabel sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

GEBRAUCH

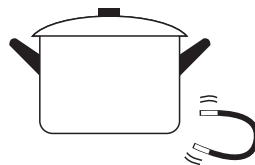
Touch-gesteuerte Tasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, auf die Tasten zu drücken.
- Verwenden Sie Ihren Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt ein Signalton, sobald eine Tastenberührung registriert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und nicht (von Gegenständen oder Lappen usw.) verdeckt werden. Auch dünnste Wasserfilme können dazu führen, dass sich die Tasten nur schwer bedienen lassen.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

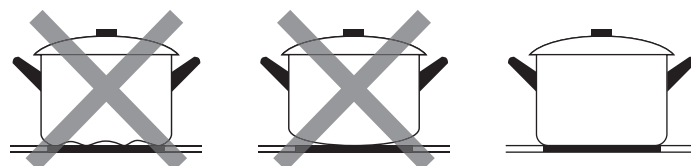
- ⚠ • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
- Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite Ihres Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.
- Falls Sie keinen Magnet haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu überprüfenden Topf.
 2. Falls das Icon  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
- Geschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.



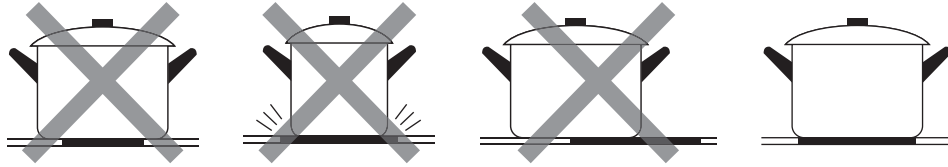
- Falls der ferromagnetische Teil nur teilweise den Boden des Topfes bedeckt, wird nur der ferromagnetische Teil erhitzt. Der Rest wird sich höchstwahrscheinlich nicht ausreichend erhitzen, um kochen zu können.
- Falls der ferromagnetische Teil nicht flächendeckend aus dem gleichen Material ist, sondern auch aus anderen Materialien besteht, können die Leistung und die Topferkennung beeinträchtigt werden.
- Falls Sie einen ähnlichen Topf wie auf den Abbildungen verwenden, wird der Topf ggf. nicht erkannt.



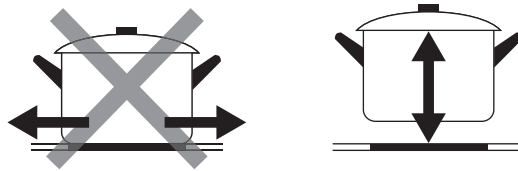
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung auf dem gewünschten Kochfeld. Ist der Topf etwas größer, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Ist der Topf etwas kleiner, ist die Ausnutzung der Energie geringer. Töpfe mit einem Durchmesser von unter 140 mm werden möglicherweise nicht vom Herd erkannt. Richten Sie den Topf mittig auf dem Kochfeld aus.



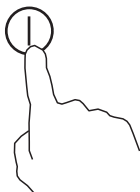
- Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.



Verwendung

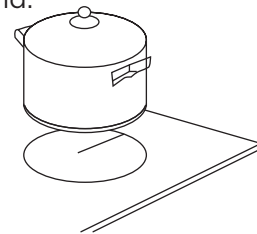
Kochvorgang starten

1. Halten Sie die EIN/AUS -Taste.
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und an allen Anzeigen erscheint „–“ oder „--“; am Gerät ist dann der Standby-Modus aktiviert.

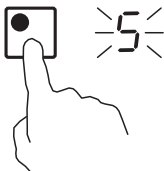


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.

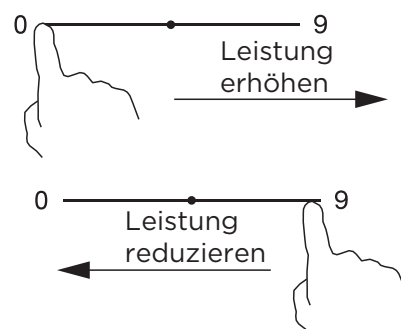


3. Drücken Sie den Schieberegler des Kochfelds; neben dem Regler blinkt eine Anzeige.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistung ein.

- Falls Sie innerhalb von 1 Minute keine Wärmeleistung eingestellt haben, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Wärmeleistung jederzeit während des Kochvorgangs anpassen.



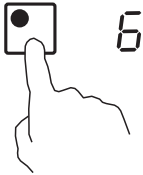
Falls im Display abwechselnd die Anzeige und die Leistungseinstellung blinken

- kein Topf auf dem richtigen Kochfeld steht, oder
- der verwendete Topf nicht für Induktion geeignet ist, oder
- der Topf zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.

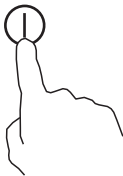
Die Erhitzung wird erst gestartet, wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.
Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch aus.

Kochvorgang beenden

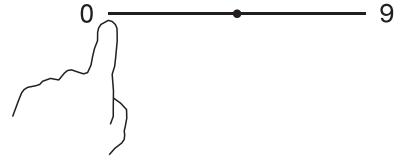
1. Drücken Sie die Taste des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten.



3. Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.



2. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Schieberegler bis zur Position „0“ schieben. Vergewissern Sie sich, dass im Display die Anzeige „0“ erscheint.



4. Achtung: Heiße Oberflächen
Die Anzeige H weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.

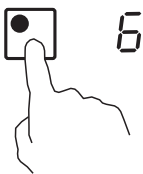


DE

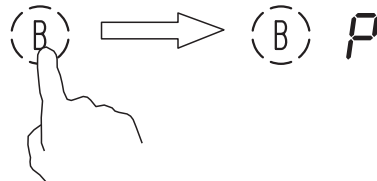
Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

1. Drücken Sie den Schieberegler des Kochfelds.

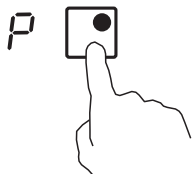


2. Drücken Sie die Boost-Taste „(B)“. Im Display des Kochfelds erscheint die Anzeige „P“ und die maximale Leistung wird aktiviert.

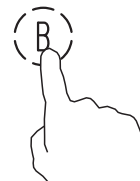


Boost-Funktion deaktivieren

1. Drücken Sie die Auswahl-Taste des Kochfelds, für das Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.



2. Drücken Sie die „Boost“-Taste „(B)“, um die Boost-Funktion zu deaktivieren. An dem Kochfeld werden dann die vorherigen Einstellungen wieder aktiviert.



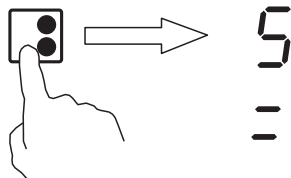
- Diese Funktion ist für jedes Kochfeld verfügbar.
- Nach 5 Minuten werden an dem betroffenen Kochfeld wieder die ursprünglichen Einstellungen eingeschaltet.
- Falls ursprünglich die Leistungsstufe 0 eingestellt war, aktiviert das Gerät nach den 5 Minuten die Stufe 9.

Flexibles kochfeld

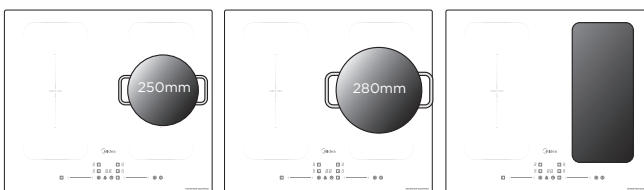
- Dieses Kochfeld kann je nach Bedarf als ein einzelnes Kochfeld oder zweigeteilt verwendet werden.
- Das Kochfeld besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die einzeln angesteuert werden können.

Als ein einzelnes, großes Kochfeld

1. Um das flexible Kochfeld als einzelnes, großes Kochfeld zu verwenden, drücken Sie einfach die entsprechende Auswahl-Taste.



2. Folgendes Geschirr wird für das große Kochfeld empfohlen:
Töpfe: 250 mm oder 280 mm Durchmesser
(rechteckige oder ovale Töpfe sind geeignet)

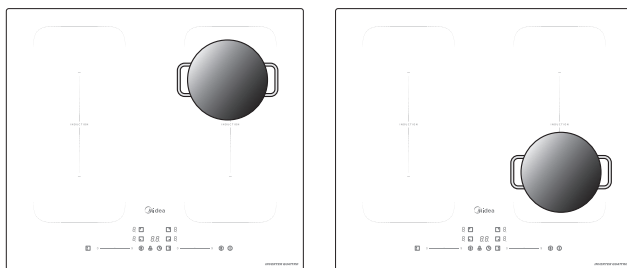


Wir empfehlen, nur die drei oben erläuterten Funktionen auszuführen, da anderenfalls die Leistung des Geräts beeinträchtigt wird.

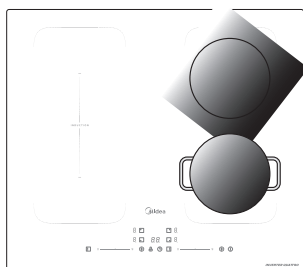
DE

Als zwei unabhängige Kochfelder

Es gibt zwei Möglichkeiten, das flexible Kochfeld zweigeteilt zu verwenden.
(a) Stellen Sie einen Topf rechts oben oder unten auf das flexible Kochfeld.



(b) Stellen Sie zwei Töpfe auf beide Seiten des flexiblen Kochfelds.



● Hinweis:

Vergewissern Sie sich, dass der Topf größer ist als 12 cm.

Tastensperre

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um einen versehentlichen Betrieb des Geräts (z.B. weil Kinder Tasten bedienen) zu verhindern.
- Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tasten sperren

Drücken Sie die Tastensperre

In der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

Tasten entsperren

Halten Sie die Tastensperre etwas gedrückt.

 Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste  gesperrt. Sie können das Gerät in einem Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, müssen das Gerät aber für weitere Schritte erst wieder entsperren.

Timer-Einstellung

Die Timer-Funktion kann auf zwei unterschiedliche Arten verwendet werden:

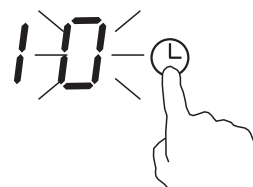
- a) Sie können die Funktion als Küchenuhr verwenden. Nach Ablauf des Timers werden die Kochfelder nicht ausgeschaltet.
- b) Sie können den Timer so programmieren, dass sich ein oder mehrere Kochfelder nach Ablauf des Timers ausschalten.
Die maximale Dauer des Timers beträgt 99 Minuten.

• Timer als Küchenuhr verwenden

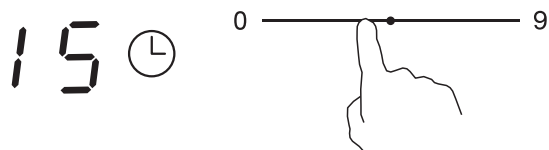
Sofern Sie kein Kochfeld auswählen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie kein Kochfeld ausgewählt haben.

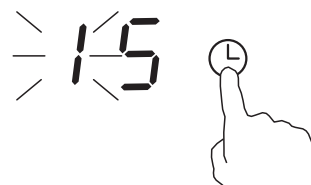
2. Drücken Sie die Timer-Taste. In der Timer-Anzeige erscheint „10“, und die Ziffer „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. (z.B. 5)

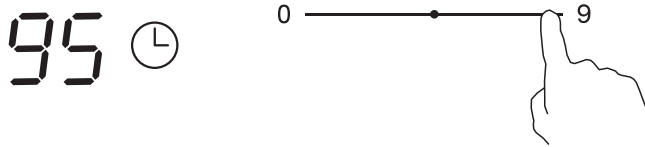


4. Drücken Sie erneut auf die Timer-Taste; im Display blinkt die Anzeige „1“.



5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler (z.B. 9) ein; der Timer ist dann mit 95 Minuten eingestellt.

Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown umgehend zu laufen, und im Display wird die jeweils verbleibende Zeit angezeigt.



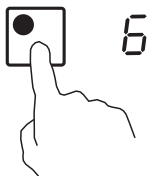
6. Zum Abschluss der Einstellung ertönt der Buzzer 30 Sekunden lang und in der Timer-Anzeige erscheint „-“.



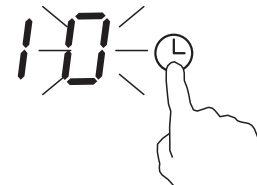
• Timer zum Ausschalten von einem oder mehreren Kochfelder

Timer für ein Kochfeld einstellen:

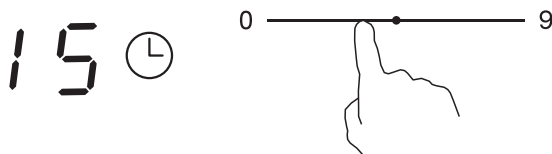
1. Tippen Sie auf den Schieberegler des Kochfelds, für das Sie den Timer einstellen möchten.



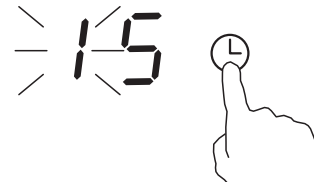
2. Berühren Sie nach kurzer Zeit die Timer-Steuerung, die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt und die „0“ blinkt.



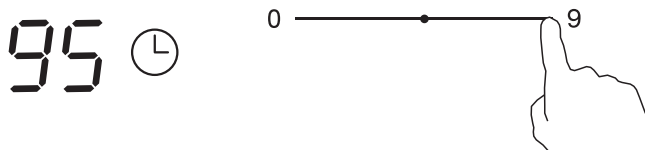
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. (z.B. 5).



4. Drücken Sie erneut auf die Timer-Taste; die Anzeige „1“ blinkt.



5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler (z.B. 9) ein; der Timer ist dann mit 95 Minuten eingestellt.



6. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown umgehend zu laufen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. HINWEIS: Die rote Anzeige neben der Leistungsanzeige leuchtet und weist somit darauf hin, dass dieses Kochfeld ausgewählt wurde.



7. Nach Ablauf des Timers wird das betroffene Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

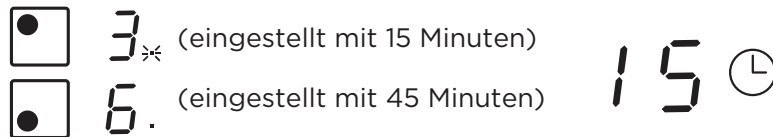


 Die anderen Kochfelder laufen weiter, sofern sie vorher eingeschaltet waren.

Die obigen Abbildungen dienen nur der Veranschaulichung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Mehrere Kochfelder einstellen:

- Die Schritte für die Einstellung mehrerer Kochfelder entspricht den Schritten zur Einstellung eines Kochfelds.
- Wenn Sie für mehrere Kochfelder gleichzeitig einen Timer einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochfelder. In der Minutenanzeige erscheint der Minuten-Timer. Der Punkt der entsprechenden Kochfelder blinkt.



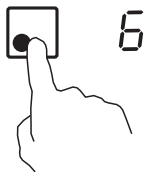
2. Nach Ablauf des Timers schaltet sich das entsprechende Kochfeld automatisch aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt des entsprechenden Kochfelds blinkt.



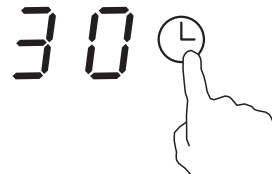
- Drücken Sie auf die Auswahl-Taste des Kochfelds; in der Timer-Anzeige wird der entsprechende Timer angezeigt.

Timer deaktivieren

1. Drücken Sie den Schieberegler des Kochfelds, für das Sie den Timer deaktivieren möchten.



2. Drücken Sie auf die Timer-Taste; die Anzeige blinkt.



Stellen Sie mit dem Schieberegler die Zeit mit dem Wert „00“ ein; der Timer ist deaktiviert.

Standardbetriebsdauer

Die automatische Abschaltung des Geräts ist eine Sicherheitsfunktion des Geräts. Falls Sie vergessen das Gerät auszuschalten, wird diese Sicherheitsfunktion je nach Leistungsstufe nach Ablauf einer bestimmten Betriebsdauer ausgelöst; siehe nachfolgende Tabelle:

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

Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, stoppt das Gerät umgehend die weitere Erhitzung und die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten aus.

 Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

EINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige mehr, die auf eine „heiße Oberfläche“ hinweist. Die Kochfelder können dennoch heiß sein! Hier ist Vorsicht geboten. • Scharfe Topfkratzer, einige Nylon-Topfkratzer und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer die Etiketten, bevor Sie einen Reiniger oder Topfkratzer verwenden. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.
Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Induktionsherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen: 1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus. 2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte. 3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier. 4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie Rückstände geschmolzener Flüssigkeiten, zuckerhaltiger Speisen oder übergelaufener Speisen so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen ist es sehr schwer, solche Rückstände zu entfernen, und das Glas könnte permanent beschädigt werden. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, sind Schaber sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und bewahren Sie sie sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Rückstände auf den Tasten	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Saugen Sie Rückstände auf. 3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab. 4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass der Buzzer ertönt, sich das Gerät selbst ausschaltet und die Tasten nicht funktionieren, wenn sich darauf Flüssigkeiten befinden. Wischen Sie das gesamte Bedienfeld vollständig trocken, bevor Sie die Kochplatte wieder einschalten.

STÖRBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendienstes zu sparen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung!
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte mit der Stromversorgung verbunden und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist. Falls das Problem dann weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten; siehe Abschnitt „Gebrauch der Kochplatte“.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Es befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie tippen mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Tastenbereich trocken ist und Sie die Tasten mit Ihrem Fingerballen berühren.
Das Glas ist zersprungen.	Geschirr mit scharfen Kanten. Nicht geeigneter scheuernder Kratzer oder Reiniger.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen und ebenen Boden; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann am Design des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.
Die Kochplatte erzeugt bei hohen Temperatureinstellungen ein leichtes Brummen.	Dies liegt an der Technologie der Induktionskochplatte.	Das ist normal; die Geräusche sollten jedoch nach dem Reduzieren der Temperatureinstellung leiser werden oder vollständig verschwinden.
Gebläse-Lärm aus der Kochplatte.	Die Induktionskochplatte verfügt über ein Gebläse, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten der Kochplatte noch weiterlaufen.	Das ist normal und muss nicht weiter beachtet werden. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, während das Gebläse noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und nicht im Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktion geeignet ist. Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein ist für das Kochfeld oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Richten Sie den Topf mittig aus und vergewissern Sie sich, dass die Unterseite genauso groß ist wie das Kochfeld.
Die Kochplatte oder das Kochfeld hat sich selbst ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton und es wird ein Error-Code angezeigt (normalerweise erscheinen nacheinander eine oder zwei Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben oder Ziffern, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

DE

Störmeldungen und Behebung

Das Gerät verfügt über eine Selbst-Diagnosefunktion. Mithilfe dieser Funktion kann der Servicetechniker die Funktionsweise unterschiedlicher Komponenten prüfen, ohne dass diese demontiert oder der Herd auseinandergebaut werden müssten.

Störbehebung

1) Fehler-Codes während des Gebrauchs und Behebungen:

Fehler-Code	Problem	Behebung
Kein automatisches Zurücksetzen		
E1	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte – offener Kreislauf	• Prüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte.
E2	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte – Kurzschluss.	
Eb	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte.	
E3	Hohe Temperatur am Sensor der Keramikplatte.	• Warten Sie, bis sich die Keramikplatte wieder bis zur normalen Temperatur abgekühlt hat. • Schalten Sie das Gerät wieder mit der EIN/AUS-Taste ein.
E4	Fehler am Temperatursensor des IGBT – offener Kreislauf.	• Ersetzen Sie die Displayplatine.
E5	Fehler am Temperatursensor des IGBT – Kurzschluss.	
E6	Hohe Temperatur am IGBT.	• Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder bis zur normalen Temperatur abgekühlt hat. • Schalten Sie das Gerät mit der „EIN/AUS“-Taste wieder ein. • Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft. Falls nicht, ersetzen Sie das Gebläse.
E7	Spannungsversorgung niedriger als Nennspannung.	• Prüfen Sie die Spannungsversorgung auf einen einwandfreien Zustand. • Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Spannungsversorgung wieder normal funktioniert.
E8	Spannungsversorgung höher als Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	• Stellen Sie die Verbindung zwischen Displayplatine und Netzplatine wieder her. • Ersetzen Sie die Netzplatine oder die Displayplatine.

DE

2) Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

Error	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und dass die Steckdose Strom führt.	
	Verbindungsfehler an der zusätzlichen Netzplatine und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die zusätzliche Netzplatine.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht und das Display funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.	Übertemperatur am Gerät.	Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteintritte und Belüftungsöffnungen blockiert.	
	Fehler am Gebläse.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie es.	
	Netzplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Erhitzung wird abrupt beendet und im Display blinkt die Anzeige „u“.	Falscher Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltkreis zur Erfassung des Topfs beschädigt; ersetzen Sie die Netzplatine.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochplatte überhitzt;	Gerät überhitzt. Warten Sie, bis das Gerät auf eine normale Temperatur abgekühlt ist. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.	
Für die Kochfelder auf der gleichen Seite (z.B. erstes und zweites Kochfeld) erscheint die Anzeige „u“.	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Displayplatine eines Kommunikationsteils beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
	Hauptplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Abnormale Geräusche am Gebläse-Motor.	Gebläse-Motor beschädigt.	Ersetzen Sie das Gebläse.	

DE

In der obigen Liste werden allgemeine Fehler ausgewertet und analysiert. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig; anderenfalls könnten Gefahrensituationen entstehen oder das Gerät beschädigt werden.

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  Midea, Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

DE

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	/	MC-IF7455J1CC-A	
Art des Kochfelds	/	Eingebautes Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder Bereiche	/	2 bereich	
Heiztechnik (Induktions-Kochzonen und -Kochflächen, Strahlungskochzonen, Massivplatten)	/	Induktions Kochflächen	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm.	Ø	-	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, gerundet auf die nächsten 5 mm	L W	Flächen 1: L: 39,0; W: 18,0; Flächen 2: L: 39,0; W: 18,0;	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Elektrisches Kochen	Flächen 1: 184,3 Flächen 2: 185,9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	Elektrisches Kochen	185.1	Wh/kg

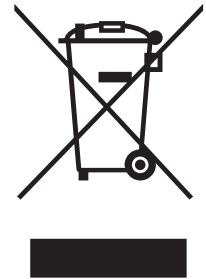
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



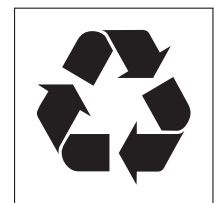
Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

DE

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

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

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

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

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

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

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	08
PANORAMICA DEL PRODOTTO	09
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	11
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	18
PULIZIA E MANUTENZIONE	27
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	28
MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI	31
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO	32
INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI	33

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Uso previsto

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

Spiegazione dei simboli



Pericolo

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



Avvertimento sulla tensione elettrica

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



Avvertimento

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



Cautela

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



Attenzione

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



Seguire le istruzioni

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

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

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericolo di taglio

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Sull'apparecchio non deve essere posizionato mai alcun materiale o prodotto infiammabile.
- Mettere queste informazioni a disposizione della persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio, in quanto ciò potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, l'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni di installazione.
- L'apparecchio deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito che incorpora un sezionatore che consente la completa disconnessione dall'alimentazione elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio potrebbe invalidare qualsiasi richiesta di garanzia o di responsabilità.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure prive di esperienza e conoscenze, a meno che non siano supervisionate o istruite circa l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

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

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Attenzione: per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il piano cottura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura tramite l'apposito comando ed evitare di fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato da un timer esterno o da un sistema di comando a distanza separato.
- Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
ATTENZIONE: lasciare i fornelli incustoditi durante la cottura con grasso o olio può essere pericoloso e provocare un incendio.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura con grasso o olio può essere pericoloso e può provocare incendi.
Non cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere assistito. Le cotture di breve durata devono essere costantemente supervisionate.
Pericolo di incendio: non conservare gli oggetti sui piani di cottura.
- ATTENZIONE: utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate dallo stesso nelle istruzioni per l'uso come adeguate, oppure protezioni per il piano cottura

integrate nell'apparecchio. L'utilizzo di protezioni non adeguate può portare a incidenti.

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.

IT

Pericolo di superficie calda

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

Pericolo di taglio

- La lama affilata come rasoi di un raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene represso. Utilizzarlo con estrema cura e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori della portata dei bambini.

- La mancata osservanza di questa precauzione potrebbe provocare lesioni o tagli.

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar 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: uso nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e di altri ambienti di lavoro;
uso nelle fattorie; uso da parte dei clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali; uso nei bed and breakfast o in ambienti simili.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.

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

Consigliamo di dedicare un po' di tempo alla lettura del presente manuale di istruzioni e di installazione, al fine di comprendere a fondo come installare e utilizzare correttamente il prodotto.

Per l'installazione, si prega di leggere la sezione dedicata a quest'ultima.

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

SPECIFICHE TECNICHE

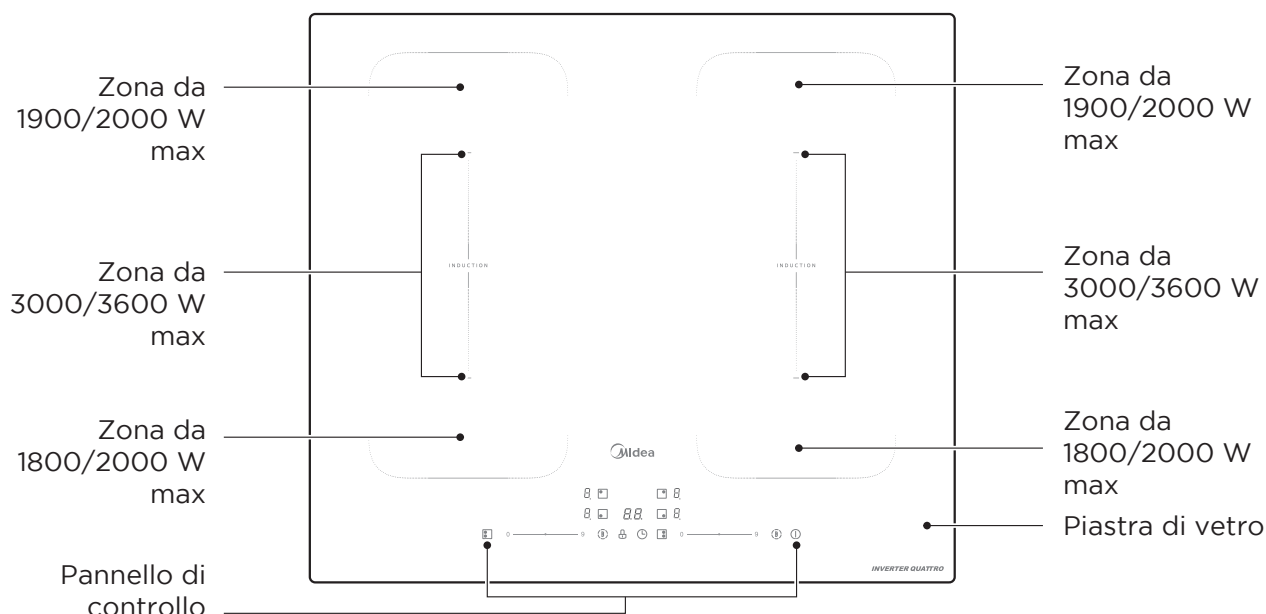
Piano cottura	MC-IF7455J1CC-A
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potenza elettrica installata	7400W
Dimensioni del prodotto P × L × A (mm)	590 × 520 × 62
Dimensioni di incasso A×B (mm)	560 × 490

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

	Simbolo	Valore	Unità
Codice identificativo del modello	/	MC-IF7455J1CC-A	
Tipo di piano cottura	/	Piano cottura da incasso	
Numero di zone e/o di aree cottura	/	2 aree	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e aree di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene)	/	Aree di cottura a induzione	
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente arrotondato ai 5 mm più vicini	Ø	/	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L W	Aree 1:L: 39,0; W: 18,0; Aree 2:L: 39,0; W: 18,0;	cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Cottura elettrica CE	Aree 1: 184,3 Aree 2: 185,9	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg	Piano di cottura elettrico CE	185.1	Wh/kg

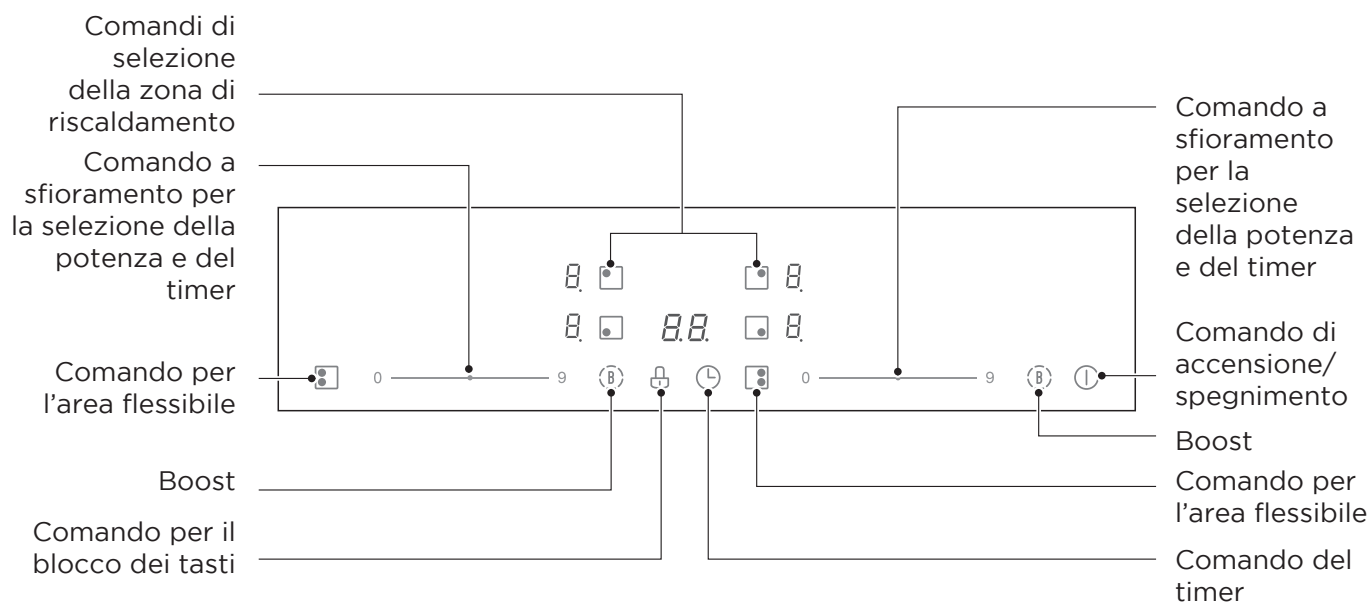
PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



IT

Pannello di controllo

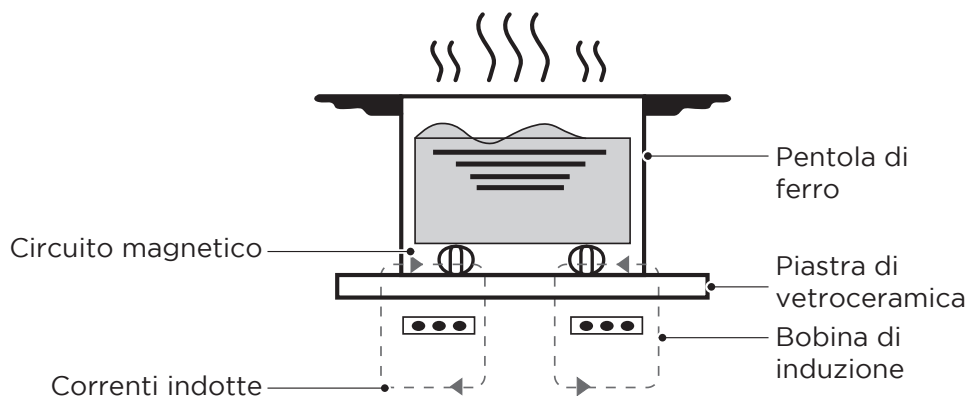


NOTA

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.

Teoria di funzionamento

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



Prima di utilizzare il piano cottura a induzione

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

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

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

Suggerimenti per la cottura

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

Sobbollitura e cottura del riso

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

Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Frittura al salto

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

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Quando si lasciano padelle di dimensioni inadatte o non magnetiche (ad esempio di alluminio) o altri oggetti di piccole dimensioni (come coltelli, forchette, chiavi) sul piano cottura, questo entra in modalità standby dopo 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

Impostazioni di riscaldamento

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

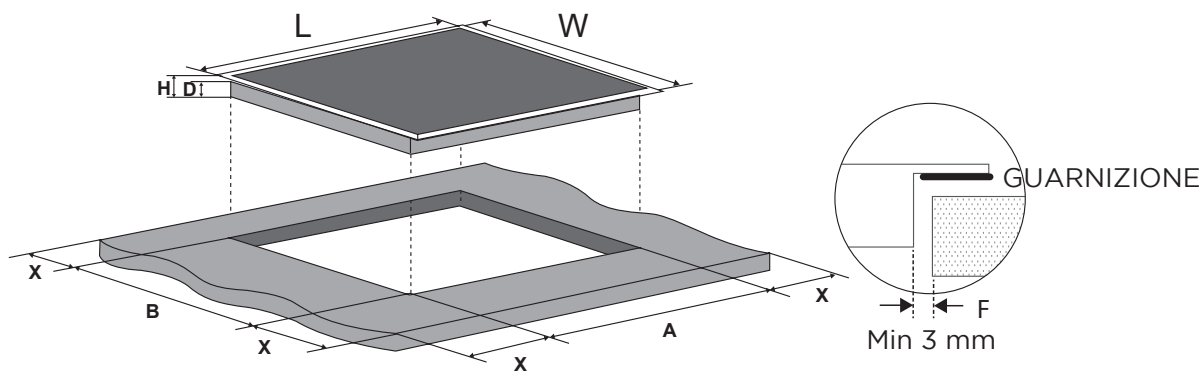
Impostazione di riscaldamento	Adeguatezza
1-2	• riscaldamento delicato per piccole quantità di alimenti • fusione di cioccolato, burro e alimenti che bruciano rapidamente • sobbollitura delicata • riscaldamento lento
3-4	• riscaldamento • sobbollitura rapida • cottura del riso
5-6	• pancake
7-8	• soffriggiture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

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, lasciare almeno 5 cm di spazio libero intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Per il piano di lavoro, scegliere un materiale che sia resistente al calore e isolante (il legno e i materiali fibrosi o igroscopici devono essere impregnati prima di poter essere utilizzati), in modo da evitare scosse elettriche e deformazioni eccessive causate dal calore irradiato dalla piastra. Come mostrato in basso:

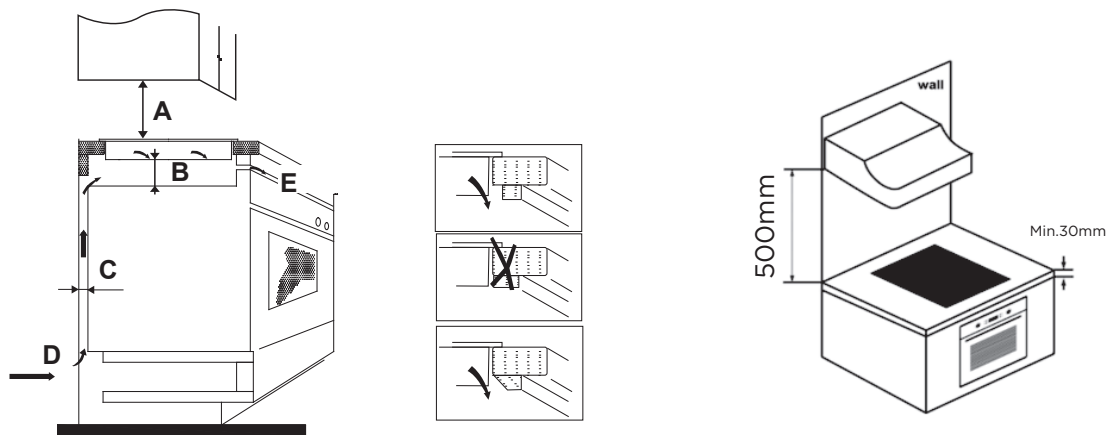
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.



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

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

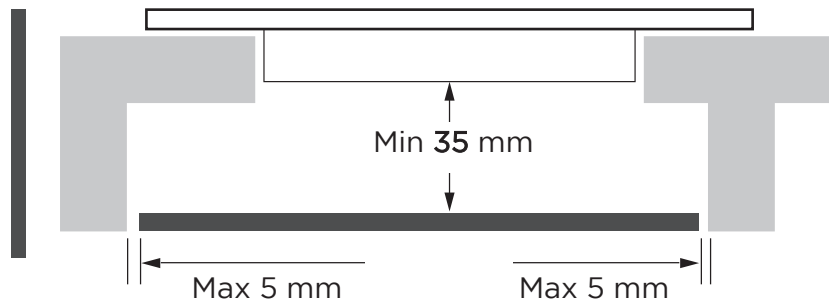
⚠ Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra e l'armadio sopra quest'ultima deve essere di almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	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.

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

- La superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento della struttura interferisca 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 fornire 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.
- Consultare le autorità edilizie e le leggi locali in caso di dubbi sull'installazione.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti circostanti il piano cottura.

Prima dell'installazione sul banco di lavoro, è necessario attaccare la striscia di tenuta sul retro della lastra di vetro:

- Capovolgere l'intera macchina sul retro della lastra di vetro;
- Estrarre la striscia di spugna dal sacchetto autosigillante e strappare il biadesivo sul retro della striscia di spugna;
- Attaccare la striscia di spugna sul retro della lastra di vetro.
- La striscia di spugna non deve superare il bordo della lastra di vetro.



Verifiche da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

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

Verifiche da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

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

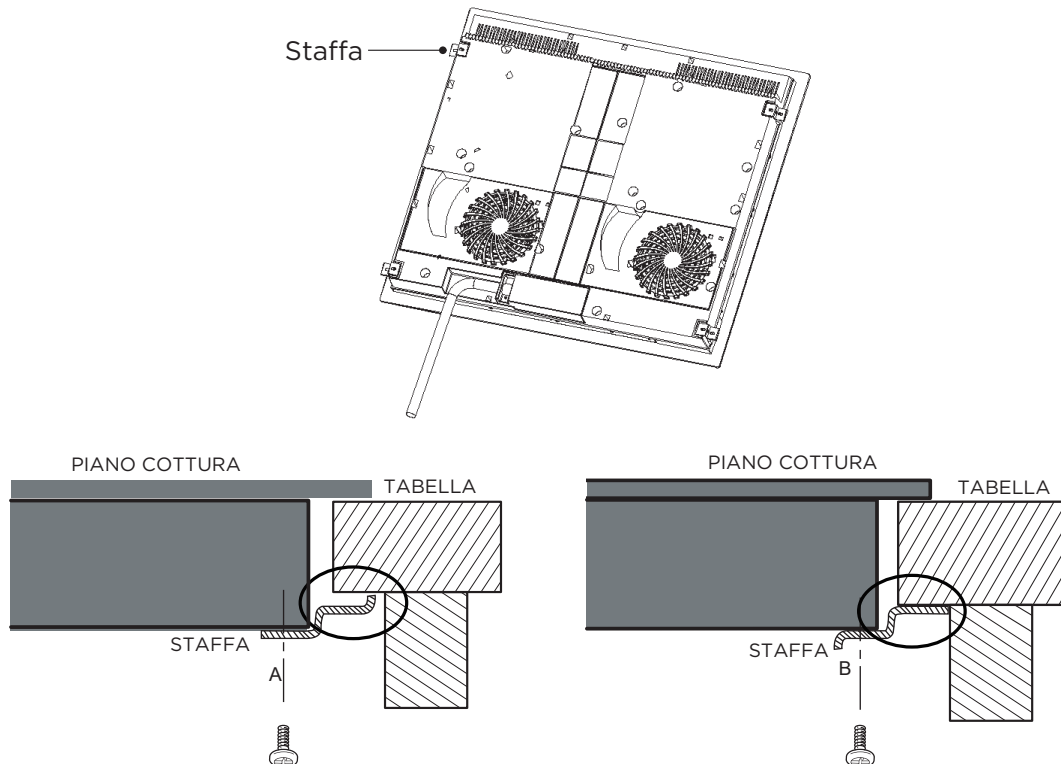
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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

Regolazione della posizione della staffa

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

Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.



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

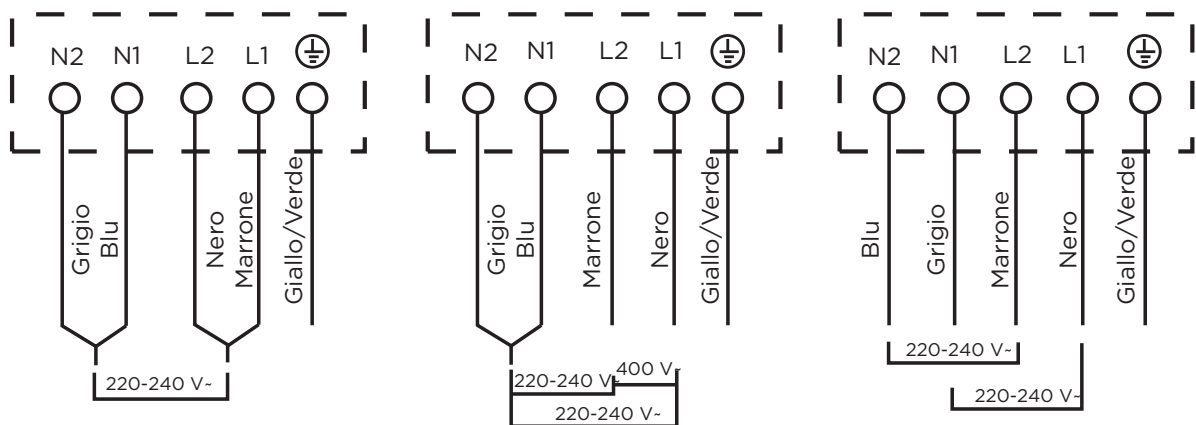
Precauzioni

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

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

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

- ⚠ Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è adatto senza bisogno di modifiche. Eventuali modifiche devono essere eseguite solo da un elettricista qualificato.



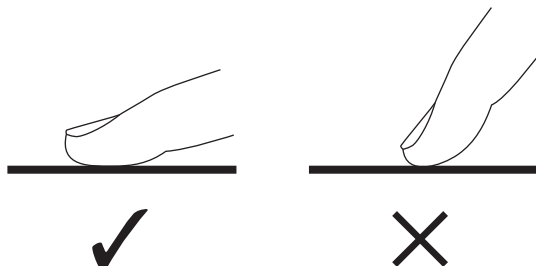
- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con appositi strumenti per evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico viene collegato direttamente alla rete elettrica, deve essere installato un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi a sfioramento

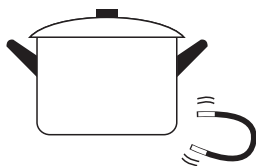
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile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



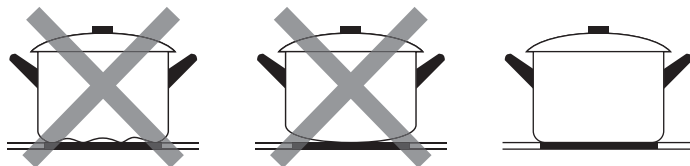
Scelta delle pentole adatte

IT

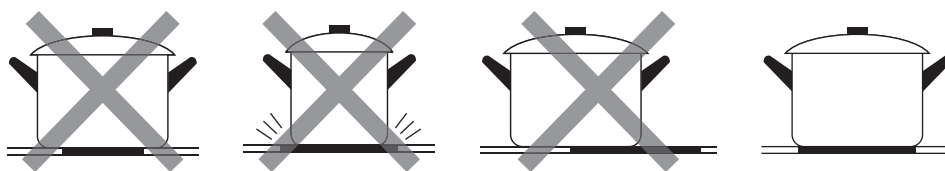
- ⚠ • Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo della cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se una pentola è adatta attraverso un test magnetico. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto,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



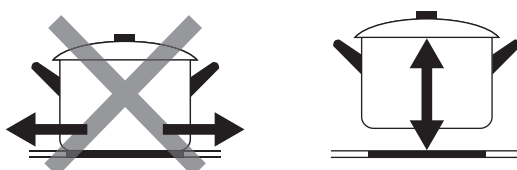
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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



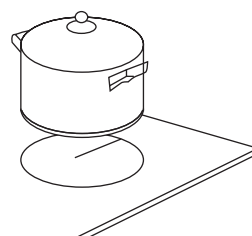
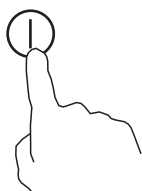
- Sollevare sempre le pentole e non farle scorrere sul piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.



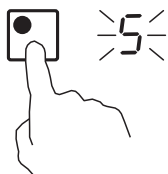
Modalità d'uso

Avviamento della cottura

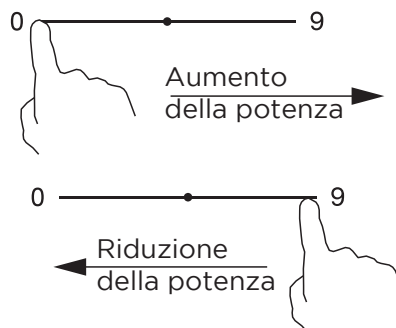
- Toccare il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e su tutto il display compare il segno “-” o “- -”, che indica l'attivazione della modalità standby.
- Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



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



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



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

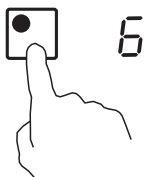
Questo significa che:

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

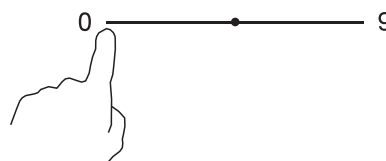
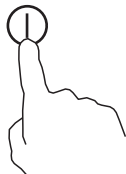
La cottura non inizia a meno che non venga posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura. Se non viene posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura, l'indicatore  si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Termine della cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si desidera spegnere.
2. Spegnere la zona di cottura toccando il comando di regolazione nel punto . Controllare che sul display compaia "0".



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



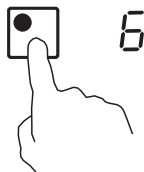
4. Attenzione alle superfici calde
L'indicatore "H" mostra le zone di cottura troppo calde per essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando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



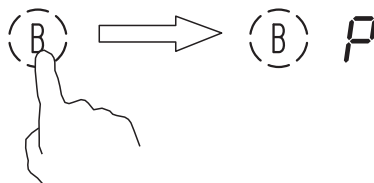
Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

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

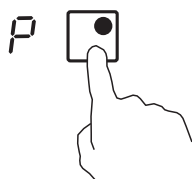


2. Toccare il comando (B): sull'indicatore della zona compare la lettera "P" e la potenza viene impostata su Max.

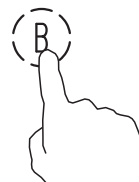


Annullamento della funzione boost

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



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



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

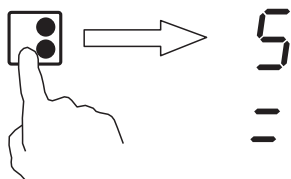
IT

Area flessibile

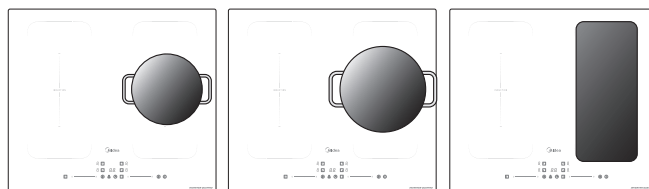
- Quest'area può essere utilizzata come una zona singola o suddivisa in due zone diverse a seconda delle necessità.
- L'area è costituita da due induttori indipendenti che possono essere utilizzati separatamente.

Zona unica

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



2. Consigliamo di utilizzare la zona unica come segue:
Pentole: diametro di 250 o 280 mm (ovali o rettangolari)

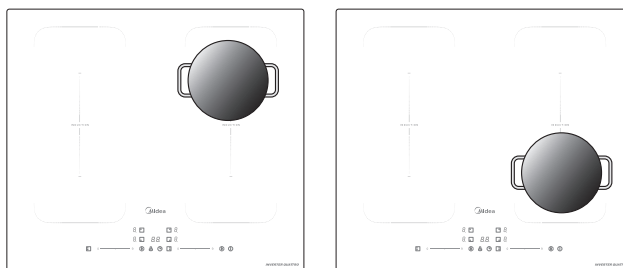


Sconsigliamo altri utilizzi al di fuori dei tre illustrati in figura, perché potrebbero influenzare negativamente le capacità di riscaldamento dell'apparecchio.

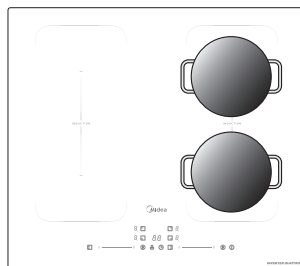
Due zone indipendenti

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

(a) Posizionare una pentola sulla metà superiore o inferiore della zona flessibile a destra.



(b) Posizionare due pentole, una su ogni metà della zona flessibile.



Nota:

Accertarsi che il diametro della padella sia superiore a 120 mm.

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 per qualche istante il comando di blocco.

⚠ Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disabilitati a eccezione del comando di accensione/spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ①, ma è necessario sbloccare il piano cottura prima dell'operazione successiva.

Comando del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

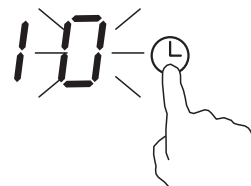
- a) Come contaminuti, modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- b) Per spegnere una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il valore massimo impostabile sul timer è 99 min.

• Utilizzo del timer come contaminuti

Se non vengono selezionate zone di cottura.

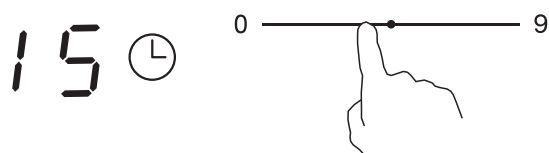
1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
Nota: per utilizzare il contaminuti, almeno una zona deve essere attiva.

2. Toccare il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



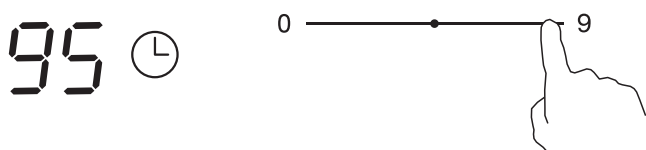
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).

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



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

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

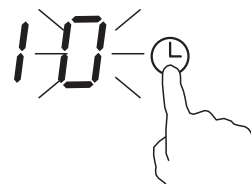
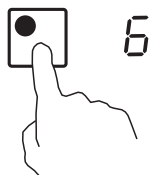


• Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

Impostazione di una zona

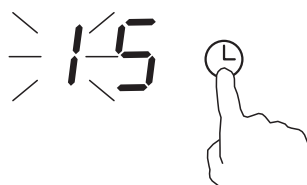
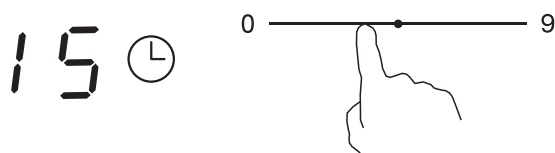
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.

2. Toccare rapidamente il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



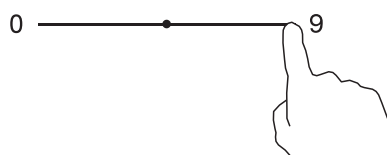
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).

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



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

95 ⌚



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

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



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

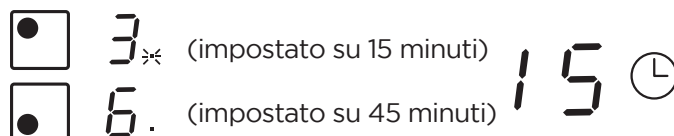


 Le altre zone di cottura accese in precedenza continuano a funzionare.

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

Impostazione di più zone:

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



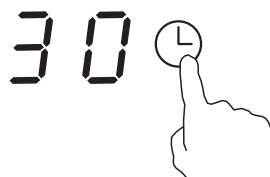
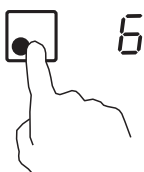
- Allo scadere del timer di una zona, questa si spegne. Quindi compare il nuovo minutaggio del timer e il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia. La figura che segue mostra un esempio:



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

Annullamento del timer

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



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

Tempi di funzionamento predefiniti

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

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

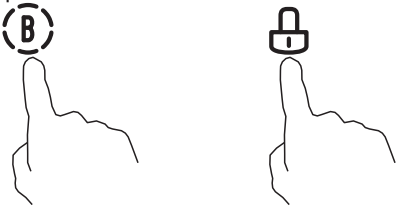
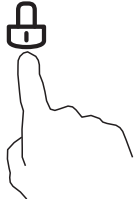
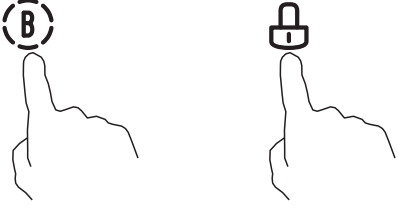
Quando la pentola viene tolta dal piano cottura a induzione, questo smette immediatamente di riscaldare e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

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

Funzione gestione della potenza

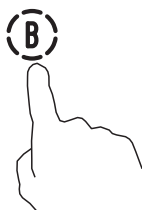
- È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano cottura a induzione, scegliendo fino a diverse gamme di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a una potenza inferiore, per evitare il rischio di sovraccarico.
- Non è necessario mettere pentole sulle zone di riscaldamento. Suggeriamo di iniziare l'impostazione entro 5 secondi dal collegamento della corrente. È necessario entrare nella modalità di impostazione della potenza entro 60 secondi per accedere alla funzione di gestione della potenza

IT

Per accedere alla funzione di gestione della potenza	
1. Notare che non bisogna accendere il piano di cottura. A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Blocco". 	Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona n. 1.
2. Premere il tasto di blocco. 	Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona n. 1 e il simbolo "E" sarà visualizzato sulla zona n. 2.
3. Premere nuovamente i tasti "Boost" e "Blocco" allo stesso tempo. 	Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona n. 1, "E" sarà visualizzato sulla zona n. 2, e "t" sarà visualizzato sulla zona n. 3. Allo stesso tempo, la modalità di potenza massima corrente (7.4) sarà visualizzata sull'indicatore del timer.

Per passare a un altro livello

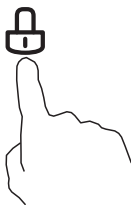
Premere brevemente il tasto "Boost"



Ci sono 6 livelli di potenza, da "7.4" a "2.5".
L'indicatore del timer mostrerà uno di essi.
"7.4": la potenza massima è di 7.4 kW
"6.5": la potenza massima è di 6.5 kW.
"5.5": la potenza massima è di 5.5 kW.
"4.5": la potenza massima è di 4.5 kW.
"3.5": la potenza massima è di 3.5 kW.
"2.5": la potenza massima è di 2.5 kW.

Conferma della funzione di gestione della potenza

Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il tasto "Blocco".



Quando l'indicatore del timer smette di lampeggiare, la modalità di alimentazione è stata impostata correttamente.

Uscita dalla funzione di gestione della potenza

Dopo l'impostazione, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e collegarla di nuovo.

A questo punto il piano di cottura si spegne.

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 retracts, 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente nella vostra casa o nella vostra zona. Se è stato controllato tutto e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere il paragrafo "Uso del piano cottura in ceramica" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sopra i comandi o potrebbe essere stata usata la punta del dito quando per toccare i comandi.	Assicurarsi che l'area di comando a sfioramento sia asciutta e utilizzare il polpastrello del dito per toccare i comandi.
Il vetro si graffia.	Pentole con bordi irregolari. Sono stati utilizzati spugne o detergenti abrasivi o inadatti.	Utilizzare pentole con basi piatte e lisce. Vedere il paragrafo "Scelta delle pentole adatte". Vedere il paragrafo "Pulizia e cura".
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle proprie pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un difetto.
Quando viene utilizzato a un livello di potenza elevato, il piano cottura emette un basso ronzio.	Tale rumore è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, ma il rumore deve ridursi o scomparire del tutto quando si riduce l'impostazione di riscaldamento.
Un rumore di ventola proviene dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione si è attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. e potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.	Si tratta di un fenomeno normale che non richiede alcun intervento. Non staccare l'alimentazione dal piano cottura a induzione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si scaldano e il livello di potenza compare sul display.	Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura non è in grado di rilevare la pentola perché questa è troppo piccola per la zona di cottura o non adeguatamente centrata su di essa.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta delle pentole adatte". Centrare la pentola e accertarsi che la base abbia dimensioni adatte alla zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spengono in modo inatteso, viene emesso un segnale acustico e compare un messaggio di errore (di solito alternandosi con una o due cifre sul display del timer).	Guasto tecnico.	Trascrivere le lettere e i numeri del messaggio di errore, scollegare il cavo di alimentazione del piano cottura a induzione dalla presa a parete e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione e verifica dei guasti

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

Risoluzione dei problemi

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

Codice guasto	Problema	Soluzione
Nessun ripristino automatico		
E1	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: circuito aperto.	• Verificare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E2	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica: cortocircuito.	
Eb	Guasto al sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Sovratemperatura rilevata dal sensore della piastra in ceramica.	• Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. • Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: circuito aperto.	• Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Guasto al sensore della temperatura dell'IGBT: cortocircuito.	
E6	Sovratemperatura dell'IGBT.	• Attendere che la temperatura dell'IGBT torni normale. • Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. • Verificare se la ventola funziona bene; altrimenti, sostituirla.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	• Verificare che l'alimentazione sia corretta. • Accendere l'apparecchio quando l'alimentazione funziona normalmente.
E8	La tensione di alimentazione è inferiore a quella nominale.	
U1	Errore di comunicazione.	• Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. • Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

IT

2) Guasti specifici e soluzioni

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

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

MARCHI, COPYRIGHT E DICHIARAZIONI LEGALI

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

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

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

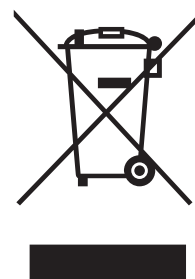
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

Istruzioni importanti per la salvaguardia dell'ambiente

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

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

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



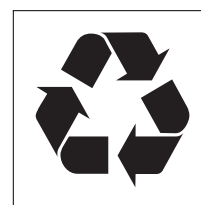
IT

Conformità con la direttiva RoHS

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

Informazioni sull'imballaggio

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



INFORMATIVA SULLA PROTEZIONE DEI DATI

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

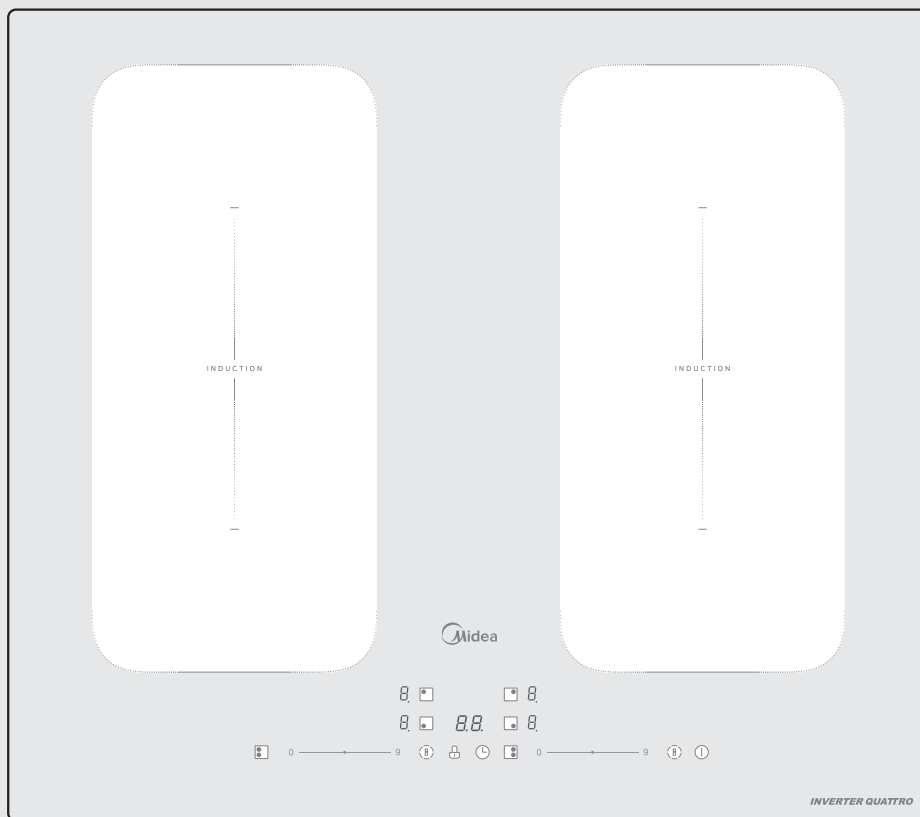
In generale, elaboriamo i dati per rispettare gli obblighi contrattuali con i clienti, per motivi legati alla sicurezza dei prodotti, per salvaguardare i diritti dei clienti relativi alla garanzia e per le domande sulla registrazione dei prodotti.

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

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

Per ulteriori informazioni, scansionare il codice QR.

IT



Indukcijska ploča za kuhanje

KORISNIČKI PRIRUČNIK

MC-IF7455J1CC-A

Obavijesti za upozorenja: Prije uporabe ovog proizvoda pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu. Dizajn i specifikacije podložni su promjenama bez prethodne obavijesti radi poboljšanja proizvoda. Za pojedinosti se obratite svom prodavaču ili proizvođaču. Gornji dijagram je samo za referencu. Uzmite izgled stvarnog proizvoda kao standard.

PISMO ZAHVALE

Hvala vam što ste odabrali tvrtku Midea! Prije uporabe vašeg novog Midea proizvoda, molimo pročitajte ovaj priručnik pažljivo kako biste znali kako raditi s funkcijama i osobinama koje vaš novi uređaj nudi na siguran način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALE	01
SIGURNOSNE UPUTE	02
TEHNIČKI PODACI	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTE ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTE ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
RJEŠAVANJE PROBLEMA	24
ZAŠTITNI ZNAK, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA	27
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE	28
OBAVIJEST O ZAŠTITI PODATAKA	29

SIGURNOSNE UPUTE

Namjena

Sljedeće smjernice namijenjene su da spriječe nepredviđene rizike ili štetu od nesigurnog ili neispravnog rada uređaja. Molimo provjerite pakovanje i uređaj pri dolasku kako biste se uvjerali da je sve netaknuto kako bi se osigurao siguran rad. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje molimo kontaktirajte trgovca. Molimo imajte na umu da izmjene ili zamjene na uređaju nisu dozvoljene zbog vaše sigurnosti. Nenamjenska uporaba može uzrokovati opasnostima i gubitkom potraživanja vezanih uz jamstvo.

Objašnjenje simbola



Opasnost

Ovaj simbol pokazuje da postoje opasnosti po život i zdravlje osoba zbog izuzetno zapaljivih plinova.



Upozorenje na strujni napon

Ovaj simbol pokazuje da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.



Upozorenje

Signalna riječ pokazuje opasnost sa srednjom razinom rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede.



Oprez

Signalna riječ pokazuje opasnost s niskim stupnjem rizika koji, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.



Pozornost

Signalna riječ ukazuje na važne informacije (primjerice oštećenje imovine) ali ne na opasnost.



Posmatrajte upute

Ovaj simbol pokazuje da bi servisni tehničar trebao raditi s ovim uređajem i održavati ga sukladno uputama za rad.

HR

Pozorno pročitajte ove upute za rad prije uporabe/ puštanja u pogon jedinice i držite ih u neposrednoj blizini mjesta postavljanja ili jedinice za kasniju uporabu!

Sigurnosna upozorenja

Važna nam je vaša sigurnost. Pročitajte ove informacije prije korištenja ploče za kuhanje.

Montaža

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže prije izvođenja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Spajanje na dobar sustav uzemljenja je bitno i obavezno.
- Izmjene na kućnom sustavu ožičenja smije izvoditi samo kvalificirani električar.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posjekotina

- Pazite - rubovi ploče su oštri.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije instaliranja ili korištenja ovog uređaja.
- Na ovaj uređaj nikada ne smijete stavljati zapaljive materijale ili proizvode.
- Ove informacije treba da budu dostupne osobi koja je odgovorna za instaliranje uređaja jer to može smanjiti vaše troškove instalacije.
- Kako bi se izbjegla opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s ovim uputama za postavljanje.
- Ovaj uređaj treba pravilno instalirati i uzemljiti samo odgovarajuće kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj treba biti spojen na krug koji uključuje izolacijski prekidač koji omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- Neispravna instalacija uređaja može poništiti jamstvo ili zahtjeve za odgovornost.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su dobili upute o korištenju uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.

HR

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti uključeni.
Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
 - Upozorenje Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuhanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite dijelove pod naponom.
 - Ne smije se koristiti parni čistač.
 - Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrijati
 - Ne koristite čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
 - Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje njegovom kontrolom i nemojte se oslanjati na detektor posude.
 - Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
 - Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na pločama za kuhanje.
 - Oprez Proces kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
 - UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- HR** Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen, npr. poklopcem ili protupožarnom dekom.
Oprez Proces kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni proces kuhanja mora se stalno nadzirati.
Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na pločama za kuhanje.
 - UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuhanje ili koje je proizvođač aparata označio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike za kuhalište ugrađene u aparat.
Korištenje neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nesreće.

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuhajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj iz električne mreže (zidnim prekidačem) i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetske sigurnosti.
- Međutim, osobe sa srčanim stimulatorima ili drugim električnim implantatima (kao što su inzulinske pumpe) moraju se posavjetovati sa svojim liječnikom ili proizvođačem implantata prije korištenja ovog uređaja kako bi bili sigurni da elektromagnetsko polje neće utjecati na njihove implantate.
- Nepoštivanje ovog savjeta može dovesti do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom upotrebe, dostupni dijelovi ovog uređaja postat će dovoljno vrući da izazovu opekline.
- Nemojte dopustiti da vaše tijelo, odjeća ili bilo koji predmet osim prikladnog posuđa dođe u dodir s indukcijskim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite djecu podalje.
- Ručke lonca mogu biti vruće na dodir. Provjerite da ručke posude ne izlaze iznad drugih uključenih zona za kuhanje. Držite ručke izvan dohvata djece.
- Nepoštivanje ovog savjeta može rezultirati opeklinama i opeklinama.

Opasnost od posjekotina

- Oštrica strugača ploče za kuhanje oštra poput žileta otkriva se kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
- Nepridržavanje opreza može dovesti do ozljeda ili posjekotina.

Važne sigurnosne upute

- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora dok je u upotrebi. Prekipljenje uzrokuje dimljenje i izlijevanje masnoće koje se može zapaliti.
- Nikada ne koristite svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.

- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili posuđe na uređaju.
- Ne stavljajte niti ostavljajte predmete koji se mogu magnetizirati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektroničke uređaje (npr. računala, MP3 playeri) u blizini uređaja jer na njih može utjecati njegovo elektromagnetsko polje.
- Nikada nemojte koristiti svoj uređaj za zagrijavanje ili grijanje prostorije.
- Nakon uporabe, uvijek isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje kako je opisano u ovom priručniku (tj. korištenjem dodirnih kontrola).
- Nemojte se oslanjati na značajku detekcije posude za isključivanje zona za kuhanje kada uklonite posude.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem ili da sjede, stoje ili se penju na njega.
- Nemojte pohranjivati predmete zanimljive djeci u ormariće iznad uređaja.
Djeca koja se penju na ploču za kuhanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora u prostoru gdje se uređaj koristi.
- Djeca ili osobe s invaliditetom koji ograničava njihovu sposobnost korištenja uređaja trebaju imati odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u njegovu uporabu.
Instruktor treba biti uvjeren da može koristiti uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Nemojte popravljati niti mijenjati bilo koji dio uređaja osim ako to nije izričito preporučeno u priručniku. Sve ostale servise treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Nemojte koristiti posude s nazubljenim rubovima niti vući posude po površini indukcijskog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Za čišćenje ploče za kuhanje nemojte koristiti ribanje ili bilo koja druga oštra abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati indukcijsko staklo.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su: - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima; - seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama; - okruženje tipa noćenje s doručkom.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Treba paziti da ne dodirnete grijaće elemente.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

Čestitamo na kupnji vaše nove indukcijske ploče za kuhanje.

Preporučujemo da odvojite malo vremena za čitanje ovih uputa/priručnika za instalaciju kako biste u potpunosti razumjeli kako pravilno instalirati i rukovati njime.

Za instalaciju pročitajte odjeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute prije uporabe i sačuvajte ove upute/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

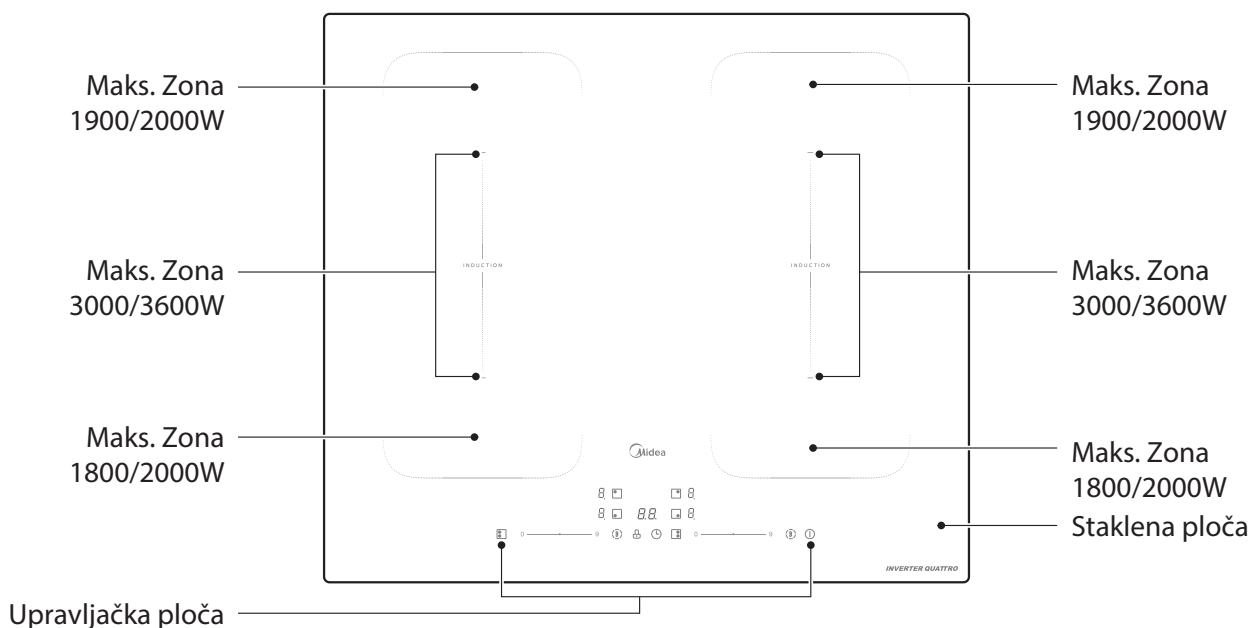
TEHNIČKI PODACI

Ploča za kuhanje	MC-IF7455J1CC-A
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D × Š × V (mm)	590X520X62
Dimenzije za ugradnju A×B (mm)	560X490

Težina i dimenzije su približne. Budući da neprestano nastojimo poboljšati naše proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajn bez prethodne obavijesti.

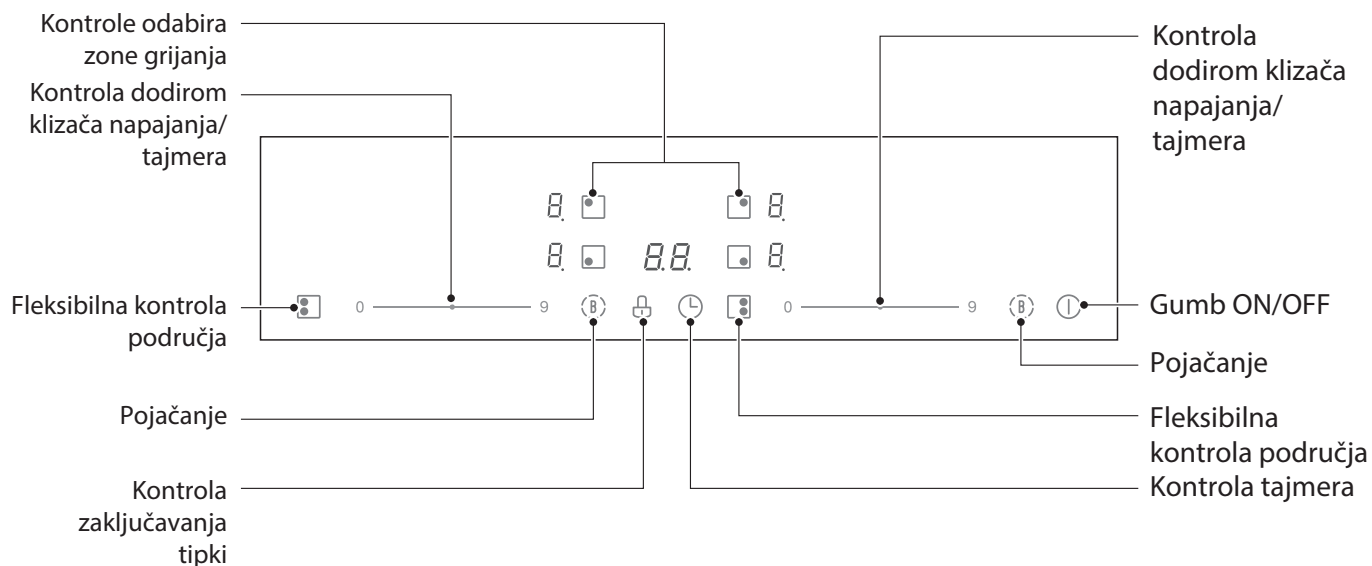
PREGLED PROIZVODA

Pogled s visoka



Upravljačka ploča

HR

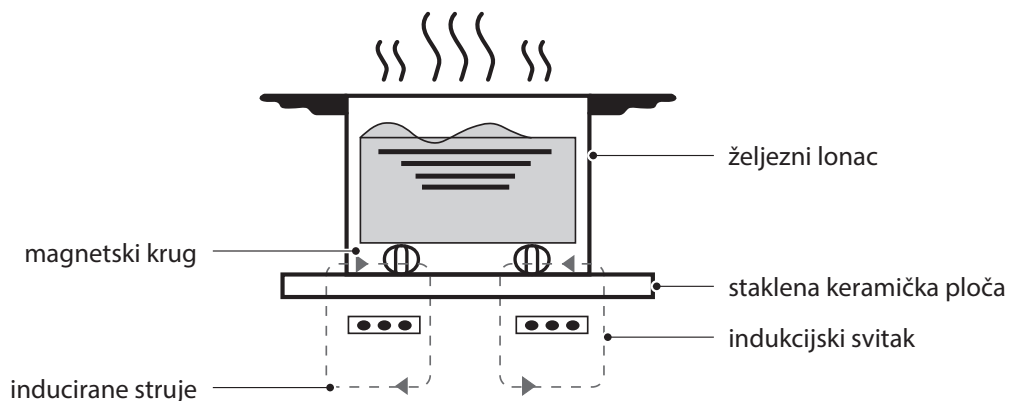


BILJEŠKA

Sve slike u ovom priručniku služe samo za objašnjenje. Svaki nesklad između stvarnog i ilustracije na crtežu podliježe stvarnom predmetu.

Teorija rada

Indukcijsko kuhanje je sigurna, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija kuhanja. Djeluje tako što elektromagnetske vibracije stvaraju toplinu izravno u posudi, a ne neizravno zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što ga posuda na kraju zagrije.



Prije uporabe vaše nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obraćajući pozornost na odjeljak 'Sigurnosna upozorenja'.
- Uklonite zaštitnu foliju koja se još može nalaziti na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje.

UPUTE ZA BRZI POČETAK

 Budite oprezni prilikom prženja jer se ulje i mast vrlo brzo zagrijavaju, osobito ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljan rizik od požara.

Savjeti za kuhanje

- Kad hrana prokuha, smanjite postavku temperature.
- Korištenje poklopca skratit će vrijeme kuhanja i uštedjeti energiju zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoće kako biste skratili vrijeme kuhanja.
- Počnite kuhati na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana zagrije.

Kuhanje riže

- Krčkanje se događa ispod točke vrenja, na oko 85°C, kada se mjehurići samo povremeno dižu na površinu tekućine za kuhanje. To je ključ ukusnih juha i mekih variva jer okusi se razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake od jaja i zgusnute brašnom također trebate kuhati ispod točke vrenja.
- Neki zadaci, uključujući kuhanje riže metodom apsorpcije, mogu zahtijevati postavku višu od najniže postavke kako bi se osiguralo da je hrana pravilno kuhana u preporučenom vremenu.

Pečeni odrezak

Za pečenje sočnih, aromatičnih odrezaka:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta prije pečenja.
2. Zagrijte tešku tavu.
3. Premažite obje strane odreska uljem. U vruću tavu nakapajte malo ulja pa spustite meso na vruću tavu.
4. Odrezak okrenite samo jednom tijekom pečenja. Točno vrijeme pečenja ovisit će o debljini odreska i o tome kako želite da bude pečen. Vremena mogu varirati od oko 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste izmjerili koliko je pečen - što je čvršći na dojam, bit će više "dobro pečen".
5. Ostavite biftek nekoliko minuta na toplom tanjuru da se opusti i omekša prije posluživanja.

HR

Za prženje uz miješanje

1. Odaberite vok kompatibilan s indukcijom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje treba biti brzo. Ako kuhate velike količine, kuhajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tavu kratko zagrijte i dodajte dvije žlice ulja.
4. Bilo koje meso prvo skuhati, ostaviti sa strane i ostaviti na toplom.
5. Propirajte povrće. Kada su vrući, ali još uvijek hrskavi, smanjite zonu za kuhanje, vratite meso u tavu i dodajte svoj umak.
6. Lagano promiješajte sastojke kako biste bili sigurni da su se zagrijali.
7. Poslužite odmah.

Otkrivanje malih predmeta

Ako je na ploči za kuhanje ostavljena posuda neprikladne veličine ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ili neki drugi mali predmet (npr. nož, vilica, ključ), ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minutu. Ventilator će nastaviti kuhati na indukcijskoj ploči za kuhanje još 1 minutu.

Postavke topline

Postavke u nastavku samo su smjernice. Točna postavka ovisit će o nekoliko čimbenika, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuhate. Eksperimentirajte s indukcijskom pločom za kuhanje kako biste pronašli postavke koje vam najbolje odgovaraju.

Postavka topline	Pogodnost
1 - 2	• osjetljivo zagrijavanje za male količine hrane • topljenje čokolade, maslaca i hrane koja brzo zagori • lagano pirjanje • sporo zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo krčkanje • kuhanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• pirjanje • kuhanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje • dovođenje juhe do vrenja • kipuće vode

HR

INSTALACIJA PROIZVODA

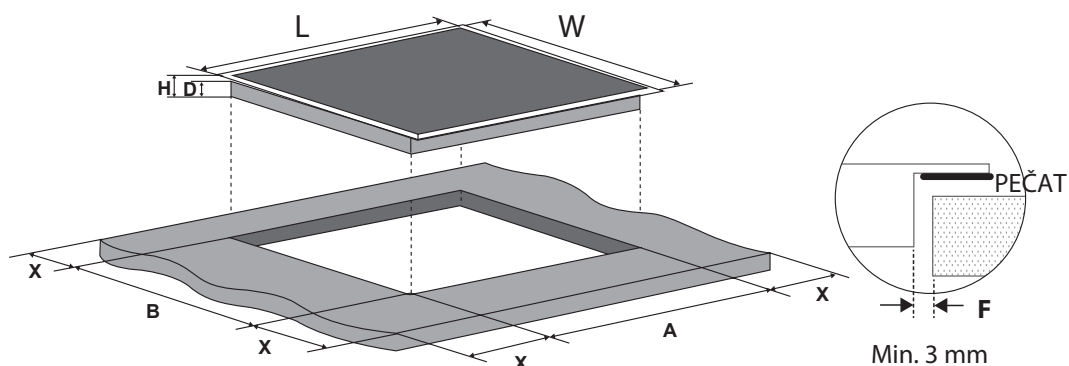
Izbor instalacijske opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i korištenja potrebno je ostaviti minimalno 5 cm prostora oko rupe.

Pazite da debljina radne površine bude najmanje 30 mm. Odaberite materijal za radnu površinu otporan na toplinu i izoliran (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali ne smiju se koristiti kao materijali za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) kako biste izbjegli strujni udar i veće deformacije uzrokovane toplinskim zračenjem s grijaće ploče. Kako je prikazano dolje:

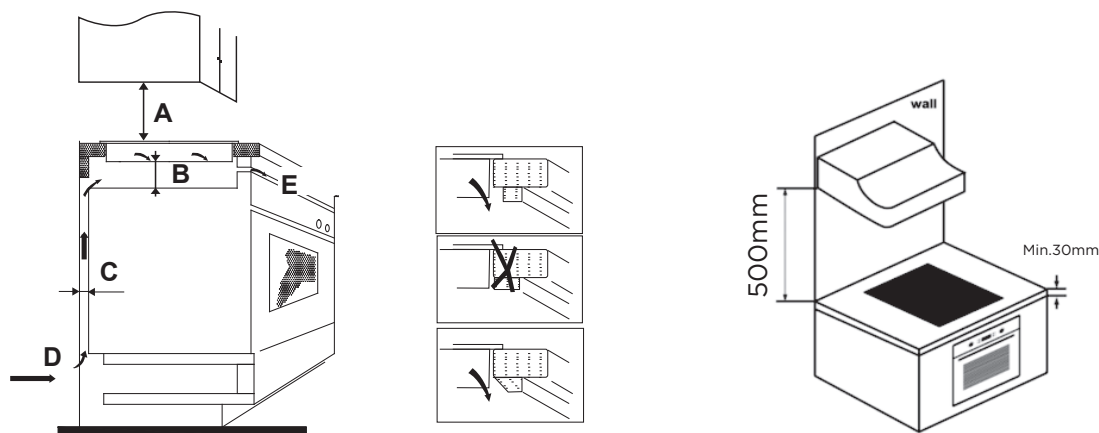
! Bilješka: Sigurnosni razmak između stranica ploče za kuhanje i unutarnjih površina radne ploče treba biti najmanje 3 mm.



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

U svakom slučaju, provjerite je li ploča za kuhanje induksijskog štednjaka dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Provjerite je li induksijska ploča za kuhanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano dolje

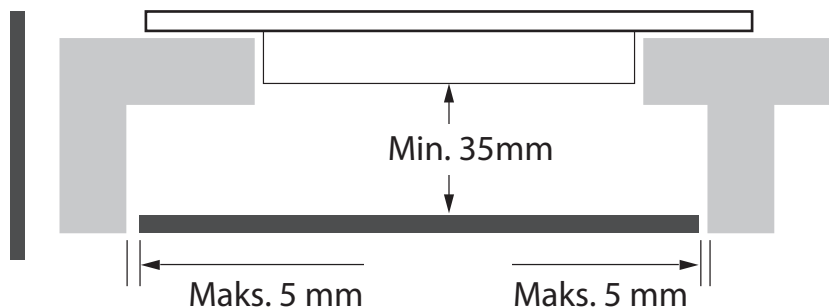
! Bilješka: Sigurnosni razmak između ploče za kuhanje i ormarića iznad ploče za kuhanje treba biti najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Uvodnik za zrak	Izlaz za zrak 5 mm

UPOZORENJE: Osiguravanje odgovarajuće ventilacije

Uvjerite se da je indukcijska ploča za kuhanje dobro prozračena i da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako biste izbjegli slučajni dodir s pregrijanim dnom ploče za kuhanje ili neočekivani strujni udar tijekom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen vijcima, na minimalnoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuhanje. Slijedite zahtjeve u nastavku.



⚠ S vanjske strane ploče za kuhanje nalaze se ventilacijski otvori. MORATE osigurati da ove rupe nisu blokirane radnom pločom kada ploču za kuhanje postavite na mjesto.

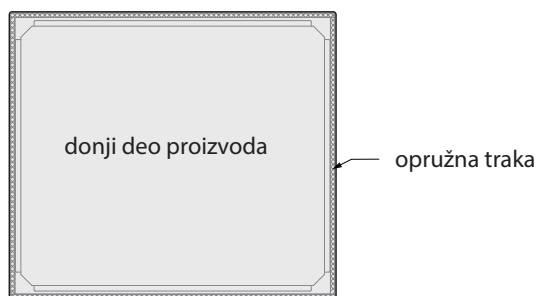
- ⚠ Imajte na umu da ljepilo koje spaja plastični ili drveni materijal s namještajem mora biti otporno na temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbjeglo odlijepljenje obloge.
- Stražnji zid, susjedne i okolne površine stoga moraju moći izdržati temperaturu od 90°C.

Prije postavljanja ploče za kuhanje provjerite je li

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne smetaju zahtjevima prostora.
- Radna površina je izrađena od materijala otpornog na toplinu i izolacije.
- Ako je ploča postavljena iznad pećnice, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtjevima slobodnog prostora i primjenjivim standardima i propisima.
- Odgovarajući prekidač za razdvajanje koji omogućuje potpuno odspajanje od mrežnog napajanja ugrađen je u trajno ožičenje, montiran i postavljen u skladu s lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrenog tipa i osiguravati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako lokalna pravila ožičenja dopuštaju ovu varijaciju zahtjeva).
- Prekidač za isključivanje bit će lako dostupan kupcu s instaliranom pločom za kuhanje.
- Konzultirajte lokalne građevinske vlasti i podzakonske propise ako ste u nedoumici u vezi s instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuhanje koristite premaze otporne na toplinu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

Prije ugradnje na radni stol potrebno je zalijepiti brtvenu traku na stražnju stranu staklene ploče:

- Preokrenite cijeli stroj na stražnju stranu staklene ploče;
- Izvadite spužvastu traku iz samozatvarajuće vrećice i otrgnite dvostrano ljepilo na stražnjoj strani spužvaste trake;
- Zalijepite spužvastu traku na stražnju stranu staklene ploče.
- Spužvasta traka ne smije prelaziti rub staklene ploče.
dnu proizvoda



Nakon postavljanja ploče za kuhanje, provjerite da

- Kabel za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok svježeg zraka izvan ormarića do dna ploče za kuhanje.
- Ako je ploča za kuhanje postavljena iznad prostora za ladice ili ormara, toplinska zaštitna barijera postavlja se ispod dna ploče za kuhanje.
- Prekidač za isključivanje je lako dostupan kupcu.

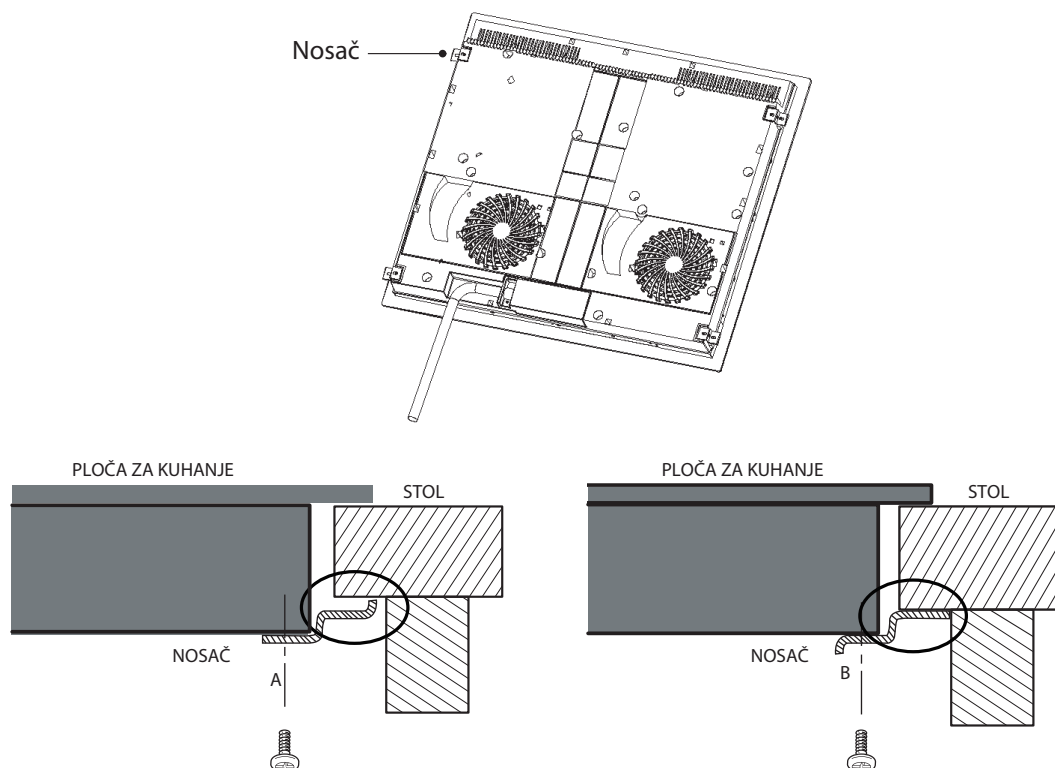
Prije lociranja nosača za pričvršćivanje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakiranje). Nemojte primjenjivati silu na kontrole koje vire iz ploče za kuhanje.

Podešavanje položaja nosača

Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću držača vijaka na dnu ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Prilagodite položaj nosača kako bi odgovarao različitim debljinama ploče stola.



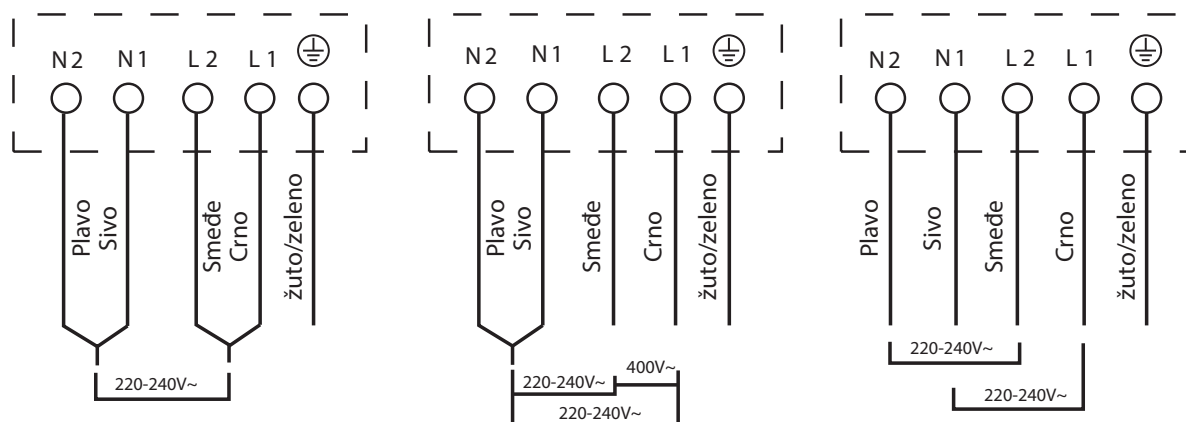
 Ni pod kojim okolnostima, nosači ne smiju dodirivati unutarnje površine radne ploče nakon postavljanja (vidi sliku).

Opres

1. Indukcijsku ploču za kuhanje mora postaviti kvalificirano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne provodite operaciju sami.
2. Ploča za kuhanje neće se postavljati neposredno iznad perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice rublja ili sušilice rublja jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuhanje
3. Indukcijska ploča za kuhanje mora biti instalirana tako da se može osigurati bolje zračenje topline kako bi se povećala njezina pouzdanost.
4. Zid i zona induciranog grijanja iznad površine stola moraju izdržati toplinu.
5. Kako bi se izbjegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.
6. Ne smije se koristiti parni čistač.

Spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu

- ⚠ Ovu ploču za kuhanje smije priključiti na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalificirano osoblje. Prije spajanja ploče za kuhanje na električnu mrežu provjerite:
1. Kućni sustav ožičenja prikladan je za snagu koju troši ploča za kuhanje.
 2. Napon odgovara vrijednosti navedenoj na tipskoj pločici
 3. Dijelovi kabela za napajanje mogu izdržati opterećenje navedeno na pločici s podacima
- Za spajanje ploče za kuhanje na električnu mrežu nemojte koristiti adaptere, reduktore ili granate jer mogu uzrokovati pregrijavanje i požar.
- Kabel za napajanje ne smije dodirivati vruće dijelove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.
- ⚠ Provjerite kod električara je li kućni sustav ožičenja prikladan bez izmjena. Sve izmjene smije izvoditi samo kvalificirani električar.



HR

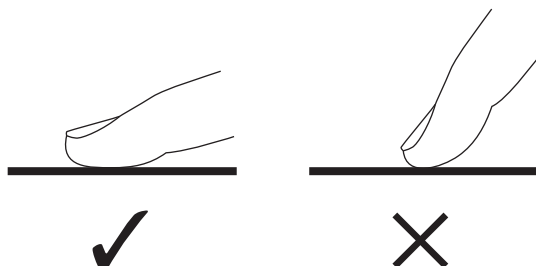
- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, radnju mora izvršiti prodajni agent s namjenskim alatom kako bi se izbjegle nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na električnu mrežu, mora se ugraditi omnipolarni prekidač s minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora osigurati da je izveden ispravan električni priključak i da je u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije biti savijen ili stisnut.
- Kabel moraju redovito provjeravati i mijenjati samo ovlašteni tehničari.

- ⚠ Donja površina i kabel za napajanje ploče nakon postavljanja nisu dostupni.

UPUTE ZA RAD

Kontrole na dodir

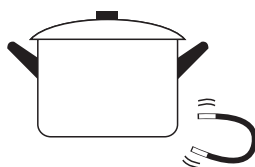
- Kontrole reagiraju na dodir, tako da ne morate primjenjivati nikakav pritisak.
- Koristite vrh prsta, a ne njegov vrh.
- Svaki put kada se registrira dodir, čut ćete zvučni signal.
- Uvjerite se da su kontrole uvijek čiste, suhe i da ih nikakav predmet (npr. posuđe ili tkanina) ne prekriva. Čak i tanki sloj vode može otežati upravljanje kontrolama.



Odabir pravog posuđa



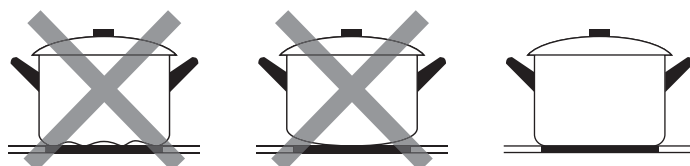
- Koristite samo posuđe s dnom prikladnim za indukcijsko kuhanje. Potražite simbol indukcije na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe prikladno provođenjem testa magnetom. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privlači, posuda je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne treperi na zaslonu, a voda se zagrijava, posuda je odgovarajuća.
- Posuđe od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog postolja, staklo, drvo, porculan, keramika i zemljano posuđe.



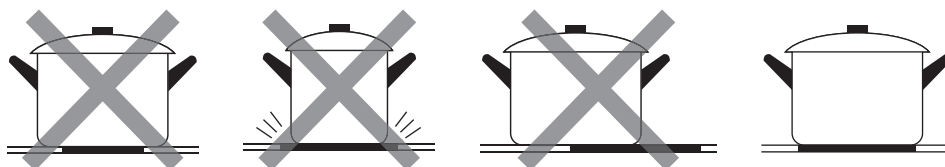
- Ako feromagnetski dio prekriva samo djelomično dno posude, samo će se feromagnetsko područje zagrijati, ostatak dna možda neće zagrijati dovoljnu temperaturu za kuhanje.
- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, ali predstavlja drugi materijal kao što je aluminij, to može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, posuda se možda neće otkriti.



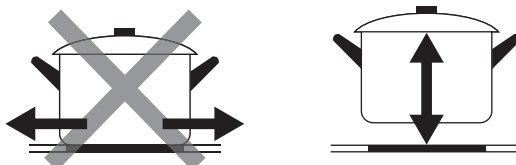
- Nemojte koristiti posuđe s neravnim rubovima ili zakrivljenim dnom.



- Provjerite je li dno posude glatko, prislonjeno ravno na staklo i iste veličine kao zona za kuhanje. Koristite posude čiji je promjer velik kao što je prikazano na slici odabrane zone. Korištenjem lonca malo šira energija koristit će se sa maksimalnom učinkovitošću. Ako koristite manji lonac, učinkovitost bi mogla biti manja od očekivane. Lonac manji od 140 mm mogao bi biti neotkriven od strane ploče za kuhanje. Posudu uvijek centrirajte na zonu za kuhanje.



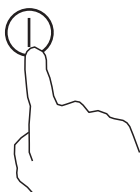
- Posude uvijek podižite s induksijske ploče za kuhanje – nemojte kliziti jer bi mogle izgrebati staklo.



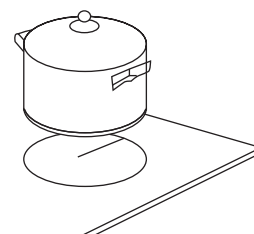
Kako koristiti

Početak kuhanja

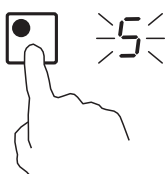
1. Dodirnite kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglasi jednom, svi zasloni prikazuju "–" ili "– –", što znači da je induksijska ploča za kuhanje ušla u stanje mirovanja.



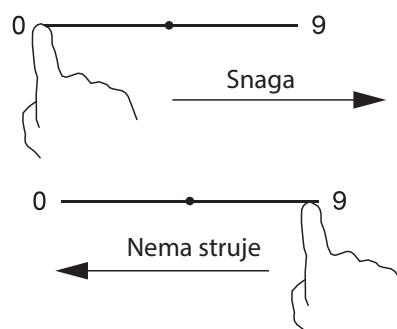
2. tavite odgovarajuću posudu na zonu za kuhanje koju želite koristiti.
 - Provjerite jesu li dno posude i površina zone za kuhanje čisti i suhi.



3. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja i indikator pored tipke će treptati.



4. Odaberite postavku topline dodirivanjem kontrole klizača.
 - Ako ne odaberete postavku topline unutar 1 minute, induksijska ploča za kuhanje automatski će se isključiti. Morat ćete ponovno početi od 1. koraka.
 - Postavu topline možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako zaslon naizmjenično treperi s postavkom topline

Ovo znači da:

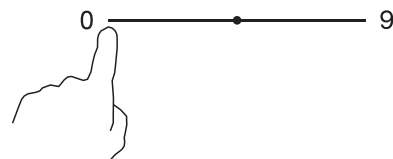
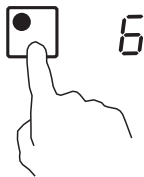
- niste stavili posudu na odgovarajuću zonu za kuhanje ili,
- posuda koju koristite nije prikladna za indukcijsko kuhanje ili,
- posuda je premala ili nije pravilno centrirana na zonu za kuhanje.

Ne dolazi do zagrijavanja ako na zoni kuhanja nema odgovarajuće posude.

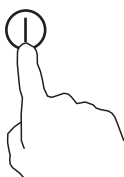
Zaslon "" automatski će nestati nakon 1 minute ako se na njega ne stavi odgovarajuća posuda.

Završite kuhanje

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite isključiti.
2. Isključite polje za kuhanje dodirivanjem klizača na "". Provjerite pokazuje li zaslon "0"



3. Isključite cijelu ploču dodirom na kontrolu UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE.



4. Čuvajte se vrućih površina
H će pokazati koja je zona kuhanja vruća na dodir. Nestat će kada se površina ohladi na sigurnu temperaturu. Također se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite zagrijati još tava, koristite kuhalište koje je još vruće.

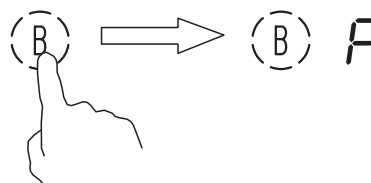
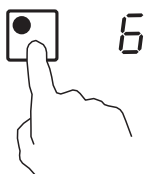


HR

Korištenje funkcije Pojačanje

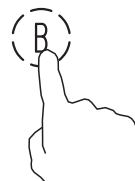
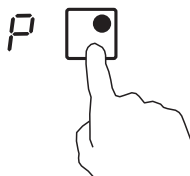
Aktivirajte funkciju Pojačanje

1. Dodirivanje kontrole za odabir zone grijanja.
2. Dodirom kontrole pojačanja () , indikator zone prikazuje "P" i maks. doseg.



Otkazite funkciju Pojačanje

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite poništiti funkciju pojačanja.
2. Dodirom na kontrolu "Pojačanje" () poništite funkciju Pojačanje, tada će se zona kuhanja vratiti na izvornu postavku.



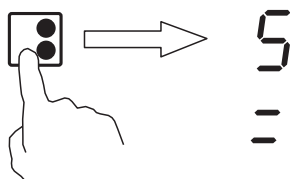
- Funkcija može raditi u bilo kojoj zoni kuhanja.
- Polje za kuhanje vraća se na prvobitnu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka grijanja jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

Fleksibilno Područje

- Ovo područje se može koristiti kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u bilo kojem trenutku.
- Slobodno područje se sastoji od dva neovisna induktora koji se mogu zasebno kontrolirati.

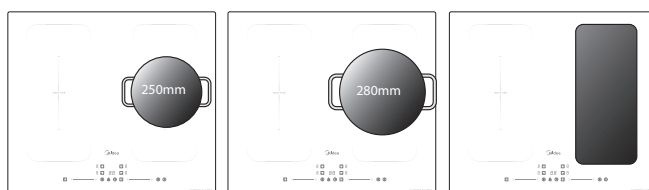
Kao velika zona

1. Za aktiviranje slobodnog područja kao jedne velike zone, dodirnite kontrolu Fleksibilnog područja.



2. Kao velika zona, predlažemo korištenje na sljedeći način:

Posuđe za kuhanje: Posuđe promjera 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je četvrtasto ili ovalno posuđe)

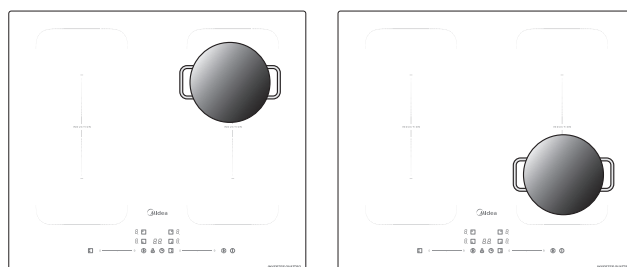


Ne preporučamo druge radnje osim gore navedene tri jer bi mogle utjecati na zagrijavanje uređaja.

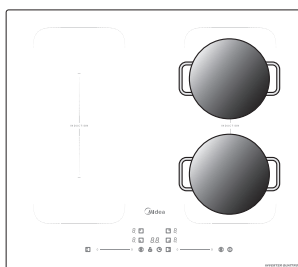
Kao dvije neovisne zone

Za korištenje fleksibilnog područja kao dvije različite zone, možete imati dva izbora grijanja.

- (a) Stavite tavu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



- (b) Stavite dvije posude s obje strane fleksibilne zone.



● Obavijest:

Provjerite je li posuda veća od 120 mm.

Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole kako biste spriječili nenamjernu uporabu (na primjer, ako djeca slučajno uključe zone za kuhanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim kontrole ON/OFF su onemogućene.

Za zaključavanje kontrola

Dodirnite kontrolu zaključavanja

Indikator tajmera pokazat će "Lo"

Za otključavanje kontrola

Dodirnite i neko vrijeme držite kontrolu za zaključavanje.

 Ada je ploča za kuhanje u zaključanom načinu rada, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvijek možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje pomoću kontrole ON/OFF  u slučaju nužde, ali prvo morate otključati ploču za kuhanje u sljedećoj radnji.

Kontrola tajmera

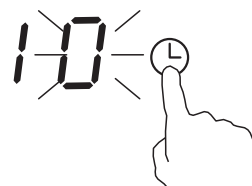
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- a) Možete ga koristiti kao podsjetnik na minute. U tom slučaju mjerač vremena neće isključiti nijednu zonu za kuhanje kada istekne postavljeno vrijeme.
- b) Možete ga postaviti da isključi jednu ili više zona za kuhanje nakon što istekne postavljeno vrijeme. Maksimalno vrijeme je 99 min.

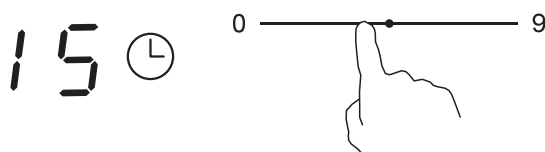
• Korištenje mjerača vremena kao brojača minuta

Ako ne odaberete nijedno polje za kuhanje

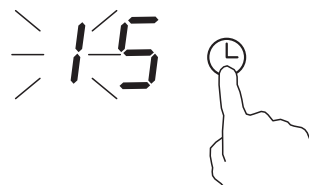
1. Provjerite je li ploča za kuhanje uključena.
Napomena: možete koristiti podsjetnik minuta, barem jedna zona mora biti aktivna.
2. Dodirnite kontrolu tajmera, "10" će se prikazati na zaslonu tajmera, a "0" treperi.



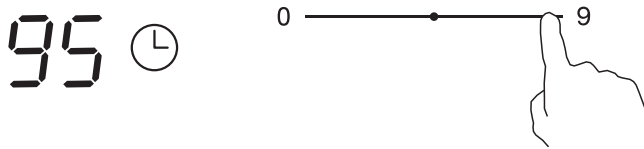
3. Postavite vrijeme dodirivanjem kontrole klizača. (npr. 5)



4. Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.



5. Postavite vrijeme dodirom kontrole klizača (npr. 9), sada je mjerač vremena koji ste postavili 95 minuta. Kada je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslone će prikazati preostalo vrijeme.



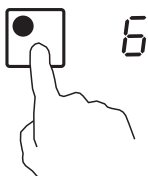
6. Zujalo će se oglasiti 30 sekundi, a indikator timera će pokazati "--" kada završi podešavanje vremena.



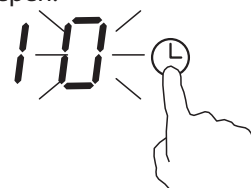
• Postavljanje timera za isključivanje jedne zone kuhanja

Postavite jednu zonu

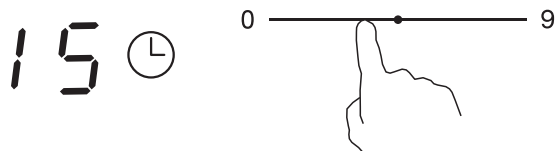
1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja za koju želite postaviti tajmer.



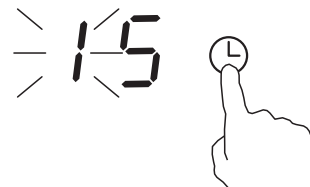
2. U kratkom vremenu, dodirnite kontrolu mjerača vremena, "10" će se prikazati na zaslonu mjerača vremena, a "0" treperi.



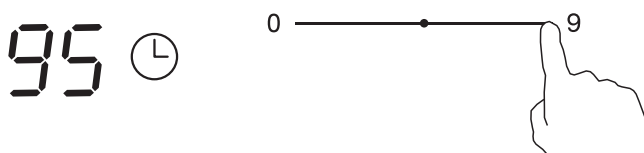
3. Postavite vrijeme dodirivanjem kontrole klizača. (npr. 5)



4. Ponovno dodirnite kontrolu timera, "1" će treptati.



5. Postavite vrijeme dodirom kontrole klizača (npr. 9), sada je mjerač vremena koji ste postavili 95 minuta.



6. Kada je vrijeme postavljeno, odmah će se početi odbrojavati. Zaslone će prikazati preostalo vrijeme. BILJEŠKA: Crvena točka pored indikatora razine snage će zasvijetliti pokazujući da je odabrana zona.



7. Kada tajmer za kuhanje istekne, odgovarajuće polje za kuhanje će se automatski isključiti.

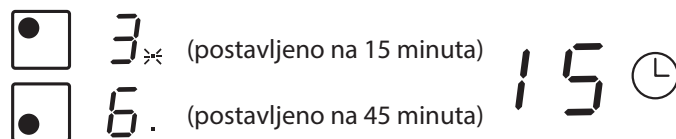


⚠ Ostale zone za kuhanje nastaviti će raditi ako su prethodno uključene.

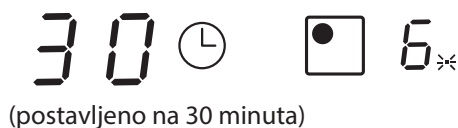
Gore prikazane slike služe samo kao referenca, a konačni proizvod ima prednost.

postavite više zona:

- Koraci za postavljanje više zona slični su koracima za postavljanje jedne zone;
- Kada postavite vrijeme za više zona za kuhanje istovremeno, decimalne točke odgovarajućih zona za kuhanje svijetle. Prikaz minuta prikazuje min. mjerač vremena. Točka odgovarajuće zone treperi. Prikazano kao u nastavku:



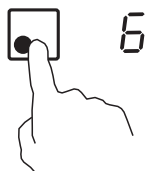
- Nakon što tajmer istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Zatim će prikazati novi min. mjerač vremena i točka odgovarajuće zone će treptati. Prikazano desno:



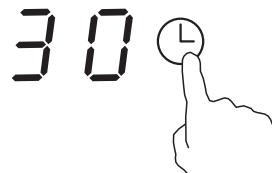
Dodirnite kontrolu za odabir zone grijanja, odgovarajući mjerač vremena bit će prikazan na indikatoru vremena.

Otkazite mjerač vremena

1. Dodirom kontrole za odabir zone grijanja koju želite poništiti timer.



2. Dodirom kontrole timera, indikator bljeska.



Dodirnite kontrolu klizača za postavljanje mjerača vremena na "00", mjerač vremena se poništava.

Zadano radno vrijeme

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija vaše indukcijske ploče za kuhanje. Automatski se isključuje ako ikada zaboravite isključiti kuhanje. Zadana radna vremena za različite razine snage prikazana su u donjoj tablici:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni mjerač vremena (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se lonac izvadi, indukcijska ploča može odmah prestati grijati i automatski se isključiti nakon 2 minute.

 Osobe s aparatom za srčani ritam trebaju se posavjetovati sa svojim liječnikom prije korištenja ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Što?	Kako?	Važno
Svakodnevna prljavština na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje od hrane ili nešećernih mrlja po staklu)	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite čistom krpom ili papirnatim ručnikom. 4. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Kada je ploča za kuhanje isključena, neće biti indikatora "vruća površina", ali zona za kuhanje može biti još uvijek vruća! Budite izuzetno oprezni. • Jake ribalice, neke najlonske ribalice i oštra/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvijek pročitajte etiketu kako biste provjerili je li vaše sredstvo za čišćenje ili ribanje prikladno. • Nikada ne ostavljajte ostatke čišćenja na ploči za kuhanje: staklo se može zaprljati.
Kipuće, otapa se i vrući šećer proljeva se po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem za palete ili strugačem za brijanje prikladnim za indukcijske staklene ploče za kuhanje, ali pazite na vruće površine zona za kuhanje: 1. Isključite struju ploče za kuhanje na zidu. 2. Oštricu ili pribor držite pod kutom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu masu na hladno područje ploče za kuhanje. 3. Očistite prljavštinu ili je prolijte krpom za suđe ili papirnatim ručnikom. 4. Slijedite gore navedene korake od 2 do 4 za	• Uklonite mrlje od otopljene i zašećerene hrane ili razlijevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posjekotina: kada je sigurnosni poklopac uvučen, oštrica u strugaču je oštra poput žileta. Koristite s iznimnom pažnjom i uvijek čuvajte na sigurnom i izvan dohvata djece.
Preljevanja na dodirnim kontrolama	1. Isključite struju ploče za kuhanje. 2. Upijte proliveno 3. Obrišite područje dodirne kontrole čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno osušite područje papirnatim ručnikom. 5. Ponovno uključite napajanje ploče za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može se oglasiti zvučnim signalom i sama se isključiti, a dodirne kontrole možda neće raditi dok na njima ima tekućine. Obavezno obrišite područje dodirne kontrole suhom prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

HR

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Rad vašeg uređaja može dovesti do grešaka i kvarova. Sljedeće tablice sadrže moguće uzroke i napomene za rješavanje poruke o pogrešci ili kvara. Preporučljivo je pažljivo pročitati donju tablicu kako biste uštedjeli vrijeme i novac koji bi mogli koštati poziv servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Što uraditi
Indukcijska ploča za kuhanje ne može se uključiti.	Bez snage.	Provjerite je li indukcijska ploča priključena na napajanje i je li uključena. Provjerite postoji li nestanak struje u vašem domu ili području. Ako ste sve provjerili, a problem i dalje postoji, nazovite kvalificiranog tehničara.
Kontrole na dodir ne reagiraju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Za upute pogledajte odjeljak "Korištenje indukcijske ploče za kuhanje".
Teško je rukovati dodirnim kontrolama.	Može postojati blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Provjerite je li područje dodirnih kontrola suho i dodirujte kontrole vrhom prsta.
Staklo se grebe.	Posuđe s grubim rubovima. Korištena je neprikladna, abrazivna riba ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe s ravnim i glatkim dnom. Pogledajte "Odabir pravog posuđa". Pogledajte 'Njega i čišćenje'.
Neke tave proizvode pucketanje ili škljocanje.	To može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	To je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukcijska ploča proizvodi tiho zujanje kada se koristi na visokoj postavci topline.	O je uzrokovano tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je normalno, ali buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi iz indukcijske ploče za kuhanje.	Upalio se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču kako bi spriječio pregrijavanje elektronike. Može nastaviti raditi čak i nakon što ste isključili indukcijsku ploču za kuhanje.	To je normalno i ne zahtijeva nikakvu radnju. Ne isključujte napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i pojavljuje se na zaslonu.	Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska ploča za kuhanje ne može prepoznati posudu jer je premala za polje za kuhanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak "Odabir pravog posuđa". Centrirajte posudu i uvjerite se da njezino dno odgovara veličini zone za kuhanje.
Indukcijska ploča ili zona za kuhanje se neočekivano isključila, čuje se ton i prikazuje se kod pogreške (obično naizmjenično s jednom ili dvije znamenke na pokazivaču vremena kuhanja).	Tehnička greška.	Zabilježite slova i brojeve grešaka, isključite indukcijsku ploču za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvarova i pregled

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar može provjeriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili skidanja ploče za kuhanje s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kôd greške pojavljuje se tijekom korištenja i rješenja;

Šifra greške	Problem	Riješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče--otvoreni krug.	• Provjerite spoj ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče --kratki spoj.	
Eb	Kvar senzora temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	• Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. • Dodirnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.
E4	Temperaturni senzor kvara IGBT --otvoreni krug.	• Zamijenite ploču napajanja.
E5	Temperaturni senzor kvara IGBT --kratki spoj	
E6	Visoka temperatura IGBT.	• Pričekajte da se temperatura IGBT vrati na normalu. • Dodirnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice. • Provjerite radi li ventilator glatko; ako nije, zamijenite ventilator.
E7	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	• Provjerite je li napajanje normalno. • Uključite nakon što je napajanje normalno.
E8	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
U1	Greška u komunikaciji.	• Ponovno umetnite vezu između ploče zaslona i ploče napajanja. • Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

HR

2) Specifični kvar i rješenje

Neuspjeh	Problem	Riješenje A	Riješenje B
LED ne radi uključi se kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto pričvršćen u utičnici i radi li ta utičnica.	
	Pogreška spojene dodatne ploče za napajanje i ploče zaslona.	Provjerite vezu.	
	Dodatna ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite dodatnu ploču napajanja.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne mogu raditi ili LED zaslon nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Indikator načina kuhanja se pali, ali grijanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Temperatura okoline je možda previsoka. Dovod zraka ili ventilacijski otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator ujednačeno; ako to nije slučaj, zamijenite ventilator.	
	Ploča napajanja je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Grijanje iznenada prestaje tijekom rada i na zaslonu treperi "u".	Tip tiganja je pogrešan.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Krug detekcije za tiganj je oštećen, zamijenite ploču napajanja.
	Promjer posude je premali.		
	Štednjak se pregrijao;	Jedinica je pregrijana. Pričekajte da se temperatura vrati na normalu. Pritisnite gumb "ON/OFF" za ponovno pokretanje jedinice.	
Zone grijanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazat će "u".	Pogreška spojene ploče napajanja i ploče zaslona;	Provjerite vezu.	
	Ploča zaslona komunikacijskog dijela je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamijenite ploču napajanja.	
Motor ventilatora nema normalan zvuk.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamijenite ventilator.	

Gore navedeno je prosudba i pregled uobičajenih kvarova.

Nemojte sami rastavljati jedinicu kako biste izbjegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukcijske ploče za kuhanje.

ZAŠTITNI ZNAK, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA

 Midea logotip, oznake riječi, trgovački naziv, trgovačka odjeća i sve inačice proizašle iz toga vrijedna su imovina Midea Group i/ili njenih podružnica („Midea“) čije zaštitne znakove, autorska prava i druga prava na intelektualnu imovinu Midea posjeduje, te i svu dobru volju proizašlu iz uporabe bilo kojeg dijela Midea zaštitnog znaka. Upotreba Midea zaštitnog znaka u komercijalne svrhe bez prethodnog pismenog pristanka Midea može činiti kršenje zaštitnog znaka ili nepoštenu konkurenciju u kršenju odgovarajućih prava.

Ovaj priručnik kreira Midea i Midea zadržava sva autorska prava na njega. Ni jedno tijelo niti pojedinac ne smije koristiti, duplicirati, mijenjati, distribuirati u cjelini niti djelomično ovaj priručnik niti pakirati ili prodavati s drugim proizvodima bez prethodnog pismenog pristanka Midea.

Sve opisane funkcije i upute ažurirane su u vrijeme ispisa ovog priručnika. Ipak, stvarni proizvod može varirati zbog poboljšanih funkcija i dizajna.

Informacije o kućanskim električnim pločama za kuhanje

HR

	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela	/	MC-IF7455J1CC-A	
Vrsta ploče za kuhanje	/	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje i/ili područja	/	2 Područja	
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i površine za kuhanje, zračene zone za kuhanje, pune ploče)	/	Indukcijska područja za kuhanje	
Za kružne zone ili područje za kuhanje: promjer korisne površine po električno grijanoj zoni za kuhanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	-	cm
Za zone ili područja za kuhanje koji nisu kružni: duljina i širina korisne površine po električno grijanoj zoni ili površini za kuhanje, zaokruženo na najbližih 5 mm	L W	Oblast1: L: 39,0 18,0. Oblast2: L: 39,0; W: 18,0.	cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja ili površini izračunata po kg	EC electric cooking	Područje 1: 184,3 Područje 2: 185,9	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunata po kg	EC electric hob	185,1	Wh/kg

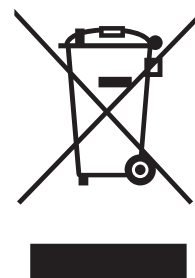
ODLAGANJE I RECIKLIRANJE

Važne upute za okoliš

Sukladnost s Direktivom WEEE i zbrinjavanje otpadnog proizvoda:

Ovaj proizvod sukladan je s EU WEEE direktive (2012/19/EU). Proizvod nosi simbol klasifikacije Otpadna električna i elektronička oprema (WEEE).

Simbol pokazuje da se proizvod ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom na kraju svog životnog vijeka. Iskorišteni uređaj se mora vratiti na službeno mjesto sakupljanja radi recikliranja električnih i elektroničkih uređaja. Kako biste pronašli ove sustave sakupljanja molimo kontaktirajte lokalne vlasti ili prodavača kod kojeg ste kupili proizvod. Svako kućanstvo igra važnu ulogu u oporavku i recikliranju starog uređaja. Odgovarajuće bacanje iskorištenog uređaja će pomoći da se spriječe potencijalne negativne posljedice po okolinu i ljudsko zdravlje.



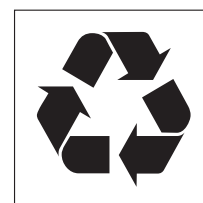
Sukladnost s Direktivom RoHS

Proizvod kojeg ste kupili sukladan je s EU RoHS direktive (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

HR

Informacije o pakiranju

Materijali za pakiranje proizvoda proizvedeni su od materijala koji se mogu reciklirati sukladno s našim Državnim uredbama za okoliš. Nemojte odlagati materijale za pakiranje zajedno s kućanskim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mjesta za sakupljanje materijala za pakiranje koja određuju lokalne vlasti.

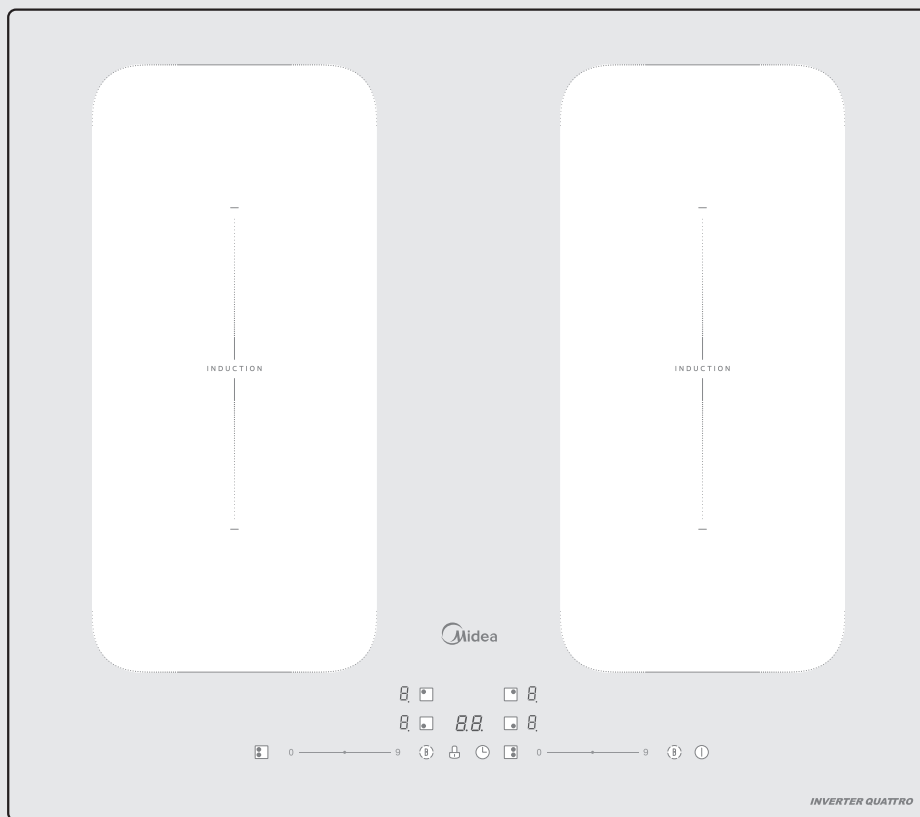


OBAVIJEST O ZAŠTITI PODATAKA

Za odredbe usluga koje prihvata klijent, mi prihvaćamo da se, bez ograničenja, pridržavamo svih odredbi važećeg zakona o zaštiti podataka, sukladno sa zemljama koje su dio dogovora unutar kojih će se pružati usluge klijentu kao i općih uredbi o zaštiti podataka, gdje je primjenjivo (EU General Data Protection Regulation (GDPR)).

Općenito, naša obrada podataka služi da se ispuni naša obveza u okviru ugovora s vama i iz razloga sigurnosti proizvoda, kako bi se sačuvala vaša prava u svezi s pitanjima jamstva i registriranja proizvoda. U nekim slučajevima, ali samo ako je osigurana odgovarajuća zaštita podataka, osobni podaci mogu se prenositi primateljima koji se nalaze izvan Europskog ekonomskog područja.

Dalje informacije daju se na zahtjev. Našeg službenika za zaštitu podataka možete kontaktirati putem **MideaDPO@midea.com**. Kako biste iskoristili svoje pravo kao što je pravo na prigovor da se vaši osobni podaci obrađuju u izravne marketinške svrhe, molimo kontaktirajte nas putem **MideaDPO@midea.com**. Za dalje informacije, molimo pratite QR kod.



SR

Indukciona ploča za kuvanje

UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE

MC-IF7455J1CC-A

Obaveštenja o upozorenjima: Pre upotrebe ovog proizvoda, pročitajte ovo uputstvo pažljivo i zadržite ga za buduću referencu. Dizajni i specifikacije predmet su promena bez prethodnog obaveštenja radi poboljšanja proizvoda. Pitajte svog prodavca ili proizvođača za više detalja. Gore navedeni dijagram dat je samo za referencu. Potrebno je da stvarni izgled proizvoda uzmete za standard.

PISMO ZAHVALNOSTI

Hvala vam što ste izabrali kompaniju Midea! Pre upotrebe vašeg novog proizvoda kompanije Midea, pažljivo pročitajte ovo uputstvo da biste bili sigurni da znate kako da koristite stavke i funkcije koje vaš novi uređaj nudi na bezbedan način.

SADRŽAJ

PISMO ZAHVALNOSTI	01
BEZBEDNOSNA UPUTSTVA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED PROIZVODA	08
UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK	10
INSTALACIJA PROIZVODA	12
UPUTSTVO ZA RAD	16
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	23
OTKLANJANJE PROBLEMA	24
ZNAKOVI, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA	27
ODLAGANJE I RECIKLAŽA	28
OBAVEŠTENJE O ZAŠTITI PODATAKA	29

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Namena

Sledeće bezbednosne smernice imaju za cilj da spreče nepredviđene rizike ili oštećenja usled nebezbednog ili nepravilnog rada uređaja. Proverite pakovanje i uređaj po dolasku da biste bili sigurni da je sve na svom mestu kako biste osigurali bezbedan rad. Ako nađete bilo kakvo oštećenje, obratite se prodavcu ili distributeru. Imajte na umu da modifikacije ili prepravke uređaja nisu dozvoljene zbog vaše bezbednosti. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti i gubitka garancije.

Objašnjenje simbola

	Opasnost Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje ljudi zbog izuzetno zapaljivog gasa.
	Upozorenje na električni napon Ovaj simbol označava da postoji opasnost po život i zdravlje osoba zbog napona.
	Upozorenje Signalna reč označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne povrede.
	Oprez Signalna reč označava opasnost sa niskim stepenom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših ili umerenih povreda.
	Pažnja Signalna reč ukazuje na važne informacije (npr. oštećenje imovine), ali ne i na opasnost.
	Pridržavajte se uputstava Ovaj simbol označava da serviser treba da radi i održava ovaj uređaj samo u skladu sa uputstvima za upotrebu.

SR

Pažljivo i temeljno pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre upotrebe/puštanja u rad jedinice i čuvajte ih u neposrednoj blizini mesta ugradnje ili jedinice za kasniju upotrebu!

Bezbednosna upozorenja

Vaša bezbednost nam je važna. Pročitajte ove informacije pre upotrebe vaše ploče za kuvanje.

Instalacija

Opasnost od strujnog udara

- Isključite uređaj iz električne mreže pre obavljanja bilo kakvih radova ili održavanja na njemu.
- Povezivanje na dobar sistem uzemljenja je neophodno i obavezno.
- Promene na sistemu kućnog ožičenja sme da vrši samo kvalifikovani električar.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost od posekotina

- Pazite - ivice panela su oštre.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

SR

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre instaliranja ili korišćenja ovog uređaja.
 - Ni u jednom trenutku na ovaj uređaj ne smeju se stavljati zapaljivi materijali ili proizvodi.
 - Ove informacije treba da budu dostupne licu odgovornom za instaliranje uređaja jer bi to moglo smanjiti vaše troškove instalacije.
 - Da biste izbegli opasnost, ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu sa ovim uputstvima za instalaciju.
 - Ovaj uređaj treba pravilno instalirati i uzemljiti samo od strane odgovarajuće kvalifikovane osobe.
 - Ovaj uređaj treba da bude povezan na kolo koje uključuje izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz napajanja.
 - Nepravilno instaliranje uređaja može poništiti bilo koju garanciju ili potraživanje odgovornosti.
 - Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako dobijaju nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
- Decu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem.

- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobijaju instrukcije u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i razumeju opasnosti koje su uključene.
Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Upozorenje: Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara, za površine ploče za kuvanje od staklokeramike ili sličnog materijala koji štite delove pod naponom.
- Parni čistač se ne sme koristiti.
- Metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci, ne treba stavljati na površinu za kuvanje, jer se mogu zagrejati.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje ploče za kuvanje.
- Nakon upotrebe, isključite element ploče za kuvanje njegovom kontrolom i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Uređaj nije namenjen za upravljanje pomoću eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
- Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- PAŽNJA Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
Treba paziti da ne dodirujete grejne elemente.
Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
NIKADA ne pokušavajte da ugasite vatru vodom, već isključite aparat, a zatim pokrijte plamen npr. sa poklopcem ili vatrogasnim pokrivačem.
PAŽNJA Proces kuvanja mora biti pod nadzorom. Kuvanje bez nadzora na ringli sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
Opasnost od požara: ne ostavljajte predmete na površini za kuvanje.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike za ploču za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvima za upotrebu kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u uređaj.
Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nesreće.

Opasnost od strujnog udara

- Ne kuvajte na slomljenoj ili napuknutoj ploči za kuvanje. Ako se površina ploče za kuvanje slomi ili napukne, odmah isključite uređaj sa mrežnog napajanja (zidni prekidač) i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.
- Isključite ploču za kuvanje na zidu pre čišćenja ili održavanja.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do strujnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj uređaj je u skladu sa standardima elektromagnetne bezbednosti.
- Međutim, osobe sa srčanim pejsmejkerima ili drugim električnim implantatima (kao što su insulinske pumpe) moraju da se konsultuju sa svojim lekarom ili proizvođačem implantata pre upotrebe ovog uređaja kako bi bili sigurni da na njihove implante neće uticati elektromagnetno polje.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do smrti.

Opasnost od vruće površine

- Tokom upotrebe, dostupni delovi ovog uređaja će postati dovoljno vrući da izazovu opekotine.
- Ne dozvolite da vaše telo, odeća ili bilo koji drugi predmet osim odgovarajućeg posuđa dođe u kontakt sa indukcionim staklom dok se površina ne ohladi.
- Držite decu dalje.
- Ručke lonaca mogu biti vruće na dodir. Proverite da ručke tiganja ne nadvisuju druge zone za kuvanje koje su uključene. Držite ručke van domašaja dece.
- Nepoštovanje ovog saveta može dovesti do opekotina i opekotina.

SR

Opasnost od posekotina

- Oštra oštrica strugača ploče za kuvanje je izložena kada se sigurnosni poklopac uvuče. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
- Ako ne budete oprezni, može doći do povreda ili posekotina.

Važna bezbednosna uputstva

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je u upotrebi. Prokuvavanje izaziva dimljenje i masna preliivanja koja se mogu zapaliti.
- Nikada ne koristite svoj uređaj kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.

- Nikada ne ostavljajte nikakve predmete ili pribor na uređaju.
- Ne postavljajte niti ostavljajte nikakve predmete koji se mogu namagnetizovati (npr. kreditne kartice, memorijske kartice) ili elektronske uređaje (npr. računare, MP3 plejere) u blizini uređaja, jer na njih može uticati njegovo elektromagnetno polje.
- Nikada ne koristite svoj uređaj za zagrevanje ili zagrevanje prostorije.
- Nakon upotrebe, uvek isključite zone za kuvanje i ploču za kuvanje kao što je opisano u ovom priručniku (tj. pomoću kontrola na dodir). Nemojte se oslanjati na funkciju detekcije tiganja da biste isključili zone za kuvanje kada uklonite posude.
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem, sede, stoje ili se penju na njega.
- Ne čuvajte predmete od interesa za decu u ormarićima iznad uređaja.
Deca koja se penju na ploču za kuvanje mogu biti ozbiljno povređena.
- Ne ostavljajte decu samu ili bez nadzora u oblasti u kojoj se uređaj koristi.
- Deca ili osobe sa invaliditetom koje im ograničavaju mogućnost korišćenja uređaja treba da imaju odgovornu i kompetentnu osobu koja će ih uputiti u upotrebu. Instruktor treba da bude zadovoljan da može da koristi uređaj bez opasnosti po sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili menjajte bilo koji deo uređaja osim ako nije izričito preporučeno u priručniku. Sva ostala servisiranja treba da obavlja kvalifikovani tehničar.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuvanje.
- Nemojte stajati na vašoj ploči za kuvanje.
- Nemojte koristiti posude sa nazubljenim ivicama ili prevlačiti posude po površini indukcionog stakla jer to može izgrebati staklo.
- Nemojte koristiti sredstva za ribanje ili bilo koja druga jaka abrazivna sredstva za čišćenje za čišćenje ploče za kuvanje, jer ona mogu izgrebati indukciono staklo.
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim aplikacijama kao što su:
-kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama; -seoske kuće; - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa; - okruženja tipa noćenje i doručak.
- UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe.
- Treba paziti da ne dodirujete grejne elemente.
- Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako su pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam na kupovini vaše nove indukciono ploče za kuvanje.

Preporučujemo vam da odvojite malo vremena da pročitate ovo uputstvo/priručnik za instalaciju kako biste u potpunosti razumeli kako da ga pravilno instalirate i rukujete.

Za instalaciju, pročitajte odeljak o instalaciji.

Pažljivo pročitajte sva bezbednosna uputstva pre upotrebe i sačuvajte ovo uputstvo/priručnik za instalaciju za buduću upotrebu.

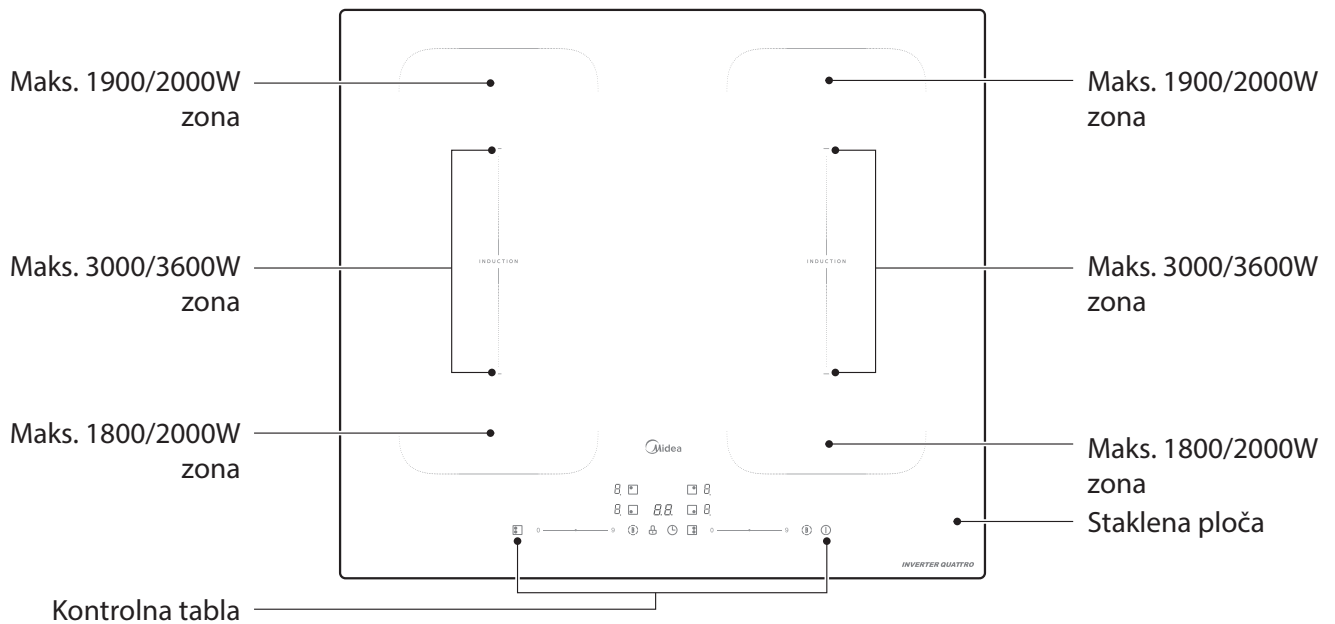
SPECIFIKACIJE

Ploča za kuvanje	MC-IF7455J1CC-A
Zone za kuvanje	4 zone
Napon	220-240V~ 50Hz ili 60Hz
Instalirana električna energija	7400W
Veličina proizvoda D×Š×V(mm)	590X520X62
Ugradne dimenzije A×B (mm)	560X490

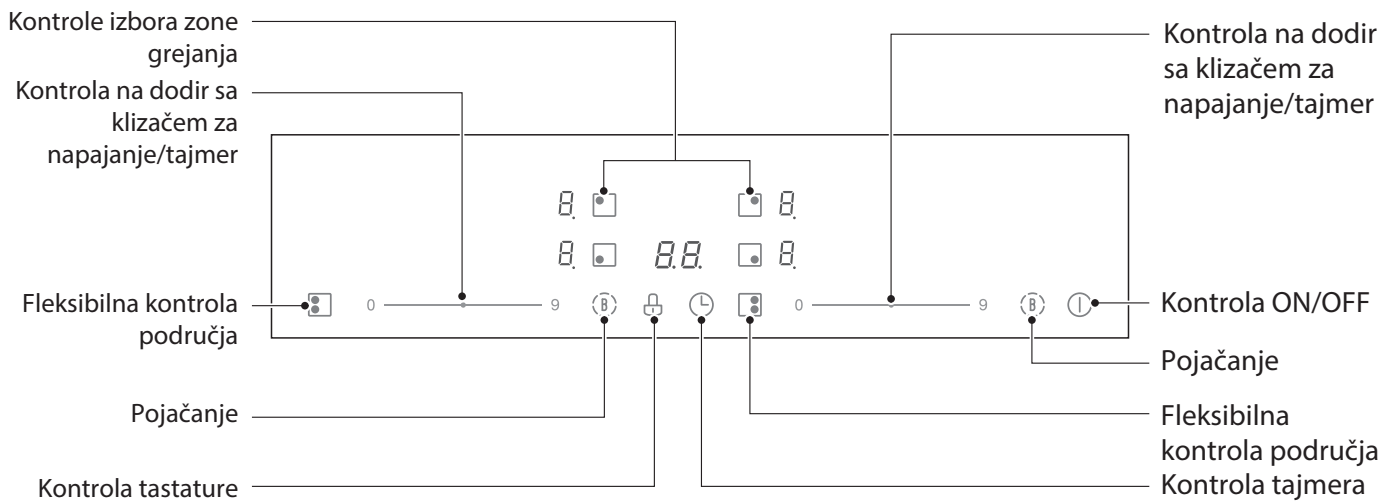
Težina i dimenzije su približne. Budući da stalno nastojimo da poboljšamo naše proizvode, možemo promeniti specifikacije i dizajn bez prethodne najave.

PREGLED PROIZVODA

Pregled odozgo



Kontrolna tabla

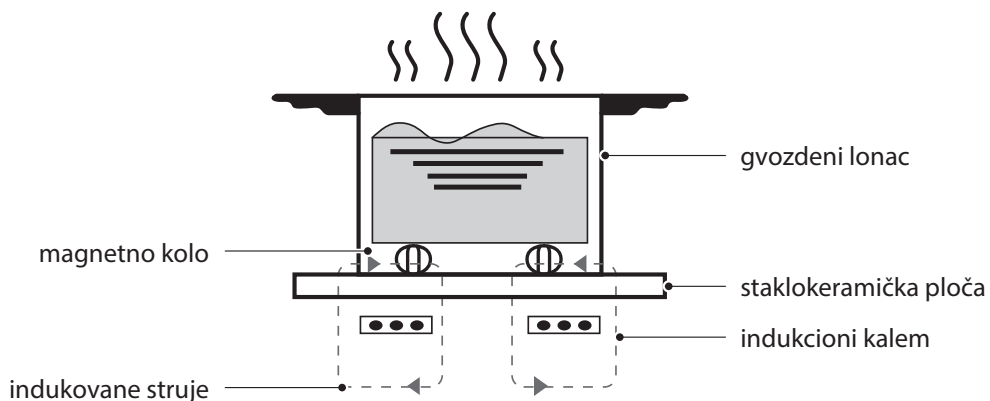


NAPOMENA

Sve slike u ovom uputstvu date su samo u cilju objašnjenja. Svako neslaganje između stvarnog objekta i ilustracije na crtežu biće predmet stvarnog subjekta.

Radna teorija

Indukcijsko kuvanje je sigurna, napredna, efikasna i ekonomična tehnologija kuvanja. Ona funkcioniše tako što elektromagnetne vibracije stvaraju toplotu direktno u tiganju, a ne indirektno kroz zagrevanje staklene površine. Staklo se zagreva samo zato što se tiganj na kraju zagreva.



Pre upotrebe vaše nove indukcione ploče za kuvanje

- Pročitajte ovaj vodič, posebno obratite pažnju na odeljak „Sigurnosna upozorenja“.
- Uklonite svu zaštitnu foliju koja još uvek može biti na vašoj indukcionoj ploči.

UPUTSTVO ZA BRZI POČETAK

 Vodite računa kada pržite jer se ulje i mast veoma brzo zagrevaju, posebno ako koristite PowerBoost. Na ekstremno visokim temperaturama ulje i mast će se spontano zapaliti i to predstavlja ozbiljnu opasnost od požara.

Saveti za kuvanje

- Kada hrana proključa, smanjite temperaturu.
- Korišćenje poklopca će smanjiti vreme kuvanja i uštedeti energiju zadržavanjem toplote.
- Smanjite količinu tečnosti ili masti da biste skratili vreme kuvanja.
- Počnite da kuvate na visokom nivou i smanjite postavku kada se hrana zagreje.

Kuvanje pirinča

- Krčkanje se dešava ispod tačke ključanja, na oko 85°C, kada se mehurići samo povremeno podižu na površinu tečnosti za kuvanje. To je ključ za ukusne supe i nežna variva jer ukusi se razvijaju bez prekuvanja hrane. Takođe treba da kuvate sosove na bazi jaja i brašna ispod tačke ključanja.
- Neki zadaci, uključujući kuvanje pirinča metodom apsorpcije, mogu zahtevati podešavanje veće od najnižeg da bi se osiguralo da se hrana pravilno kuva u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska

Da biste skuvali sočne ukusne odreske:

1. Ostavite meso na sobnoj temperaturi oko 20 minuta pre kuvanja.
2. Zagrejte teški tiganj.
3. Premažite obe strane bifteka uljem. Sipajte malu količinu ulja u vreli tiganj, a zatim spustite meso na vreli tiganj.
4. Okrenite šniclu samo jednom tokom kuvanja. Tačno vreme kuvanja zavisiće od debljine odreska i od toga koliko želite da bude pečen. Vremena može varirati od oko 2 do 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da procenite koliko je pečen – što je čvršći, to će biti „dobro pečen“.
5. Ostavite šniclu na toplom tanjiru nekoliko minuta da se opusti i omekša pre služenja.

SR

Za prženje uz mešanje

1. Izaberite vok na ravnoj bazi kompatibilan sa indukcijom ili veliki tiganj.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje bi trebalo da bude brzo. Ako kuvate velike količine, kuvajte hranu u nekoliko manjih serija.
3. Tiganj kratko zagrejte i dodajte dve kašike ulja.
4. Prvo skuvajte bilo koje meso, ostavite na stranu i držite na toplom.
5. Propržite povrće. Kada bude vruće, ali i dalje hrskavo, okrenite zonu za kuvanje na nižu postavku, vratite meso u tiganj i dodajte svoj sos.
6. Nežno promešajte sastojke da biste bili sigurni da su zagrejani.
7. Poslužite odmah.

Otkrivanje malih predmeta

Kada je na ringli ostavljena posuda neprikladne veličine ili nemagnetna (npr. aluminijum), ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ), ploča za kuvanje automatski prelazi u stanje pripravnosti za 1 minut. Ventilator će nastaviti da kuva na indukcionoj ploči još 1 minut.

Podešavanja za toplotu

Podešavanja u nastavku su samo smernice. Tačna postavka će zavisi od nekoliko faktora, uključujući vaše posuđe i količinu koju kuvate. Eksperimentišite sa indukcionom pločom za kuvanje da biste pronašli podešavanja koja vam najviše odgovaraju.

Podešavanje toplote	Pogodnost
1 - 2	• delikatno zagrevanje za male količine hrane • topljenje čokolade, putera i hrane koja brzo gori • lagano krčkanje • sporo zagrevanje
3 - 4	• dogrevanje • brzo ključanje • kuvanje pirinča
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• sotiranje • kuvanje testenine
9	• prženje uz mešanje • pečenje • zagrevanje supe do ključanja • ključala voda

INSTALACIJA PROIZVODA

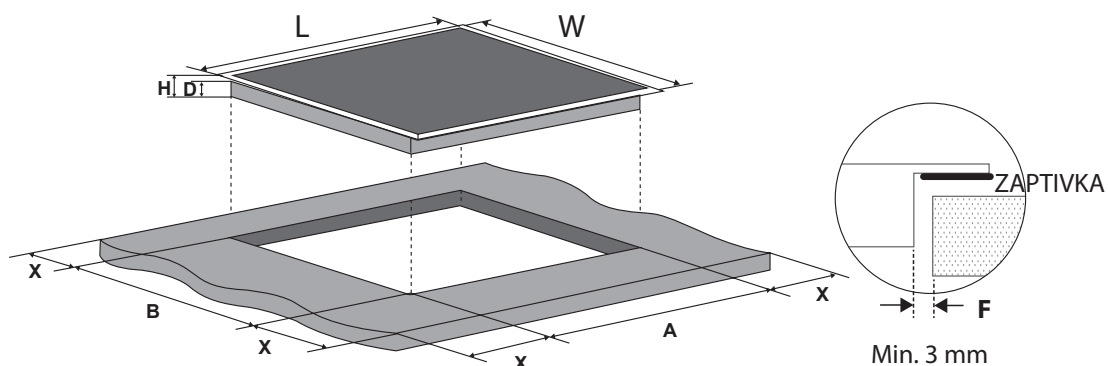
Izbor instalacione opreme

Izrežite radnu površinu prema veličinama prikazanim na crtežu.

Za potrebe ugradnje i upotrebe, najmanje 5 cm prostora treba da bude očuvano oko rupe.

Uverite se da je debljina radne površine najmanje 30 mm. Izaberite materijal za radnu površinu otporan na toplotu i izolaciju (drvo i slični vlaknasti ili higroskopski materijali se ne koriste kao materijal za radnu površinu osim ako nisu impregnirani) da biste izbegli strujni udar i veću deformaciju izazvanu toplotnim zračenjem iz grejne ploče. Kako je prikazano ispod:

! Napomena: Sigurnosno rastojanje između stranica ploče za kuvanje i unutrašnjih površina radne ploče treba da bude najmanje 3 mm.

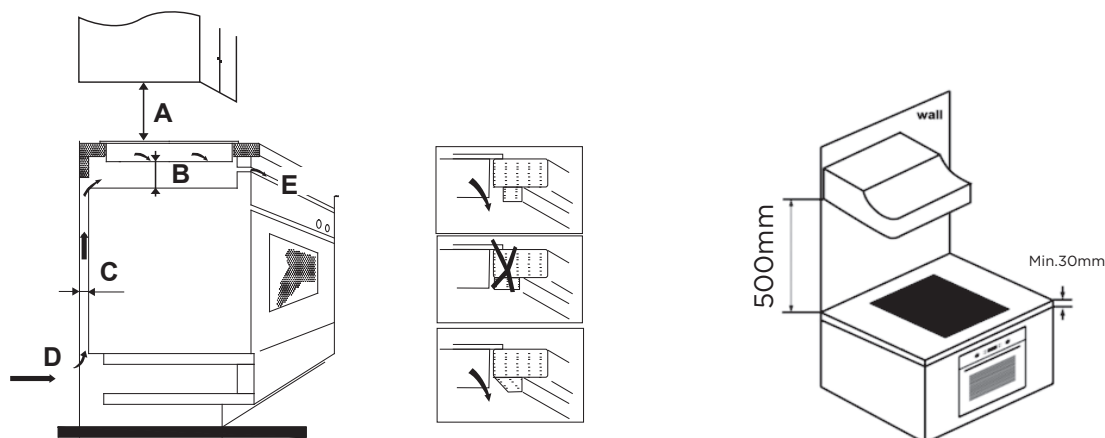


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

SR

U svakom slučaju, uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz vazduha nisu blokirani. Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje u dobrom radnom stanju. Kako je prikazano ispod.

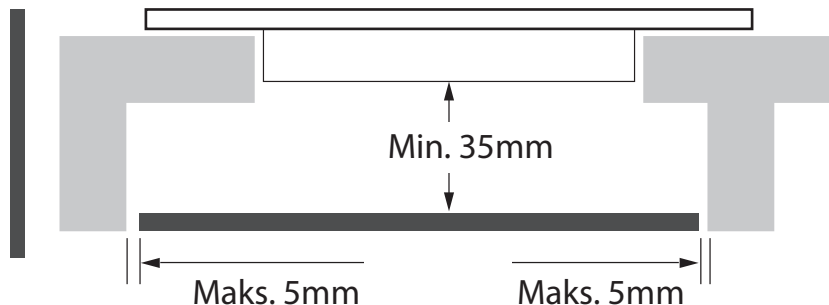
! Napomena: Sigurnosno rastojanje između ringle i ormara iznad ringle treba da bude najmanje 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Uvod za vazduh	Izlaz za vazduh 5 mm

UPOZORENJE: Obezbeđivanje adekvatne ventilacije

Uverite se da je indukciona ploča za kuvanje dobro provetrena i da ulaz i izlaz za vazduh nisu blokirani. Da biste izbegli slučajni dodir sa pregrejanim dnom ploče za kuvanje, ili neočekivani strujni udar tokom rada, potrebno je postaviti drveni umetak, pričvršćen zavrtnjima, na minimalnoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuvanje. Pratite dole navedene zahteve.



⚠ Postoje otvori za ventilaciju oko spoljne strane ploče za kuvanje. MORATE da obezbedite da ove rupe ne blokira radna ploča kada stavite ploču za kuvanje na mesto.

- ⚠ Imajte na umu da lepak koji spaja plastični ili drveni materijal sa nameštajem mora da izdrži temperaturu ne ispod 150°C, kako bi se izbeglo odlepljivanje obloge.
- Zadnji zid, susedne i okolne površine stoga moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od 90°C.

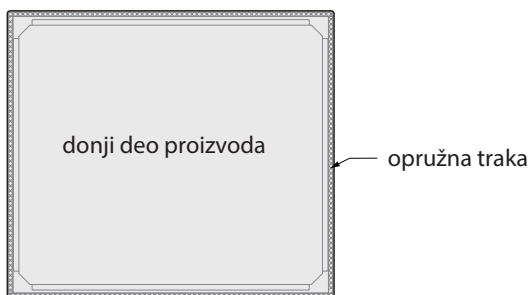
Pre postavljanja ploče za kuvanje, uverite se u to

- Radna površina je kvadratna i ravna, a nikakvi strukturni elementi ne ometaju potrebe prostora.
- Radna površina je izrađena od toplotno otpornog i izolovanog materijala.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad rerne, pećnica ima ugrađen ventilator za hlađenje.
- Instalacija će biti u skladu sa svim zahtevima za odobrenje i važećim standardima i propisima.
- Odgovarajući izolacioni prekidač koji obezbeđuje potpuno isključenje iz mrežnog napajanja je ugrađen u trajno ožičenje, montiran i pozicioniran u skladu sa lokalnim pravilima i propisima o ožičenju.
- Prekidač za izolaciju mora biti odobrenog tipa i obezbediti razmak između kontakta vazdušnog zazora od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] provodnicima ako lokalna pravila ožičenja dozvoljavaju ovu varijaciju zahteva).
- Prekidač za izolaciju će biti lako dostupan kupcu sa ugrađenom pločom za kuvanje.
- Konsultujte lokalne građevinske vlasti i podzakonske akte ako ste u nedoumici u vezi sa instalacijom.
- Za zidne površine koje okružuju ploču za kuvanje koristite završne slojeve otporne na toplotu i lake za čišćenje (kao što su keramičke pločice).

SR

Pre postavljanja na radni sto, potrebno je zalepiti zaptivnu traku na zadnju stranu staklene ploče:

- Okrenite celu mašinu na zadnju stranu staklene ploče;
- Izvadite traku sundera iz samozaptivne kese i pocepajte dvostrani lepak na zadnjoj strani sundera;
- Zalepite sunder traku na poledinu staklene ploče.
- Sunder traka ne bi trebalo da prelazi ivicu staklene ploče.



Nakon postavljanja ploče za kuvanje, uverite se u to

- Kabl za napajanje nije dostupan kroz vrata ormara ili fioke.
- Postoji adekvatan protok svežeg vazduha od spoljašnje strane ormarića do osnove ploče za kuvanje.
- Ako je ploča za kuvanje postavljena iznad fioke ili ormarića, termozaštitna barijera se postavlja ispod osnove ploče za kuvanje.
- Izolacioni prekidač je lako dostupan kupcu.

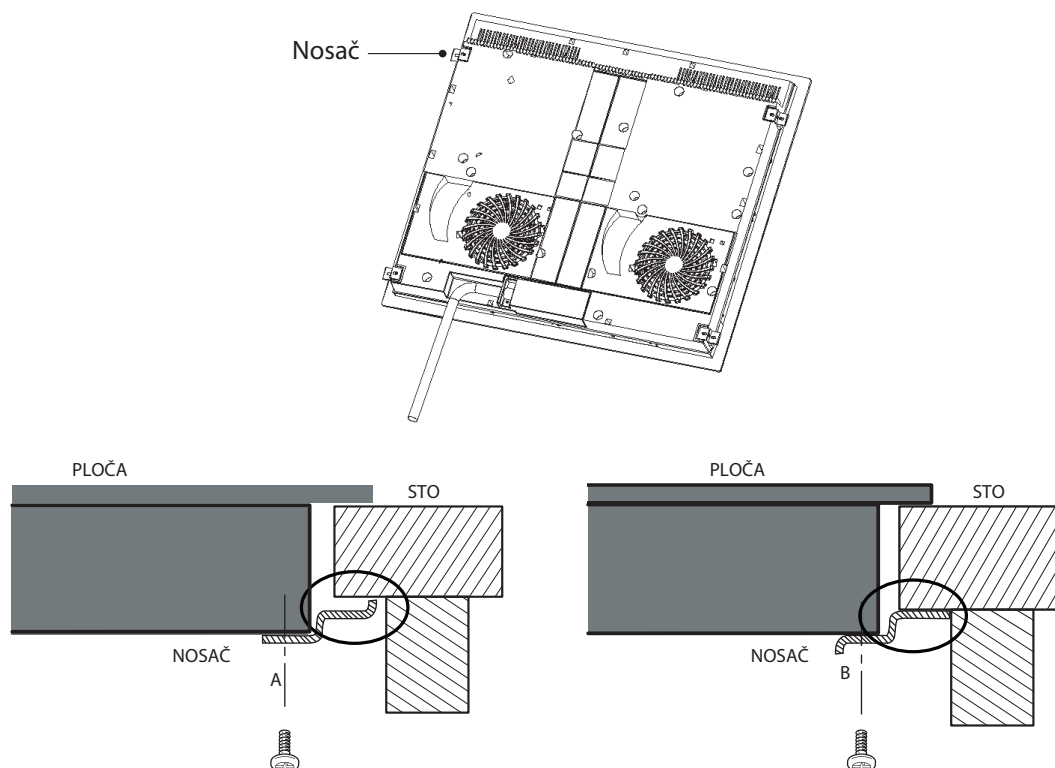
Pre lociranja nosača za pričvrščivanje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu, glatku površinu (koristite pakovanje). Nemojte primenjivati silu na komande koje vire iz ploče za kuvanje.

Podešavanje položaja nosača

Postavite ploču za kuvanje na radnu površinu pomoću držača za vijke na dnu ploče za kuvanje (pogledajte sliku) nakon postavljanja.

Podesite položaj nosača tako da odgovara različitim debljinama vrha stola.



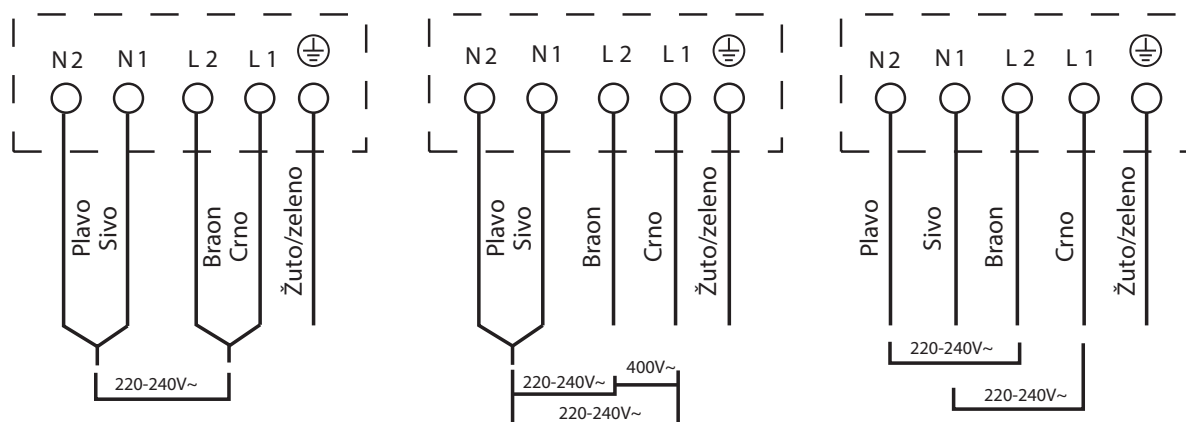
! Ni u kom slučaju, nosači ne mogu da dodiruju unutrašnje površine radne ploče nakon ugradnje (pogledajte sliku).

Pažnja

1. Indukcionu ploču za kuvanje mora postaviti kvalifikovano osoblje ili tehničari. Imamo profesionalce na usluzi. Nikada ne izvodite operaciju sami.
2. Ploča za kuvanje se neće postavljati direktno iznad mašine za pranje sudova, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje veša ili mašine za sušenje veša, jer vlaga može oštetiti elektroniku ploče za kuvanje
3. Indukciona ploča za kuvanje treba da bude postavljena tako da se obezbedi bolje zračenje toplote kako bi se povećala njena pouzdanost.
4. Zid i zona indukovanog grejanja iznad površine stola treba da izdrže toplotu.
5. Da bi se izbegla bilo kakva oštećenja, sendvič sloj i lepak moraju biti otporni na toplotu.
6. Parni čistač se ne sme koristiti.

Povezivanje ploče za kuvanje na električnu mrežu

- ⚠ Ovu ploču za kuvanje sme da priključi na električnu mrežu samo odgovarajuće kvalifikovano osoblje. Pre nego što povežete ploču za kuvanje na električnu mrežu, proverite da li:
1. Domaći sistem ožičenja je pogodan za snagu koju crpi ploča za kuvanje.
 2. Napon odgovara vrednosti datoj na natpisnoj pločici.
 3. Delovi kablova za napajanje mogu da izdrže opterećenje navedeno na natpisnoj pločici.
- Da biste ploču za kuvanje priključili na električnu mrežu, nemojte koristiti adaptere, reduktore ili uređaje za grananje, jer mogu izazvati pregrevanje i požar.
- Kabl za napajanje ne sme da dodiruje vruće delove i mora biti postavljen tako da njegova temperatura ni u jednom trenutku ne prelazi 75°C.
- ⚠ Proverite kod električara da li je kućni sistem ožičenja prikladan bez izmena. Sve izmene sme da izvrši samo kvalifikovani električar.



SR

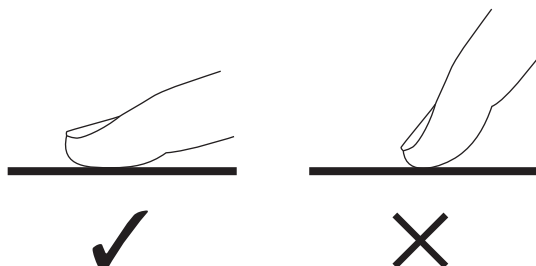
- Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, operaciju mora obaviti agent posle prodaje sa namenskim alatima kako bi se izbegle bilo kakve nezgode.
- Ako se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu, mora se instalirati omnipolarni prekidač sa minimalnim otvorom od 3 mm između kontakata.
- Instalater mora da se uveri da je napravljen ispravan električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima.
- Kabl ne sme biti savijen ili sabijen.
- Kabl moraju redovno proveravati i menjati samo ovlašćeni tehničari.

⚠ Donja površina i kabl za napajanje ploče za kuvanje nisu dostupni nakon postavljanja.

UPUTSTVO ZA RAD

Kontrole osetljive na dodir

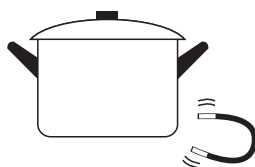
- Kontrole reaguju na dodir, tako da ne morate da vršite nikakav pritisak.
- Koristite kuglicu prsta, a ne vrh.
- Čućete zvuk „bip“ svaki put kada se registruje dodir.
- Uverite se da su kontrole uvek čiste, suve i da nema predmeta (npr. pribor ili krpa) koji ih prekriva. Čak i tanak sloj vode može otežati rad kontrolama.



Izbor pravog posuđa



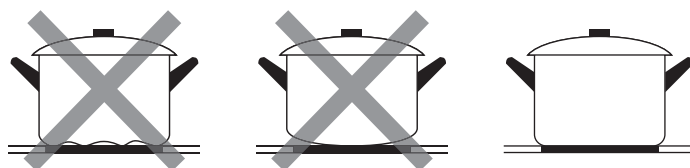
- Koristite samo posuđe sa osnovom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite simbol indukcije na pakovanju ili na dnu tiganja.
- Možete proveriti da li je vaše posuđe pogodno tako što ćete izvršiti magnetni test. Pomerite magnet prema dnu tiganja. Ako se privuče, tiganj je pogodna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.
 2. Ako  ne treperi na displeju i voda se zagreva, posuda je prikladna.
- Nije pogodno posuđe napravljeno od sledećih materijala: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne osnove, staklo, drvo, porcelan, keramika i fajansa.



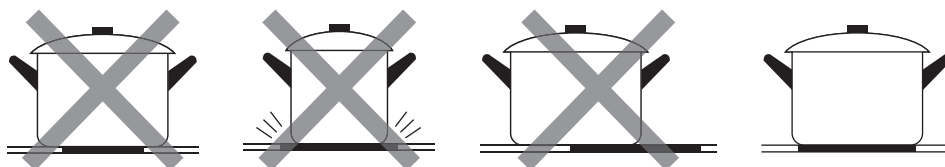
- Ako feromagnetni deo pokriva samo delimično dno tiganja, samo će se feromagnetna površina zagrejati, ostatak osnove možda neće zagrejati dovoljnu temperaturu za kuvanje.
- Ako feromagnetna oblast nije homogena, ali sadrži druge materijale kao što je aluminijum, to može uticati na zagrevanje i detekciju posude.
- Ako je dno posude slično slikama ispod, tava možda neće biti otkrivena.



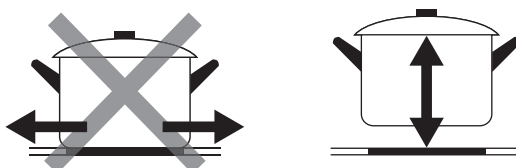
- Ne koristite posuđe za kuvanje sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenim dnom.



- Uverite se da je dno vašeg tiganja glatko, da stoji ravno uz staklo i da je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite tepsije čiji je prečnik veliki kao grafika izabrane zone. Koristeći lonac, nešto šira energija će se koristiti sa maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manji lonac, efikasnost bi mogla biti manja od očekivane. Ploča za kuvanje može da ne otkrije lonac manji od 140 mm. Uvek centrirajte posudu na zonu za kuvanje.



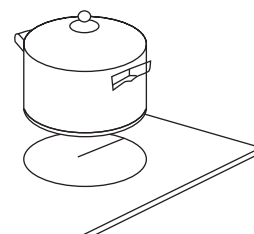
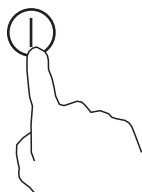
- Uvek podižite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte prevlačiti, jer mogu izgrebati staklo.



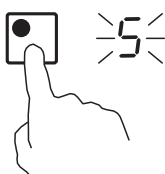
Kako se koristi

Počnite da kuvate

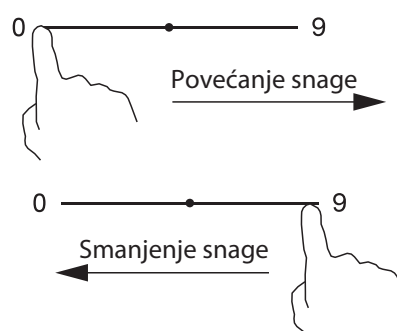
1. Dodirnite kontrolu za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja, zujalica se oglasi jednom, svi displeji pokazuju „–“ ili „–“, što ukazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u stanje pripravnosti.
2. Postavite odgovarajuću tepsiju na zonu za kuvanje koju želite da koristite.
 - Uverite se da su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.



3. Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja i indikator pored tastera će treptati



4. Izaberite postavku za toplotu dodirom na klizač
 - Ako ne odaberete temperaturu u roku od 1 minuta, indukciona ploča će se automatski isključiti. Moraćete ponovo da počnete od 1. koraka.
 - Možete da promenite temperaturu u bilo kom trenutku tokom kuvanja.



Ako ekran treperi naizmenično sa postavkom grejanja

To znači da:

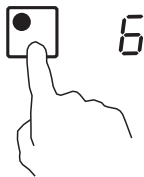
- niste stavili tiganj na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- tiganj koji koristite nije pogodan za indukciono kuvanje ili,
- tiganj je premali ili nije pravilno centriran na zoni za kuvanje.

Nema zagrevanja ako na zoni za kuvanje nema odgovarajućeg tiganja.

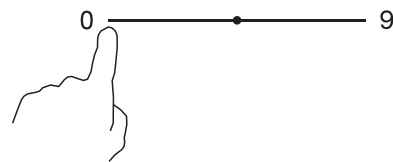
Ekran "  " će automatski nestati nakon 1 minuta ako na njega nije postavljena odgovarajuća posuda.

Završite kuvanje

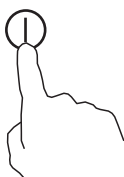
1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja koju želite da isključite.



2. Isključite zonu za kuvanje dodirivanjem klizača na „|“. Uverite se da ekran prikazuje „0“.



3. Isključite celu ploču za kuvanje dodirivanjem ON/OFF kontrole.



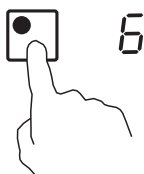
4. Čuvajte se vrućih površina
H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir. Nastaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu. Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije ako želite da zagrejte još tiganja, koristite ploču za kuvanje koja je još vruća.



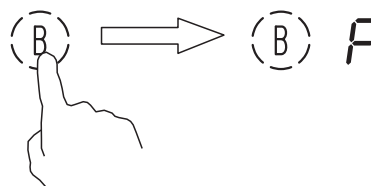
Korišćenje funkcije Pojačanje

Aktivirajte funkciju Pojačanje

1. Dodirivanje kontrole izbora zone grejanja.

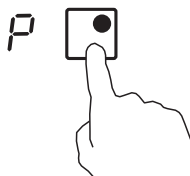


2. Dodirivanjem na kontrolu pojačavanja (B), indikator zone pokazuje „P“ i snaga dostiže maks.

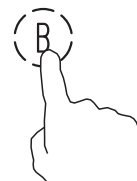


Otkazite funkciju Pojačanje

1. Dodirivanjem na kontrolu izbora zone grejanja želite da poništite funkciju pojačavanja.



2. Dodirivanjem na kontrolu „Pojačavanje“ (B) da biste otkazali funkciju pojačavanja, zona za kuvanje će se vratiti na prvobitnu postavku.



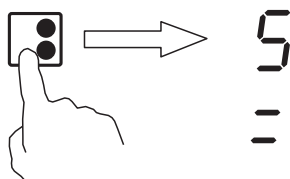
- Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Zona za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitna postavka grejanja jednaka 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

Fleksibilna Oblast

- Ova oblast se može koristiti kao jedna zona ili kao dve različite zone, u skladu sa potrebama kuvanja u bilo kom trenutku.
- Slobodni prostor se sastoji od dva nezavisna induktora koji se mogu zasebno kontrolisati.

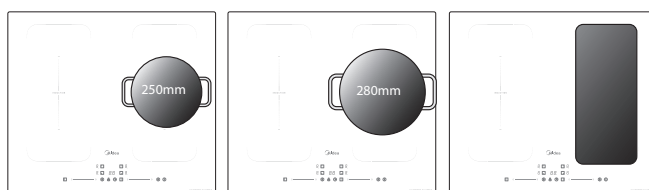
Kao velika zona

1. Da biste aktivirali slobodnu oblast kao jednu veliku zonu, dodirnite kontrolu fleksibilne oblasti.



2. Kao veliku zonu, predlažemo da se koristi na sledeći način:

Posuđe: Posuđe prečnika 250 mm ili 280 mm
(prihvatljive su kvadratne ili ovalne posude)

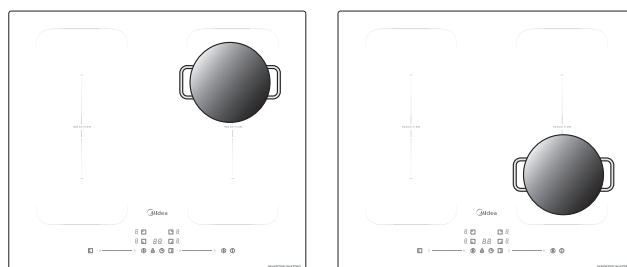


Ne preporučujemo druge radnje osim gore pomenute tri operacije jer to može uticati na zagrevanje uređaja.

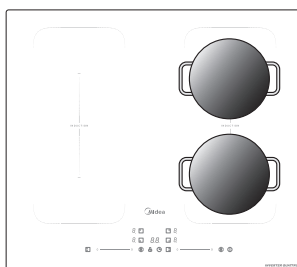
Kao dve nezavisne zone

Da biste koristili fleksibilnu oblast kao dve različite zone, možete imati dva izbora grejanja.

- (a) Stavite posudu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



- (b) Stavite dve posude na obe strane fleksibilne zone.



Objava:

Uverite se da je tiganj veći od 120 mm.

Zaključavanje kontrola

- Možete zaključati kontrole da biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su kontrole zaključane, sve kontrole osim ON/OFF kontrole su onemogućene.

Da zaključate kontrole

Dodirnite kontrolu za zaključavanje

Indikator tajmera će pokazati „Lo“

Za otključavanje kontrola

Dodirnite i zadržite kontrolu za zaključavanje neko vreme.

 Kada je ploča za kuvanje u zaključanom režimu, sve kontrole su onemogućene osim ON/OFF , uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću ON/OFF  kontrole u hitnim slučajevima, ali ćete je prvo otključati u sledećoj operaciji.

Kontrola tajmera

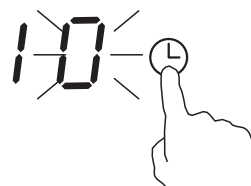
Tajmer možete koristiti na dva različita načina:

- a) Možete ga koristiti kao minutni podsetnik. U ovom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada istekne podešeno vreme.
- b) Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.
Tajmer maksimuma je 99 min.

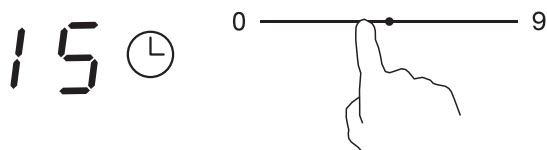
• Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

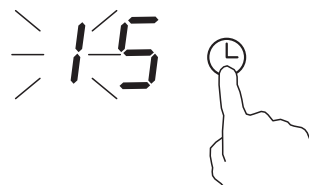
1. Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.
Napomena: možete koristiti podsetnik za minute, bar jedna zona mora biti aktivna.
2. Kontrola tajmera na dodir, „10“ će se prikazati na displeju tajmera. i "0" treperi.



3. Podesite vreme dodirom na klizač. (npr. 5)

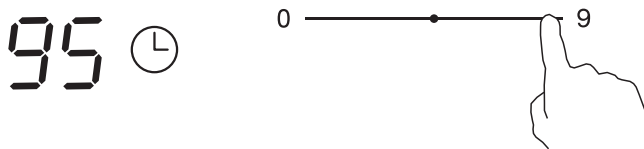


4. Ponovo dodirnite kontrolu tajmera, "1" će treptati.



SR

5. Podesite vreme dodirom na klizač (npr. 9), sada je tajmer koji ste postavili 95 minuta. Kada je vreme podešeno, odmah će početi da odbrojava. Ekran će pokazati preostalo vreme.



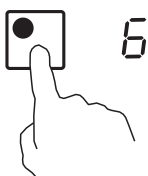
6. ujalica će se oglasiti 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje "--" kada se vreme podešavanja završi.



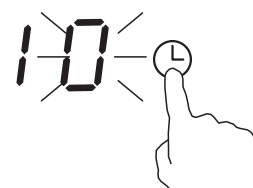
• Podešavanje tajmera za isključivanje jedne zone za kuvanje

Postavite jednu zonu

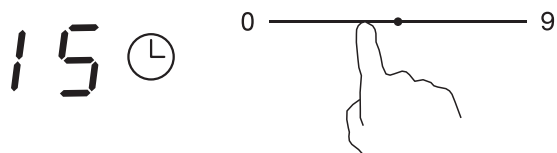
1. Dodirivanje kontrole za izbor zone grejanja za koju želite da podesite tajmer.



2. U kratkom vremenu, dodirna kontrola tajmera, „10“ će se prikazati na displeju tajmera i „0“ treperi.



3. Podesite vreme dodirom na klizač. (npr. 5)

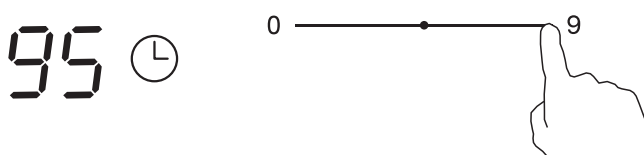


4. Ponovo dodirnite kontrolu tajmera, "1" će treptati.



SR

5. Podesite vreme dodirom na klizač (npr. 9), sada je tajmer koji ste postavili 95 minuta.



6. Kada je vreme podešeno, odmah će početi da odbrojava. Ekran će pokazati preostalo vreme. NAPOMENA: crvena tačka pored indikatora nivoa snage će zasvetleti označavajući da je zona izabrana.



7. Kada tajmer za kuvanje istekne, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.

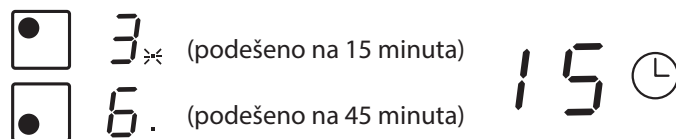


⚠ Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno bile uključene.

Slike prikazane iznad su samo za referencu, a konačni proizvod će preovladati.

postavite više zona:

- Koraci za podešavanje više zona su slični koracima za podešavanje jedne zone;
 - Kada podesite vreme za nekoliko zona za kuvanje istovremeno, uključene su decimalne tačke relevantnih zona za kuvanje. Prikaz minuta prikazuje min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.
- Prikazani kao dole:



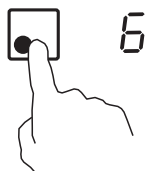
- Kada tajmer odbrojanja istekne, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treptati.
- Prikazano kao desno:



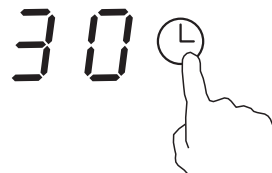
Dodirnite kontrolu izbora zone grejanja, odgovarajući tajmer će biti prikazan na indikatoru tajmera.

Otkazite tajmer

1. Dodirom na kontrolu izbora zone grejanja želite da poništite tajmer.



2. Dodirom na kontrolu tajmera, indikator treperi.



Dodirnite klizač da podesite tajmer na „00“, tajmer se poništava.

SR

Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je sigurnosna zaštitna funkcija za vašu indukcionu ploču. Isključuje se automatski ako ikada zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevana radna vremena za različite nivoe snage su prikazana u tabeli ispod:

Nivo snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se greje, a ploča za kuvanje se automatski isključi nakon 2 minuta.

 Ljudi sa pejsmejkerom treba da se konsultuju sa svojim lekarom pre upotrebe ove jedinice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Šta?	Kako?	Važno!
Svakodnevno zaprljanje na staklu (otisci prstiju, tragovi, mrlje koje ostavlja hrana ili razlivanje bez šećera na staklu)	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Nanesite sredstvo za čišćenje ploče za kuvanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i obrišite čistom krpom ili papirnim ubrusom. 4. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Kada je napajanje ploče za kuvanje isključeno, neće biti indikacije „vruće površine“, ali zona za kuvanje može i dalje biti vruća! Budite izuzetno oprezni. • Teška sredstva za čišćenje, neke najlonske čistače i gruba/abrazivna sredstva za čišćenje mogu izgrebati staklo. Uvek pročitajte etiketu da biste proverili da li je vaš čistač ili čistač odgovarajući. • Nikada ne ostavljajte ostatke od čišćenja na ploči za kuvanje: staklo može postati mrlje.
Ključanje vode, topi se i vrući šećer prospe po staklu	Odmah ih uklonite kriškom ribe, nožem ili strugačem za žilet koji je pogodan za indukcione staklene ploče za kuvanje, ali pazite na vruće površine za kuvanje: 1. Isključite napajanje ploče za kuvanje na zidu. 2. Držite sečivo ili pribor pod uglom od 30° i ostružite prljavštinu ili prolivenu površinu na hladnom delu ploče za kuvanje. 3. Očistite prljavštinu ili prosutu krpom ili papirni ubrus. 4. Sledite korake od 2 do 4 za „Svakodnevno zaprljanje stakla“ iznad.	• Uklonite mrlje koje su ostale od topljenja i slatke hrane ili preliivanja što je pre moguće. Ako ih ostavite da se ohlade na staklu, može biti teško ukloniti ili čak trajno oštetiti staklenu površinu. • Opasnost od posekotina: kada je zaštitni poklopac uvučen, sečivo u strugaču je oštro kao žilet. Koristite izuzetno pažljivo i uvek čuvajte bezbedno i van domašaja dece.
SR Preliivanje na kontrole na dodir	1. Isključite napajanje ploče za kuvanje. 2. Pokupite prosipanje 3. Obrišite područje kontrole dodirom čistim vlažnim sunđerom ili krpom. 4. Obrišite područje potpuno suvim papirnim ubrusom. 5. Ponovo uključite struju na ploču za kuvanje.	• Ploča za kuvanje može da se oglasi i da se sama isključi, a kontrole na dodir možda neće funkcionisati dok je na njima tečnost. Osigurajte da obrišete oblast kontrole osetljivih na dodir pre nego što ponovo pokrenete kuvanje.

OTKLANJANJE PROBLEMA

Prilikom rada vašeg uređaja može doći do grešaka i kvarova. Sledeće tabele sadrže moguće uzroke i napomene za rešavanje poruka o greškama ili kvarovima. Preporučuje se da pažljivo pročitate donju tabelu kako biste uštedeli svoje vreme i novac za pozivanje servisnog centra.

Problem	Mogući uzroci	Šta da radim
Indukciona ploča za kuvanje se ne može uključiti.	Nema struje.	Proverite da li je indukciona ploča za kuvanje priključena na napajanje i da je uključena. Proverite da li postoji nestanak struje u vašem domu ili oblasti. Ako ste sve proverili i problem i dalje postoji, pozovite kvalifikovanog tehničara.
Kontrole na dodir ne reaguju.	Kontrole su zaključane.	Otključajte kontrole. Pogledajte odeljak „Korišćenje indukcione ploče za kuvanje” za uputstva.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Možda postoji blagi sloj vode preko kontrola ili možda koristite vrh prsta kada dodirujete kontrole.	Uverite se da je oblast dodirne kontrole suva i koristite kuglicu prsta kada dodirujete kontrole.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Posuđe grubih ivica. Koriste se neodgovarajući abrazivni čistač ili proizvodi za čišćenje.	Koristite posuđe sa ravnim i glatkim dnom. Pogledajte „Izbor pravog posuđa za kuvanje”. Pogledajte „Nega i čišćenje”.
Kontrole na dodir su teške za rukovanje.	Ovo može biti uzrokovano konstrukcijom vašeg posuđa (slojevi različitih metala različito vibriraju).	Ovo je normalno za posuđe i ne ukazuje na grešku.
Indukciona ploča za kuvanje proizvodi tiho brujanje kada se koristi na visokoj temperaturi.	Ovo je uzrokovano tehnologijom indukcionog kuvanja.	Ovo je normalno, ali buka bi trebalo da se stiša ili potpuno nestane kada smanjite temperaturu.
Zvuk ventilatora koji dolazi iz indukcione ploče.	Ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcionu ploču za kuvanje se uključio da spreči pregrevanje elektronike. Može nastaviti da radi čak i nakon što isključite indukcionu ploču.	Ovo je normalno i ne treba ništa preduzeti. Ne isključujte napajanje indukcione ploče za kuvanje na zidu dok ventilator radi.
Posude se ne zagrevaju i pojavljuje se na displeju.	Indukciona ploča za kuvanje ne može da otkrije posudu jer nije pogodna za indukciono kuvanje. Indukciona ploča ne može da otkrije posudu jer je premala za zonu za kuvanje ili nije pravilno centrirana na njoj.	Koristite posuđe pogodno za indukciono kuvanje. Pogledajte odeljak „Izbor pravog posuđa za kuvanje”. Centrirajte posudu i uverite se da njeno dno odgovara veličini zone za kuvanje.
Indukciona ploča za kuvanje ili zona za kuvanje su se neočekivano isključili, čuje se ton i prikazuje se kod greške (obično naizmenično sa jednom ili dve cifre na displeju tajmera za kuvanje).	Tehnička greška.	Zabeležite slova i brojeve grešaka, isključite napajanje indukcione ploče na zidu i kontaktirajte kvalifikovanog tehničara.

SR

Prikaz i inspekcija grešaka

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena funkcijom samodijagnostike. Ovim testom tehničar je u mogućnosti da proveriti funkciju nekoliko komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče za kuvanje sa radne površine.

Rešavanje problema

1) Kod greške koji se javlja tokom korišćenja i rešenje;

Kod greške	Problem	Rešenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče -- prekid kola.	• Proverite vezu ili zamenite temperaturni senzor keramičke ploče.
E2	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče -- kratak spoj.	
Eb	Otkaz temperaturnog senzora keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	• Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati na normalu. • Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete jedinicu.
E4	Senzor temperature kvara IGBT --otvoreno kolo.	• Zamenite ploču za napajanje.
E5	Senzor temperature kvara IGBT --kratak spoj	
E6	Visoka temperatura IGBT.	• Sačekajte da se temperatura IGBT vrati u normalu. • Dodirnite dugme "ON/OFF" da ponovo pokrenete jedinicu. • Proverite da li ventilator radi glatko; ako nije, zamenite ventilator.
E7	Napon napajanja je ispod nazivnog napona.	• Proverite da li je napajanje normalno. • Uključite napajanje nakon što je napajanje normalno.
E8	Napon napajanja je iznad nazivnog napona.	
U1	Komunikacija greška.	• Ponovo umetnite vezu između ploče ekrana i ploče za napajanje. • Zamenite ploču za napajanje ili ploču ekrana.

2) Specifični kvar i rešenje

Neispravnost	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED ne svetli kada je jedinica uključena.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač dobro pričvršćen u utičnici i da li utičnica radi.	
	Neispravnost povezivanja dodatne ploče za napajanje i ploče ekrana.	Proverite vezu.	
	Dodatna strujna ploča je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Neki tasteri ne mogu da rade ili LED ekran nije normalan.	Ekran je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Dovod vazduha ili ventilacioni otvor mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi ujednačeno; ako to nije slučaj, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje iznenada prestaje tokom rada i na ekranu treperi „u“.	Vrsta tiganja je pogrešna.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite strujnu ploču.
	Prečnik lonca je premali.		
	Šporet se pregrejavao;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
Zone grejanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) bi prikazivale „u“.	Neispravnost povezivanja ploče za napajanje i ekran;	Sačekajte da se temperatura vrati u normalu. Pritisnite dugme “ON/OFF” da ponovo pokrenete jedinicu.	
	Ekran komunikacionog dela je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora ne zvuči normalno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Gore navedeno su prosuđivanje i inspekcija uobičajenih kvarova.

Nemojte sami da rastavljate jedinicu da biste izbegli bilo kakve opasnosti i oštećenja indukcione ploče za kuvanje.

SR

ZNAKOVI, AUTORSKA PRAVA I PRAVNA IZJAVA

 Midea logotip, slovni žigovi, trgovačko ime, robna marka i sve njihove verzije su vredna imovina kompanije Midea Grupe i/ili njenih filijala ("Midea"), na kojima Midea poseduje žigove, autorska prava i druga prava intelektualne svojine, kao i svu dobru volju proisteklu iz korišćenja bilo koji deo zaštitnog znaka Midea. Korišćenje žiga kompanije Midea u komercijalne svrhe bez prethodne pismene saglasnosti kompanije Midea može predstavljati povredu žiga ili nelojalnu konkurenciju u suprotnosti sa relevantnim zakonima.

Ovaj priručnik je kreirala kompanija Midea i kompanija Midea zadržava sva autorska prava. Nijedan entitet ili pojedinac ne može koristiti, umnožavati, modifikovati, distribuirati u celini ili delimično ovaj priručnik, ili pakovati ili prodavati sa drugim proizvodima bez prethodne pismene saglasnosti Midea.

Sve opisane funkcije i uputstva su bile ažurne u vreme štampanja ovog uputstva. Međutim, stvarni proizvod može da varira zbog poboljšanih funkcija i dizajna.

Informacije za kućne električne ploče za kuvanje

SR

	Simbol	Vrednost	Jedinica
Identifikacija modela	/	MC-IF7455J1CC-A	
Tip ploče za kuvanje	/	Ugrađena ploča za kuvanje	
Broj zona za kuvanje i/ili oblasti	/	2 oblasti	
Tehnologija grejanja (indukcione zone za kuvanje i oblasti za kuvanje, zračeće zone za kuvanje, čvrste ploče)	/	Indukcione zone za kuvanje	
Za kružne zone za kuvanje ili površinu: prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje, zaokružen na najbližih 5 mm	Ø	-	cm
Za zone za kuvanje koje nisu kružne ili površinu: prečnik korisne površine po električno grejanoj zoni za kuvanje ili oblasti, zaokružen na najbližih 5 mm	L W	Površina1:D: 39,0; Š: 18,0. Površina2:D: 39,0; Š: 18,0.	cm
Potrošnja energije za ploču za kuvanje izračunata po kg	EC electric cooking	Oblast 1: 184,3 Oblast 2: 185,9	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuvanje proračunata po kg	EC electric hob	185,1	Wh/kg

ODLAGANJE I RECIKLAŽA

Važna uputstva za životnu sredinu

Usklađenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpadnih proizvoda:

Ovaj proizvod je usklađen sa EU WEEE direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacioni simbol za otpadnu električnu i elektronsku opremu (WEEE).

Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom na kraju njegovog radnog veka. Korišćeni uređaj se mora vratiti na zvanično sabirno mesto za reciklažu električnih elektronskih uređaja. Da biste pronašli ove sisteme za prikupljanje, obratite se lokalnim vlastima ili prodavcu kod koga je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo ima važnu ulogu u obnavljanju i reciklaži starih uređaja. Odgovarajuće odlaganje iskorišćenog uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i ljudsko zdravlje.

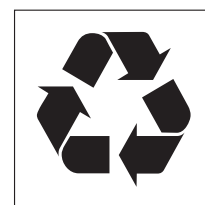


Usklađenost sa RoHS direktivom

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa direktivom EU RoHS (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

Informacije o paketu

Materijali za pakovanje proizvoda su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati u skladu sa našim nacionalnim propisima o životnoj sredini. Nemojte odlagati materijal za pakovanje zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta za sakupljanje ambalažnog materijala koja su odredile lokalne vlasti.



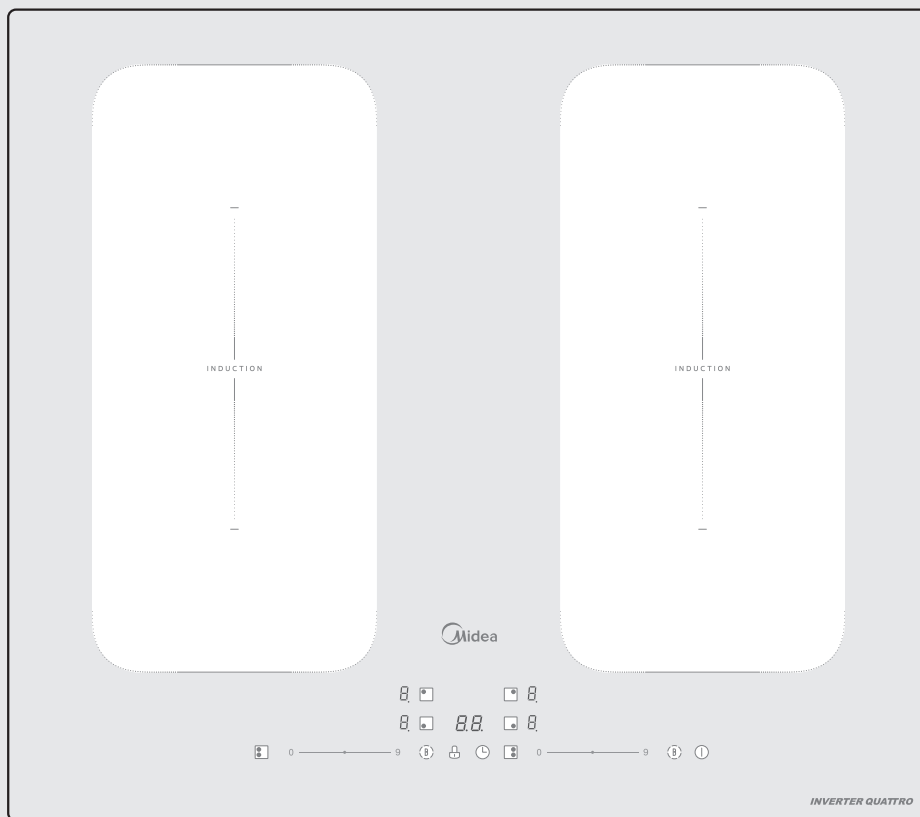
SR

OBAVEŠTENJE O ZAŠTITI PODATAKA

Za pružanje usluga ugovorenih sa kupcem, saglasni smo da ćemo se bez ograničenja pridržavati svih odredbi važećeg zakona o zaštiti podataka, u skladu sa ugovorenim zemljama u kojima će usluge biti isporučene klijentu, kao i, gde je primenjivo, Opšte uredbe EU o zaštiti podataka (GDPR).

Uopšteno govoreći, naša obrada podataka je da ispunimo našu obavezu prema ugovoru sa vama i iz bezbednosnih razloga proizvoda, da zaštitimo vaša prava u vezi sa garancijom i pitanjima registracije proizvoda. U nekim slučajevima, ali samo ako je obezbeđena odgovarajuća zaštita podataka, lični podaci se mogu preneti primaocima koji se nalaze izvan Evropskog ekonomskog prostora.

Dodatne informacije se daju na zahtev. Možete kontaktirati našeg službenika za zaštitu podataka putem **MideaDPO@midea.com**. Da biste ostvarili svoja prava, kao što je pravo na prigovor na obradu vašeg ličnog datuma u svrhe direktnog marketinga, kontaktirajte nas putem **MideaDPO@midea.com**. Da biste pronašli dodatne informacije, pratite QR kod.



SL

Indukcijska plošča

NAVODILA ZA UPORABO

MC-IF7455J1CC-A

Opozorila: Prosimo, da pred uporabo izdelka natančno preberete ta priročnik in shranite kopijo za poznejšo uporabo. Z namenom izboljšanja izdelka se lahko oblika in specifikacije kadar koli spremenijo brez predhodnega obvestila. Za več informacij se obrnite na proizvajalca ali prodajalca. Zgornji diagram služi le kot vodilo. Prosimo, upoštevajte dejanski videz izdelka kot normo.

ZAHVALNO PISMO

Cenimo, da ste izbrali Midea! Pred uporabo vašega novega izdelka Midea natančno preberite ta priročnik, da se prepričate, kako varno in odgovorno uporabljati vse njegove lastnosti in funkcije.

VSEBINA

ZAHVALNO PISMO	01
VARNOSTNA NAVODILA	02
SPECIFIKACIJE	07
PREGLED IZDELKA	08
VODNIK ZA HITRI ZAČETEK	10
MONTAŽA IZDELKA	12
NAVODILA ZA UPORABO	16
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	23
ODPRAVLJANJE TEŽAV	24
BLAGOVNE ZNAMKE, AVTORSKE PRAVICE IN PRAVNA IZJAVA	27
ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE	28
OBVESTILO O VARSTVU PODATKOV	29

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Naslednja varnostna navodila so namenjena zaščiti pred nepričakovanimi nevarnostmi ali škodo, ki je posledica uporabe naprave na nevaren ali nepravilen način. Da zagotovite varno delovanje, se prepričajte, da sta naprava in njena embalaža ob prejemu v dobrem stanju. Če odkrijete kakršno koli škodo, se obrnite na trgovca ali trgovca na drobno. Upoštevajte, da so spremembe ali dodatki na napravi prepovedani zaradi varnostnih razlogov. Nenamerna uporaba lahko povzroči tveganje in izgubo garancijskih zahtevkov.

Razlaga simbolov



Nevarnost

Ta simbol ljudi opozarja na možnost izjemno vnetljivega plina, ki ogroža njihova življenja ali zdravje.



Opozorilo na električno napetost

Ta simbol opozarja, da obstaja napetostna nevarnost za življenje in zdravje ljudi.



Opozorilo

Opozorilna beseda označuje nevarnost srednjega tveganja, ki lahko povzroči smrt ali hude poškodbe, če se ne upošteva.



Previdnost

Opozorilna beseda označuje nevarnost majhnega tveganja, ki lahko povzroči blage do zmerne poškodbe, če se ji ne izognete.



Pozor

Opozorilna beseda označuje pomembne informacije (npr. materialna škoda), ne pa nevarnosti.



Upoštevajte navodila

Ta simbol pomeni, da sme to napravo vzdrževati in upravljati samo serviser v skladu z navodili za uporabo.

SL

Pred uporabo ali zagonom enote temeljito preberite ta navodila za uporabo in jih shranite pri roki za poznejšo uporabo na mestu namestitve ali enoti!

Varnostna opozorila

Vašo varnost jemljemo zelo resno. Pred uporabo vaše peči preberite te informacije.

Namestitev

Nevarnost električnega udara

- Vaša varnost nam je pomembna. Preden začnete uporabljati kuhalno ploščo, preberite te informacije. Pred kakršnimi koli popravili ali vzdrževanjem naprave, jo izključite iz električnega omrežja.
- Povezava z zanesljivim ozemljitvenim sistemom je nujna in bistvena.
- Samo pooblaščen električar sme spreminjati gospodinjski električni sistem.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt ali električni udar.

Nevarnost ureza

- Robovi plošče so ostri, zato bodite previdni.
- Če ste neprevidni, lahko dobite ureznine ali poškodbe.

Pomembna varnostna navodila

- Pred namestitvijo ali uporabo te opreme preberite ta navodila.
- Na to napravo nikoli ne smete postaviti predmetov ali vnetljivih materialov.
- To bi vam lahko prihranilo stroške namestitve, zato vas prosimo, da te podatke posredujete osebi, ki namešča napravo.
- Ta naprava mora biti nameščena v skladu s temi navodili za namestitev, da preprečite nevarnost.
- Ta element lahko namesti in ozemlji samo oseba, ki je ustrezno usposobljena.
- Ta naprava mora biti priključena na tokokrog z ločilnim stikalom, ki omogoča popoln izklop napajanja.
- Morebitne garancije ali zahtevke glede odgovornosti lahko izničite zaradi nepravilne namestitve aparata.
- Te naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, senzorične ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če jih nekdo, ki je odgovoren za njihovo varnost, nadzoruje ali jim daje navodila, kako upravljajte aparat. Pomembno je, da pazite na otroke, da se ne igrajo z aparatom.

SL

- Da preprečite nevarnost, mora napajalni kabel zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali druga ustrezno pooblaščen oseba, če je poškodovan.
- Otroci, stari osem let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi in se zavedajo, tveganja.
Naprava ni namenjena za igranje otrok. Otroci naj ne opravljajo vzdrževalnih del ali čiščenja sami brez nadzora odrasle osebe.
- Opozorilo: Če je površina razpokana, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara, pri površinah kuhalne plošče iz steklokeramičnih ali podobnih materialov, ki ščitijo dele pod napetostjo.
- Parnega čistilnika ne smete uporabljati.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo z njenim krmiljenjem in se ne zanašajte na detektor posode.
- Naprava ni namenjena upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nevarnost požara: ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- POZOR: Postopek kuhanja je potrebno nadzorovati. Kratkotrajni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.
OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
- OPOZORILO: Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
- SL Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar.
NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak izklopite napravo in nato pokrijte plamen, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
POZOR: Postopek kuhanja je potrebno nadzorovati. Kratkotrajni proces kuhanja je treba nenehno nadzorovati.
Nevarnost požara: ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite za kuhalne plošče, ki so bile vključene v napravo ali tiste, ki jih je izdelal proizvajalec kuhalne naprave in/ali so navedene v uporabniškem priročniku, kot je primerno.
Pri nepravilni uporabi varoval lahko pride do nesreč.

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na zlomljeni ali razpokani kuhalni plošči. Če se površina kuhalne plošče zlomi ali počí, aparat takoj izključite iz električnega omrežja (stensko stikalo) in se obrnite na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite kuhalno ploščo ob steni.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči električni udar ali smrt.

Nevarnost za zdravje

- Ta naprava je skladna z elektromagnetnimi varnostnimi standardi.
- Vendar se morajo osebe s srčnimi spodbujevalniki ali drugimi električnimi vsadki (kot so insulinske črpalke) pred uporabo te naprave posvetovati s svojim zdravnikom ali proizvajalcem vsadkov, da se prepričajo, da elektromagnetno polje ne bo vplivalo na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči smrt.

Nevarnost vroče površine

- Med uporabo se bodo dostopni deli te naprave tako segreli, da lahko povzročijo opekline.
- Ne dovolite, da bi vaše telo, oblačila ali kateri koli predmet, razen primerne kuhinjske posode, v stiku z indukcijskim kozarcem, dokler se površina ne ohladi.
- Držite otroke proč.
- Ročaji ponve so lahko vroči na dotik. Prepričajte se, da ročaji ponve ne visijo nad drugimi vklopljenimi kuhališči. Ročaje hranite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje tega nasveta lahko povzroči opekline in oparine.

SL

Nevarnost ureza

- Kot britev ostro rezilo strgala kuhalne plošče je izpostavljeno, ko varnostni pokrov umaknete. Uporabljajte izjemno previdno in vedno shranjujte varno ter izven dosega otrok.
- Neupoštevanje previdnosti lahko povzroči poškodbe ali ureznine.

Pomembna varnostna navodila

- Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora. Prevretje povzroči kajenje in razlitje maščobe, ki se lahko vname.
- Aparata nikoli ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za shranjevanje.

- Na napravi nikoli ne puščajte predmetov ali pripomočkov.
- V bližino naprave ne postavljajte ali puščajte magnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, MP3 predvajalnikov), saj lahko nanje vpliva njeno elektromagnetno polje.
- Naprave nikoli ne uporabljajte za segrevanje ali ogrevanje prostora.
- Po uporabi vedno izklopite kuhališča in kuhalno ploščo, kot je opisano v tem priročniku (tj. z upravljanjem na dotik).
- Ne zanašajte se na funkcijo zaznavanja posode, da bo izklopila kuhalna polja, ko odstranite posodo.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napravo ali sedeli, stali ali plezali nanjo.
- Predmetov, ki so zanimivi za otroke, ne shranjujte v omarah nad napravo.

Otroci, ki plezajo na kuhalno ploščo, se lahko resno poškodujejo.

- Ne puščajte otrok samih ali brez nadzora v prostoru, kjer je naprava v uporabi.
- Otroci ali osebe s posebnimi potrebami, ki omejuje njihovo zmožnost uporabe aparata, morajo imeti odgovorno in usposobljeno osebo, ki jih bo poučila o njegovi uporabi. Inštruktor se mora prepričati, da lahko napravo uporablja brez nevarnosti zase ali okolico.
- Ne popravljajte ali zamenjajte nobenega dela naprave, razen če je to posebej priporočeno v priročniku. Vse ostale servise mora opraviti usposobljen tehnik.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte ali spuščajte težkih predmetov.
- Ne stojte na kuhalni plošči.
- Ne uporabljajte ponev z nazobčanimi robovi in ne vlecite ponev po površini indukcijskega stekla, saj lahko s tem opraskate steklo.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte gobastih gobic ali drugih grobih abrazivnih čistilnih sredstev, saj lahko opraskajo indukcijsko steklo.
- Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so: -v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; -na kmetijah; -pri strankah v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; -v okoljih tipa postelja in zajtrk.
- **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo držati stran, razen če so pod stalnim nadzorom.

Čestitamo vam ob nakupu vaše nove indukcijske kuhalne plošče.

Priporočamo, da nekaj časa preberete ta navodila/priročnik za namestitev, da boste v celoti razumeli, kako ga pravilno namestiti in uporabljati.

Za namestitev preberite razdelek o namestitvi.

Pred uporabo natančno preberite vsa varnostna navodila in shranite ta navodila/priročnik za namestitev za prihodnjo uporabo.

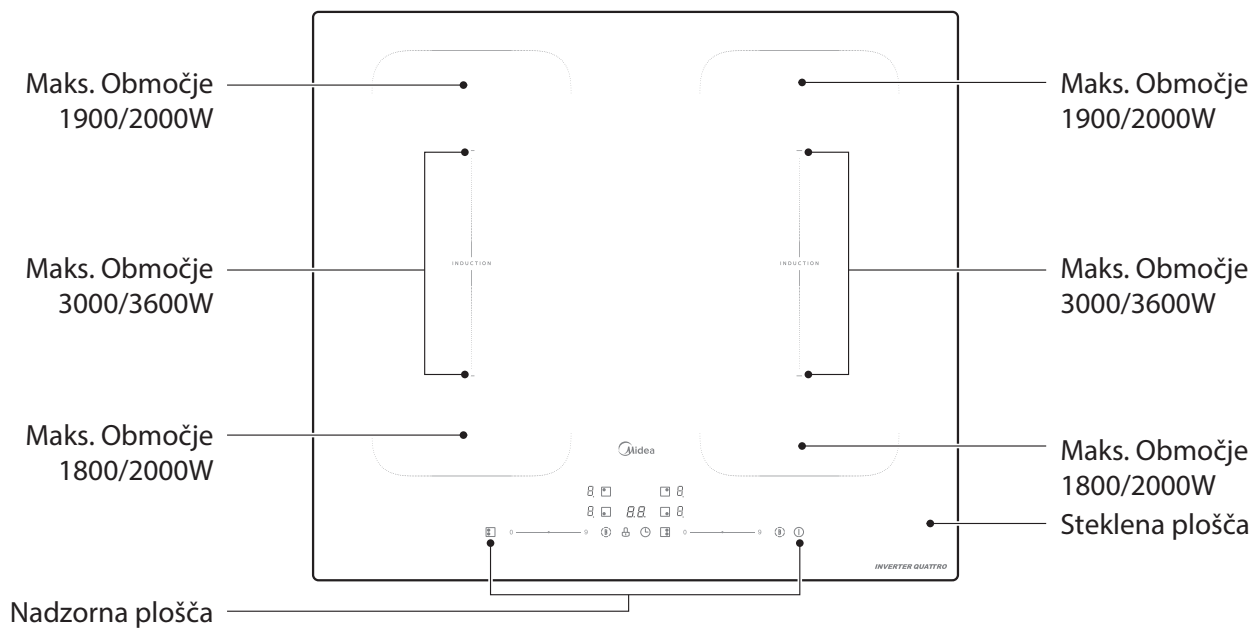
SPECIFIKACIJE

Kuhalna plošča	MC-IF7455J1CC-A
Kuhalna območja	4 cone
Napajalna napetost	220-240V~ 50Hz ali 60Hz
Inštalirana električna energija	7400W
Velikost izdelka D × Š × V (mm)	590X520X62
Vgradne mere A×B (mm)	560X490

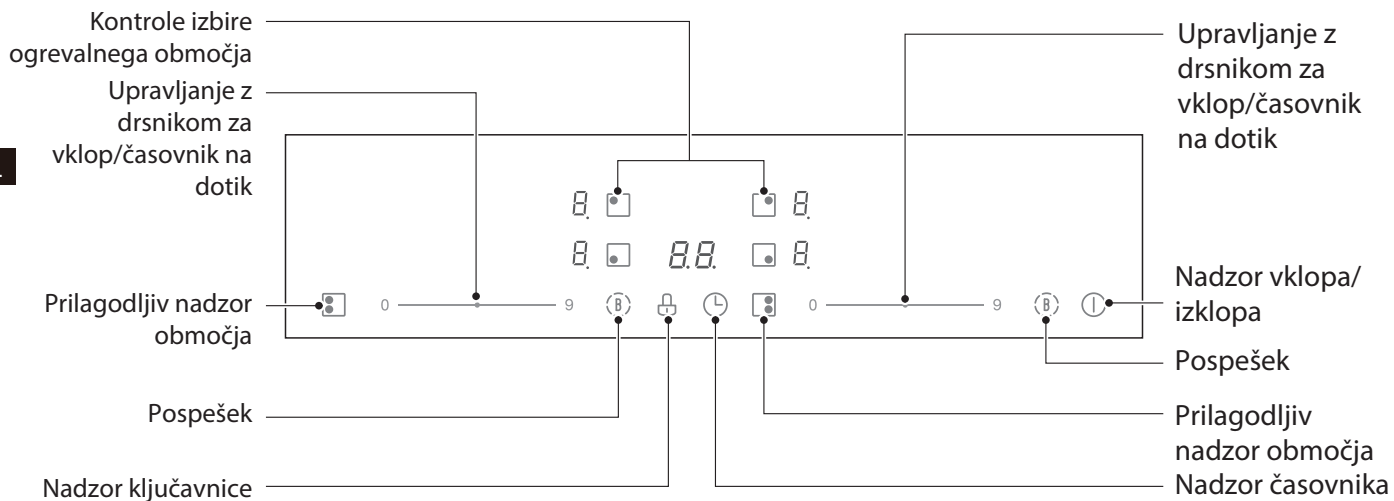
Teža in mere so približne. Ker si nenehno prizadevamo izboljšati svoje izdelke, lahko spremenimo specifikacije in dizajn brez predhodnega obvestila.

PREGLED IZDELKA

Pogled od zgoraj



Nadzorna plošča

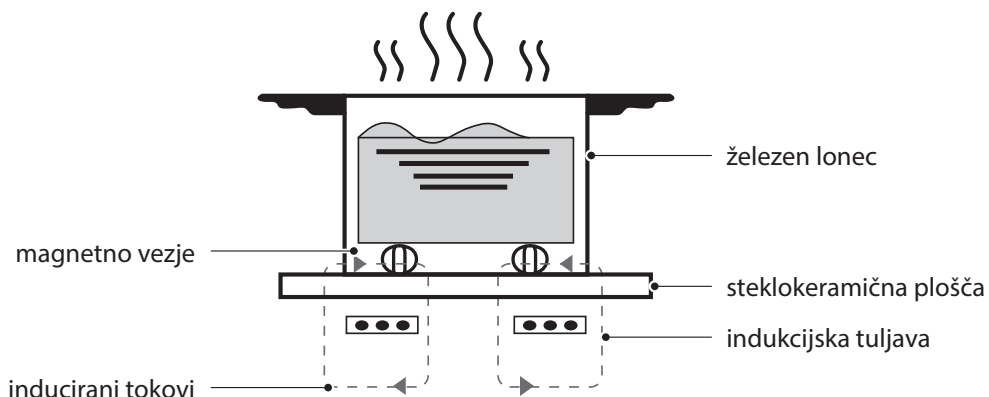


OPOMBA

Vse slike v tem priročniku so samo za razlago. Vsako neskladje med resničnim predmet in ilustracija na risbi morata biti predmet resničnega subjekta.

Delovna teorija

Inovativna, varna, stroškovno učinkovita in učinkovita metoda kuhanja je indukcijsko kuhanje. Namesto posrednega segrevanja steklene površine ustvarja toploto v posodi neposredno z elektromagnetnimi vibracijami. Ponev postopoma segreva steklo, zato se segreva.



Pred uporabo vaše nove indukcijske kuhalne plošče

- Preberite ta priročnik in bodite pozorni na razdelek »Varnostna opozorila«.
- Odstranite vso zaščitno folijo, ki jo ima vaša indukcijska kuhalna plošča.

VODNIK ZA HITRI ZAČETEK

 Pri cvrtju bodite previdni, saj se maščoba in olje hitro segrejeta, še posebej, če uporabljate PowerBoost. Maščoba in olje se pri zelo visokih temperaturah spontano vnameta, kar predstavlja veliko nevarnost požara.

Nasveti za kuhanje

- Temperaturo znižajte, ko obrok zavre.
- Z zadrževanjem toplote bo uporaba pokrova skrajšala čas kuhanja in prihranila energijo.
- Da skrajšate čas kuhanja, uporabite manj tekočine ali maščobe.
- Pečico segrejte na visoko temperaturo in jo znižajte, ko je jed dobro segreta.

Kuhanje riža

- Dušenje poteka pri temperaturi okoli 85°C, kar je pod vreliščem, ko se mehurčki le občasno dvigajo na površino tekočine za kuhanje. Ker se okusi razvijejo brez prekuhanosti hrane, je to skrivnost odličnih juh in mehkih enolončnic.
- Nekatera dela, kot je kuhanje riža z absorpcijsko metodo, lahko zahtevajo temperaturo, višjo od najnižje nastavitve, da se zagotovi, da je hrana ustrezno kuhana v potrebnem času. Tudi omake na osnovi jajc in z moko zgoščene kuhajte pod temperaturo vrelišča.

Pečen zrezek

Za peko sočnih in okusnih zrezkov:

1. Pred kuhanjem meso pustite stati na sobni temperaturi približno 20 minut.
2. Segrejte ponev z gosto podlago.
3. Obe strani zrezka namažite z oljem. Ko v segreto ponev dodamo malo olja, nanjo položimo meso.
4. Med peko meso samo enkrat obrnite. Debelina zrezka in stopnja pečenosti, ki jo želite, določata natančen čas pečenja. Obstaja potencialni razpon od 2 do 8 minut za vsako stran. Če želite določiti stopnjo pečenosti, pritisnite na zrezek; težje se zdi, bolj je opravljeno.
5. Pred serviranjem zrezek nekaj minut pustite na toplem krožniku, da se zmehča in sprosti.

SL

Za cvrtje z mešanjem

1. Izberite indukcijsko združljiv ploščati vok ali veliko ponev za cvrtje.
2. Pripravite vse potrebne komponente in orodja. Cvrtje mora biti hitro. Ko pripravljate velike količine hrane, jo kuhajte v več manjših serijah.
3. Dodajte dve žlički olja in na hitro segrejte ponev.
4. Ko je meso pečeno, ga odstavite in hranite na toplem.
5. Zelenjavo dobro prepražite. Zmanjšajte toploto na kuhališču, ko so vroče, a še vedno hrustljave. Vrnite meso v ponev in dodajte svojo omako.
6. Sestavine nežno premešajte, da se segrejejo.
7. Postrezite takoj.

Odkrivanje majhnih predmetov

V primeru, da na kuhalni plošči ostane manjši predmet, kot je nož, vilice ali ključ, na primer aluminijasta ponev, ki ni prave velikosti, ali kateri koli drug manjši predmet, se kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. po eni minuti. Še dodatno minuto bo ventilator še naprej cvrel indukcijsko kuhalno ploščo.

Nastavitve toplote

Te konfiguracije so le predlogi. Količina, ki jo kuhate, in vaša posoda sta dve od številnih spremenljivk, ki določata natančno nastavitev. Preizkusite več nastavitev na indukcijski kuhalni plošči, da vidite, kaj vam najbolj ustreza.

Nastavitev toplote	Primernost
1 - 2	• občutljivo segrevanje za majhne količine hrane • topljenje čokolade, masla in živil, ki se hitro zažgejo • rahlo dušenje • počasno segrevanje
3 - 4	• dogrevanje • hitro vretje • kuhanje riža
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• dušenje • kuhanje testenin
9	• praženje • žganje • segrevanje juhe do vrenja • vrelo vodo

SL

MONTAŽA IZDELKA

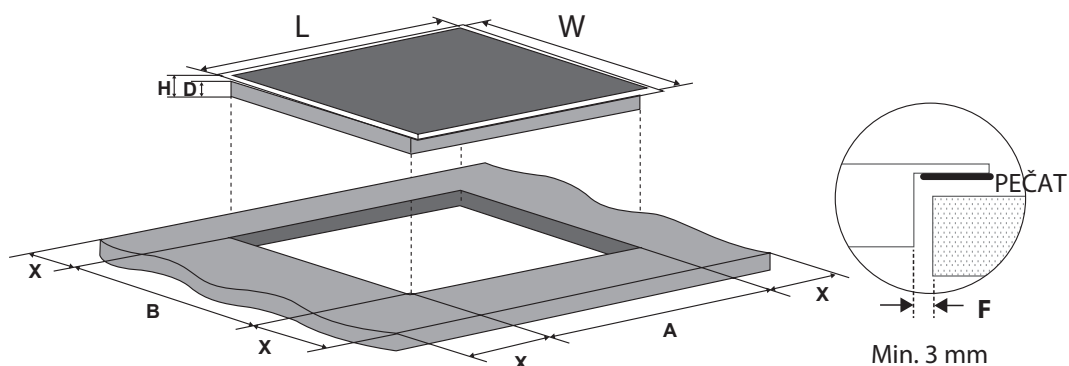
Izbira opreme za namestitev

Izrežite delovno površino v skladu z velikostmi, prikazanimi na risbi.

Za namen vgradnje in uporabe mora biti okoli luknje najmanj 5 cm prostora.

Prepričajte se, da je debelina delovne površine najmanj 30 mm. Izberite toplotno odporen in izoliran material za delovno površino (les in podoben vlaknast ali higroskopski material se ne sme uporabljati kot material za delovno površino, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplotno sevanje iz kuhalne plošče. Kot je prikazano spodaj:

! Opomba: Varnostna razdalja med stranicami kuhalne plošče in notranjimi površinami delovne plošče mora biti najmanj 3 mm.

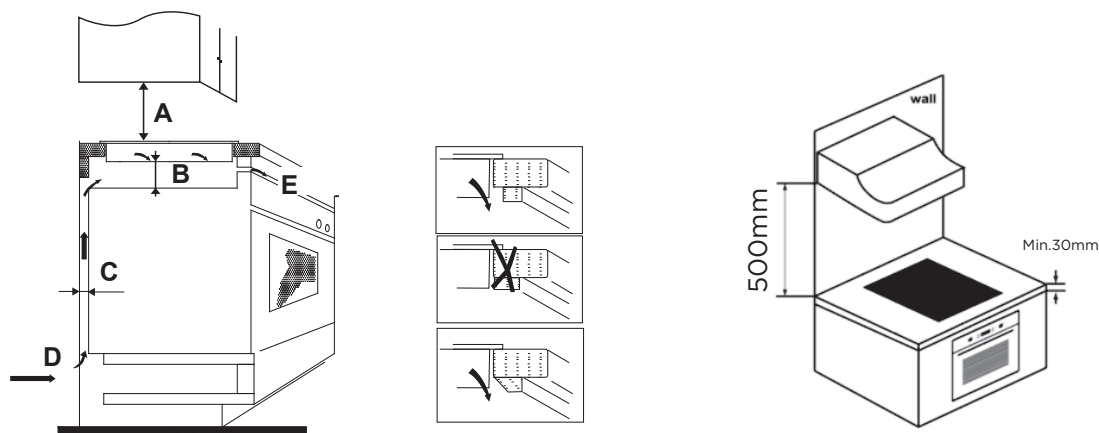


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

SL

V vsakem primeru se prepričajte, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračena in da dovod in izhod zraka nista blokirana. Prepričajte se, da indukcijska kuhalna plošča deluje dobro. Kot je prikazano spodaj

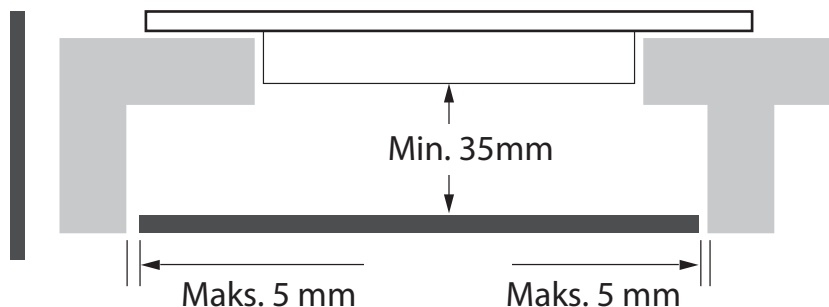
! Opomba: Varnostna razdalja med kuhalno ploščo in omaro nad kuhalno ploščo mora biti najmanj 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Dovod zraka	Izhod zraka 5 mm

OPOZORILO: Zagotavljanje Ustrezna ventilacija

Prepričajte se, da je indukcijska kuhalna plošča dobro prezračevana in da dovod in odvod zraka nista blokirana. Da bi se izognili nenamernemu dotiku pregretega dna kuhalne plošče ali nepredvidenemu električnemu udaru med delom, je treba lesen vložek, pritrjen z vijaki, namestiti na razdalji najmanj 50 mm od dna kuhalne plošče. Sledi spodnje zahteve.



- ⚠ Na zunanji strani kuhalne plošče so prezračevalne odprtine. MORAŠ zagotoviti, da te luknje niso blokirane s strani delovno ploščo, ko ti postavite kuhalno ploščo v položaj.
- ⚠ Zavedajte se, da mora biti lepilo, s katerim se plastika ali leseni material spoji na pohištvo, odporno na temperaturo, ki ni nižja od 150°C, da preprečite odlepitev obloge.
- Zadnja stena, sosednje in okoliške površine morajo zato prenesti temperaturo 90°C.

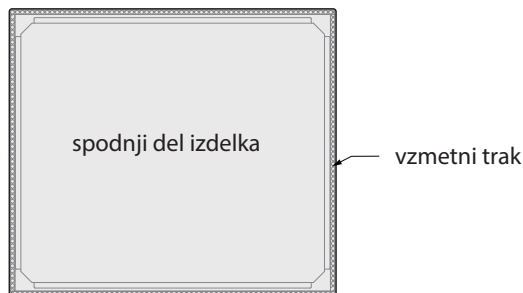
Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte, da

- Delovna površina je kvadratna in ravna in noben strukturni člen ne moti prostorskih potreb.
- Delovna površina je izdelana iz toplotno odpornega in izoliranega materiala.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad pečico, ima pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev bo v skladu z vsemi zahtevami glede dovoljenosti ter veljavnimi standardi in predpisi.
- Ustrezno ločilno stikalo, ki zagotavlja popoln odklop od omrežnega napajanja, je vključeno v trajno ožičenje, nameščeno in nameščeno tako, da je v skladu z lokalnimi pravili in predpisi o ožičenju.
- Ločilno stikalo mora biti odobrenega tipa in zagotavljati 3 mm zračno režo med kontakti v vseh polih (ali v vseh aktivnih [faznih] vodnikih, če lokalna pravila za ožičenje dovoljujejo to spremembo zahtev).
- Izolirno stikalo bo uporabniku zlahka dostopno z nameščeno kuhalno ploščo.
- Če ste v dvomih glede namestitve, se obrnite na lokalne gradbene organe in podzakonske predpise.
- Za stenske površine, ki obkrožajo kuhalno ploščo, uporabite zaključne obloge, odporne na vročino in enostavne za čiščenje (kot so keramične ploščice).

SL

Pred namestitvijo na delovno mizo je potrebno tesnilni trak prilepiti na zadnjo stran steklene plošče :

- Celoten stroj obrnite na zadnjo stran steklene plošče;
- Vzemite gobasti trak iz samotesnilne vrečke in natrgajte dvostransko lepilo na zadnji strani gobastega traku;
- Gobasti trak nalepite na zadnjo stran steklene plošče.
- Gobasti trak ne sme presegati roba steklene plošče.



Po namestitvi kuhalne plošče se prepričajte, da

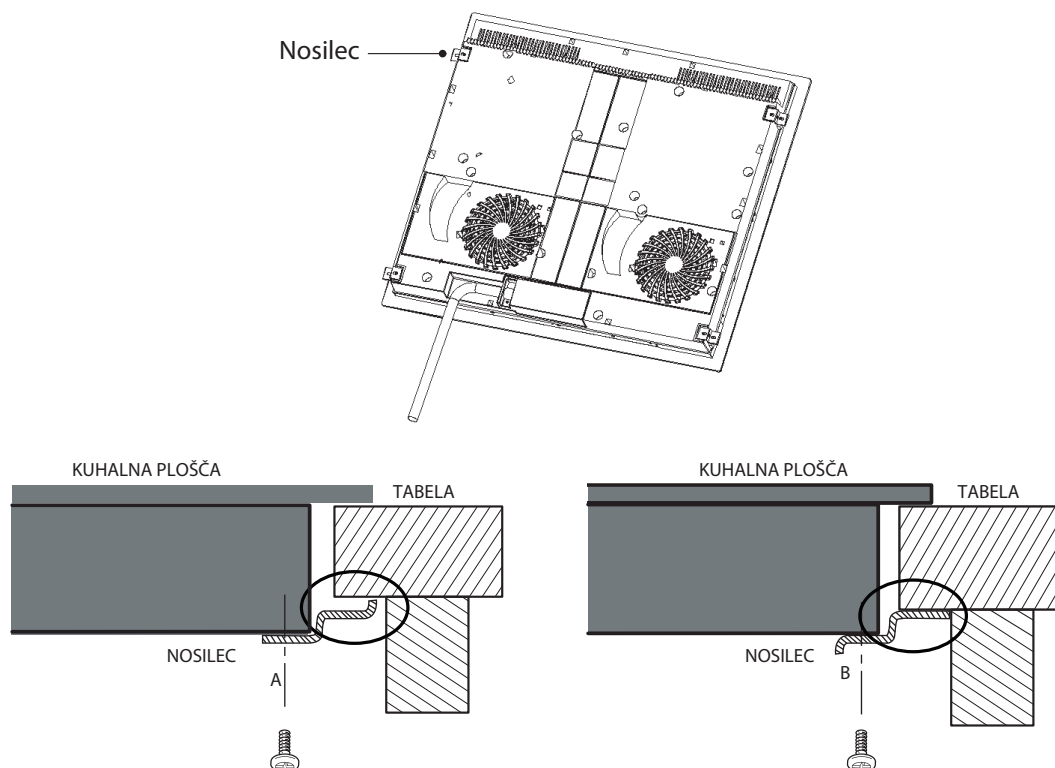
- Napajalni kabel ni dostopen skozi vrata omare ali predale.
- Zagotovljen je ustrezen pretok svežega zraka od zunaj omare do dna kuhalne plošče.
- Če je kuhalna plošča nameščena nad predalom ali omarnim prostorom, je toplotno zaščitna pregrada nameščena pod dnom kuhalne plošče.
- Izolacijsko stikalo je lahko dostopno stranki.

Preden poiščete pritrdilne nosilce

Napravo postavite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne uporabljajte sile na upravljalne elemente, ki štrlijo iz kuhalne plošče.

Prilagoditev položaja nosilca

Po namestitvi kuhalno ploščo pritrdite na delovno površino z vijalnimi nosilci na dnu kuhalne plošče (glejte sliko). Prilagodite položaj nosilca, da bo ustrezal različni debelini mizne plošče.



SL

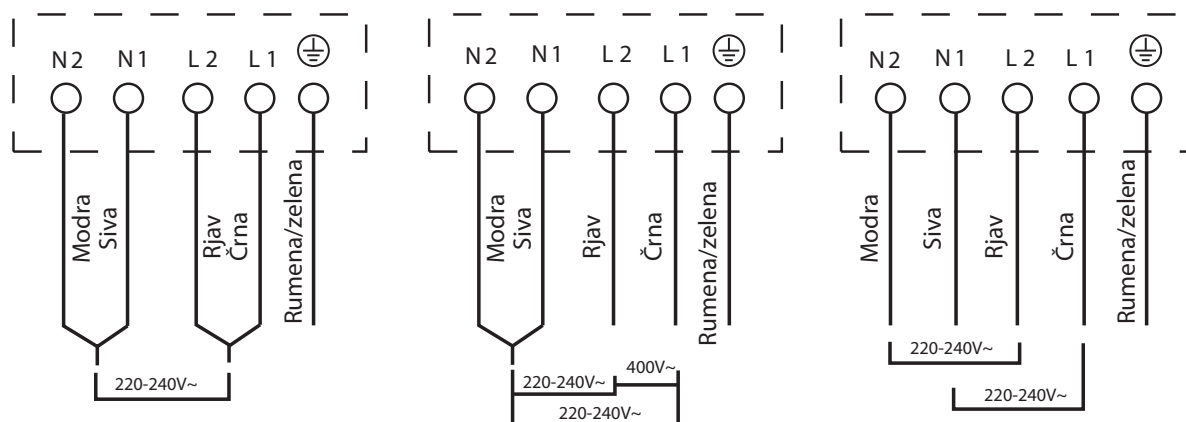
 V nobenem primeru se nosilci po namestitvi ne smejo dotikati notranjih površin delovne plošče (glejte sliko) .

Opozorila

1. Indukcijsko kuhalno ploščo mora namestiti usposobljeno osebje ali tehnik. Na voljo imamo strokovnjake. Nikoli ne izvajajte operacije sami.
2. Kuhalne plošče ne namestite neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, saj lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhalne plošče.
3. Indukcijska kuhalna plošča mora biti nameščena tako, da je mogoče zagotoviti boljše toplotno sevanje za večjo zanesljivost.
4. Stena in območje inducirane ogrevanja nad površino mize morata prenesti vročino.
5. Da bi se izognili poškodbam, morata biti sloj sendviča in lepilo odporna na vročino.
6. Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Priključitev kuhalne plošče na električno omrežje

- ⚠ To kuhavno ploščo sme na električno omrežje priključiti samo ustrezno usposobljeno osebje.
- Pred priključitvijo kuhalne plošče na električno omrežje preverite, ali:
1. Domača napeljava je primerna za moč kuhalne plošče.
 2. Napetost ustreza vrednosti, navedeni na tipski ploščici
 3. Odseki napajalnega kabla lahko prenesejo obremenitev, navedeno na tipski ploščici.
- Za priključitev kuhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev, reduktorjev ali razvejevalnih naprav, ker lahko povzročijo pregrevanje in požar.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih delov in mora biti nameščen tako, da njegova temperatura na nobeni točki ne bo presegla 75°C.
- ⚠ Pri električarju preverite, ali je sistem domače napeljave primeren brez sprememb.
- Kakršne koli spremembe sme opraviti samo usposobljen električar.



- Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora operacijo izvesti poprodajni agent z namenskim orodjem, da se izognete morebitnim nesrečam.
- Če je naprava priključena neposredno na električno omrežje, mora biti nameščen vsepolni odklopnik z najmanjšo odprtino 3 mm med kontakti.
- Monter mora zagotoviti, da je električna povezava pravilno izvedena in da je v skladu z varnostnimi predpisi.
- Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.
- Kabel morajo redno preverjati in zamenjati samo pooblaščen tehniki.

- ⚠ Spodnja površina in napajalni kabel kuhalne plošče po namestitvi nista dostopna.

NAVODILA ZA UPORABO

Dotaknite se kontrolnikov

- Kontrolniki se odzivajo na dotik, zato vam ni treba pritiskati.
- Uporabite kroglico prsta, ne njegove konice.
- Vsakič, ko je dotik registriran, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so kontrolniki vedno čisti, suhi in da jih ne prekriva noben predmet (npr. posoda ali krpa). Celo tanek sloj vode lahko oteži upravljanje krmilnikov.

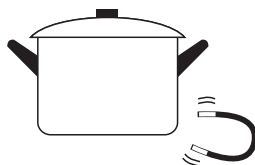


Izbira prave posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Poiščite simbol indukcije na embalaži ali na dnu posode.
- Ali je vaša posoda primerna, lahko preverite z magnetnim testom. Premaknite magnet proti dnu pekača. Če se privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V ponev, ki jo želite preveriti, nalijte nekaj vode.
 2. Če  na zaslonu ne utripa in voda se segreva, posoda je primerna.
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in fajansa.

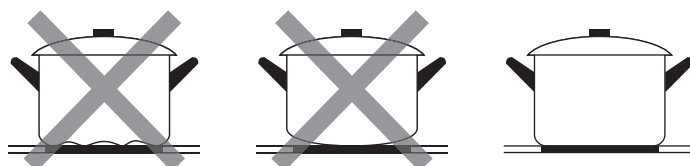
SL



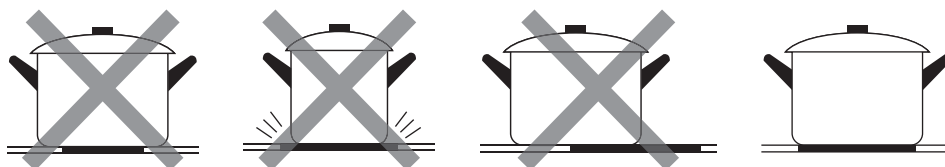
- Če feromagnetni del le delno pokriva dno posode, se bo segrel le feromagnetni del, preostali del dna pa morda ne bo segrel dovolj temperature za kuhanje.
- Če feromagnetno območje ni homogeno, ampak vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.
- Če je dno posode podobno spodnjim slikam, posoda morda ne bo zaznana.



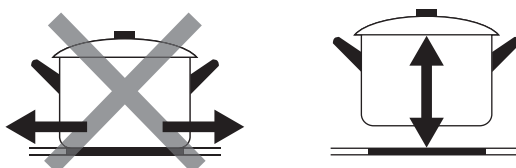
- Ne uporabljajte posode z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



- Prepričajte se, da je dno vaše posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite ponve, katerih premer je tako velik, kot je prikazano na grafiki izbranega območja. Z uporabo lonca bo nekoliko širša energija uporabljena z največjo učinkovitostjo. Če uporabljate manjši lonec, je učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Kuhalna plošča morda ne bi zaznala posode, manjše od 140 mm. Ponev vedno postavite na sredino kuhališča.



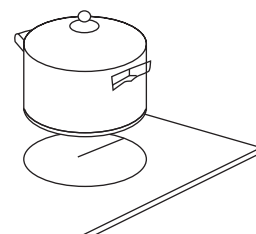
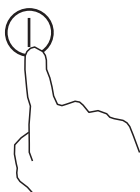
- Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsite, sicer lahko opraskajo steklo.



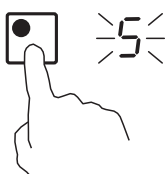
Kako uporabiti

Začni kuhati

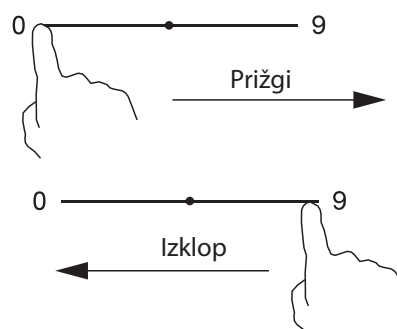
1. Dotaknite se gumba za vklop/izklop. Po vklopu brenčalo enkrat zapiska, vsi zasloni prikazujejo " – " ali " – – ", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti.
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.
 - Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.



3. Če se dotaknete gumba za izbiro ogrevalnega območja, bo utripal indikator poleg tipke



4. Z dotikom drsnika izberite nastavitev toplote
 - Če v 1 minuti ne izberete stopnje kuhanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Znova boste morali začeti pri 1. koraku.
 - Nastavitev toplote lahko kadar koli spremenite med kuhanjem.



Če zaslon izmenično utripa z nastavitvijo kuhanja

This means that:

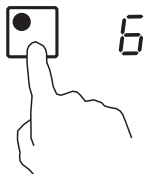
- posode niste postavili na pravilno kuhališče ali
- ponev, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje oz.
- posoda je premajhna ali ni pravilno na sredini kuhališča.

Do segrevanja ne pride, če na kuhališču ni ustrezne posode.

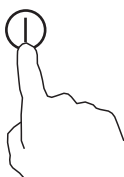
Zaslon " " samodejno izgine po 1 minuti, če nanj ne postavite ustrezne posode.

Končaj kuhanje

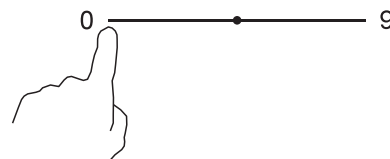
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite izklopiti.



3. Celotno kuhhalno ploščo izklopite tako, da se dotaknete gumba VKLOP/IZKLOP.



2. Izklopite kuhališče tako, da se drsnika dotaknete na "0". Prepričajte se, da zaslon kaže "0"



4. Pazite se vročih površin
H bo pokazal, katero kuhališče je vroče na dotik. Izginil bo, ko se površina ohladi na varno temperaturo.
Lahko se uporablja tudi kot funkcija za varčevanje z energijo, če želite segreti dodatne posode, uporabite kuhhalno ploščo, ki je še vroča.

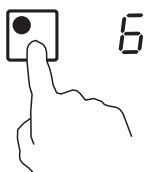


Uporaba funkcije Boost

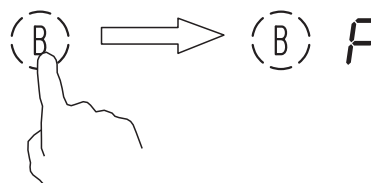
Aktivirajte funkcijo boost

SL

1. Dotik gumba za izbiro ogrevalnega območja.

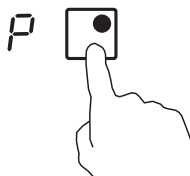


2. Če se dotaknete gumba za povečanje moči () , indikator cone prikaže "P" in dosežena moč Max.

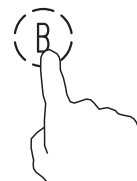


Prekličite funkcijo Boost

1. Z dotikom gumba za izbiro ogrevalnega območja, ki ga želite preklicati, funkcijo pospeševanja



2. Če se dotaknete gumba "Boost" () , da prekličete funkcijo Boost, se bo kuhališče vrnilo na prvotno nastavitev.



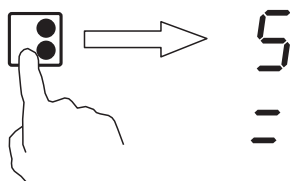
- Funkcija lahko deluje na katerem koli kuhališču.
- Kuhališče se po 5 minutah vrne na prvotno nastavitev.
- Če je prvotna stopnja kuhanja enaka 0, se bo po 5 minutah vrnila na 9.

FLEKSIBILNO OBMOČJE

- To področje lahko kadar koli uporabljate kot eno cono ali kot dve različni coni, glede na potrebe kuhanja.
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh neodvisnih induktorjev, ki ju je mogoče krmiliti ločeno.

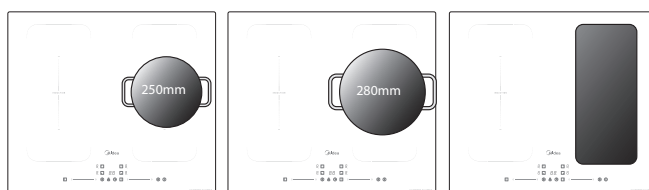
Kot velika cona

1. Če želite aktivirati prosto območje kot eno samo veliko območje, se dotaknite kontrolnika prilagodljivega območja.



2. Kot veliko cono predlagamo uporabo na naslednji način:

Kuhinjska posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljiva je kvadratna ali ovalna posoda)

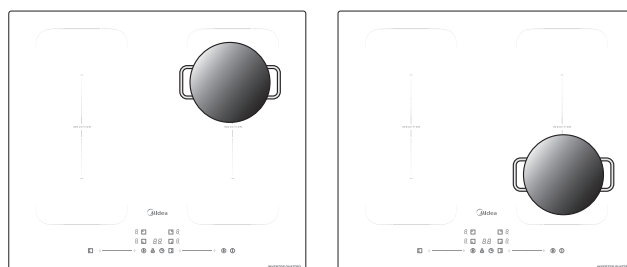


Ne priporočamo drugih postopkov, razen zgoraj omenjenih treh postopkov, ker lahko vplivajo na segrevanje naprave.

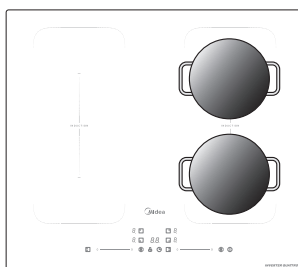
Kot dve neodvisni coni

Če želite uporabiti prilagodljivo območje kot dve različni coni, imate na voljo dve možnosti ogrevanja.

- (a) Ponev postavite na desno gornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega območja.



- (b) Postavite dve posodi na obe strani prilagodljivega območja.



Opaziti:

Prepričajte se, da je ponev večja od 120 mm.

Zaklepanje kontrolnikov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (na primer, če otroci pomotoma vklopijo kuhališča).
- Ko so krmilni elementi zaklenjeni, so vsi kontrolniki razen krmilnega elementa VKLOP/IZKLOP onemogočeni.

Za zaklepanje kontrolnikov

Dotaknite se gumba za zaklepanje

Indikator časovnika bo pokazal "Lo"

Za odklepanje kontrolnikov

Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa držite.

 Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so vsi krmilni elementi onemogočeni razen VKLOP/IZKLOP , indukcijsko kuhhalno ploščo lahko v sili vedno izklopite z gumbom VKLOP/IZKLOP , vendar morate pri naslednjem delovanju najprej odkleniti kuhhalno ploščo.

Nadzor časovnika

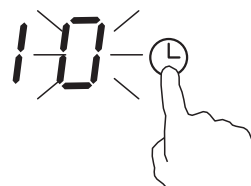
Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- a) Uporabite ga lahko kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po poteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- b) Nastavite ga lahko tako, da po preteku nastavljenega časa izklopi eno ali več kuhališč.
Časovnik največ je 99 min.

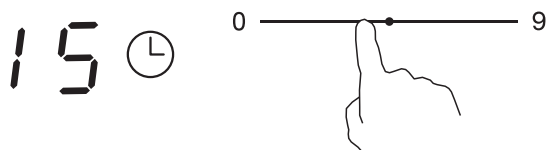
• Uporaba časovnika kot odštevalnika minut

Če ne izberete nobenega kuhališča

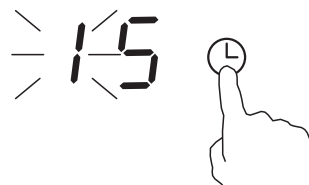
1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
Opomba: minutni opomnik lahko uporabite, vsaj eno območje mora biti aktivno.
2. Dotaknite se nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10". in "0" utripa.



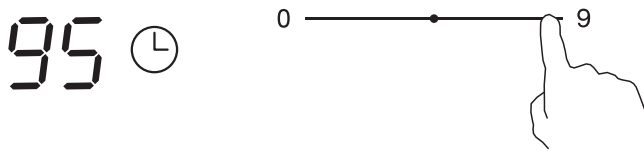
3. Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)



4. Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal



5. Nastavite čas z dotikom drsnika (npr. 9), zdaj je nastavljeni časovnik 95 minut.
Ko je čas nastavljen, se začne takoj odštevati. Na zaslonu bo prikazan preostali čas .



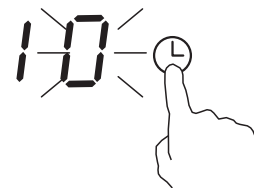
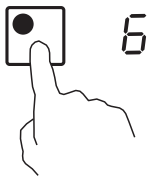
6. Brenčalo bo piskalo 30 sekund, indikator časovnika pa bo pokazal "- -", ko se nastavitev časa konča.



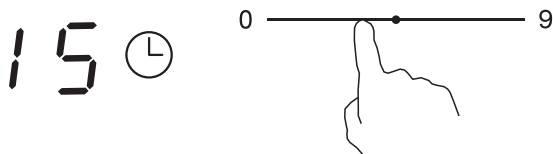
• Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavite eno cono

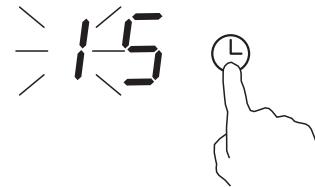
1. Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, za katerega želite nastaviti časovnik.
2. Čez kratek čas se dotaknite nadzora časovnika, na prikazovalniku časovnika se prikaže "10" in utripa "0".



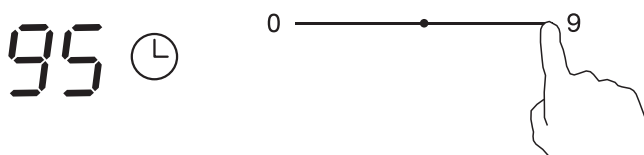
3. Nastavite čas z dotikom drsnika. (npr. 5)



4. Znova se dotaknite nadzora časovnika, "1" bo utripal.



5. Nastavite čas z dotikom drsnika (npr. 9), zdaj je nastavljeni časovnik 95 minut.



6. Ko je čas nastavljen, se začne takoj odštevati. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.
OPOMBA: Rdeča pika zraven indikatorja ravni moči bo zasvetila, kar pomeni, da je območje izbrano.



7. Ko poteče časovnik za kuhanje, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.

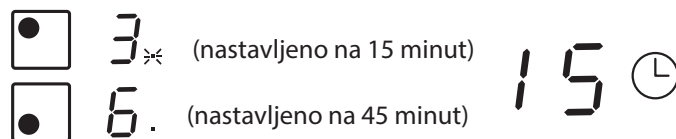


⚠ Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila prej vklopljena.

Zgornje slike so samo za referenco in prevlada končni izdelek.

nastavite več con:

- Postopki za ustvarjanje več con so primerljivi s tistimi za ustvarjanje ene cone;
 - Decimalne pike posameznih kuhališč se vključijo, ko določite čas za več kuhališč hkrati. Minutni časovnik je prikazan na minutnem zaslonu. Pika povezanega območja utripa.
- Prikazano na naslednji način:



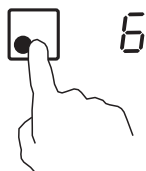
- Ko se odštevalnik izteče, se povezano območje izklopi. Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega območja bo utripala.
- Prikazano kot pravilno:



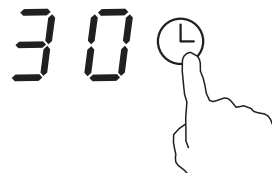
Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalnega območja, ustrezen časovnik bo prikazan na indikatorju časovnika.

Prekličite časovnik

1. Če želite preklicati časovnik, se dotaknite gumba za izbiro ogrevalnega območja



2. Če se dotaknete krmilnika časovnika, indikator utripa



Dotaknite se drsnika, da nastavite časovnik na »00«, časovnik je preklican.

SL

Privzeti delovni časi

Vaša indukcijska kuhalna plošča ima varnostno funkcijo, imenovano samodejni izklop. Če kdaj pozabite izklopiti kuhanje, se bo samodejno izklopilo. Spodnja tabela prikazuje standardne čase delovanja za različne stopnje moči :

Raven moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti delovni časovnik (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Indukcijska kuhalna plošča lahko hitro preneha segrevati, ko posodo odstranimo, po dveh minutah pa se sama izklopi .

 Osebe s srčnim spodbujevalnikom naj se pred uporabo te enote posvetujejo s svojim zdravnikom.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Kaj?	kako	Pomembno!
Tipična umazanija stekla (prstni odtisi, oznake, madeži hrane in nesladkorna razlitja)	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Nanesite čistilo za kuhalno ploščo, ko je steklo še toplo (vendar ne vroče!) 3. Izperite in obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. 4. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Ko je kuhalna plošča izklopljena, indikatorja "vroča površina" ne bo, vendar je kuhališče morda še vedno vroče! Bodite zelo previdni. • Steklo lahko opraskate z nekaterimi najlonskimi strgali, težkimi strgali in abrazivnimi/ostrimi čistilnimi sredstvi. Če želite zagotoviti, da je vaše strgalo ali čistilo primerno, vedno preberite etiketo. • Na kuhalni plošči nikoli ne puščajte ostankov čiščenja, saj lahko to povzroči razbarvanje stekla .
Zavre, stopi in vroč sladkor se razlije po steklu	Takoj jih odstranite z rezino ribe, paletnim nožem ali strgalom z britvico, ki je primerna za kuhalne plošče iz indukcijskega stekla, vendar pazite na vroče površine kuhališč: 1. Izklopite kuhalno ploščo na steni. 2. Rezilo ali posodo držite pod kotom 30° in postrgajte umazanijo ali polito na hladen del kuhalne plošče. 3. Očistite umazanijo ali razlito s krpo za posodo ali papirnato brisačo. 4. Sledite korakom od 2 do 4 za "Vsakodnevno umazanijo na steklu" zgoraj.	• Čim prej očistite vse madeže, ki so nastali zaradi razlitja, taline in sladkih obrokov. Težko jih je odstraniti ali pa lahko celo trajno poškodujejo stekleno površino, če se na površini ohladijo. . • Nevarnost ureznin: rezilo strgala je ostro kot britev, ko je varnostni pokrov umaknjen. Uporabljajte zelo previdno in vedno hranite izven dosega otrok .
Prelivanje na upravljalnikih na dotik	1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Vpijte razlito 3. Obrišite območje upravljanja na dotik s čisto vlažno gobo ali krpo. 4. Obrišite območje popolnoma do suhega s papirnato brisačo. 5. Ponovno vklopite napajanje kuhalne plošče.	• Če je na upravljalnikih na dotik tekočina, ti morda ne bodo delovali in kuhalna plošča lahko zapiska in se sama izklopi. Pred ponovnim vklopom kuhalne plošče temeljito očistite območje upravljanja na dotik.

SL

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pri uporabi vašega aparata lahko pride do napak in okvar. Naslednje tabele vključujejo nasvete o tem, kako odpraviti sporočila o napakah in okvare, skupaj z možnimi vzroki. Da bi se izognili zapravljanju časa ali denarja s telefoniranjem servisnemu centru, vam svetujemo, da natančno preberete spodnje tabele.

Problem	Možni vzroki	Kaj storiti
Indukcijske kuhalne plošče ni mogoče vklopiti.	Brez moči.	Preverite, ali je indukcijska kuhalna plošča vklopljena in priključena na vir napajanja. Preverite, ali je v vaši soseski ali hiši izpad elektrike. Prepričajte se, da vse deluje v redu, preden pokličete usposobljenega strokovnjaka, če težava še vedno obstaja.
Kontrole na dotik se ne odzivajo.	Kontrole so zaklenjene.	Odprite kontrole. Za navodila glejte razdelek »Uporaba indukcijske kuhalne plošče«.
Upravljanje na dotik je težko.	Morda se dotikate kontrolnikov s konico prsta ali pa jih prekriva tanka plast vode.	S konico prsta se dotaknite kontrolnikov in se prepričajte, da je območje za upravljanje na dotik suho.
Steklo se praska.	Posoda z grobimi robovi. Neustrezen, abrazivni strgalnik oz čistilna sredstva, ki se uporabljajo.	Uporabljajte posodo z ravnim in gladkim dnom. Glejte 'Izbira prave posode'. Glejte 'Nega in čiščenje'.
Nekatere ponve oddajajo prasketanje ali klikanje.	Zgradba vaše kuhinjske posode (več kovinskih plasti, ki vibrirajo ob različnih časih) je lahko vzrok za to.	To je običajno za kuhinjsko posodo in ne kaže na napako.
Indukcijska kuhalna plošča med uporabo oddaja tiho brnenje visoka toplotna nastavitvev.	Za to je kriva indukcijska tehnologija kuhanja.	To je običajno, a ko znižate nastavitev gretja, bi moral hrup bodisi popolnoma prenehati bodisi postati tišji.
Hrup ventilatorja iz indukcijske kuhalne plošče.	Vgrajeni hladilni ventilator vaše indukcijske plošče se je aktiviral, da prepreči pregrevanje elektronike. Tudi potem, ko indukcijsko kuhalno ploščo izklopite, lahko deluje še naprej.	To je običajno in ne zahteva ukrepanja. Ko ventilator deluje, indukcijske kuhalne plošče ne izklaplajte pri steni.
Ponve se ne segrejejo in na zaslonu se prikaže .	Indukcijska plošča ne more zazna ponev, ker ni primeren za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne more zaznati posode, ker je premajhna za kuhalno polje ali ni pravilno na sredini.	Uporabljajte posodo, pripravljeno za indukcijo. Glejte razdelek "Izbira najboljših posode". Ponev postavite na sredino in preverite, ali se dno posode prilega notranjosti kuhališča.
Ko se indukcijska kuhalna plošča ali kuhališče nepričakovano izklopi, se oglasi zvok in prikaže se številka napake. Koda napake se običajno spreminja med eno ali dvema števkama na prikazovalniku časovnika kuhanja.	Tehnična napaka.	Prosimo, da si zapomnite številke in črke napak, izklopite indukcijsko kuhalno ploščo pri steni in stopite v stik z usposobljenim strokovnjakom.

SL

Prikaz in pregled napak

V indukcijsko kuhalno ploščo je vgrajena funkcija samodiagnostike. S tem preizkusom lahko tehnik preveri funkcionalnost več delov, ne da bi moral kuhalno ploščo razstaviti ali odstraniti z delovnega območja.

Odpravljanje težav

1) Koda napake se pojavi med strankino uporabo & rešitev;

Koda napake	Problem	rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature keramične plošče - odprt tokokrog.	• Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
E2	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče - kratek stik.	
Eb	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče	
E3	Visoka temperatura senzorja keramične plošče.	• Počakajte, da se temperatura keramične plošče normalizira. • Dotaknite se gumba "VKLOP/IZKLOP" za ponovni zagon enote.
E4	Temperaturni senzor okvare IGBT --odprto vezje.	• Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Temperaturni senzor okvare IGBT --kratek stik	
E6	Visoka temperatura IGBT.	• Počakajte na vrnitev normalne temperature IGBT. • Za ponovni zagon enote se dotaknite gumba "VKLOP/IZKLOP". • Preverite, ali ventilator deluje gladko; če ne, nabavite novega.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	• Prepričajte se, da napajalnik deluje normalno. • Ko je napajanje normalno, vklopite napajanje.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	
U1	Komunikacijska napaka.	• Ponovno namestite napajalno ploščo in priključek plošče zaslona. • Zamenjajte zaslonsko ploščo ali napajalno ploščo.

SL

2) Posebna napaka in rešitev

Neuspeh	Problem	Rešitev A	Rešitev B
LED ne zasveti, ko je enota priključena.	Brez napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro pritrjen v vtičnico in ta vtičnica deluje.	
	Napaka v povezavi med zaslonsko ploščo in dodatno napajalno ploščo.	Preverite povezavo.	
	Poškodovana je dodatna napajalna plošča.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Nekateri gumbi ne delujejo, zaslon LED pa je neobičajen.	Zaslon je poškodovan.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
Segrevanje se ne začne, čeprav se prikaže indikator načina kuhanja.	Visoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Dovod zraka ali zračnik sta morda blokirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje gladko; če ne, zamenjajte ventilator.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Ogrevanje se nenadoma ustavi med delovanjem in na zaslonu utripa "u".	Pan Type je napačen.	Uporabite ustrezen lonec (glejte priročnik z navodili.)	Vezje zaznavanja posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer lonca je premajhen.		
	Štedilnik se je pregrel;	Enota se je pregrela. Počakajte, da se vrne normalna temperatura. Pritisnite gumb "VKLOP/IZKLOP", da znova zaženete napravo.	
Območja ogrevanja na isti strani (kot sta prva in druga cona) bi prikazala "u".	povezana okvara napajalne in prikazovalne plošče;	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je pokvarjen.	Zamenjajte zaslonsko ploščo.	
	Poškodovana je glavna plošča.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja se sliši nenormalno.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Ocena in pregled tipičnih napak sta navedena zgoraj.

Da preprečite tveganje in poškodbe indukcijske kuhalne plošče, vas prosimo, da naprave ne razstavljate sami.

BLAGOVNE ZNAMKE, AVTORSKE PRAVICE IN PRAVNA IZJAVA

 logotip, besedne znamke, trgovsko ime, komercialni videz in vse njihove različice so dragocena sredstva skupine Midea in/ali njenih podružnic ("Midea"), za katere ima Midea blagovne znamke, avtorske pravice in druge pravice intelektualne lastnine ter vse dobro ime, ki izhaja iz uporabe katerega koli dela blagovne znamke Midea. Uporaba blagovne znamke Midea v komercialne namene brez predhodnega pisnega soglasja družbe Midea lahko pomeni kršitev blagovne znamke ali nelojalno konkurenco, ki krši ustrezne zakone.

Ta priročnik je ustvarila Midea in Midea si pridržuje vse avtorske pravice. Nobena pravna ali fizična oseba ne sme uporabljati, podvajati, spreminjati, distribuirati v celoti ali delno tega priročnika ali združevati ali prodajati z drugimi izdelki brez predhodnega pisnega soglasja družbe Midea.

Vse opisane funkcije in navodila so bila posodobljena v času tiska tega priročnika. Vendar se lahko dejanski izdelek razlikuje zaradi izboljšanih funkcij in dizajna.

Informacije za gospodinske električne kuhalne plošče

	Symbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela	/	MC-IF7455J1CC-A	
Vrsta kuhalne plošče	/	Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhališč in / ali površin	/	2 Področja	
Ogrevalna tehnika (polne plošče, sevalna kuhališča, indukcijska kuhališča in kuhališča)	/	Indukcijska kuhališča	
Premier uporabne površine vsakega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm, velja za okrogla kuhališča ali območja.	Ø	-	cm
Dolžina in širina vsakega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožena na najbližjih 5 mm, za neokrogla kuhališča ali območja	L W	Površina1: L: 39,0; Š: 18,0; Površina2: L: 39,0; Š: 18,0;	cm
Poraba energije na kuhalno cono ali območje preračunano na kg	EC electric cooking	Območje1: 184,3 Površina2: 185,9	Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo izračunana na kg	EC electric hob	185,1	Wh/kg

SL

ODSTRANJEVANJE IN RECIKLIRANJE

Pomembna navodila za okolje

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanje odpadnega izdelka:

Ta izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek nosi klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).

Ta simbol označuje, da tega izdelka po koncu njegove življenjske dobe ne smete zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Rabljeno napravo je treba vrniti na uradno zbirno mesto za recikliranje električnih elektronskih naprav. Če želite poiskati te zbirne sisteme, se obrnite na lokalne organe ali prodajalca, kjer ste izdelek kupili. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri predelavi in recikliranju starih aparatov. Ustrezno odlaganje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.



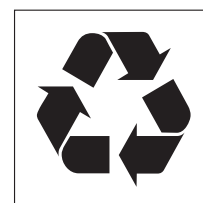
Skladnost z direktivo RoHS

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS 2011/65/EU. Ne vsebuje nevarnih in prepovedanih snovi, navedenih v Direktivi.

Informacije o paketu

SL

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Odnosite jih na zbirna mesta za embalažo, ki jih določijo lokalne oblasti.

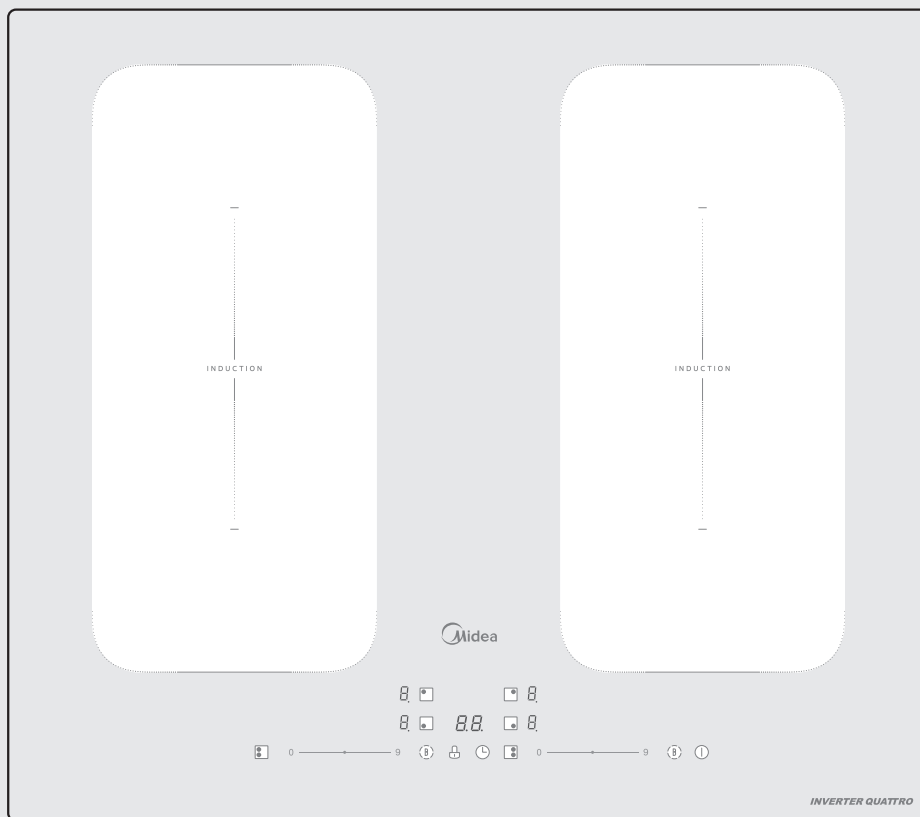


OBVESTILO O VARSTVU PODATKOV

Za opravljanje storitev, dogovorjenih s stranko, strinjamo se, da bomo brez omejitev upoštevali vse določbe veljavne zakonodaje o varstvu podatkov v skladu z dogovorjenimi državami, v katerih bodo storitve stranki zagotovljene, kot tudi, kjer je primerno, Splošno uredbo EU o varstvu podatkov (GDPR).

Na splošno je naša obdelava podatkov namenjena izpolnjevanju naše pogodbene obveznosti z vami in zaradi varnosti izdelkov za zaščito vaših pravic v zvezi z vprašanji o garanciji in registraciji izdelka. V nekaterih primerih, a le če je zagotovljeno ustrezno varstvo podatkov, se lahko osebni podatki prenesejo prejemnikom, ki se nahajajo zunaj Evropskega gospodarskega prostora.

Dodatne informacije so na voljo na zahtevo. Na našo pooblaščen osebo za varstvo podatkov se lahko obrnete prek **MideaDPO@midea.com**. Če želite uveljavljati svoje pravice, kot je pravica do ugovora, da se vaši osebni datumi obdelujejo za namene neposrednega trženja, se obrnite na nas preko **MideaDPO@midea.com**. Za več informacij sledite kodi QR.



HU

Indukciós főzőlap

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

MC-IF7455J1CC-A

Figyelmeztető megjegyzések: A termék használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet, és őrizze meg későbbi használatra.

A termék tervezése és specifikációi a termékfejlesztés érdekében előzetes értesítés nélkül változhatnak.

A részletekért forduljon kereskedőjéhez vagy gyártójához.

A fenti ábra csak tájékoztató jellegű. Kérjük, a tényleges termék megjelenését tekintse mércének.

KÖSZÖNŐLEVÉL

Köszönjük, hogy a Midea-t választotta! Az Ön új Midea termékének használatba vétele előtt, kérjük, alaposan olvassa el ezt a kézikönyvet, az új készülék által kínált funkciók és lehetőségek biztonságos működése érdekében.

TARTALOM

KÖSZÖNŐLEVÉL	01
BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	02
MŰSZAKI JELLEMZŐK	07
TERMÉK ÁTTEKINTÉS	08
GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	10
TERMÉK TELEPÍTÉSE	12
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ	16
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	23
HIBAELHÁRÍTÁS	24
VÉDJEGYEK, SZERZŐI JOGOK ÉS JOGI NYILATKOZAT	27
ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS	28
ADATVÉDELMI NYILATKOZAT	29

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Rendeltetésszerű használat

Az alábbi biztonsági irányelvek célja, hogy megelőzze a készülék nem biztonságos vagy helytelen üzemeltetéséből eredő előre nem látható kockázatokat vagy károkat. Kérjük, átvételkor a biztonságos működés érdekében ellenőrizze a csomagolást és a készüléket, hogy minden sértetlen-e. Ha bármilyen sérülést talál, kérjük, forduljon az eladóhoz vagy a kereskedőhöz. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék módosításai vagy átalakításai az Ön biztonsága érdekében nem engedélyezettek. A nem rendeltetésszerű használat veszélyes lehet és a jótállás elvesztésével jár.

A szimbólumok magyarázata

	Veszély Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a rendkívül gyúlékony gáz veszélyt jelent a személyek életére és egészségére.
	Elektromos feszültség figyelmeztetés Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos feszültség miatt élet- és egészség károsító veszély áll fenn.
	Figyelmeztetés A jelzőszó olyan közepes kockázati szintet jelentő veszélyt jelez, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.
	Vigyázat A jelzőszó olyan alacsony kockázati fokú veszélyt jelez, amely, ha nem kerüljük el, kisebb vagy közepes mértékű sérülést okozhat.
	Figyelem A jelzőszó fontos információt jelez (pl. anyagi kár), de nem veszélyt.
	Tartsa be az utasításokat Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a szerviztechnikus csak a használati utasításnak megfelelően üzemeltetheti és tarthatja karban a készüléket.

HU

A készülék használata/beüzemeltetése előtt olvassa el alaposan és figyelmesen ezt a kezelési útmutatót, és a későbbi használat céljából őrizze meg a telepítési hely vagy a készülék közvetlen közelében!

Biztonsági figyelmeztetések

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, olvassa el ezt az információt, mielőtt a főzőlapot használná.

Üzembe helyezés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munka vagy karbantartás elvégzése előtt válassza le a készüléket a hálózati áramellátásról.
- A jó földelő vezetékrendszerhez való csatlakozás elengedhetetlen és kötelező.
- A háztartási vezetékrendszeren csak szakképzett villanyszerelő végezhet változtatásokat.
- A tanácsok be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.

Vágásveszély

- Vigyázzon - a panel szélei élesek.
- Az óvatosság elmulasztása sérülésekhez vagy vágásokhoz vezethet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.
 - A készülékre semmilyen éghető anyag vagy termék nem helyezhető.
 - Kérjük, hogy ezt az információt bocsássa a készülék beszereléséért felelős személy rendelkezésére, mivel ez csökkentheti a beszerelési költségeket.
 - HU** • A veszély elkerülése érdekében ezt a készüléket a jelen telepítési útmutató szerint kell telepíteni.
 - Ezt a készüléket csak megfelelően képzett személy szerelheti be és földelheti le.
 - Ezt a készüléket olyan áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely rendelkezik egy olyan leválasztó kapcsolóval, amely teljes mértékben leválasztja a készüléket a hálózatról.
 - Ha a készüléket nem megfelelően szerelik fel, az érvénytelenítheti a garanciális vagy felelősségre vonási igényeket.
 - A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- A gyerekekre oda kell figyelni, nehogy játsszanak a készülékkel.

- Ha a készülék kábele sérült, a veszélyhelyzet elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, vagy egy szakszerelővel, vagy egy megfelelően képezett szakemberrel.
- A készülék használható 8 éves és ennél nagyobb gyermekek által, valamint csökkentett fizikális, érzékelési vagy mentális készségekkel rendelkező személyek által, vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek által, ha őket a biztonságukért felelős személy a készülék használatával kapcsolatban tájékoztatással vagy iránymutatással látta el.

Ne hagyja, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

- Figyelem: Ha a felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét. Üvegkerámia vagy hasonló anyagú főzőlapok esetében, amelyek védik az áram alatt álló részeket.
- Nem szabad gőztisztítót használni.
- Ne helyezzen fém tárgyakat, mint például kések, villák, kanalak és fedők a főzőlap felszínére, mivel azok átforrósodhatnak.
- Ne használjon gőztisztítót a főzőlap tisztításához.
- Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.
- A készülékeket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

FIGYELMEZTETÉS: A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak.

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.

Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekeket biztonságos távolságban és folyamatos felügyelet alatt.

- FIGYELMEZTETÉS: A sütőn zsírral vagy olajjal való figyelmetlenül végzett főzési műveletek veszélyesek lehetnek és tüzet okozhatnak.

Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. egy fedéllel vagy egy tűzoltó takaróval.

VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid sütési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.

Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

- FIGYELMEZTETÉS: Csak a főzőeszköz gyártója által tervezett, vagy a főzőeszköz gyártója által a használati útmutatóban javasolt főzőlap védőelemet használja, vagy a készülékkel egybeépített védőelemet.

A nem megfelelő védőelemek használata balesetveszélyes.

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati áramellátáson (fali kapcsoló), és forduljon szakképzett szakemberhez.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a falnál.
- A tanácsok be nem tartása áramütést vagy halált okozhat.

Egészségügyi veszély

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.
- A szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpompával) rendelkező személyeknek azonban a készülék használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal vagy az implantátum gyártójával, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy az implantátumot nem befolyásolja az elektromágneses mező.
- A tanácsok be nem tartása halálhoz vezethet.

Forró felület veszély

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróvá válnak ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy a megfelelő főzőedényeken kívül más tárgyak érintkezzenek az indukciós üveggel, amíg a felület le nem hűl.
- Tartsa távol a gyerekeket.
- A serpenyők fogantyúi érintésre forróak lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyő fogantyúi nem lógnak át a többi bekapcsolt főzőzónába. Tartsa a fogantyúkat gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- A tanácsok be nem tartása égési és forrázási sérüléseket okozhat.

HU

Vágásveszély

- A főzőlap kaparó borotvaéles pengéje a biztonsági fedél visszahúzásakor láthatóvá válik. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek elől elzárva tárolja.
- Az óvatosság elmulasztása sérülésekhez vagy vágásokhoz vezethet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben. Az étel kicsordulása füstölést és zsíros kiömlést okoz, amely meggyulladhat.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy eszközt a készüléken.
- Ne helyezzen vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl. hitelkártyákat, memóriakártyákat) vagy elektronikus eszközöket (pl. számítógépek, MP3-lejátszók) a készülék közelében, mivel azokat befolyásolhatja a készülék elektromágneses mezeje.
- Soha ne használja a készüléket a szoba felmelegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen használati útmutatóban leírtak szerint (azaz az érintésvezérlővel). Ne hagyatkozzon a serpenyőérzékelő funkcióra, hogy kikapcsolja a főzőzónákat, amikor leveszi a serpenyőket.
- Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játsszanak, vagy üljenek, álljanak, illetve másszanak rá.
- Ne tárolja a gyermekeket érdeklő tárgyakat a készülék feletti szekrényekben.
A főzőlapra mászó gyerekek súlyosan megsérülhetnek.
- Ne hagyjon gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül azon a területen, ahol a készüléket használják.
- Gyermekeknek vagy olyan fogyatékkal élő személyeknek, akiknek a készülék használatát illetően korlátozottak a képességeik, felelős és hozzáértő személyt kell megbízni a készülék használatának oktatásával. Az oktatónak meg kell győződnie arról, hogy képesek a készüléket saját maguk és környezetük veszélyeztetése nélkül használni.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék bármely alkatrészét, kivéve, ha azt a kézikönyv kifejezetten javasolja. Minden egyéb szervizelést szakképzett szakembernek kell elvégeznie.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett szélű serpenyőket, és ne húzza a serpenyőket az indukciós üvegfelületen, mivel ez megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy más durva súrolószereket a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az indukciós üveget.
- A berendezést otthoni, valamint az alábbi helyeken történő használatra tervezték: -üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyhái; -gazdaságok; -szállodák, motelek és más lakóintézmények vendégei által; -bed and breakfast típusú intézmények.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyermekeket biztonságos távolságban és folyamatos felügyelet alatt.

Gratulálunk új indukciós főzőlapjának megvásárlásához.

Javasoljuk, hogy szánjon egy kis időt a jelen használati / telepítési útmutató elolvasására, hogy teljes mértékben megértse a helyes telepítés és üzemeltetés módját.

A telepítéshez kérjük, olvassa el a telepítésről szóló részt.

Használat előtt olvassa el figyelmesen az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg ezt a használati/szerelési útmutatót későbbi használatra.

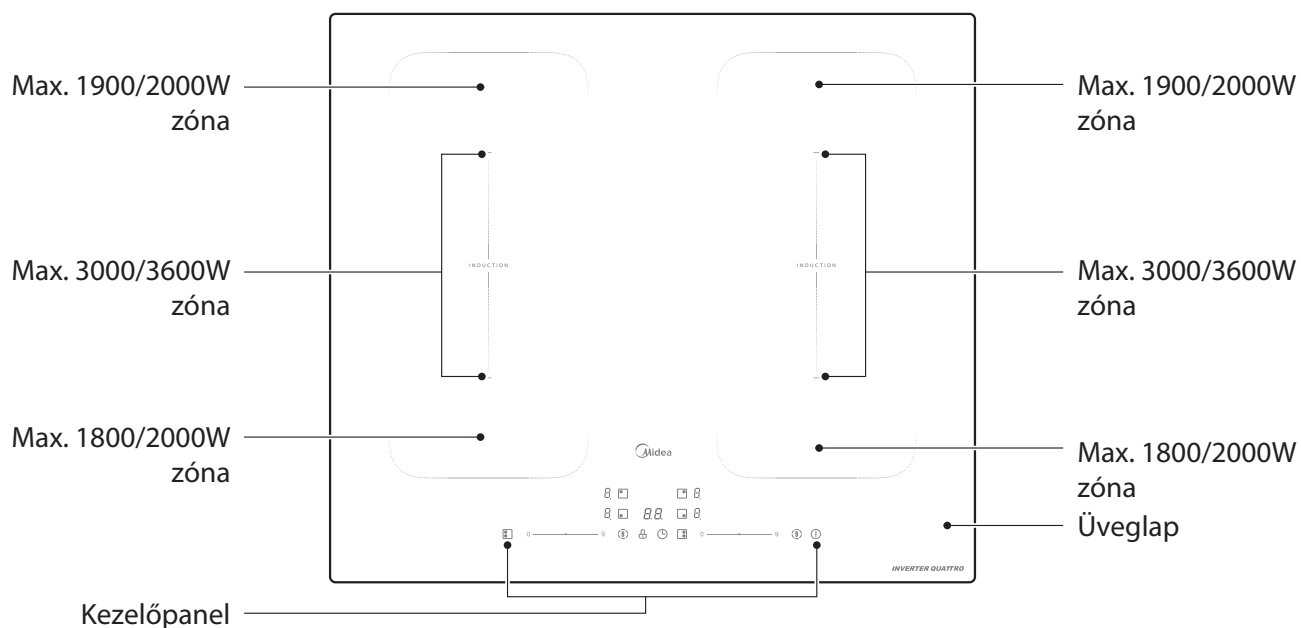
MŰSZAKI JELLEMZŐK

Főzőlap	MC-IF7455J1CC-A
Főzési zónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz vagy 60Hz
Telepített villamos energia	7400W
Termék mérete H×Sz×M (mm)	590X520X62
Beépítési méretek A×B (mm)	560X490

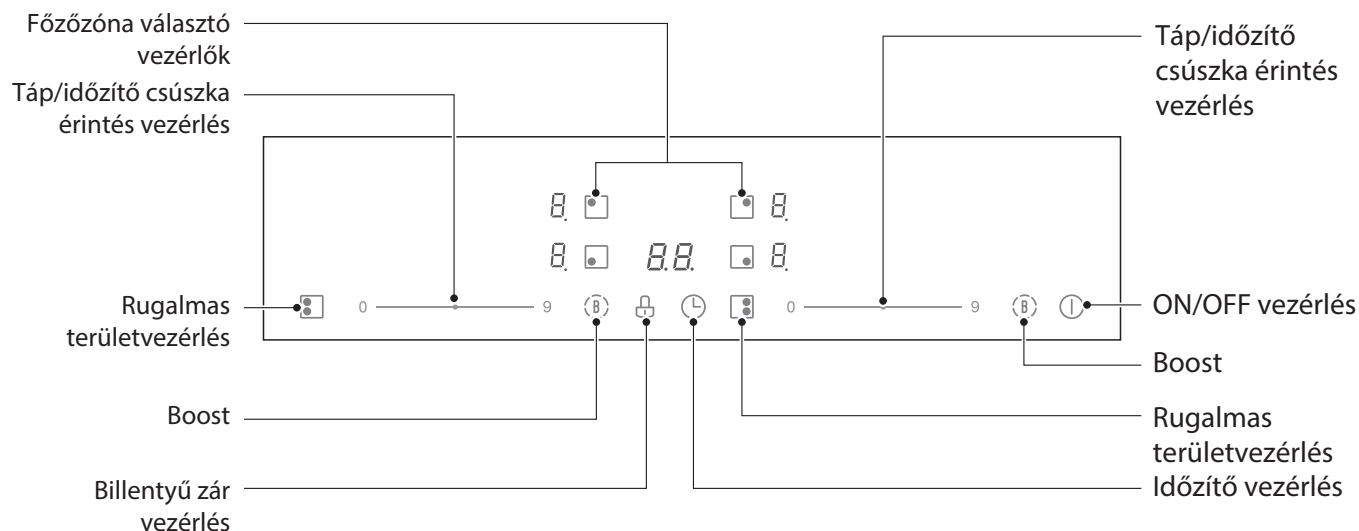
A súly és a méretek hozzávetőlegesek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink fejlesztésére, a specifikációkat és a formatervezést előzetes értesítés nélkül megváltoztathatjuk.

TERMÉK ÁTTEKINTÉS

Felülnézet



Vezérlőpanel



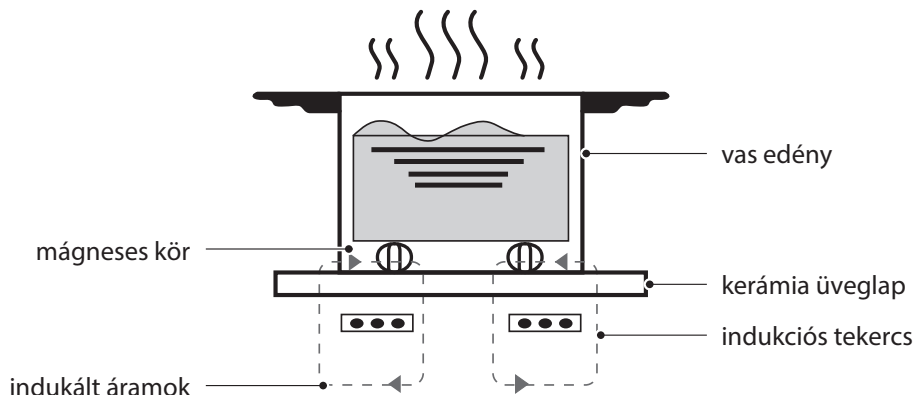
HU

MEGJEGYZÉS

A kézikönyvben található összes kép csak magyarázó célt szolgál. A valós tárgy és a rajzban szereplő illusztráció közötti bármilyen eltérés a valós tárgyra vonatkozik.

Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. A működési elve az elektromágneses rezgéseken alapszik, amelyek közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetve az üvegfelület melegítésével. Az üveg csak azért lesz forró, mert a serpenyő végül felmelegíti.



Az új Indukciós főzőlap használata előtt

- Ivassa el ezt az útmutatót, különös tekintettel a "Biztonsági figyelmeztetések" szakaszra.
- Távolítsa el minden védőfóliát, amely még az indukciós főzőlapon lehet.

GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

 Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha PowerBoost-ot használ. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyullad, és ez komoly tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérséklet beállítását.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt, és a hő megtartásával energiát takarít meg.
- A főzési idő csökkentése érdekében minimalizálja a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Indítsa el a főzést magas fokozaton, és csökkentse a beállítást, amikor az étel felmelegedett

Rizs főzése

- A párolás a forráspont alatt, körülbelül 85°C-on történik, amikor a buborékok csak időnként emelkednek a főzőfolyadék felszínére. Ez az ízletes levesek és a puha pörkölt kulcsa, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. A tojásalapú és liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes feladatokhoz, például a rizs abszorpciós módszerrel történő főzéséhez a legalacsonyabb beállításnál magasabb fokozatra lehet szükség, hogy az étel megfelelően megfőjön az ajánlott idő alatt.

Steak sütés

Lédús, ízletes steakek készítéséhez:

1. A húst sütés előtt kb. 20 percig szobahőmérsékleten hagyja állni.
2. Melegítsünk fel egy nehéz alapú serpenyőt.
3. A steak mindkét oldalát megkenjük olajjal. Öntsön kis mennyiségű olajat a forró serpenyőbe, majd engedje le a húst a forró serpenyőbe.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos sütési idő a steak vastagságától és attól függ, hogy mennyire szeretné átsütni. Az idő oldalanként körülbelül 2-8 perc között változhat. Nyomja meg a steaket, hogy megmérje, mennyire sült át - minél keményebbnek érzi, annál "átsütöttebb".
5. Tálalás előtt néhány percig hagyja a steaket meleg tányéron pihenni, hogy megpihenjen és megpuhuljon.

Stir-fry főzés

1. Válasszon egy indukcióval kompatibilis lapos wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítsen elő minden hozzávalót és felszerelést. A stir-fry főzésnek gyorsnak kell lennie. Ha nagy mennyiséget főz, főzze az ételt több kisebb adagban.
3. Melegítse elő a serpenyőt rövid időre, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először főzzük meg a húst, majd tegyük félre és tartsuk melegen.
5. Süssük meg a zöldségeket. Amikor már forróak, de még ropogósak, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a mártást.
6. Óvatosan keverje meg a hozzávalókat, hogy biztosan átmelegedjenek.
7. Azonnal tálalja.

HU

Kis tárgyak észlelése

Ha egy nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (pl. alumínium), vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagyott a főzőlapon, a főzőlap 1 perc múlva automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor még 1 percig tovább hűti az indukciós főzőlapot.

Hőfok beállítások

Az alábbi beállítások csak iránymutatásra szolgálnak. A pontos beállítás több tényezőtől függ, többek között a főzőedénytől és a főzés mennyiségétől. Kísérletezzzen az indukciós főzőlappal, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfok beállítás	Alkalmasság
1 - 2	• finom melegítés kis mennyiségű ételhez • csokoládé, vaj és gyorsan égő ételek olvasztására • kíméletes párolás • lassú felmelegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizs főzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• sütés kevés olajon • tészta főzés
9	• stir-fry sütés • pirítás • leves forralás • víz forralás

TERMÉK TELEPÍTÉSE

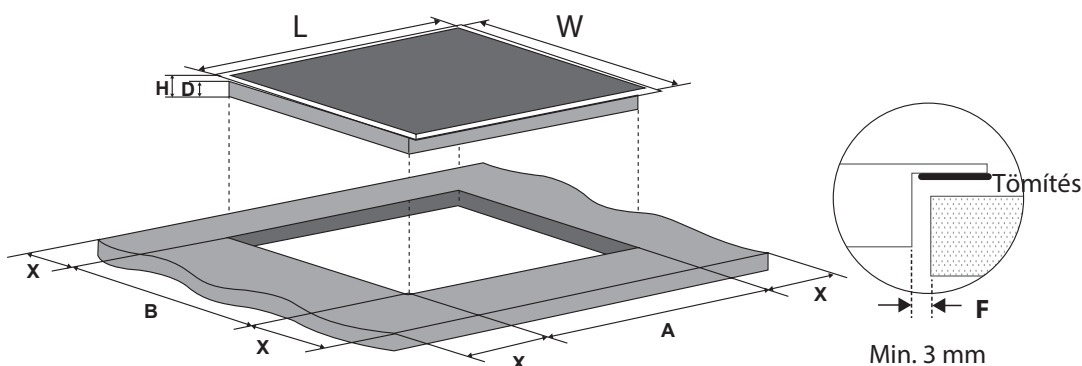
A telepítő berendezések kiválasztása

Vágja ki a munkalapot a rajzon látható méretek szerint.

A beszerelés és használat céljából a lyuk körül legalább 5 cm helyet kell hagyni.

Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelt munkalapot (fa és hasonló szálal vagy higroszkópos anyag nem használható munkalapként, kivéve, ha impregnált), hogy elkerülje a főzőlap hőszugárzása által okozott áramütést és nagyobb deformációt. Amint az alább látható:

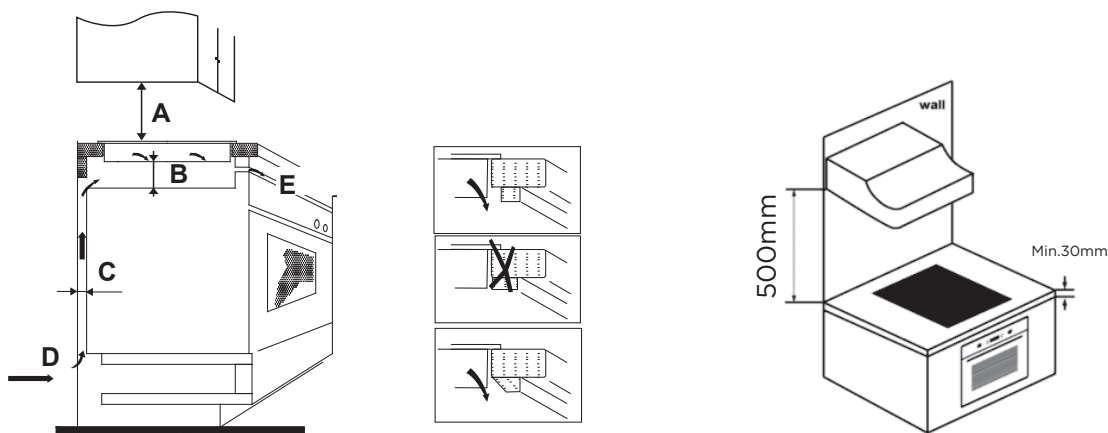
! Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.



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

Minden körülmények között győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemállapotban van. Amint az alább látható:

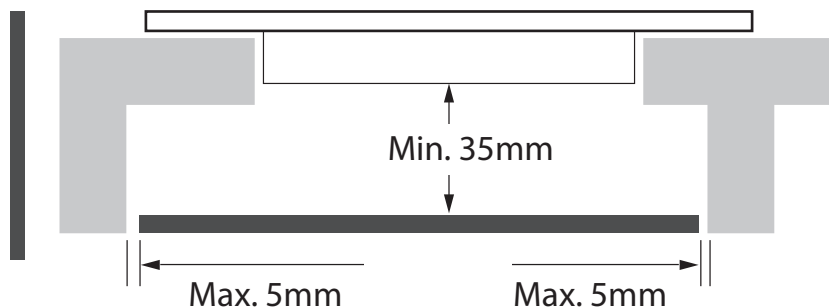
! Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Légbeszívás	Levegő kimenet 5mm

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Annak érdekében, hogy elkerülje a főzőlap túlmelegedő aljának véletlen érintkezését, vagy a munka közbeni váratlan áramütést, a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra egy csavarokkal rögzített fa betétet kell elhelyezni. Kövesse az alábbi követelményeket.



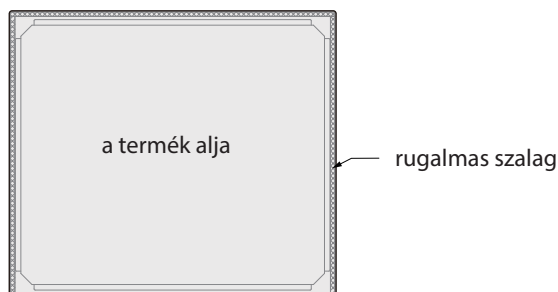
- ⚠ A főzőlap külső oldalán szellőzőnyílások vannak. A főzőlap felhelyezésekor gondoskodnia kell arról, hogy ezeket a lyukakat ne zárja el a munkalap.
- ⚠ Ne feledje, hogy a ragasztónak, amely a műanyag vagy fa anyagot a bútorhoz rögzíti, a panel kioldódásának megakadályozása érdekében, nem szabad 150°C alatti hőmérséklet-ellenállással rendelkeznie.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek ezért el kell viselniük a 90°C-os hőmérsékletet.

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkafelület szögletes és vízszintes, és a szerkezeti elemek nem zavarják a helyigényt.
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő fölé szerelik, a sütő beépített hűtőventilátorral kell rendelkezzen.
- A telepítésnek meg kell felelnie az összes szabad tér-követelménynek, valamint az alkalmazandó szabványoknak és előírásoknak.
- A hálózati áramellátásról való teljes leválasztást biztosító, megfelelő leválasztó kapcsolót kell beépíteni az állandó vezetékezésbe, és a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak megfelelően kell felszerelni és elhelyezni.
- A leválasztó kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és minden póluson (vagy minden aktív [fázis] vezetők, ha a helyi vezetékezési szabályok lehetővé teszik a követelmények e változatát) 3 mm-es légréses érintkezési elválasztást kell biztosítani.
- A leválasztó kapcsoló könnyen hozzáférhető legyen a vásárló számára, ha a főzőlap be van szerelve.
- Ha kétségei vannak a beszereléssel kapcsolatban, konzultáljon a helyi építési hatóságokkal és a helyi építési szabállyal.
- A főzőlapot körülvevő falfelületekhez használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámiaacsempét).

HU A munkalapra történő felszerelés előtt az üveglap hátoldalára kell ragasztani a tömítőcsíkot:

- Fordítsa az egész gépet az üveglap hátoldalára;
- Vegye ki a szivacscsíkot az önzáró zacskóból, és tépje le a szivacscsík hátoldalán lévő kétoldalas ragasztót;
- Ragassza a szivacscsíkot az üveglap hátoldalára.
- A szivacscsík nem haladhatja meg az üveglap szélét.



A főzőlap beszerelése után győződjön meg arról, hogy

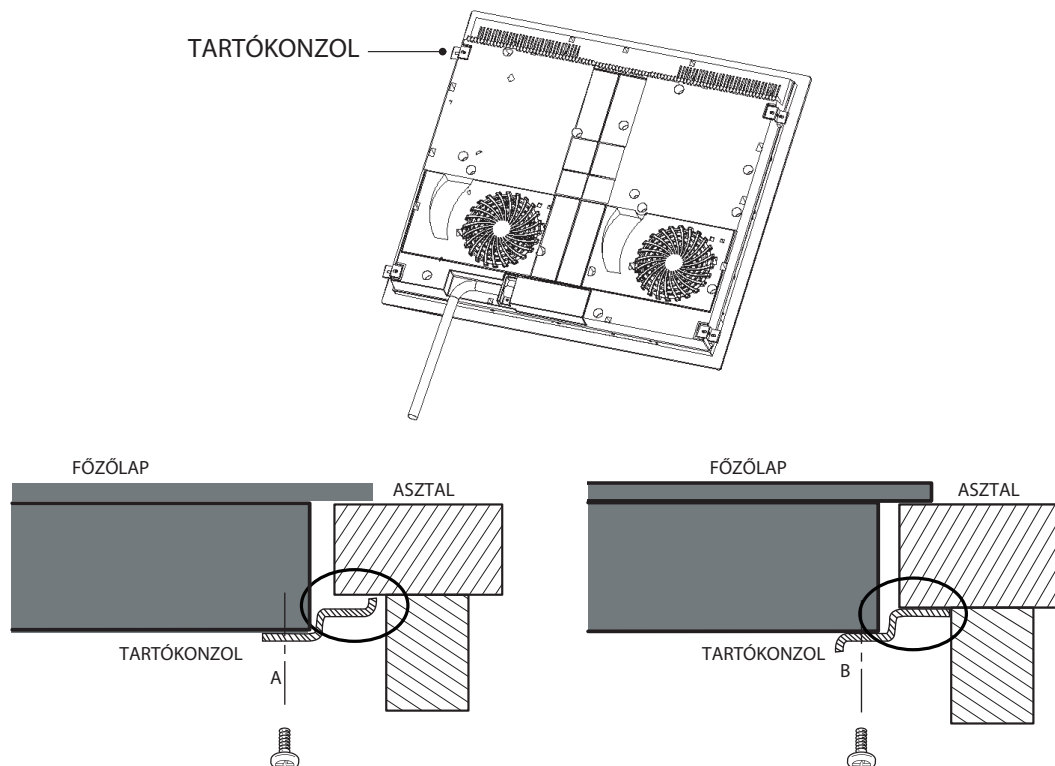
- A tápkábel nem hozzáférhető a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Megfelelő friss levegő áramlik a szekrényen kívülről a főzőlap alához.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy szekrény fölé szerelik be, a főzőlap alja alá hővédő gátat kell szerelni.
- A leválasztó kapcsoló az vásárló számára könnyen hozzáférhető.

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

A készüléket stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolást). Ne alkalmazzon erőt a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

A konzol pozíciójának beállítása

A telepítés után rögzítse a főzőlapot a munkafelületre a főzőlap alján lévő csavaros konzolokkal (lásd a képet). Állítsa be a konzol pozícióját a különböző vastagságú asztallapokhoz.



 A konzolok semmilyen körülmények között nem érhetnek össze a munkalap belső felületeivel a beszerelés után (lásd a képet).

HU

Figyelmeztetések

1. Az indukciós főzőlapot csak szakképzett személyzetnek vagy szakembereknek szabad üzembe helyeznie. Szakembereket tudunk biztosítani az Ön részére. Kérjük, soha ne végezze a műveletet egyedül.
2. A főzőlap nem helyezhető közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy ruhaszárító fölé, mivel a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikáját
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy a megbízhatóság növelése érdekében jobb hőszigetelés biztosítható legyen.
4. A falnak és az asztallap feletti indukált főzőzónának hőállónak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a szendvicsrétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Nem szabad gőztisztítót használni.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápegységhez

⚠ Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személyzet csatlakoztathatja a hálózati tápegységhez.

Mielőtt csatlakoztatja a főzőlapot a hálózati tápegységhez, ellenőrizze, hogy:

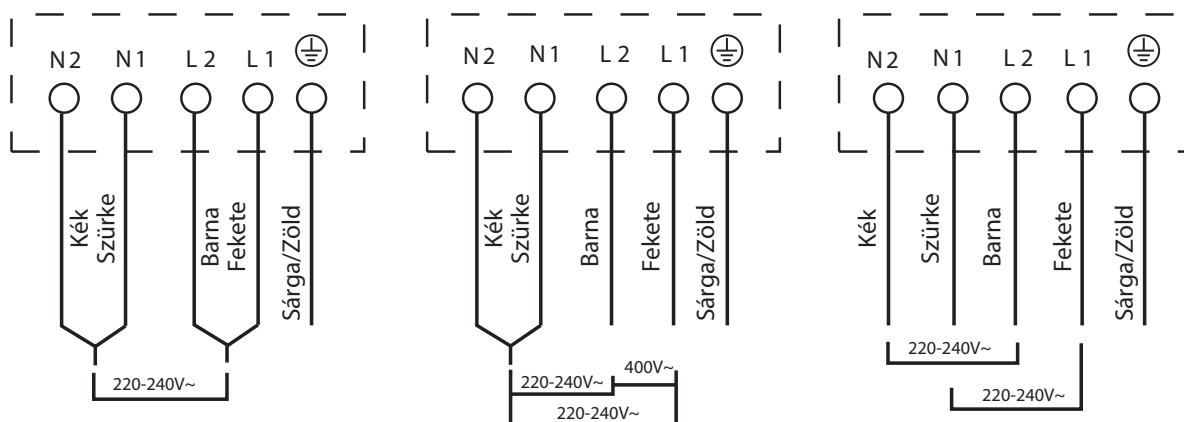
1. A háztartási vezetékhálózat alkalmas a főzőlap által felvett teljesítményre.
2. A feszültség megfelel a teljesítménytáblán megadott értéknek
3. A tápkábel szakaszai a teljesítménytáblán megadott terhelést bírják.

A főzőlap hálózati tápegységhez való csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazóeszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyetlen ponton se haladja meg a 75°C-ot.

⚠ Ellenőriztesse egy villanyszerelővel, hogy a házi vezetékhálózat módosítások nélkül is alkalmas-e.

Bármilyen változtatást csak szakképzett villanyszerelő végezhet.



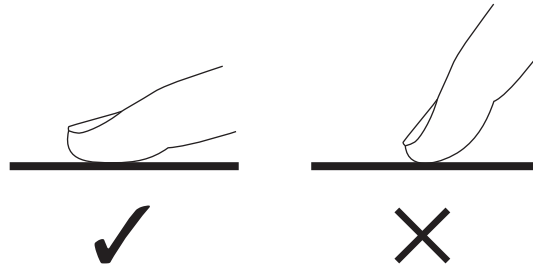
- Ha a kábel megsérült vagy ki kell cserélni, a műveletet a balesetek elkerülése érdekében az értékesítés utáni ügynököknek kell elvégeznie az erre a célra szolgáló szerszámokkal.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor egy omnipoláris megszakítót kell felszerelni, amelynek az érintkezők között legalább 3 mm-es résnek kell lennie.
- A telepítőnek kell meggyőződnie arról, hogy a megfelelő elektromos csatlakoztatás megtörtént, és az megfelel a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak erre felhatalmazott szakemberek cserélhetik ki.

⚠ A főzőlap alsó felülete és a tápkábel a beszerelés után nem hozzáférhető.

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

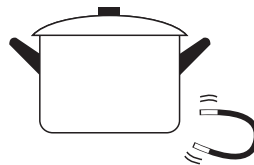
Érintésvezérlés

- A kezelőszervek reagálnak az érintésre, így nem kell nyomást gyakorolnia rájuk.
- Használja az ujjbegyét, ne a hegyét.
- Minden egyes érintés regisztrálásakor hangjelzés hallható.
- Győződjön meg róla, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és hogy nincs rajtuk semmilyen tárgy (pl. használati tárgy vagy ruhadarab). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a kezelőszervek működését.



A megfelelő edények kiválasztása

- ⚠ • Csak indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező edényeket használjon. Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a serpenyő alján.
- A mágneses teszt elvégzésével ellenőrizheti, hogy a főzőedényei megfelelőek-e. Helyezzen egy mágneset a serpenyő alja felé. Ha vonzza, akkor a serpenyő alkalmas indukcióra.
- Ha nincs mágneses:
 1. Tegyen egy kis vizet abba a serpenyőbe, amelyet ellenőrizni szeretne.
 2. Ha  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

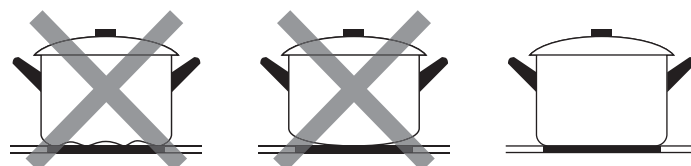


HU

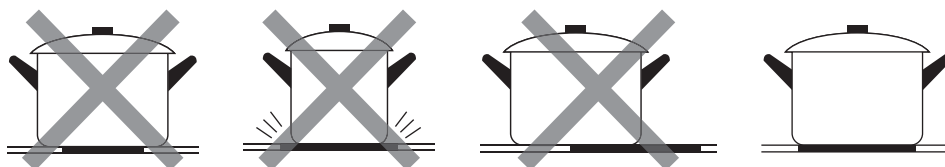
- Ha a ferromágneses rész csak részben fedi a serpenyő alját, csak a ferromágneses terület melegszik fel, az alap többi része nem melegszik fel a főzéshez szükséges hőmérsékletre.
- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem más anyagot, például alumíniumot tartalmaz, ez befolyásolhatja a felmelegedést és a serpenyő érzékelését.
- Ha a serpenyő alja hasonló az alábbi képekhez, akkor a serpenyő nem érzékelhető.



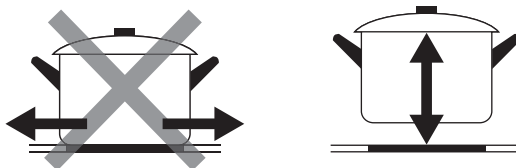
- Ne használjon olyan edényeket, amelyeknek éles szélei vagy görbe alja van.



- Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja sima, laposan illeszkedik az üveghez, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője akkora, mint a kiválasztott zóna grafikája. Egy edény használatával egy kissé szélesebb energiát használunk fel maximális hatékonysággal. Ha kisebb edényt használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet. A 140 mm-nél kisebb edényt a főzőlap nem észlelheti. A serpenyőt mindig a főzőzóna közepére állítsa.



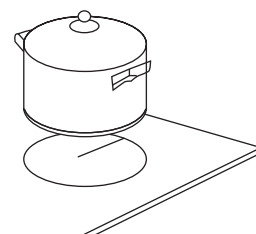
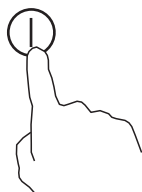
- Az edényeket mindig emelje le az indukciós főzőlapról - ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.



Hogyan használja

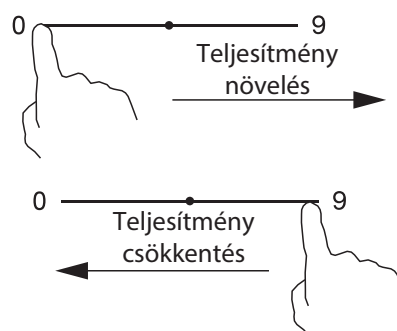
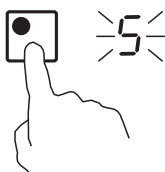
Kezdje el a főzést

1. Érintse meg az ON/OFF vezérlőt. A bekapcsolás után a hangjelző egyszer csipog, az összes kijelzőn "-" vagy "-" jelenik meg, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti állapotba lépett.
2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
 - Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



HU

3. Ha megérinti a főzőzóna kiválasztó gombot, a gomb melletti kijelző villogni kezd
4. Válassza ki a hőfokot a csúszkavezérlő megérintésével
 - Ha 1 percen belül nem választja ki a hőfokot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra kell kezdenie az 1. lépésnél.
 - A hőfokot a főzés során bármikor módosíthatja.



Ha a kijelző felváltva villog a hőfokbeállítással együtt

Ez azt jelenti, hogy:

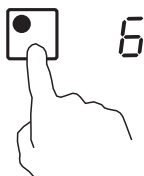
- nem a megfelelő főzőzónára helyezte a serpenyőt, vagy,
- a használt serpenyő nem alkalmas indukciós főzésre vagy,
- a serpenyő túl kicsi vagy nem megfelelően van elhelyezve a főzőzóna közepén.

Csak akkor történik melegítés, ha a főzőzónán megfelelő edény van.

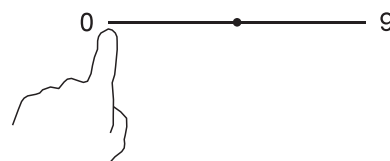
A kijelző "  " 1 perc múlva automatikusan eltűnik, ha nem kerül rá megfelelő serpenyő.

Főzés befejezése

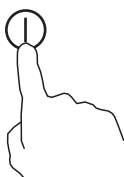
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna kiválasztó vezérlőjét.



2. Kapcsolja ki a főzőzónát a " | " csúszkát megérintve. Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn "0" jelenik meg



3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot az ON/OFF vezérlő megérintésével.



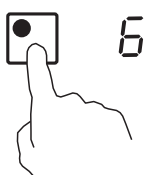
4. Vigyázzon a forró felületekkel
A H jelzi, hogy melyik főzőzóna érintésre forró. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt.
Energiatakarékosként is használható, ha további serpenyőket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.



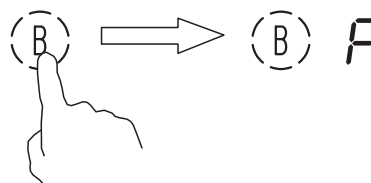
A Boost funkció használata

Aktiválja a boost funkciót

1. A főzőzóna kiválasztásának vezérlése.

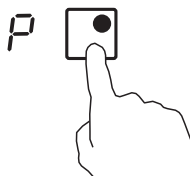


2. A boost vezérlő megérintése (B), a zónakijelzőn megjelenik a "P" és a teljesítmény eléri a Maximumot.

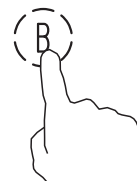


A Boost funkció törlése

1. A főzőzóna kiválasztó gombjának megérintése, amellyel a boost funkciót meg kívánja szüntetni



2. A "Boost" vezérlő megérintése (B) a Boost funkció megszüntetéséhez, akkor a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.



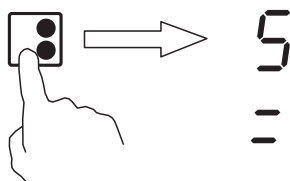
- A funkció bármely főzőzónában működhet.
- A főzőzóna 5 perc után visszatér az eredeti beállításra.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0-nak felel meg, akkor 5 perc múlva visszaáll a 9-es értékre.

Flexibilis Terület

- Ez a terület egy zónaként vagy két különböző zónaként használható, a főzési igényeknek megfelelően bármikor.
- A szabad terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön szabályozhatók.

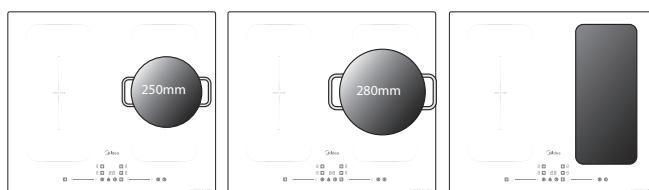
Nagy zónaként

1. A szabad terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához Érintse meg a Flexibilis terület vezérlőt.



2. Nagy zónaként, következő módon javasoljuk a használatát:

Főzőedények: 250 mm vagy 280 mm átmérőjű főzőedények (a négyzet alakú vagy ovális főzőedények elfogadhatók)

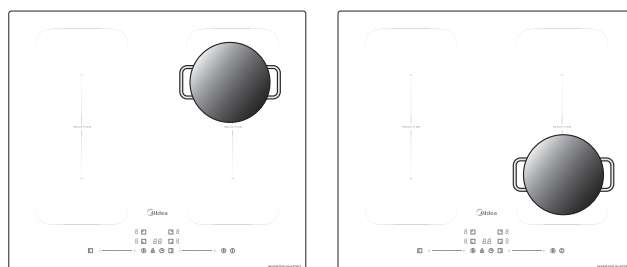


A fent említett három műveleten kívül nem javasoljuk más műveletek elvégzését, mert ez hatással lehet a készülék melegítésére.

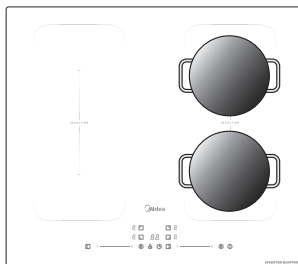
Két független zónaként

Ha a flexibilis területet két különböző zónaként szeretné használni, kétféle fűtési mód közül választhat.

- (a) Helyezzen egy serpenyőt a flexibilis zóna jobb felső vagy jobb alsó oldalára.



- (b) Helyezzen két serpenyőt a flexibilis zóna két oldalára.



● Megjegyzés:

Győződjön meg róla, hogy a serpenyő nagyobb, mint 120 mm.

A kezelőszervek zárolása

- A kezelőszerveket zárolhatja, hogy megakadályozza a nem szándékos használatot (például a főzőzónákat véletlenül bekapcsoló gyermekek).
- Amikor a kezelőszervek zárolva vannak, a ON/OFF kezelőszerv kivételével az összes kezelőszerv ki van kapcsolva.

A kezelőszervek zárolása

Érintse meg a zárvezérlőt

Az időzítő kijelzőjén "Lo" jelenik meg

A kezelőszervek feloldása

Érintse meg és tartsa egy ideig lenyomva a zárvezérlőt.

 Amikor a főzőlap zárolt üzemmódban van, az összes kezelőszerv ki van kapcsolva, kivéve az ON/OFF  gombot, vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot az ON/OFF  vezérlővel, de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap reteszelését.

Időzítő vezérlés

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

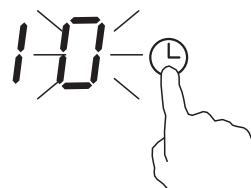
- a) Használhatja időzítőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem a beállított idő leteltével.
- b) Beállíthatja, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzóna kikapcsoljon.
A maximális időzítő 99 perc.

• Az időzítő használata emlékeztetőként

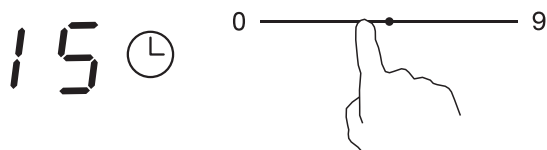
Ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem

1. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
Megjegyzés: az emlékeztetőt csak akkor használhatja, ha legalább egy zóna aktív.

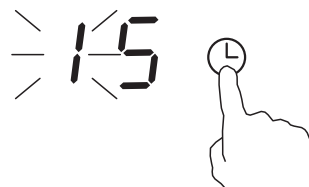
2. Érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a "10" és a "0" villog.



3. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével.
(pl. 5)

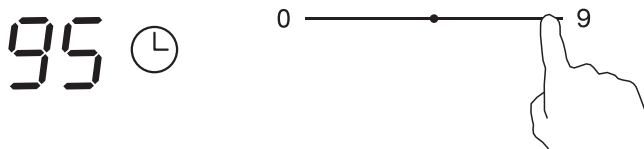


4. Érintse meg újra az idő vezérlőt, az "1" villogni fog



HU

5. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), most a beállított időzítő 95 perc.
Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.



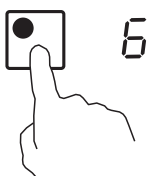
6. A hangjelzés 30 másodpercig szólal meg, és az időzítő kijelzője "--" jelzést mutat, amikor a beállítási idő lejárt.



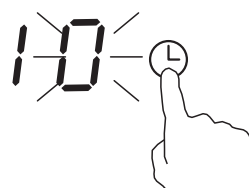
• Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása

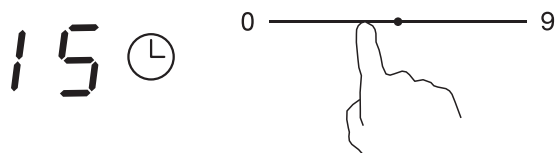
1. Érintse meg azt a főzőzóna kiválasztó gombot, amelyre az időzítőt be kívánja állítani.



2. Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlőt, az időzítő kijelzőjén megjelenik a "10" és a "0" villog.



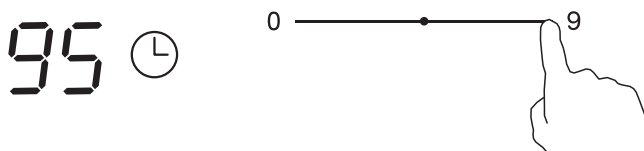
3. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 5)



4. Érintse meg újra az időzítő vezérlőt, az "1" villogni fog.



5. Állítsa be az időt a csúszkavezérlő megérintésével (pl. 9), most a beállított időzítő 95 perc.



6. Amikor az idő be van állítva, azonnal elkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszintjelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a zóna ki van választva.



7. Ha a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

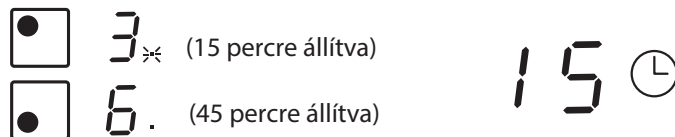


⚠ A többi főzőzóna továbbra is működik, ha korábban bekapcsolták őket.

A fent látható képek csak referenciaként szolgálnak, és a végtermék az irányadó.

Több zóna beállítása:

- A több zóna beállításának lépései hasonlóak az egy zóna beállításának lépéseivel;
 - Ha egyszerre több főzőzóna idejét állítja be, az adott főzőzónák tizedespontjai világítanak. A perckijelzőn a min. időzítő jelenik meg. A megfelelő zóna pontja villog.
- Az alábbiakban látható:



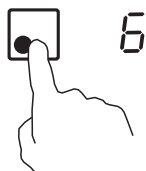
- A visszaszámláló időzítő lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ekkor megjelenik az új perc időzítő és a megfelelő zóna pontja villogni fog.
- Jobbra látható:



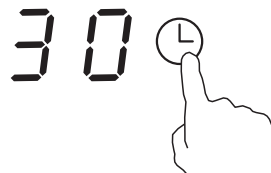
Érintse meg a főzőzóna kiválasztó gombot, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Az időzítő törlése

1. Az időzítő megszüntetéséhez szükséges főzőzóna kiválasztó gomb megérintése.



2. Az időzítő vezérlőjének megérintése, a kijelző villog.



Érintse meg a csúszkát az időzítő "00" értékre állításához, az időzítő törlődik.

Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejtené kikapcsolni a főzést. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett munkaidők az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett munkaidő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ha az edényt kiveszik, az indukciós főzőlap azonnal leállíthatja a melegítést, és a főzőlap 2 perc után automatikusan kikapcsol.

-  A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek konzultálniuk kell az orvosukkal, mielőtt ezt a készüléket használnák.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződések az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételek által hagyott foltok vagy nem cukros szennyeződések az üvegen)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Alkalmazzon főzőlap tisztítószer, amíg az üveg még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Ha a főzőlapot kikapcsolja, nem jelenik meg a "forró felület" jelzés, de a főzőzóna még mindig forró lehet! Legyen rendkívül óvatos. • A nagy teherbírású súrolószerek, egyes nejlon súrolószerek és a durva/csiszoló tisztítók megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, hogy a tisztítószer vagy súrolószer alkalmas-e. • Soha ne hagyjon tisztítási maradékot a főzőlapon: az üveg elszíneződhet.
Étel kicsordulások, ráolvadások, és forró cukros kiömlések az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el egy fűzőlapátal, palettakéssel vagy indukciós üveg főzőlapokhoz alkalmas borotvapengés kaparóval, de vigyázzon a forró főzőzóna felületekre: 1. Kapcsolja ki a főzőlapot a falon. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot a főzőlap egy hűvös területére. 3. Takarítsa fel a szennyeződést vagy a kiömlött folyadékot egy mosogatórongy vagy papírtörölő segítségével. 4. Kövesse a fenti "Mindennapi szennyeződések az üvegen" 2-4. lépést.	• A lehető leghamarabb távolítsa el az olvadék és a cukros ételek által hagyott foltokat vagy a kiömlött folyadékokat. Ha hagyják kihűlni az üvegen, nehezen eltávolíthatók, vagy akár tartósan károsíthatják az üvegfelületet. • Vágásveszély: amikor a biztonsági fedél be van húzva, a kaparógép pengéje borotvaéles. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek elől elzárva tárolja.
Az érintésvezérlőkre való áttérjedés	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Szívja fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintésvezérlő területét tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje teljesen szárazra a területet papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlapot.	• Előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és az érintőgombok nem működnek, amíg folyadék van rajtuk. Győződjön meg róla, hogy szárazra törölte az érintésvezérlő területét, mielőtt visszakapcsolja a főzőlapot.

HIBAELHÁRÍTÁS

A készülék üzemeltetése hibákhoz és meghibásodásokhoz vezethet. A következő táblázatok a hibaüzenet vagy a működési hiba megoldásának lehetséges okait és jegyzeteit tartalmazzák. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el az alábbi táblázatokat, hogy megtakaríthassa a szervizközpontba való hívásért járó időt és pénzt.

Probléma	Lehetséges okok	Mi a teendő
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van a tápegységhez, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy van-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szakembert.
Az érintésvezérlés nem reagál.	A vezérlők zárolva vannak.	Oldja fel a vezérlést. Az utasításokat lásd az "Indukciós főzőlap használata" című részben.
Az érintésvezérlők nehezen kezelhetők.	Előfordulhat, hogy a kezelőszerveken enyhe vízréteg van, vagy a kezelőszervek megérintésekor az ujj hegyét használja.	Győződjön meg róla, hogy az érintésvezérlő területe száraz, és a kezelőszervek megérintésekor használja az ujjbegyét.
Az üveg megkarcolódik.	Durva szélű főzőedények. Nem megfelelő, súrolószer vagy tisztítószer használata.	Használjon lapos és sima aljú edényeket. Lásd: "A megfelelő edények kiválasztása". Lásd "Ápolás és tisztítás".
Egyes serpenyők recsegő vagy kattogó hangokat adnak ki.	Ennek oka lehet a főzőedény szerkezete (a különböző fémek különbözőképpen rezgő rétegei).	Ez a főzőedények esetében normális, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap halk zúgást ad, ha magas hőfokon használják.	Ezt az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez normális, de a zajnak el kell csendesednie vagy teljesen el kell tűnnie, ha csökkenti a hőfokot.
Az indukciós főzőlapból származó ventilátorzaj.	Az indukciós főzőlapba épített hűtőventilátor bekapcsol, hogy megakadályozza az elektronika túlmelegedését. Előfordulhat, hogy az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működik.	Ez normális, és nem igényel semmilyen intézkedést. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a falnál, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak fel, és megjelenik a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre állítva.	Használjon indukciós főzésre alkalmas edényeket. Lásd a "A megfelelő edények kiválasztása" című részt. Tegye a serpenyőt középre, és győződjön meg róla, hogy az alja megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy egy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés és hibakód jelenik meg a kijelzőn (általában egy vagy két számjegy változik a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hiba betűit és számait, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a falnál, és forduljon szakképzett szakemberhez.

HU

Hibák megjelenítése és ellenőrzése

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van felszerelve. Ezzel a teszttel a technikus több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy leszerelné a munkafelületről.

Hibaelhárítás

1) A hibakód az ügyfél használata során fordul elő és Megoldás;

Hiba kód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba - nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő meghibásodása - rövidzárlat.	
Eb	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő meghibásodása	
E3	A kerámia lemezes érzékelő magas hőmérséklete.	- Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. - Érintse meg a "ON/OFF" gombot a készülék újraindításához.
E4	Az IGBT meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője --nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápegység táblát.
E5	Az IGBT meghibásodásának hőmérséklet-érzékelője --rövidzárlat	
E6	Az IGBT hőmérséklete magas.	- Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszatér a normális szintre. - Érintse meg a "ON/OFF" gombot a készülék újraindításához. - Ellenőrizze, hogy a ventilátor zavartalanul működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség a névleges feszültség alatt van.	- Kérjük, ellenőrizze, hogy az áramellátás normális-e. - A tápegység bekapcsolása után a tápellátás normális.
E8	A tápfeszültség a névleges feszültség felett van.	
U1	Kommunikációs hiba	- Állítsa helyre a kijelzőlap és a tápegység tábla közötti csatlakozást. - Cserélje ki a tápegység táblát vagy a kijelzőlapot.

2) Konkrét hiba és megoldás

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED nem kapcsol be, ha a készülék csatlakoztatva van.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugó szorosan van-e rögzítve a konnektorban, és hogy a konnektor működik-e.	
	A kiegészítő tápegység tábla és a kijelzőtábla csatlakoztatási hibája.	Ellenőrizze a kapcsolatot.	
	A kiegészítő tápegység tábla megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápegység táblát.	
	A kijelzőtábla megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző nem normális.	A kijelzőtábla megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
A főzési mód kijelzője világít, de a melegítés nem indul el.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbeszívó vagy a szellőzőnyílás elzáródhatott.	
	Valami baj van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor zavartalanul működik-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	A tápegység tábla megsérült.	Cserélje ki a tápegység táblát.	
A melegítés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn villog az "u".	Az Edény típus helytelen.	Használja a megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót)	A serpenyőérzékelő áramkör megsérült, cserélje ki a tápegység táblát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett.	A készülék túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszaáll a normál értékre. Nyomja meg a "ON/OFF" gombot a készülék újraindításához.	
Az azonos oldali főzőzónákon (például az első és a második zóna) "u" felirat jelenik meg.	A tápegység tábla és a kijelzőtábla csatlakozási hibája.	Ellenőrizze a kapcsolatot.	
	A kommunikációs rész kijelzőtáblája megsérült.	Cserélje ki a kijelzőtáblát.	
	A főkapcsolótábla megsérült.	Cserélje ki a tápegység táblát.	
A ventilátor motorja rendellenes hangot ad.	A ventilátor motorja megsérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák megítélésére és ellenőrzésére vonatkoznak.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket saját maga, hogy elkerülje az indukciós főzőlapot fenyegető veszélyeket és sérüléseket.

VÉDJEGEK, SZERZŐI JOGOK ÉS JOGI NYILATKOZAT

 Midea logó, szövédjegyek, kereskedelmi név, védjegy és ezek minden változata a Midea Group és/vagy kapcsolt vállalkozásai ("Midea") értékes eszközei, amelyekhez a Midea védjegyek, szerzői jogok és egyéb szellemi tulajdonjogok, valamint a Midea védjegy bármely részének használatából származó goodwill tartozik. A Midea védjegy kereskedelmi célú használata a Midea előzetes írásbeli hozzájárulása nélkül védjegybitorlásnak vagy tisztességtelen versenynek minősülhet, ami sérti a vonatkozó törvényeket.

Ezt a kézikönyvet a Midea készítette, és a Midea minden szerzői jogot fenntart. A Midea előzetes írásbeli engedélye nélkül semmilyen szervezet vagy magánszemély részben vagy egészben nem használhatja, nem sokszorosíthatja, nem módosíthatja, nem terjesztheti ezt a kézikönyvet, és nem hozhatja létre, illetve nem értékesítheti más termékekkel együtt.

A leírt funkciók és utasítások a jelen kézikönyv nyomtatásának időpontjában naprakészek voltak. A tényleges termék azonban a továbbfejlesztett funkciók és formatervezés miatt eltérhet.

Információk a háztartási elektromos főzőlapokról

	Szimbólum	Érték	Egység
Modell azonosítása	/	MC-IF7455J1CC-A	
Főzőlap típusa	/	Beépített főzőlap	
Főzőzónák és/vagy főzőterületek száma	/	2 terület	
Melegítés technológia (indukciós főzőzónák és főzőterek, sugárzó főzőzónák, szilárd lemezek)	/	Indukciós főzőterületek	
Kör alakú főzési zónák vagy területek esetén: hasznos felületű átmérő elektromos hevítésű főzőzónákra, legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Ø	-	cm
Nem kör alakú főzőzónák vagy főzőterületek esetében: a hasznos felület hossza és szélessége elektromos melegítésű főzőzónánként vagy főzőterületenként, 5 mm-re kerekítve	L W	Terület1:L: 39,0; W: 18,0; Terület2:L: 39,0; W: 18,0;	cm
Főzőzónánként vagy -területenként számított energiafogyasztás kg-ban számítva	EC electric cooking	Area1: 184,3 Area2: 185,9	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása kg-onként számítva	EC electric hob	185,1	Wh/kg

HU

ÁRTALMATLANÍTÁS ÉS ÚJRAHASZNOSÍTÁS

Fontos környezetvédelmi utasítások

WEEE irányelvnek való megfelelés és a termék megsemmisítése:

Ez a termék megfelel az EU WEEE irányelvének (2012/19/EU). Ez a termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak osztályozási szimbólumát (WEEE) viseli.

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket az élettartama végén nem szabad közösen más háztartási hulladékokkal együtt kidobni. A használt eszközt vissza kell vinni a hivatalos gyűjtőhelyre az elektromos elektronikus eszközök újrahasznosítása céljából. A gyűjtőrendszerek megtalálásához vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, ahol a terméket vásárolták. A háztartások fontos szerepet játszanak a régi készülékek elszállításában és újrahasznosításában. A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.

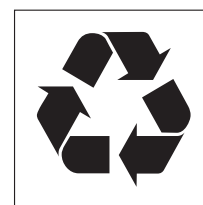


Az RoHS irányelvnek való megfelelés

A megvásárolt termék megfelel az EU RoHS Irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

A csomagolásra vonatkozó információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek és megfelelnek a nemzeti környezetvédelmi - előírásoknak. A csomagolóanyagokat ne dobja el a háztartási vagy egyéb hulladékok közé. Vigye őket a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtő helyekre.



HU

ADATVÉDELMI NYILATKOZAT

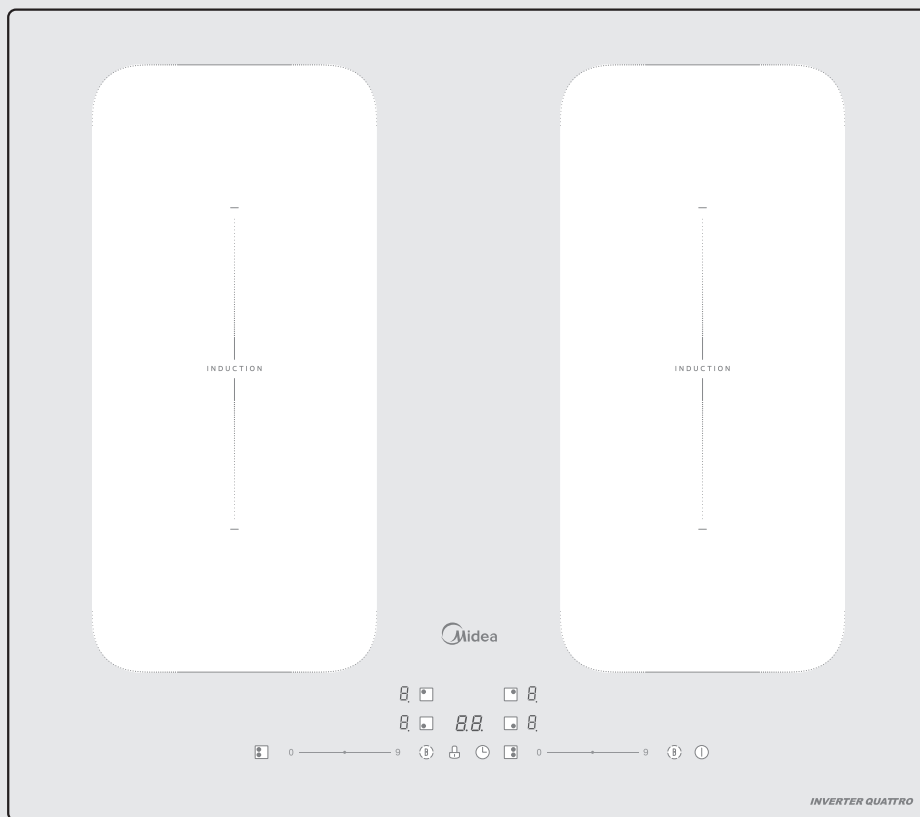
Az ügyféllel megállapodott szolgáltatások nyújtása céljából

vállaljuk, hogy korlátozás nélkül betartjuk az alkalmazandó adatvédelmi törvények valamennyi előírását, összhangban azokkal az elfogadott országokkal, amelyekben az ügyfélnek nyújtott szolgáltatásokat nyújtjuk, valamint adott esetben az EU általános adatvédelmi rendeletével (GDPR).

Az adatfeldolgozás célja általában az Önnel kötött szerződéses kötelezettségeink teljesítése, valamint termékbiztonsági okokból, az Ön jogainak védelme a garanciával és a termék regisztrációjával kapcsolatos kérdésekkel kapcsolatban.

Bizonyos esetekben, de csak a megfelelő adatvédelem biztosítása esetén, a személyes adatok továbbításra kerülhetnek az Európai Gazdasági Térségen kívüli címzetteknek.

További információk kérésre rendelkezésre állnak. Adatvédelmi tisztviselőnkkel az alábbi elérhetőségeken léphet kapcsolatba **MideaDPO@midea.com**. Ha élni szeretne jogaival, például azzal a jogával, hogy tiltakozhat személyes adatainak közvetlen marketing célú feldolgozása ellen, kérjük, lépjen kapcsolatba velünk a következő címen **MideaDPO@midea.com**. További információért kérjük, kövesse a QR-kódot.



PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MC-IF7455J1CC-A

Note di avvertenza: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli. Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

SCRISOARE DE MULȚUMIRE

Vă mulțumim că ați ales Midea! Înainte de a utiliza noul dvs. produs Midea, vă rugăm să citiți acest manual cu atenție, pentru a vă asigura că știți cum să utilizați într-o manieră sigură caracteristicile și funcțiile pe care le oferă noul dvs. aparat.

CUPRINS

SCRISOARE DE MULȚUMIRE	01
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	02
SPECIFICAȚII	07
PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI	08
GHID DE PORNIRE RAPIDĂ	10
INSTALAREA PRODUSULUI	12
INSTRUCȚIUNI DE OPERARE	16
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.....	23
DEPANARE.....	24
MĂRCI COMERCIALE, DREPTURI DE AUTOR ȘI DECLARAȚIE JURIDICĂ.....	27
ELIMINAREA ȘI RECICLAREA.....	28
NOTĂ PRIVIND PROTECȚIA DATELOR.....	29

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Utilizarea prevăzută

Următoarele orientări privind siguranța au ca scop prevenirea pericolelor neprevăzute sau a deteriorării aparatului ca urmare a utilizării nesigure sau incorecte. Vă rugăm să verificați ambalajul și aparatul la sosire pentru a vă asigura că totul este intact, astfel încât să fie asigurată funcționarea sigură. Dacă observați deteriorări, vă rugăm să contactați distribuitorul cu amănuntul sau comerciantul. Vă rugăm să rețineți că, din motive legate de siguranța dvs., modificările aparatului nu sunt permise. Utilizarea neadecvată poate genera riscuri și pierderea dreptului la garanție.

Explicarea simbolurilor



Pericol

Acest simbol indică faptul că există pericole pentru viața și sănătatea persoanelor din cauza gazului extrem de inflamabil.



Avertisment de tensiune electrică

Acest simbol indică faptul că există un pericol pentru viața și sănătatea persoanelor din cauza tensiunii.



Avertisment

Cuvântul de avertizare indică un pericol cu nivel mediu de risc, care, dacă nu este evitat, poate cauza decesul sau vătămări corporale grave.



Precauție

Cuvântul de avertizare indică un pericol cu nivel scăzut de risc, care, dacă nu este evitat, poate cauza vătămarea corporală minoră sau moderată.



Atenție

Cuvântul de avertizare indică informații importante (de ex. daune materiale), dar nu și pericole.



Respectarea instrucțiunilor

Acest simbol indică faptul că un tehnician de service poate opera și întreține acest aparat numai în conformitate cu instrucțiunile de operare.

RO

Citiți aceste instrucțiuni de operare cu atenție înainte de a utiliza/pune în funcțiune unitatea și păstrați-le în imediata apropiere a locului de instalare sau a unității pentru utilizări ulterioare!

Avertismente de Siguranță

Siguranța ta este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Instalare

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice lucrare sau întreținere a acestuia.
- Conectarea la un sistem bun de cablare cu împământare este esențială și obligatorie.
- Modificările sistemului de cablare de uz casnic trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol de tăiere

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Nerespectarea precauției poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni de siguranță importante

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza acest aparat.
 - Niciun material sau produs combustibil nu trebuie amplasat pe acest aparat în niciun moment.
 - Vă rugăm să puneți aceste informații la dispoziția persoanei responsabile cu instalarea aparatului, deoarece ar putea reduce costurile de instalare.
 - Pentru a evita pericolele, acest aparat trebuie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
 - Acest aparat trebuie instalat corect și împământat numai de către o persoană calificată corespunzător.
 - Acest aparat trebuie conectat la un circuit care încorporează un întrerupător de izolare care asigură deconectarea completă de la sursa de alimentare.
 - Instalarea incorectă a aparatului ar putea anula orice pretenții de garanție sau de răspundere.
 - Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care au primit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța acestora.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, de agentul său de service sau o persoană calificată, pentru a se evita astfel pericolele.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Avertisment: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării, pentru suprafețele plitei din sticlă-ceramică sau din material similar care protejează piesele sub tensiune.
- A nu se utiliza un curățător cu abur.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele, nu trebuie așezate pe suprafața plitei, deoarece se pot încălzi
- Nu utilizați un aparat de curățat cu abur pentru a curăța plita.
- După utilizare, opriți elementul plitei prin comanda acestuia și nu vă bazați pe detectorul de vase.
- Aparatul nu este destinat să fie acționat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
PRECAUȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la un incendiu.
- AVERTISMENT: Aparatul și componentele sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie avută grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire.
Copii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la incendiu.
NU ÎNCERCAȚI NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, dar opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură de incendiu.
PRECAUȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.
Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Utilizați numai protecții pentru plită proiectate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca protecții adecvate sau protecții pentru plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare poate provoca accidente.

Pericol de electrocutare

- Nu gătiți pe o plită spartă sau crăpată. Dacă suprafața plitei se rupe sau se fisurează, opriți imediat aparatul de la sursa de alimentare (întrerupătorul de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Opriți plita de pe perete înainte de curățare sau întreținere.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la electrocutare sau deces.

Pericol pentru sănătate

- Acest aparat respectă standardele de siguranță electromagnetică.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulatoare cardiace sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul implantului înainte de a utiliza acest aparat pentru a se asigura că implanturile lor nu vor fi afectate de câmpul electromagnetic.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la deces.

Pericol de suprafață fierbinte

- În timpul utilizării, părțile accesibile ale acestui aparat vor deveni suficient de fierbinți pentru a provoca arsuri.
- Nu lăsați corpul, îmbrăcămintea sau orice alt obiect decât vasele de gătit adecvate să intre în contact cu sticla de inducție până când suprafața nu se răcește.
- Țineți copiii la distanță.
- Mânerele cratițelor pot fi fierbinți la atingere. Verificați dacă mânerul vasului nu depășesc alte zone de gătit care sunt pornite. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea acestui sfat poate duce la arsuri și opăriri.

Pericol de tăiere

- Lama ascuțită a unei raclete de plită este expusă atunci când capacul de siguranță este retras. Utilizați cu grijă extremă și depozitați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
- Nerespectarea precauției poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni de siguranță importante

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării. Fierberea provoacă fum și scurgeri de grăsime care se pot aprinde.
- Nu utilizați niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.

- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile pe aparat.
- Nu așezați și nu lăsați obiecte magnetizabile (de exemplu, carduri de credit, carduri de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, computere, playere MP3) în apropierea aparatului, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul electromagnetic al acestuia.
- Nu utilizați niciodată aparatul pentru încălzirea sau încingerea încăperii.
- După utilizare, opriți întotdeauna zonele de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (adică utilizând comenzile tactile). Nu vă bazați pe funcția de detectare a vasului pentru a dezactiva zonele de gătit atunci când scoateți tigăile.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul sau să se așeze, să stea în picioare sau să se urce pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii în dulapurile de deasupra aparatului. Copiii care urcă pe plită ar putea fi grav răniți.
- Nu lăsați copiii singuri sau nesupravegheați în zona în care aparatul este în uz.
- Copiii sau persoanele cu dizabilități care le limitează capacitatea de a utiliza aparatul trebuie să aibă o persoană responsabilă și competentă care să îi instruiască cu privire la utilizarea acestuia. Instructorul trebuie să se asigure că poate utiliza aparatul fără pericol pentru sine sau pentru mediul înconjurător.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este recomandat în mod specific în manual. Toate celelalte operațiuni de service trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
- Nu stați pe plită.
- Nu utilizați tigăi cu margini zimțate sau tigăi de tragere pe suprafața sticlei de inducție, deoarece acest lucru poate zgâria sticla.
- Nu utilizați bureți sau alți agenți de curățare abrazivi duri pentru a curăța plita, deoarece aceștia pot zgâria sticla de inducție.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare precum:
 - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și componentele sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.
- Trebuie avută grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire.
- Copii sub 8 ani trebuie ținuti departe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.

Felicitări pentru achiziționarea noii plite cu inducție.

Vă recomandăm să petreceți câțva timp citind acest manual de instrucțiuni/instalare pentru a înțelege pe deplin cum să îl instalați și să îl utilizați corect. Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea de instalare.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și păstrați acest manual de instrucțiuni/instalare pentru consultări ulterioare.

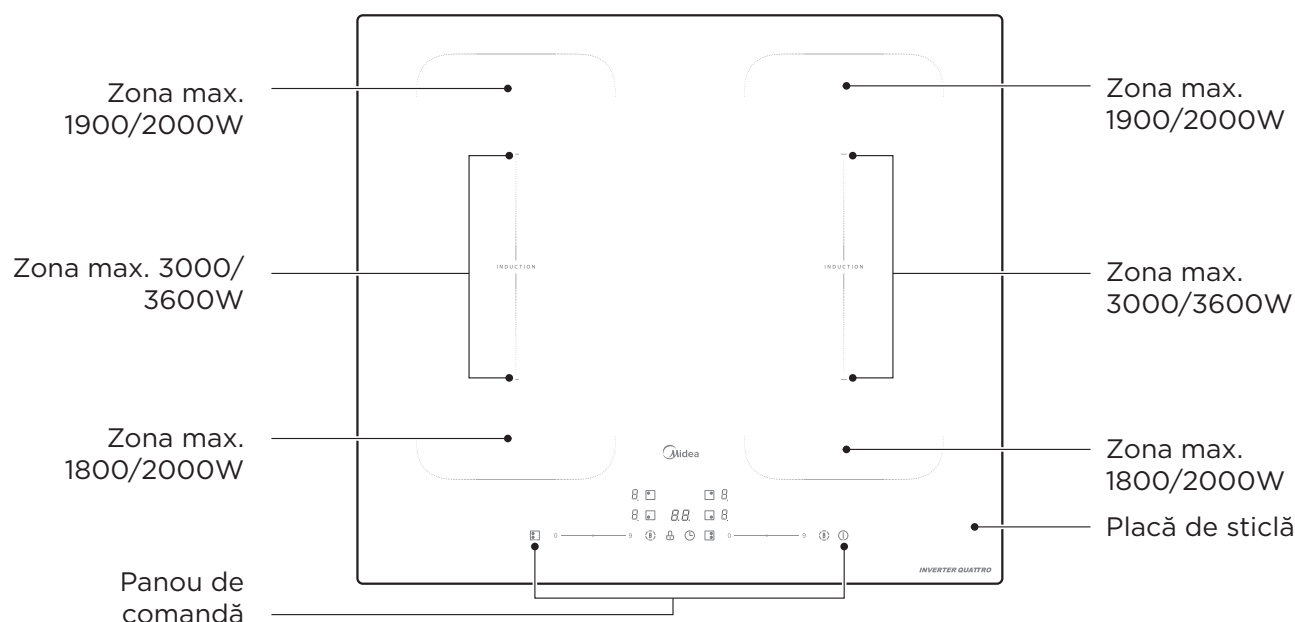
SPECIFICAȚII

Plită de gătit	MC-IF7455J1CC-A
Zone de gătit	4 Zone
Tensiune de alimentare	220-240 V~ 50 Hz sau 60Hz
Energie electrică instalată	7400W
Dimensiunea produsului A×L×Î(mm)	590×520×62
Dimensiuni încorporate A×B (mm)	560×490

Greutatea și dimensiunile sunt aproximative. Deoarece ne străduim continuu să ne îmbunătățim produsele, este posibil să modificăm specificațiile și modelele fără notificare prealabilă.

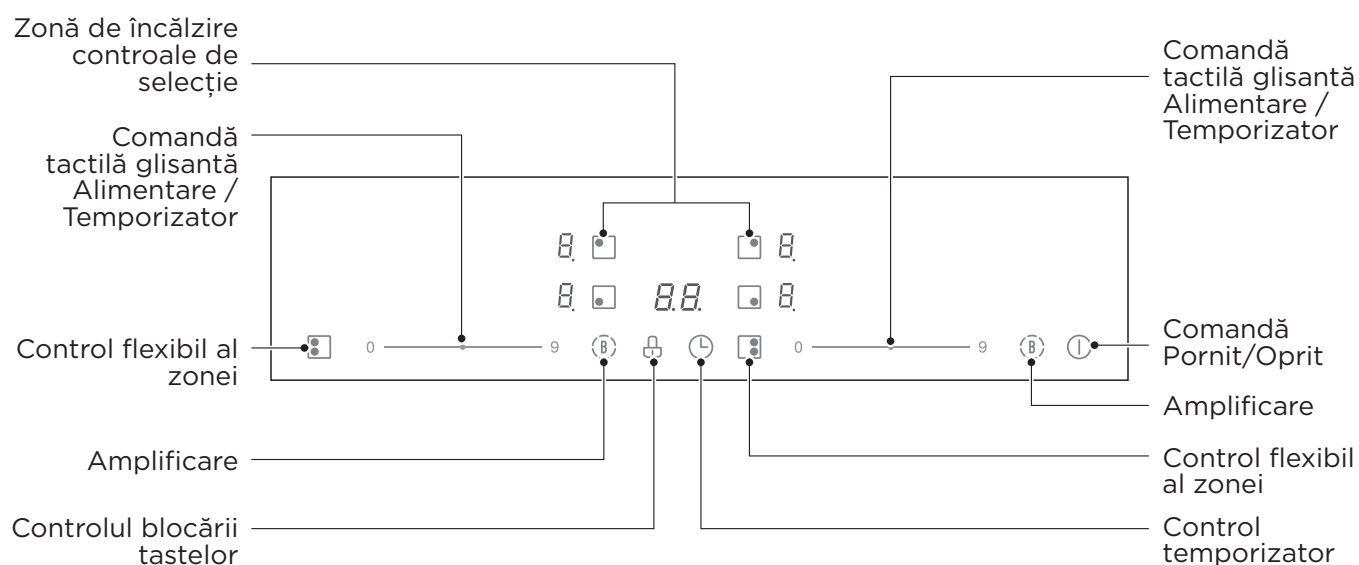
PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

Vedere de sus



RO

Panou de comandă

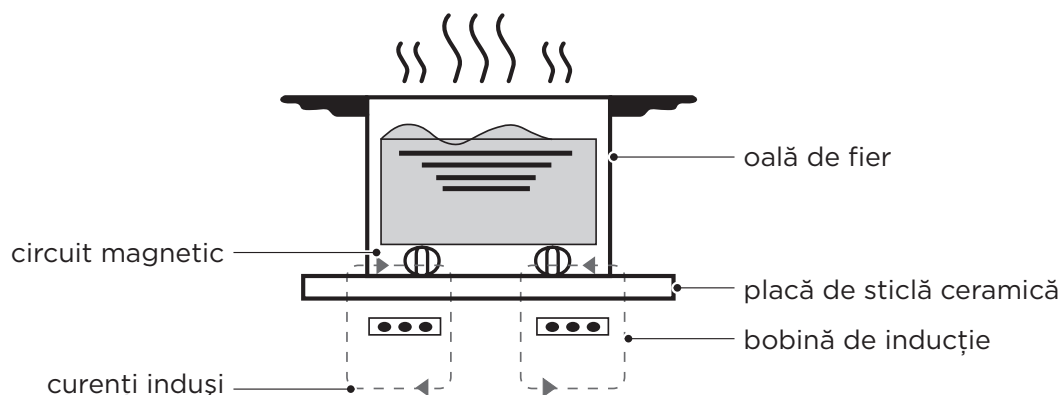


NOTĂ

Toate imaginile din acest manual au doar scop explicativ. Orice discrepanță între obiectul real și ilustrația din desen va fi supusă subiectului real.

Teoria de funcționare

Gătitul prin inducție este o tehnologie de gătit sigură, avansată, eficientă și economică. Funcționează prin vibrații electromagnetice care generează căldură direct în tavă, mai degrabă decât indirect prin încălzirea suprafeței de sticlă. Paharul se încinge numai pentru că tigaia îl încălzește în cele din urmă.



Înainte de a utiliza noua plită cu inducție

- Citiți acest ghid, ținând cont în special de secțiunea „Avertismente de siguranță”.
- Îndepărtați orice folie de protecție care ar putea fi încă pe plita cu inducție.

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ

⚠ Aveți grijă atunci când prăjiți, deoarece uleiul și grăsimea se încălzesc foarte repede, mai ales dacă utilizați opțiunea SporPutere. La temperaturi extrem de ridicate, uleiul și grăsimea se vor aprinde spontan și acest lucru prezintă un risc grav de incendiu.

Sfaturi pentru gătit

- Când alimentele ajung la punctul de fierbere, reduceți setarea de temperatură.
- Utilizarea unui capac va reduce timpul de gătit și va economisi energie prin reținerea căldurii.
- Minimizați cantitatea de lichid sau grăsime pentru a reduce timpul de gătit.
- Începeți să gătiți la o setare ridicată și reduceți setarea atunci când mâncarea s-a încălzit.

Fierberea la foc mic, gătitul orezului

- Fierberea are loc sub punctul de fierbere, la aproximativ 85°C, când bulele se ridică ocazional la suprafața lichidului de gătit. Este cheia suprelor delicioase și a tocnițelor delicate, deoarece aromele se dezvoltă fără a găti prea mult mâncarea. De asemenea, trebuie să gătiți sosuri pe bază de ouă și făină îngroșată sub punctul de fierbere.
- Unele sarcini, inclusiv gătitul orezului prin metoda de absorbție, pot necesita o setare mai mare decât cea mai mică setare pentru a se asigura că alimentele sunt găsite corect în timpul recomandat.

Friptură prăjită

Pentru a găti fripturi aromate suculente:

1. Așezați carnea la temperatura camerei timp de aproximativ 20 de minute înainte de a o găti.
2. Încălziți o tigaie grea.
3. Ungeți ambele părți ale fripturii cu ulei. Stropiți o cantitate mică de ulei în tigaia fierbinte și apoi puneți carnea în tigaia fierbinte.
4. Întoarceți friptura o singură dată în timpul gătitului. Timpul exact de gătit va depinde de grosimea fripturii și de cât de gătită o doriți. Timpul poate varia de la aproximativ 2 - 8 minute pe fiecare parte. Apăsați friptura pentru a măsura cât de gătită este - cu cât se simte mai fermă, cu atât va fi mai „bine făcută”.
5. Lăsați friptura să se odihnească pe o farfurie caldă timp de câteva minute pentru a-i permite să se relaxeze și să devină fragedă înainte de a o servi.

Pentru prăjire

1. Alege un wok plat compatibil cu ceramica sau o tigaie mare.
2. Pregătiți toate ingredientele și echipamentele. Prăjirea trebuie să fie rapidă. Dacă gătiți în cantități mari, gătiți mâncarea în mai multe loturi mai mici.
3. Preîncălziți scurt tigaia și adăugați două linguri de ulei.
4. Gătiți mai întâi carnea, puneți-o deoparte și păstrați-o caldă.
5. Amestecați și prăjiți legumele. Când sunt fierbinți, dar încă crocante, rotiți zona de gătit la o valoare mai mică, puneți carnea înapoi în tigaie și adăugați sosul.
6. Amestecați ușor ingredientele pentru a vă asigura că sunt încălzite.
7. Serviți imediat.

Detectarea articolelor mici

Când o dimensiune necorespunzătoare sau o tavă nemagnetică (de exemplu, aluminiu) sau un alt obiect mic (de exemplu, cuțit, furculiță, cheie) a fost lăsat pe plită, plita trece automat în modul repaus în 1 minut. Ventilatorul va continua să gătească plita cu inducție timp de încă 1 minut.

Setări de încălzire

Setările de mai jos sunt doar orientative. Setarea exactă va depinde de mai mulți factori, inclusiv de vasele tale de gătit și de cantitatea pe care o gătești. Experimentați cu plita cu inducție pentru a găsi setările care vi se potrivesc cel mai bine.

Setare căldură	Adecvare
1-2	• încălzire delicată pentru cantități mici de alimente • topirea ciocolatei, a untului și a alimentelor care se ard rapid • fierbere blândă • încălzire lentă
3-4	• reîncălzire • fierbere rapidă • prepararea orezului
5-6	• clătite
7-8	• sotare • prepararea pastelor
9	• prăjire în tigaie • mistuitor • fierberea supei • apă clocotită

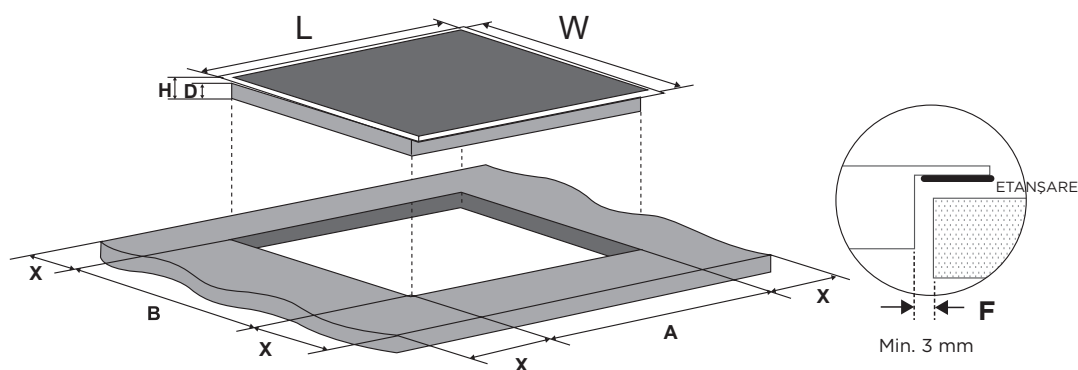
INSTALAREA PRODUSULUI

Selectarea echipamentului de instalare

Tăiați suprafața de lucru în funcție de dimensiunile indicate în desen.

În scopul instalării și utilizării, se va păstra un spațiu de minim 5 cm în jurul găurii. Asigurați-vă că grosimea suprafeței de lucru este de cel puțin 30 mm. Vă rugăm să selectați materialul rezistent la căldură și izolat al suprafeței de lucru (Lemnul și materialele fibroase sau higroscopice similare nu trebuie utilizate ca material al suprafeței de lucru decât dacă sunt impregnate) pentru a evita șocul electric și deformarea mai mare cauzată de radiația termică a plăcii fierbinți. După cum se arată mai jos:

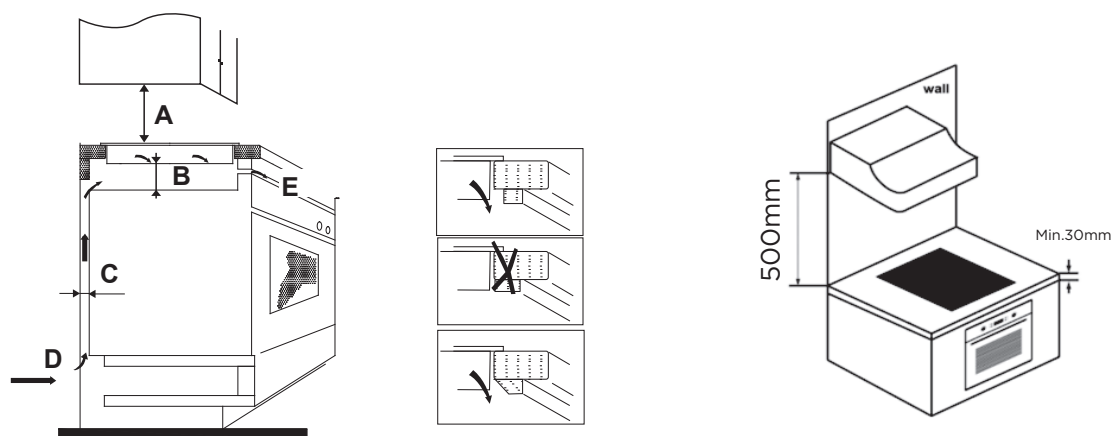
⚠ Notă: Distanța de siguranță dintre părțile laterale ale plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.



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

În orice caz, asigurați-vă că plita ceramică este bine ventilată și că orificiul de admisie și evacuare a aerului nu sunt blocate. Asigurați-vă că plita ceramică este în stare bună de funcționare. După cum se arată mai jos.

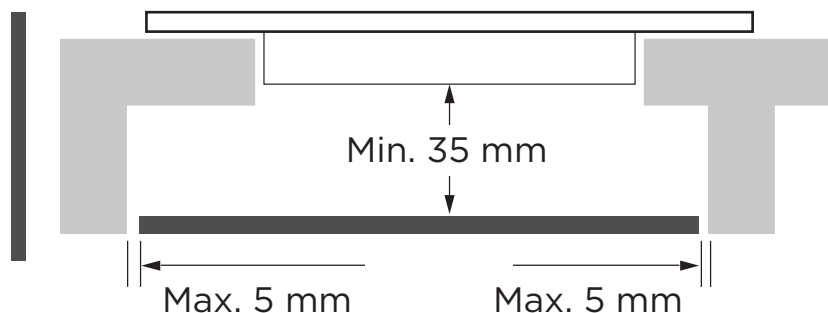
⚠ Notă: Distanța de siguranță dintre plita și dulapul de deasupra plitei trebuie să fie de cel puțin 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	50 min.	20 min.	Admisie aer	leșire aer 5 mm

AVERTISMENT: Asigurarea unei ventilații adecvate

Asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată și că admisia și evacuarea aerului nu sunt blocate. Pentru a evita atingerea accidentală cu partea inferioară supraîncălzită a plitei sau electrocutarea neașteptată în timpul lucrului, este necesar să puneți o inserție din lemn, fixată cu șuruburi, la o distanță minimă de 50 mm de partea inferioară a plitei. Respectă cerințele de mai jos.



⚠ Există orificii de ventilație în afara plitei. **TREBUIE SĂ** vă asigurați că aceste găuri nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când puneți plita în poziție.

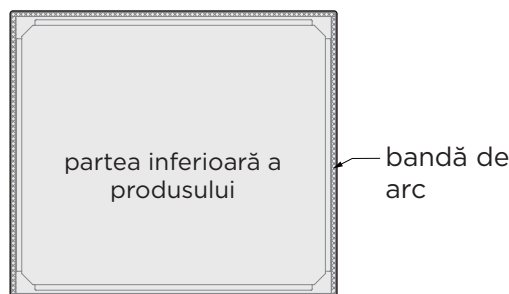
- ⚠ • Rețineți că adezivul care leagă materialul plastic sau din lemn de mobilier trebuie să reziste la o temperatură nu mai mică de 150°C, pentru a evita desprinderea panourilor.
- Prin urmare, peretele din spate, suprafețele adiacente și înconjurătoare trebuie să poată rezista la o temperatură de 90°C.

Înainte de a instala plita, asigurați-vă că

- Suprafața de lucru este bine poziționată și plană și niciun element structural nu interferează cu cerințele de spațiu.
- Suprafața de lucru este realizată dintr-un material rezistent la căldură și izolat.
- Dacă plita este instalată deasupra unui cuptor, cuptorul are un ventilator de răcire încorporat.
- Instalația va respecta toate cerințele de degajare și standardele și reglementările aplicabile.
- Un întrerupător de izolare adecvat care asigură deconectarea completă de la rețeaua de alimentare este încorporat în cablajul permanent, montat și poziționat pentru a respecta regulile și reglementările locale de cablare.
- Întrerupătorul de izolare trebuie să fie de tip omologat și să asigure o separare a contactului de 3 mm în toți polii (sau în toate conductoarele active [de fază] dacă regulile locale de cablare permit această variație a cerințelor).
- Comutatorul de izolare va fi ușor accesibil clientului cu plita instalată.
- Dacă aveți îndoieli cu privire la instalare, consultați autoritățile locale din domeniul construcțiilor și regulamentele interne.
- Utilizați finisaje rezistente la căldură și ușor de curățat (cum ar fi plăci ceramice) pentru suprafețele pereților din jurul plitei.

Înainte de a instala pe bancul de lucru, este necesar să lipiți banda de etanșare pe partea din spate a plăcii de sticlă:

- Întoarceți întreaga mașină pe partea din spate a plăcii de sticlă;
- Scoateți banda de burete din pungă cu auto-etanșare și rupeți adezivul dublu de pe partea din spate a benzii de burete;
- Lipiți banda de burete pe partea din spate a plăcii de sticlă.
- Banda de burete nu trebuie să depășească marginea plăcii de sticlă.



După instalarea plitei, asigurați-vă că

- Cablul de alimentare nu este accesibil prin ușile dulapului sau sertare.
- Există un flux adecvat de aer proaspăt din exteriorul dulapului până la baza plitei.

- Dacă plita este instalată deasupra unui sertar sau a unui dulap, o barieră de protecție termică este instalată sub baza plitei.
- Comutatorul de izolare este ușor accesibil de către client.

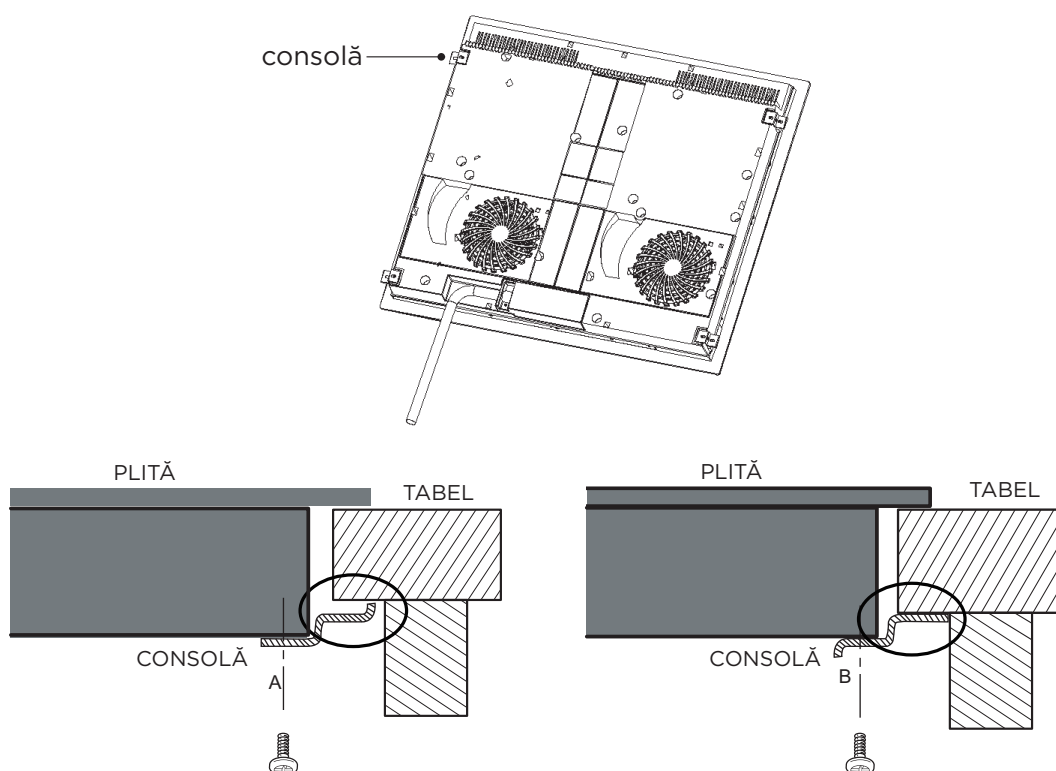
Înainte de a amplasa suporturile de fixare

Unitatea trebuie așezată pe o suprafață stabilă și netedă (utilizați ambalajul). Nu aplicați forță asupra comenzilor care ies din plită.

Reglarea poziției suportului

Fixați plita pe suprafața de lucru prin înșurubarea a 4 console în partea inferioară a plitei (a se vedea imaginea) după instalare.

Reglați poziția suportului pentru a se potrivi cu grosimea diferită a blatului mesei.



⚠ În niciun caz, suporturile nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru după instalare (a se vedea imaginea).

Precauție

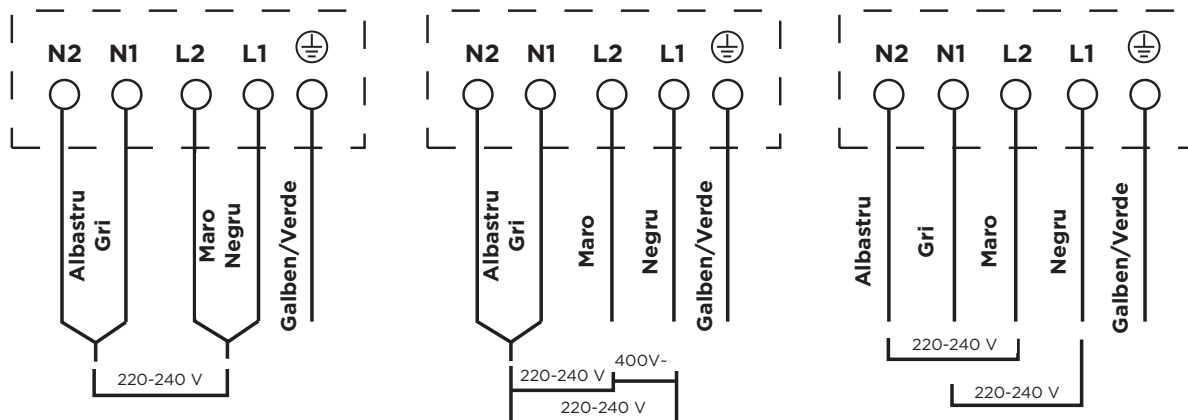
1. Plita cu inducție trebuie instalată de personal sau tehnicieni calificați. Avem profesioniști la dispoziția dumneavoastră. Vă rugăm să nu efectuați niciodată operațiunea de unul singur.
2. Plita nu va fi instalată direct deasupra unei mașini de spălat vase, frigider, congelator, mașină de spălat rufe sau uscător de rufe, deoarece umiditatea poate deteriora componentele electronice ale plitei.
3. Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să se poată asigura o mai bună radiație termică pentru a spori fiabilitatea acesteia.
4. Peretele și zona de încălzire indusă deasupra suprafeței mesei trebuie să reziste la căldură.
5. Pentru a evita orice deteriorare, stratul sandwich și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.
6. A nu se utiliza un curățător cu abur.

Conectarea plitei la sursa de alimentare

- ⚠ Această plită trebuie conectată la rețeaua de alimentare numai printr-un personal calificat corespunzător. Înainte de a conecta plita la rețeaua de alimentare, verificați dacă:
1. Sistemul de cabluri de uz casnic este adecvat pentru puterea consumată de plită.
 2. Tensiunea de rețea trebuie să corespundă tensiunii specificate pe plăcuța de identificare.
 3. Secțiunile cablului de alimentare pot rezista la sarcina specificată pe plăcuța de identificare.
- Pentru a conecta plita la sursa de alimentare, nu utilizați adaptoare, reductoare sau dispozitive de ramificare, deoarece acestea pot provoca supraîncălzire și incendiu.

Cablul de alimentare nu trebuie să atingă părțile fierbinți și trebuie poziționat astfel încât temperatura să nu depășească 75°C în niciun punct.

- ⚠ Verificați cu un electrician dacă sistemul de cablare de uz casnic este adecvat fără modificări. Orice modificări trebuie efectuate numai de către un electrician calificat.



- În cazul în care cablul este deteriorat sau urmează să fie înlocuit, operațiunea trebuie efectuată de un agent post-vânzare cu instrumente dedicate pentru a evita accidentele.
- Dacă aparatul este conectat direct la rețea, trebuie instalat un întrerupător omnipolar cu o deschidere minimă de 3 mm între contacte.
- Instalatorul trebuie să se asigure că a fost realizată conexiunea electrică corectă și că aceasta respectă reglementările de siguranță.
- Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.
- Cablul trebuie verificat în mod regulat și înlocuit numai de către tehnicieni autorizați.

- ⚠ Suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile după instalare.

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

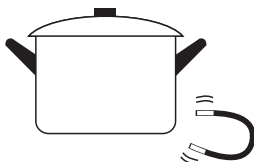
Comenzi tactile

- Comenzile răspund la atingere, astfel încât nu trebuie să aplicați nicio presiune.
- Utilizați bila degetului, nu vârful acestuia.
- Veți auzi un semnal sonor de fiecare dată când se înregistrează o atingere.
- Asigurați-vă că comenzile sunt întotdeauna curate, uscate și că nu există niciun obiect (de exemplu, o ustensilă sau o cârpă) care să le acopere. Chiar și o peliculă subțire de apă poate face comenzile dificil de operat.



Alegerea vaselor de gătit potrivite

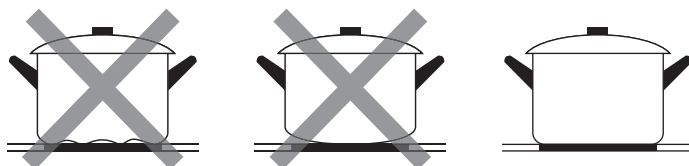
- ⚠ • Utilizați numai vase de gătit cu o bază adecvată pentru gătit prin inducție. Căutați simbolul de inducție pe ambalaj sau pe fundul tăvii.
- Puteți verifica dacă vasele dvs. de gătit sunt adecvate prin efectuarea unui test cu magnet. Deplasați un magnet spre baza tăvii. Dacă este atrasă, tava este potrivită pentru inducție.
 - Dacă nu aveți un magnet:
 1. Puneți puțină apă în tava pe care vreți să o verificați.
 2. Dacă afișajul  nu clipește și apa se încălzește, tava este adecvată.
 - Vasele de gătit fabricate din următoarele materiale nu sunt potrivite: oțel inoxidabil pur, aluminiu sau cupru fără bază magnetică, sticlă, lemn, porțelan, ceramică și faianță.



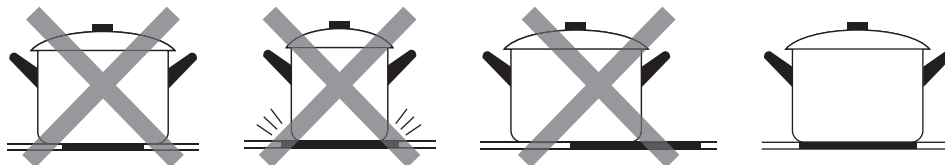
- Dacă partea feromagnetică acoperă doar parțial baza vasului, numai zona feromagnetică se va încălzi, restul bazei nu poate încălzi o temperatură suficientă pentru gătit.
- Dacă zona feromagnetică nu este omogenă, dar prezintă alte materiale, cum ar fi aluminiul, acest lucru poate afecta încălzirea și detectarea vasului.
- Dacă baza vasului este similară cu imaginile de mai jos, este posibil ca vasul să nu fie detectat.



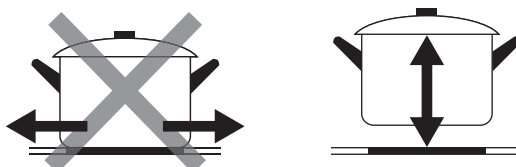
- Nu utilizați vase cu margini zimțate sau cu o bază curbată.



- Asigurați-vă că baza tigăii este netedă, așezată plat pe sticlă și are aceeași dimensiune ca zona de gătit. Utilizați tigăi al căror diametru este la fel de mare ca graficul zonei selectate. Folosind o oală, se va utiliza o energie puțin mai mare la eficiența sa maximă. Dacă utilizați o oală mai mică, eficiența ar putea fi mai mică decât se aștepta. Oala mai mică de 140 mm ar putea fi nedetectată de plită. Centrați întotdeauna tigaia pe zona de gătit.



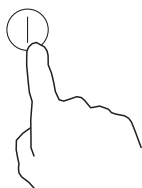
- Ridicați întotdeauna tigăile de pe plita cu inducție – nu glisați, deoarece acestea pot zgâria sticla.



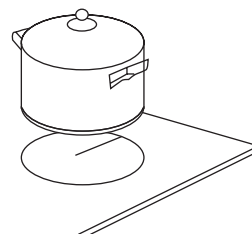
Mod de utilizare

Începe să gătești

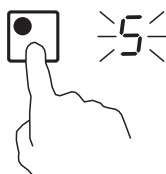
1. Atingeți comanda PORNIT/OPRIT. După pornire, soneria emite un semnal sonor o dată, toate afişajele arată „-” sau „- -”, indicând faptul că plita cu inducție a intrat în starea de așteptare.



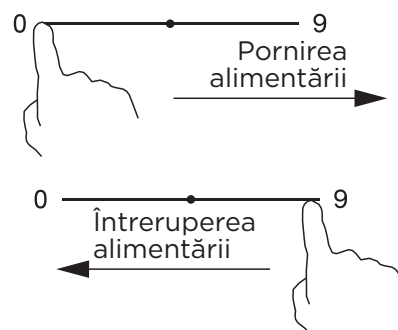
2. Așezați o tavă adecvată pe zona de gătit pe care doriți să o utilizați.
 - Asigurați-vă că fundul tăvii și suprafața zonei de gătit sunt curate și uscate.



3. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire și un indicator de lângă tastă va clipi.



4. Selectați o setare de căldură atingând comanda glisorului.
 - Dacă nu alegeți o setare de căldură în decurs de 1 minut, plita cu inducție se va opri automat. Va trebui să începeți din nou de la pasul 1.
 - Puteți modifica setarea de căldură în orice moment în timpul gătitului.



Dacă afișajul clipește alternativ cu setarea de căldură

Aceasta înseamnă că:

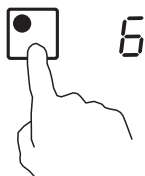
- nu ați așezat o tigaie pe zona de gătit corectă sau,
- tigaia pe care o utilizați nu este potrivită pentru gătit cu inducție sau,
- tigaia este prea mică sau nu este centrată corespunzător pe zona de gătit.

Nu are loc nicio încălzire decât dacă există o tavă adecvată pe zona de gătit.

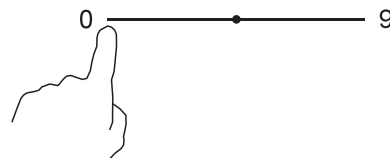
Afișajul „” va dispărea automat după 1 minut dacă nu este așezată nicio tavă adecvată pe el.

Finalizarea gătitului

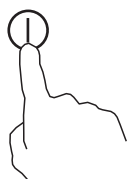
1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o opriți.



2. Opriți zona de gătit atingând glisorul la „0”. Asigurați-vă că pe afișaj apare „0”.



3. Opriți întreaga plită atingând comanda PORNIT/OPRIT.



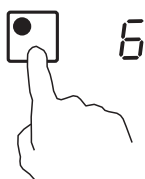
4. Feriți-vă de suprafețele fierbinți
H va arăta ce zonă de gătit este fierbinte la atingere. Acesta va dispărea atunci când suprafața s-a răcit la o temperatură sigură. De asemenea, poate fi utilizat ca funcție de economisire a energiei dacă doriți să încălziți mai multe tigăi, utilizați plita care este încă fierbinte.



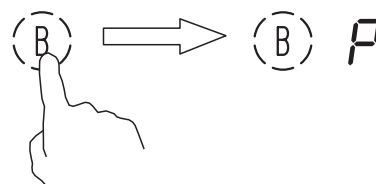
Utilizarea funcției Amplificare

Activați funcția de amplificare

1. Atingerea butonului de selectare a zonei de încălzire.

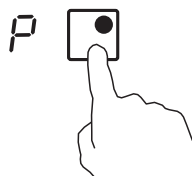


2. Atingând comanda de amplificare , indicatorul de zonă arată „P” și puterea ajunge la Max.

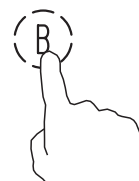


Anulează funcția Amplificare

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o anulați funcția amplificare.



2. Atingând comanda „Amplificare”  pentru a anula funcția Amplificare, zona de gătit va reveni la setarea inițială.



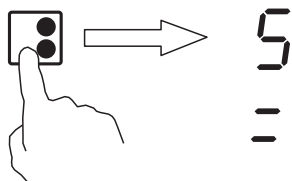
- Funcția poate funcționa în orice zonă de gătit.
- Zona de gătit revine la setarea inițială după 5 minute.
- Dacă setarea inițială de căldură este egală cu 0, aceasta va reveni la 9 după 5 minute.

Zonă flexibilă

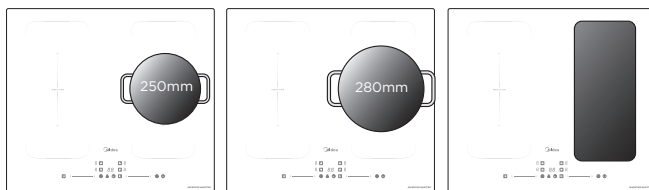
- Această zonă poate fi utilizată ca o singură zonă sau ca două zone diferite, în funcție de nevoile de gătit în orice moment.
- Zona liberă este alcătuită din două inductoare independente care pot fi controlate separat.

Ca zonă mare

1. Pentru a activa zona liberă ca o singură zonă mare, atingeți controlul Zonă flexibilă.



2. Ca zonă mare, sugerăm utilizarea după cum urmează:
Vase de gătit: Vase de gătit cu diametrul de 250 mm sau 280 mm (Vasele de gătit pătrate sau ovale sunt acceptabile)



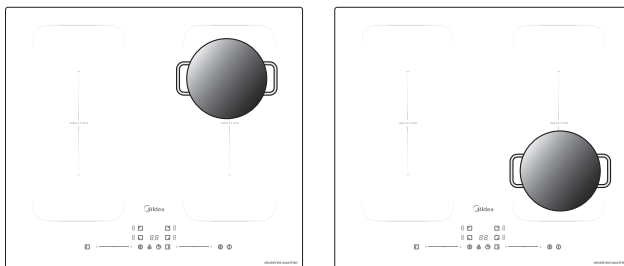
Nu recomandăm alte operațiuni, cu excepția celor trei operațiuni menționate mai sus, deoarece ar putea afecta încălzirea aparatului.

RO

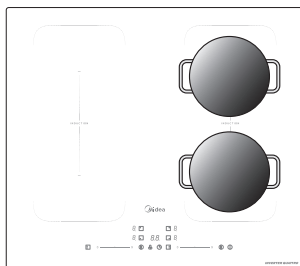
Ca două zone independente

Pentru a utiliza zona flexibilă ca două zone diferite, puteți avea două opțiuni de încălzire.

(a) Așezați o tavă pe partea dreaptă în sus sau pe partea dreaptă în jos a zonei flexibile.



(b) Așezați două tigăi pe ambele părți ale zonei flexibile.



●Aviz:

Asigurați-vă că tava este mai mare de 120 mm.

Blocarea comenzilor

- Puteți bloca comenzile pentru a preveni utilizarea neintenționată (de exemplu, copiii pornesc accidental zonele de gătit).
- Când comenzile sunt blocate, toate comenzile, cu excepția comenzii PORNIT/OPRIT, sunt dezactivate.

Pentru a bloca comenzile

Atingeți comanda de blocare

Indicatorul temporizatorului va afișa „Lo”

Pentru a debloca comenzile

Atingeți și mențineți apăsat butonul de blocare pentru o vreme.

- ⚠ Când plita este în modul de blocare, toate comenzile sunt dezactivate, cu excepția PORNIT/OPRIT ①, puteți opri întotdeauna plita cu inducție cu ajutorul comenzii PORNIT/OPRIT ① în caz de urgență, dar trebuie să deblocați mai întâi plita în următoarea operațiune.

Control temporizator

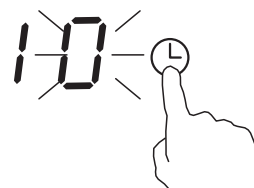
Puteți utiliza temporizatorul în două moduri diferite:

- a) O puteți folosi ca un minut de atenție. În acest caz, temporizatorul nu va opri nicio zonă de gătit atunci când timpul setat este în sus.
- b) Puteți seta una sau mai multe zone de gătit să fie dezactivate după expirarea timpului setat. Temporizatorul de maxim este de 99 min.

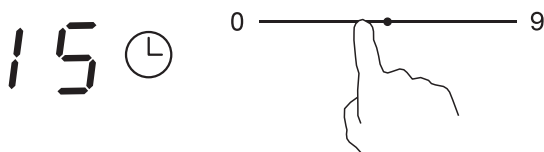
• Utilizarea cronometrului ca indicator minute

Dacă nu selectați nicio zonă de gătit.

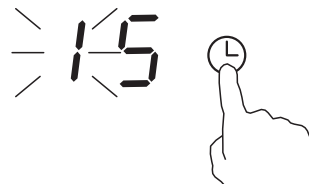
1. Asigurați-vă că plita este pornită.
Notă: puteți utiliza indicatorul minute dar cel puțin o zonă trebuie să fie activă.
2. Atingeți comanda temporizatorului, pe afișajul temporizatorului va apărea „10”, iar „0” clipește.



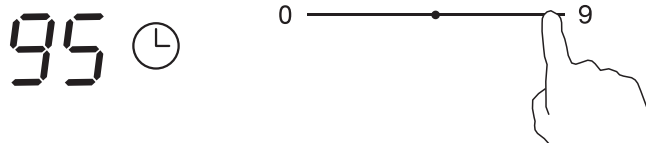
3. Setați ora atingând comanda glisorului. (de exemplu, 5)



4. Atingeți din nou comanda temporizatorului, „1” va clipe.



5. Setați ora atingând comanda glisorului (de exemplu, 9), acum cronometrul setat este de 95 de minute. Când ora este setată, va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va afișa timpul rămas.



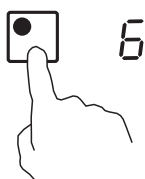
6. Avertizorul sonor va emite un semnal sonor timp de 30 de secunde, iar indicatorul temporizatorului va afișa „-” atunci când timpul de setare s-a terminat.



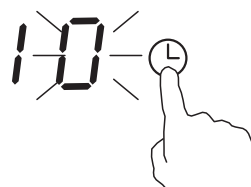
• Setarea temporizatorului pentru a opri una sau mai multe zone de gătit

Setați o zonă

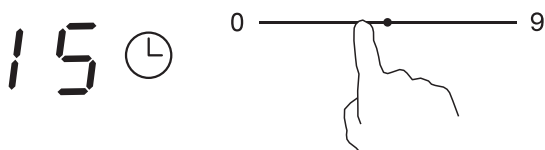
1. Atingeți controlul de selectare a zonei de încălzire pentru care doriți să setați temporizatorul.



2. În scurt timp, controlul temporizatorului tactil, „10” va apărea pe afișajul temporizatorului și „0” clipește.



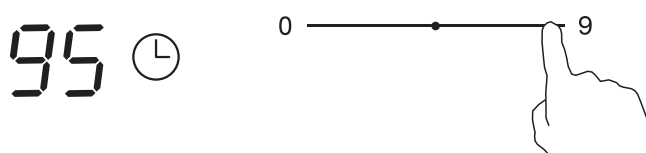
3. Setați ora atingând comanda glisorului. (de exemplu, 5)



4. Atingeți din nou comanda temporizatorului, „1” va clipi.



5. Setați ora atingând comanda glisorului (de exemplu, 9), acum cronometrul setat este de 95 de minute.



6. Când ora este setată, va începe numărătoarea inversă imediat. Afișajul va afișa timpul rămas.

NOTĂ: Punctul roșu de lângă indicatorul nivelului de putere se va aprinde indicând faptul că zona este selectată.



7. Când expiră cronometrul de gătit, zona de gătit corespunzătoare va fi oprită automat.

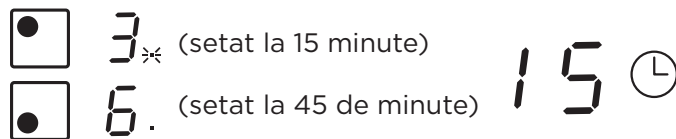


⚠ Alte zone de gătit vor continua să funcționeze dacă sunt pornite anterior.

Imaginile prezentate mai sus sunt doar pentru referință, iar produsul final va prevala.

setați mai multe zone:

- Pașii pentru setarea mai multor zone sunt similari cu pașii de setare a unei zone;
- Când setați ora pentru mai multe zone de gătit simultan, punctele zecimale ale zonelor de gătit relevante sunt activate. Afișajul minuterelor arată temporizatorul min. Punctul zonei corespunzătoare clipește. Cele prezentate mai jos:



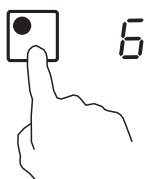
- Odată ce cronometrul de numărătoare inversă expiră, zona corespunzătoare se va opri. Apoi va afișa noul temporizator min. și punctul din zona corespunzătoare va clipi.
- Cele afișate ca fiind corecte:



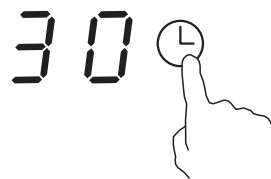
Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire, temporizatorul corespunzător va fi afișat în indicatorul temporizatorului.

S-a anulat temporizatorul

1. Atingeți comanda de selectare a zonei de încălzire pe care doriți să o anulați cronometrul.



2. Atingând comanda temporizatorului, indicatorul clipește.



Atingeți comanda glisorului pentru a seta temporizatorul la „00”, temporizatorul este anulat.

Orele de lucru implicite

Oprirea automată este o funcție de protecție de siguranță pentru plita cu inducție. Se oprește automat dacă uitați vreodată să opriți gătitul. Timpii de lucru implicați pentru diferite niveluri de putere sunt prezentați în tabelul de mai jos:

Nivelul de putere	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizator de lucru implicit (oră)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Când vasul este scos, plita cu inducție se poate opri imediat, iar plita se oprește automat după 2 minute.

 Persoanele cu un stimulator cardiac trebuie să se consulte cu medicul lor înainte de a utiliza această unitate.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Ce?	Cum?	Important!
Murdărirea zilnică pe sticlă (amprente, semne, pete lăsate de alimente sau deversări fără zahăr pe sticlă).	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Aplicați un detergent pentru plită în timp ce sticla este încă caldă (dar nu fierbinte!) 3. Clătiți și ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. 4. Porniți din nou plita.	• Când alimentarea plitei este oprită, nu va exista nicio indicație de „suprafață fierbinte”, dar zona de gătit poate fi încă fierbinte! Aveți grijă extremă. • Bureții de curățare rezistenți, unii bureți de nailon și agenții de curățare duri/abrazivi pot zgâria sticla. Citește întotdeauna eticheta pentru a verifica dacă agentul de curățare sau buretele este potrivit. • Nu lăsați niciodată reziduuri de curățare pe plită: sticla se poate păta.
Resturi mâncare fierbinți, sau topite și scurgeri de zahăr fierbinte pe sticlă.	Îndepărtați-le imediat cu o felie de pește, un cuțit de paletă sau o racletă cu lamă de ras potrivită pentru plitele din sticlă ceramică, dar aveți grijă la suprafețele fierbinți ale zonei de gătit: 1. Opriți alimentarea plitei de gătit de pe perete. 2. Țineți lama sau ustensila la un unghi de 30° și răzuiți murdăria sau scurgerea într-o zonă răcoroasă a plitei. 3. Curățați murdăria sau vărsați cu o cârpă de vase sau un prosop de hârtie. 4. Urmați pașii de la 2 la 4 pentru „Murdărirea zilnică pe sticlă” de mai sus.	• Îndepărtați petele lăsate de topituri și alimentele zaharoase sau deversările cât mai curând posibil. Dacă sunt lăsate să se răcească pe sticlă, acestea pot fi dificil de îndepărtat sau chiar pot deteriora permanent suprafața sticlei. • Pericol de tăiere: atunci când capacul de siguranță este retras, lama unei raclete este ascuțită. Utilizați cu grijă extremă și depozitați întotdeauna în siguranță și la îndemâna copiilor.
Efecte de propagare pe comenzile tactile.	1. Opriți alimentarea plitei. 2. Absoarbe scurgerea. 3. Ștergeți zona de control tactil cu un burete sau o cârpă umedă curată. 4. Ștergeți complet zona cu un prosop de hârtie. 5. Porniți din nou plita.	• Plita poate emite un semnal sonor și se poate opri singură, iar comenzile tactile pot să nu funcționeze în timp ce există lichid pe ele. Asigurați-vă că ștergeți zona de control tactil înainte de a porni din nou plita.

DEPANARE

Utilizarea aparatului poate conduce la erori și funcționarea defectuoasă. Următoarele tabele conțin posibile cauze și note privind remedierea unui mesaj de eroare sau a funcționării defectuoase. Se recomandă să citiți cu atenție tabelele de mai jos, pentru a economisi timp și bani atunci când apelați la centrul de service.

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie să faceți
Plita nu poate fi pornită.	Lipsă energie electrică.	Asigurați-vă că plita ceramică este conectată la sursa de alimentare și că este pornită. Verificați dacă există o pană de curent în locuința sau în zona dumneavoastră. Dacă ați verificat totul și problema persistă, apelați la un tehnician calificat.
Comenzile tactile nu răspund.	Comenzile sunt blocate.	Deblocați comenzile. Consultați secțiunea „Utilizarea plitei ceramice” pentru instrucțiuni.
Comenzile tactile sunt dificil de utilizat.	Este posibil să existe o ușoară peliculă de apă peste comenzi sau este posibil să utilizați vârful degetului atunci când atingeți comenzile.	Asigurați-vă că zona de control tactil este uscată și utilizați bila degetului atunci când atingeți comenzile.
Sticla este zgâriată.	Vase de gătit cu margini aspre. Burete abraziv sau produse de curățare necorespunzătoare utilizate.	Utilizați vase de gătit cu baze plate și netede. Consultați „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Consultați secțiunea „Îngrijire și curățare”.
Unele tigăi scot sunete de scârțâituri sau pocnituri.	Acest lucru poate fi cauzat de construcția vaselor de gătit (straturi de metale diferite vibrează diferit).	Acest lucru este normal pentru vasele de gătit și nu indică o defecțiune.
Plita cu inducție face un zgomot redus atunci când este utilizată la temperaturi ridicate.	Acest lucru este cauzat de tehnologia gătitului prin inducție.	Acest lucru este normal, dar zgomotul ar trebui să se liniștească sau să dispară complet atunci când reduceți setarea de căldură.
Zgomotul ventilatorului provenit de la plita cu inducție.	Un ventilator de răcire încorporat în plita cu inducție s-a aprins pentru a preveni supraîncălzirea componentelor electronice. Poate continua să funcționeze chiar și după ce ați oprit plita cu inducție.	Acest lucru este normal și nu necesită nicio acțiune. Nu opriți alimentarea plitei cu inducție în perete în timp ce ventilatorul este în funcțiune.
Tigăile nu se încing și apar pe afișaj.	Plita cu inducție nu poate detecta tigaia, deoarece nu este potrivită pentru gătit cu inducție. Plita cu inducție nu poate detecta tigaia deoarece este prea mică pentru zona de gătit sau nu este centrată corect pe ea.	Utilizați vase de gătit adecvate pentru gătitul prin inducție. Consultați secțiunea „Alegerea vaselor de gătit potrivite”. Centrați tava și asigurați-vă că baza acesteia se potrivește cu dimensiunea zonei de gătit.
Plita cu inducție sau o zonă de gătit s-a oprit în mod neașteptat, se aude un ton și se afișează un cod de eroare (de obicei alternând cu una sau două cifre pe afișajul cronometrului de gătit).	Defecțiune tehnică.	Vă rugăm să notați literele și numerele de eroare, să comutați alimentarea la plita cu inducție de pe perete și să contactați un tehnician calificat.

RO

Afișarea și inspecția defecțiunilor

Plita cu inducție este echipată cu o funcție de auto-diagnosticare. Cu acest test, tehnicianul poate verifica funcționarea mai multor componente fără a dezambla sau demonta plita de pe suprafața de lucru.

Depanare

1) Codul de eroare apare în timpul utilizării de către client și soluției;

Cod de defecțiune	Problemă	Soluție
Fără recuperare automată		
E1	Defecțiune senzor de temperatură placă ceramică - circuit deschis.	Verificați conexiunea sau înlocuiți senzorul de temperatură al plăcii ceramice.
E2	Defecțiune senzor de temperatură placă ceramică - circuit scurt.	
Eb	Defecțiune a senzorului de temperatură a plăcii ceramice.	
E3	Senzor de temperatură ridicată a plăcii ceramice.	- Așteptați ca temperatura plăcii ceramice să revină la normal. - Apăsați butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.
E4	Senzorul de temperatură al circuitului IGBT defect --circuit deschis.	Înlocuiți placa de alimentare.
E5	Senzorul de temperatură al circuitului IGBT --scurtcircuit.	
E6	Temperatura ridicată a IGBT.	- Așteptați ca temperatura IGBT să revină la normal. - Apăsați butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea. - Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.
E7	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	- Verificați dacă sursa de alimentare este normală. - Porniți alimentarea după ce sursa de alimentare este normală.
E8	Tensiunea de alimentare este sub tensiunea nominală.	
U1	Eroare de comunicație.	- Reintroduceți conexiunea dintre placa de afișare și placa de alimentare. - Înlocuiți placa de alimentare sau placa de afișare.

2) Defecțiuni specifică și soluție

Defecțiune	Problemă	Soluția A	Soluție B
LED-UL nu se aprinde atunci când unitatea este conectată.	Fără alimentare electrică.	Verificați dacă ștecherul este bine fixat în priză și dacă priza funcționează.	
	Defecțiuni a plăcii de alimentare accesorie și a plăcii de afișare conectate.	Verificați conexiunea.	
	Placa de alimentare accesorie este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare accesorie.	
	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Unele butoane nu pot funcționa sau afișajul LED nu este normal.	Placa de afișare este deteriorată.	Înlocuiți panoul de afișare.	
Indicatorul modului de gătit se aprinde, dar încălzirea nu pornește.	Temperatura ridicată a plitei.	Temperatura ambiantă poate fi prea mare. Priza de aer sau orificiul de aerisire pot fi blocate.	
	Există ceva în neregulă cu ventilatorul.	Verificați dacă ventilatorul funcționează fără probleme; dacă nu, înlocuiți ventilatorul.	
	Placa de alimentare este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Încălzirea se oprește brusc în timpul funcționării, iar afișajul luminează intermitent „u”.	Tipul vasului este greșit.	Utilizați recipientul corespunzător (consultați manualul de instrucțiuni.)	Circuitul de detectare a vasului este deteriorat, înlocuiți placa de alimentare.
	Diametrul vasului este prea mic.		
	Aragazul s-a supraîncălzit;	Unitatea este supraîncălzită. Așteptați ca temperatura să revină la normal. Apăsați butonul „PORNIT/OPRIT” pentru a reporni unitatea.	
Zonele de încălzire de pe aceeași parte (cum ar fi prima și a doua zonă) vor afișa „u”.	Defecțiuni a plăcii de alimentare și a plăcii de afișare conectate;	Verificați conexiunea.	
	Placa de afișare a piesei de comunicare este deteriorată.	Înlocuiți panoul de afișare.	
	Placa de bază este deteriorată.	Înlocuiți placa de alimentare.	
Motorul ventilatorului sună anormal.	Motorul ventilatorului este deteriorat.	Înlocuiți ventilatorul.	

Cele de mai sus sunt evaluarea și inspecția defecțiunilor comune.

Vă rugăm să nu dezasamblați singur unitatea pentru a evita pericolele și deteriorarea plitei cu inducție.

MĂRCI COMERCIALE, DREPTURI DE AUTOR ȘI DECLARAȚIE JURIDICĂ

Midea sigla, mărcile verbale, denumirea comercială, întreaga imagine comercială și toate versiunile acestora constituie active valoroase ale grupului Midea și/sau ale companiilor afiliate acestuia („Midea”), în cadrul căruia Midea deține mărci comerciale, drepturi de autor și alte drepturi de proprietate intelectuală și întregul fond comercial generat de utilizarea oricărei părți a unei mărci comerciale Midea. Utilizarea mărcii comerciale Midea în scopuri comerciale fără acordul prealabil în scris al Midea poate constitui încălcarea mărcii comerciale sau concurență neloială ce încalcă legislația relevantă.

Acest manual este creat de Midea și Midea își rezervă toate drepturile de autor ale acestuia. Nicio entitate sau individ nu are voie să utilizeze, să reproducă, să modifice, să distribuie în întregime sau parțial sau să grupeze sau să vândă împreună cu alte produse acest manual fără acordul prealabil în scris al Midea.

Toate funcțiile și instrucțiunile descrise au fost actuale la momentul tipăririi acestui manual. Totuși, produsul propriu-zis poate să difere ca urmare a funcțiilor și designurilor îmbunătățite.

RO

Informații pentru plite electrice de uz casnic

	Simbol	Valoare	Unitate
Fișa de identificare a modelului	/	MC-IF7455J1CC-A	
Tip de plită	/	Plită Încorporat	
Numărul de zone de gătit și/sau zone	/	2 Zone	
Tehnologie de încălzire (zone de gătit cu inducție și zone de gătit, zone de gătit radiante, plăci solide)	/	Zone de gătit cu inducție	
Pentru zone sau suprafețe de gătit circulare: diametrul suprafeței utile per zonă de gătit încălzită electric, rotunjit la cea mai apropiată valoare de 5 mm	Ø	-	cm
Pentru zone sau zone de gătit necirculare: lungimea și lățimea suprafeței utile per zonă sau zonă de gătit încălzită electric, rotunjită la cea mai apropiată valoare de 5 mm	S W	Zona 1: S: 39,0; W: 18,0; Zona 2: S: 39,0; W: 18,0;	cm
Consumul de energie pe zonă sau suprafață de gătit calculat pe kg	EC _{Gătit electric}	Zona 1: 184,3 Zona 2: 185,9	Wh/kg
Consumul de energie pentru plită calculat pe kg	EC _{plită electrică}	185,1	Wh/kg

ELIMINAREA ȘI RECICLAREA

Instrucțiuni importante pentru mediu

Conformitatea cu directiva DEEE și eliminarea produsului ca deșeu:

Acest produs este conform cu Directiva DEEE (2012/19/UE). Acest produs poartă simbolul de clasificare pentru deșeuri de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest simbol indică faptul că acest produs nu va fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Dispozitivul utilizat trebuie predat în punctul de colectare oficial pentru reciclarea dispozitivelor electrice și electronice. Pentru găsirea acestor sisteme de colectare, contactați autoritățile dvs. locale sau distribuitorul cu amănuntul de unde ați achiziționat produsul. Fiecare gospodărie joacă un rol important în recuperarea și reciclarea aparatului vechi. Eliminarea adecvată a aparatului utilizat ajută la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane.

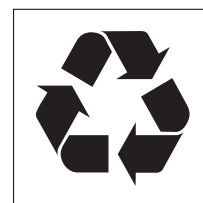


Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul pe care l-ați achiziționat este conform cu Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Acesta nu conține materiale dăunătoare sau interzise specificate în directivă.

Informații privind ambalajul

Materialele de ambalare ale produsului sunt produse din materiale reciclabile în conformitate cu Regulamentele noastre naționale privind protecția mediului. Nu eliminați materialele de ambalare împreună cu deșeuri menajere sau cu alte deșeuri. Duceți-le în puncte desemnate de colectare a materialelor de ambalare, desemnate de autoritățile locale.



NOTĂ PRIVIND PROTECȚIA DATELOR

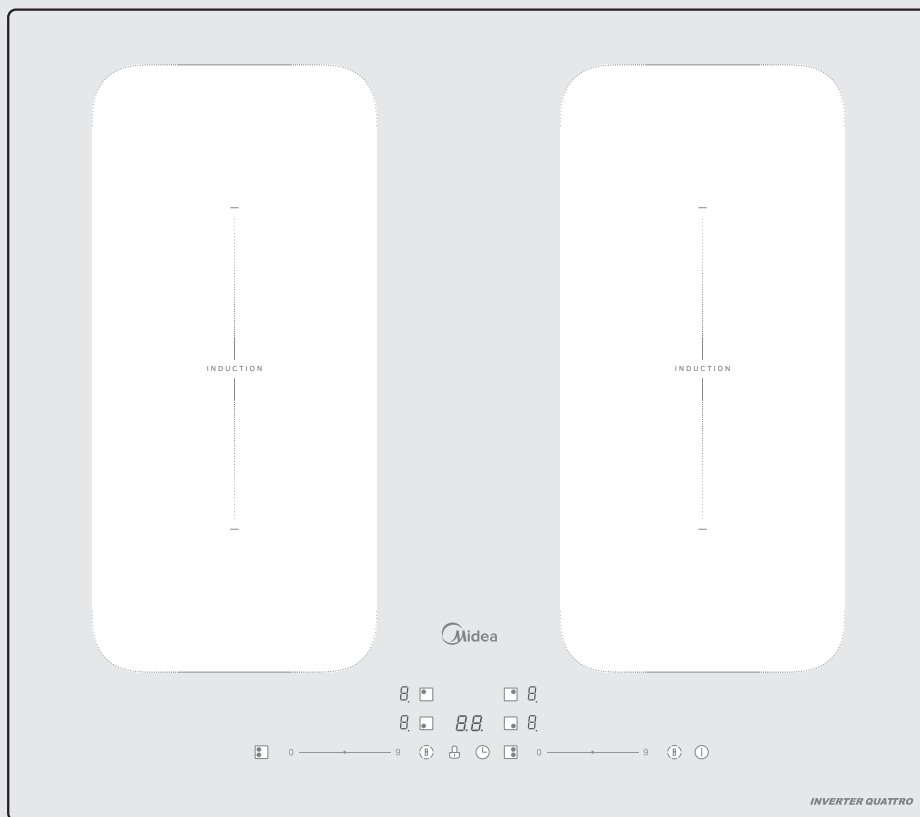
Pentru furnizarea serviciilor convenite cu clientul, suntem de acord să ne conformăm fără restricții tuturor dispozițiilor legislației aplicabile privind protecția datelor, în conformitate cu statele convenite în care serviciile vor fi furnizate clientului, precum și, după caz, cu Regulamentul General privind Protecția Datelor al UE (RGPD).

În general, procesarea datelor de către noi servește la îndeplinirea obligației noastre din contractul încheiat cu dvs. și din motive de siguranță a produsului, pentru a proteja drepturile dvs. în ceea ce privește garanția și înregistrarea produsului.

În anumite cazuri, însă numai dacă se asigură o protecție adecvată a datelor, datele cu caracter personal ar putea fi transferate către destinatari din afara Spațiului Economic european.

Informații suplimentare se furnizează la cerere. Puteți contacta responsabilul nostru pentru protecția datelor la **MideaDPO@midea.com**. Pentru exercitarea drepturilor dvs. precum dreptul de a vă opune procesării datelor dvs. cu caracter personal în scopuri de marketing direct, vă rugăm să ne contactați prin **MideaDPO@midea.com**.

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să urmați codul QR.



PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MC-IF7455J1CC-A

Note di avvertenza: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli.
Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

БЛАГОДАРНОСТИ

Благодарим Ви, че избрахте Midea! Преди да използвате новия си уред Midea, прочетете внимателно това ръководство, за са сте сигурни, че знаете как да използвате безопасно функциите, които този нов уред предлага.

СЪДЪРЖАНИЕ

БЛАГОДАРНОСТИ	01
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	02
ХАРАКТЕРИСТИКИ	07
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА	08
КРАТКО РЪКОВОДСТВО ЗА СТАРТИРАНЕ	10
МОНТИРАНЕ НА ПРОДУКТА.....	12
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА.....	16
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.....	23
ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	24
ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ИНФОРМАЦИЯ	27
ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ.....	28
ЗАЩИТА НА ЛИЧНИТЕ ДАННИ	29

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предназначение

Следващите указания за безопасност имат за цел предотвратяване на непредвидени рискове или повреди поради пренебрегване на правилата за безопасност или неправилна работа с уреда. При доставката на уреда проверете целостта на опаковката и самия уред, за да гарантирате безопасна работа. Ако откриете някаква повреда, моля, свържете се с търговеца на дребно или дилъра. Имайте предвид, че модификациите или измененията на уреда не са разрешени от съображения за вашата безопасност. Употребата не по предназначение може да причини опасности и загуба на гаранционни искове.

Описание на символите



Опасност

Този символ показва, че има опасност за живота и здравето на хората поради силно възпламеним газ.



Предупреждение за електрическо напрежение

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



Предупреждение

Сигналната дума показва опасност със средно ниво на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



Внимание

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



Забележка

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



Спазвайте инструкциите

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

BG

Прочетете тези инструкции за експлоатация много внимателно, преди да използвате/въведете уреда в експлоатация и ги дръжте в непосредствена близост до мястото на монтаж или уреда за по-късна справка!

Предупреждения за безопасност

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

Монтаж

Опасност от токов удар

- Преди извършване на каквато и да е работа или поддръжка по уреда, го изключете от електрическата мрежа.
- Свързването към добра система за заземяване е от съществено значение и задължително.
- Промените в домашната окабеляваща система трябва да се извършват само от квалифициран електротехник.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност от порязване

- Внимавайте - ръбовете на панела са остри.
- Непредпазливостта може да доведе до нараняване или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да монтирате или използвате този уред.
 - В този уред никога не трябва да се поставят възпламеними материали или продукти.
 - Моля, предоставете тази информация на лицето, отговорно за монтажа на уреда, тъй като това може да намали разходите ви за монтаж.
 - За да се избегне опасност, уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с тези инструкции за монтаж.
 - Този уред трябва да бъде правилно монтиран и заземен само от лице с подходяща квалификация.
 - Този уред трябва да бъде свързан към верига с изолиращ превключвател, осигуряващ пълно изключване от захранването.
 - Неправилният монтаж на уреда може да анулира всяка гаранция или искове за отговорност.
 - Този уред не е предназначен да се използва от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или от лица без знания и опит, освен ако не са под наблюдение или не са им дадени инструкции относно използването на уреда от отговорно за тяхната безопасност лице.
- Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне евентуална опасност.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или от такива, които нямат знания и опит, ако са под наблюдение или са им дадени инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и разбират съществуващите опасности.
Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Предупреждение: Ако повърхността е напукана при котлони със стъклокерамичен плот или друг подобен материал, който предпазва части под напрежение, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на плота, тъй като те могат да се нагорещят
- Не използвайте парочистачка за почистване на готварския плот.
- След употреба изключете котлона от бутона и не разчитайте на детектора за съдове.
- Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава.
Краткосрочният процес готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба. Внимавайте да не докоснетеPlease note
нагревателните елементи.
Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор на котлон с мазнина или масло може да бъде опасно и да доведе до пожар.
НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите огън с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава.
Краткосрочният процес готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плота, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи или предпазители за плота, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

Опасност от токов удар

- Не гответе на счупен или пукнат плот. Ако повърхността на плота се счупи или пукне, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа (стенния превключвател) и се свържете с квалифициран техник.
- Изключете плота от стената преди почистване или поддръжка.
- Неспазването на този съвет може да доведе до токов удар или смърт.

Опасност за здравето

- Този уред отговаря на стандартите за електромагнитна безопасност.
- Хората със сърдечни пейсмейкъри или други електрически импланти (като инсулинови помпи) обаче трябва да се консултират със своя лекар или производител на импланти, преди да използват този уред, за да се уверят, че имплантите им няма да бъдат засегнати от електромагнитното поле.
- Неспазването на този съвет може да доведе до смърт.

Опасност от гореща повърхност

- По време на употреба достъпните части на този уред ще станат горещи и може да причинят изгаряния.
- Не позволявайте на тялото, дрехите или други предмети, различни от подходящи съдове за готвене, да влизат в контакт с индукционното стъкло, докато повърхността не се охлади.
- Дръжте децата далеч.
- Дръжките на съдовете за готвене може да са горещи на допир. Проверете дали дръжките на съдовете не са над други зони за готвене, които са включени. Внимавайте дръжките да са извън досега на деца.
- Неспазването на този съвет може да доведе до изгаряния.

Опасност от порязване

- Острият като бръснач нож на стъргалката за готварски плот се показва, когато предпазният капак се прибере. Използвайте много внимателно и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
- Непредпазливостта може да доведе до нараняване или порязвания.

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва. Изкипяването води до задимяване и образуване на мазен загар, който може да се запали.
- Никога не използвайте уреда като работна повърхност или място за съхранение.
- Никога не оставяйте предмети или прибори върху уреда.
- Не поставяйте и не оставяйте никакви магнетизиращи предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, МРЗ плейъри) близо до уреда, тъй като те могат да бъдат засегнати от неговото електромагнитно поле.

- Никога не използвайте уреда си за отопляване на помещението.
- След употреба винаги изключвайте зоните за готвене и плота, както е описано в това ръководство (т.е. като използвате сензорните бутони). Не разчитайте на функцията за откриване на съдове за готвене да изключи зоните за готвене, когато отстранявате съдовете.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, да стоят или да се катерят по него.
- Не съхранявайте предмети, които представляват интерес за децата, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят по готварския плот, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте децата сами или без надзор в зоната, където се използва уредът.
- Децата или лицата с увреждания, ограничаващи способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да ги инструктира при използването му. Инструкторът трябва да се увери, че могат да използват уреда без опасност за себе си или за обикалящата ги среда.
- Не ремонтирайте и не подменяйте части на уреда, освен ако не е изрично препоръчано в ръководството. Всяко друго обслужване трябва да се извършва от квалифициран техник.
- Не поставяйте или изпускайте тежки предмети върху плота.
- Не стъпвайте върху плота.
- Не използвайте съдове с грапави ръбове и не плъзгайте съдовете по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте стъргалки или други груби абразивни почистващи препарати за почистване на плота, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за употреба в домакинства и други подобни приложения, като: - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; - селски къщи; - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди; - заведения, предлагащи легло и закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на употреба.
- Внимавайте да не докоснетеPlease note нагревателните елементи.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

Поздравления за покупката на новия ви индукционен котлон.

Препоръчваме ви да отделите известно време, за да прочетете това ръководство за инструкции/монтаж, за да разберете напълно как да го монтирате правилно и да работите с него. За монтаж, моля, прочетете раздела за монтаж.

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

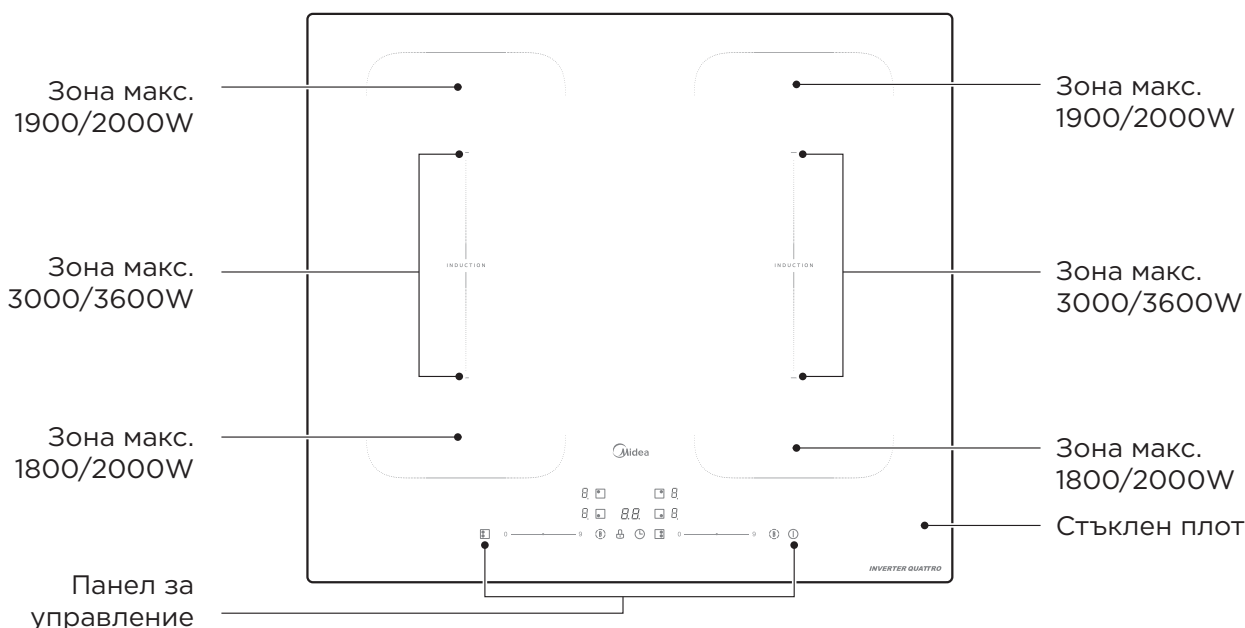
ХАРАКТЕРИСТИКИ

Готварски плот	MC-IF7455J1CC-A
Зони за готвене	4 зони
Захранващо напрежение	220-240V ~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	7400W
Размер на продукта Д×Ш×В(мм)	590×520×62
Размери за вграждане А×В (мм)	560×490

Теглото и размерите са приблизителни. Тъй като непрекъснато се стремим да подобряваме нашите продукти, можем да променяме спецификациите и дизайна без предизвестие.

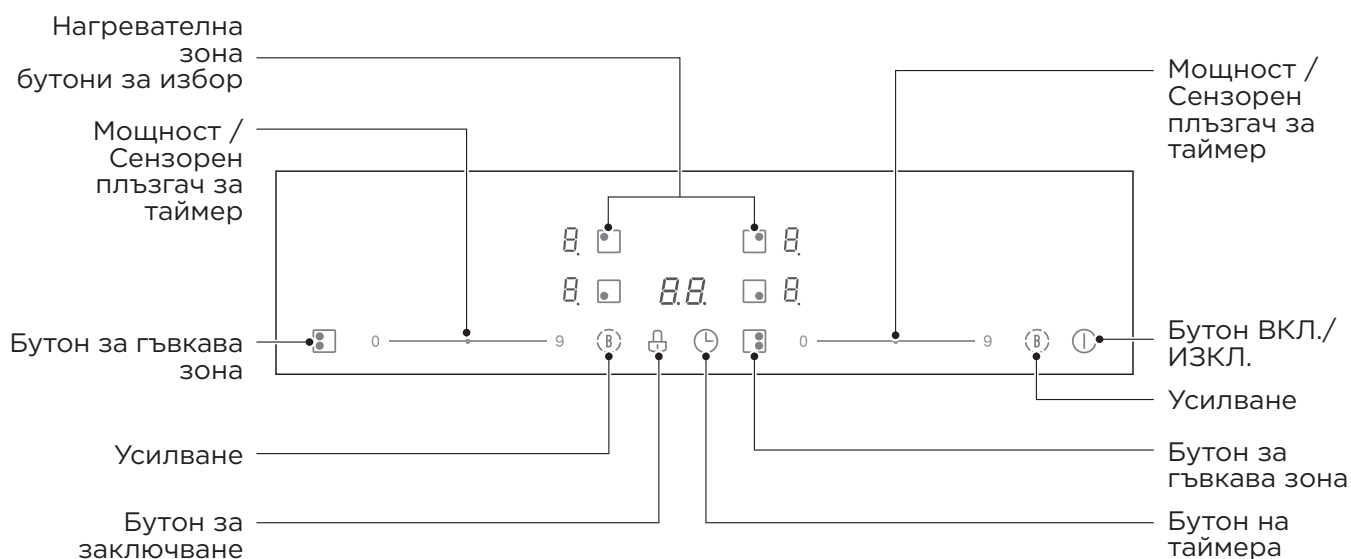
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Изглед отгоре



BG

Панел за управление

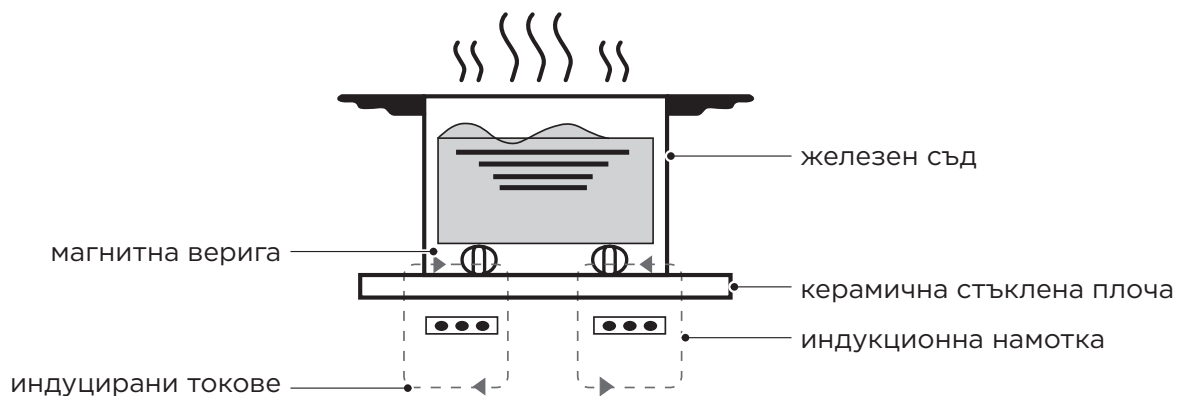


БЕЛЕЖКА

Всички снимки в това ръководство са само с цел обяснение. При всяко несъответствие между реалния обект и илюстрацията на чертежа трябва да се взема предвид реалният субект.

Работна теория

Индукционното готвене е безопасна, усъвършенствана, ефективна и икономична технология за готвене. То работи чрез електромагнитни вибрации, генериращи топлина директно в съда, а не индиректно чрез нагряване на стъклената повърхност. Стъклото се нагрява само защото съдът в крайна сметка го затопля.



Преди да използвате новия индукционен плот

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Отстранете защитния филм, който все още може да е върху индукционния плот.

КРАТКО РЪКОВОДСТВО ЗА СТАРТИРАНЕ

 Внимавайте, когато пържите, тъй като олиото и мазнините се загряват много бързо, особено ако използвате PowerBoost. При изключително високи температури маслото и мазнините ще се запалят спонтанно и това представлява сериозен риск от пожар.

Съвети за готвене

- Когато храната заври, намалете настройката на температурата.
- Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия, като задържи топлината.
- Намалете количеството течност или мазнини, за да намалите времето за готвене.
- Започнете да готвите на висока температура и намалете температурата, когато храната се загрее.

Варене, готвене на ориз

- Варенето се случва под точката на кипене, при около 85°C, когато мехурчетата се издигат от време на време до повърхността на готвената течност. Това е ключът за приготвяне на вкусни супи и крехко задушено, защото вкусовете се развиват, без да се преварява храната. Също така трябва да готвите сосове на основата на яйца и брашно под точката на кипене.
- Някои задачи, включително готвене на ориз по метода на абсорбция, може да изискват настройка, по-висока от най-ниската, за да се гарантира, че храната е приготвена правилно в рамките на препоръчаното време.

BG

Печене на пържоли

За да пригответе сочни ароматни пържоли:

1. Оставете месото на стайна температура за около 20 минути преди готвене.
2. Загрейте тиган с дебело дъно.
3. Намажете двете страни на пържолата с олио. Изсипете малко количество масло в горещия тиган и след това сложете месото в горещия тиган.
4. Обърнете пържолата само веднъж по време на готвене. Точното време за готвене ще зависи от дебелината на пържолата и от това колко изпечена искате да бъде. Времето може да варира от около 2 - 8 минути на всяка страна. Натиснете пържолата, за да прецените колко е сготвена - колкото по-твърда се усеща, толкова по-изпечена ще бъде.
5. Оставете пържолата да почине в топла чиния за няколко минути, за да се отпусне и да стане крехка, преди да я сервирате.

За пържене

1. Изберете уок с плоско дъно или голям тиган, съвместим с керамичен плот.
2. Подгответе всички съставки и оборудване. Пърженето трябва да е бързо. Ако готвите големи количества, гответе храната на няколко по-малки партии.
3. Загрейте тигана за кратко и добавете две супени лъжици олио.
4. Първо сгответе месото, оставете го настрана и го поддържайте топло.
5. Запържете зеленчуците. Когато са горещи, но все още хрупкави, превключете зоната за готвене на по-ниска настройка, върнете месото в тигана и добавете суса си.
6. Разбъркайте внимателно съставките, за да се уверите, че са се загрели.
7. Сервирайте веднага.

Откриване на малки предмети

Когато върху плота е поставен съд с неподходящ размер или немагнитен (напр. от алуминий) или някакъв друг малък предмет (напр. нож, вилица, ключ), котлонът автоматично преминава в режим на готовност след 1 минута. Вентилаторът ще продължи да готви на индукционния плот още 1 минута.

Настройки на загряването

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

Настройка на загряването	Пригодност
1 - 2	• деликатно затопляне за малки количества храна • разтопяване на шоколад, масло и храни, които изгарят бързо • леко къкрене • бавно затопляне
3 - 4	• претопляне • силно къкрене • готвене на ориз
5 - 6	• палачинки
7 - 8	• сотиране • готвене на макаронени изделия
9	• пържене • запичане • кипване на супа • варене на вода

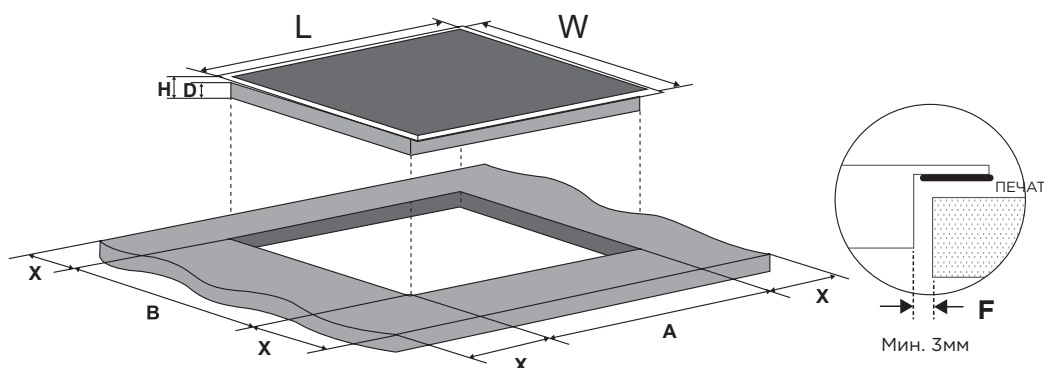
МОНТИРАНЕ НА ПРОДУКТА

Избор на монтажнo оборудване

Изрежете работния плот според размерите, показани на чертежа.

За целите на монтажа и употребата трябва да се остави минимум 5 см пространство около отвора. Уверете се, че дебелината на работния плот е поне 30 мм. Моля, изберете топлоустойчив и изолиран материал на работния плот (дърво и друг подобен влакнест или хигроскопичен материал не трябва да се използват като материал на работния плот, освен ако не са импрегнирани), за да се избегне токов удар и по-голяма деформация, причинени от топлината, излъчвана от котлона. Както е показано по-долу:

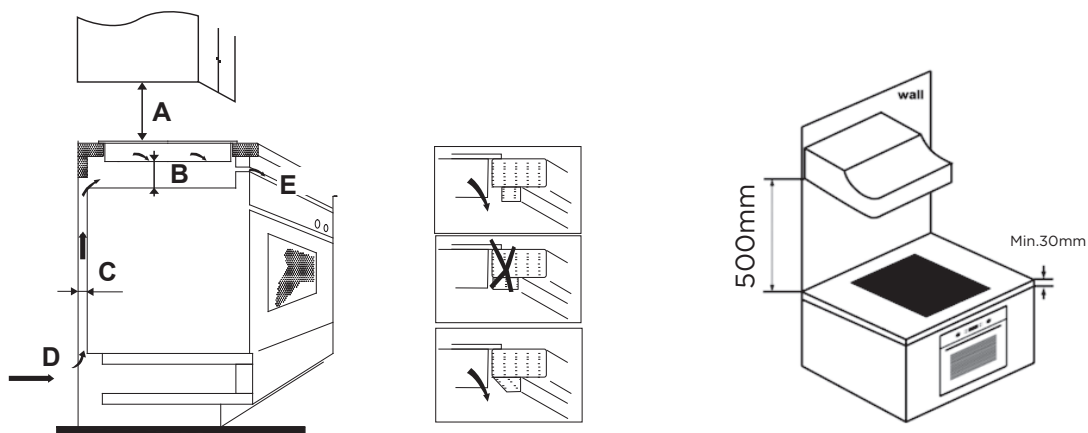
! Бележка: Безопасното разстояние между страните на плота и вътрешните повърхности на работния плот трябва да бъде най-малко 3 мм.



Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X (мм)	F(мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50мин.	3мин.

При всички обстоятелства се уверете, че керамичният плот е добре вентилиран и вхoдът и изходът за въздух не са блокирани. Уверете се, че керамичният плот е в добро работно състояние. Както е показано по-долу.

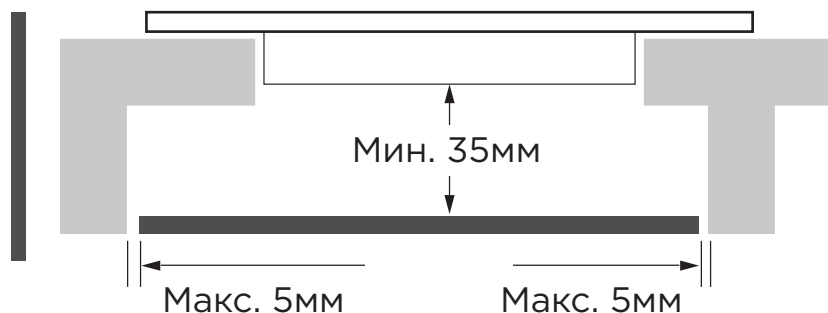
! Бележка: Безопасното разстояние между котлона и шкафа над котлона трябва да бъде най-малко 760мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
500	50мин.	20мин.	Вход за въздух	Въздушен изход 5мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

Уверете се, че индукционният плот на котлона е добре вентилиран и че входът и изходът за въздух не са блокирани. За да избегнете случайно докосване до горещия плот или на неочакван токов удар по време на работа, е необходимо да поставите дървена вложка, фиксирана с винтове, на минимално разстояние от 50 мм от долната част на плота. Следвайте изискванията по-долу.



- ⚠ Около плота има вентилационни отвори. ТРЯБВА ДА се уверите, че тези отвори не са блокирани от работния плот, когато поставите керамичния плот на място.
- ⚠ • Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал към мебелите, трябва да е устойчиво на температура не по-ниска от 150°C, за да се избегне отлепването на облицовката.
- Следователно задната стена, съседните и околните повърхности трябва да могат да издържат на температура от 90°C.

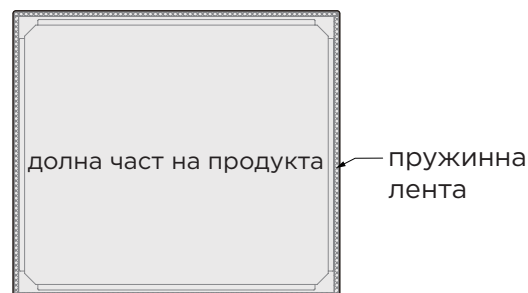
Преди да монтирате котлона, уверете се, че

BG

- Работната повърхност е квадратна и нивелирана и няма структурни елементи, които да пречат на изискванията за пространство.
- Работната повърхност е изработена от топлоустойчив и изолиран материал.
- Ако котлонът е монтиран над фурна, фурната има вграден вентилатор за охлаждане.
- Монтажът отговаря на всички изисквания за свободно пространство и приложимите стандарти и разпоредби.
- Подходящ изолиращ прекъсвач, осигуряващ пълно изключване от електрическата мрежа, е вграден в постоянното окабеляване, монтиран и позициониран така, че да отговаря на местните правила и разпоредби за окабеляване.
- Изолиращият прекъсвач трябва да бъде от одобрен тип и да осигурява 3 мм разделяне на контактите с въздушна междина във всички полюси (или във всички активни [фазови] проводници, ако местните правила за окабеляване позволяват тази промяна на изискванията).
- Изолиращият прекъсвач ще бъде лесно достъпен за клиента с монтиран плот.
- Консултирайте се с местните строителни власти и подзаконовите нормативни актове, ако имате съмнения относно монтажа.
- Използвайте термоустойчиви и лесни за почистване покрития (като керамични плочки) за стенните повърхности около плота.

Преди да монтирате върху работния плот, е необходимо да залепите уплътнителната лента върху задната част на стъклената плоча:

- Обърнете целия уред наобратно върху стъклената плоча;
- Извадете дунапренената лента от запечатаната торбичка и премахнете двустранната лепяща лента на гърба на дунапренената лента;
- Залепете дунапренената лента на долната част на стъклената плоча.
- Дунапренената лента не трябва да излиза от ръба на стъклената плоча.



След като монтирате плота, уверете се, че

- Захранващият кабел не е достъпен през вратите на шкафа или чекмеджетата.
- Има адекватен приток на свеж въздух през шкафове към основата на плота.

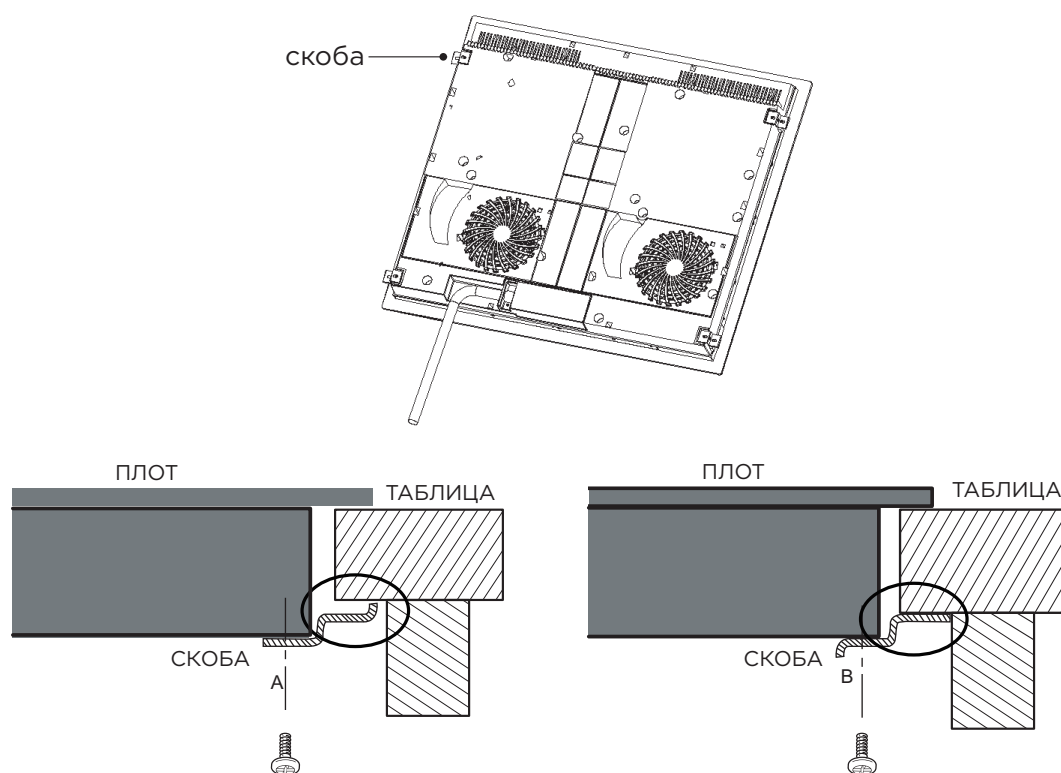
- Ако плотът е монтиран над чекмедже или шкаф, под основата на плота е монтирана термозащитна бариера.
- Изолиращият прекъсвач е леснодостъпен за клиента.

Преди да поставите фиксиращите скоби

Устройството трябва да се постави върху стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила върху бутоните, стърчащи от плота.

Регулиране на позицията на скобата

Фиксирайте плота върху работната повърхност, като завиейте 4 скоби в долната част на плота (вижте снимката) след монтажа. Регулирайте позицията на скобата, така че да е подходяща за различна дебелина на плота на масата.



⚠ При никакви обстоятелства скобите не трябва да се допират до вътрешните повърхности на работния плот след монтажа (вж. снимката).

Внимание

1. Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран персонал или техници. Разполагаме с професионалисти на Ваше разположение. Моля, никога не правете това сами.
2. Плотът не трябва да се монтира директно над съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня за дрехи, тъй като влажността може да повреди електрониката на котлона.
3. Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да може да се осигури по-добро топлинно излъчване, за да се повиши неговата надеждност.
4. Стената и зоната на индуцирано нагриване над повърхността на масата трябва да издържат на топлина.
5. За да се избегнат повреди, сандвич слой и лепилото трябва да са устойчиви на топлина.
6. Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.

Свързване на плота към мрежовото захранване

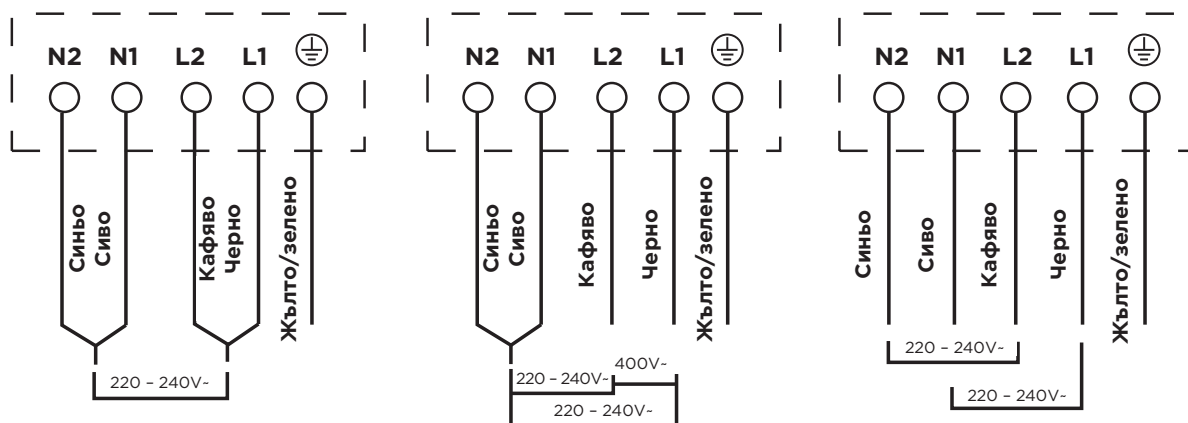
⚠ Този плот трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от персонал с подходяща квалификация. Преди да свържете плота към електрическата мрежа, проверете дали:

1. Домашната окабеляваща система е подходяща за мощността, използвана от котлона.
2. Напрежението трябва да отговаря на стойността, указана на табелката с производствени данни.
3. Секциите на захранващия кабел могат да издържат на натоварването, посочено на табелката с данни.

За да свържете плота към електрическата мрежа, не използвайте адаптери, редуктори или разклоняващи се устройства, тъй като те могат да причинят прегряване и пожар.

Захранващият кабел не трябва да докосва горещи части и трябва да бъде позициониран така, че температурата му да не надвишава 75°C в нито един момент.

⚠ Проверете чрез електротехник дали домашната окабеляваща система е подходяща без промени. Всички промени трябва да се правят само от квалифициран електротехник.



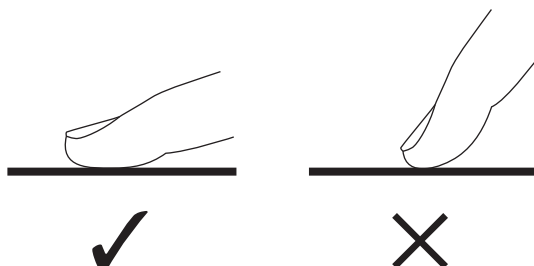
- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде сменен, операцията трябва да се извърши от агент за следпродажбено обслужване със специални инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да се монтира многополюсен прекъсвач с минимален отвор от 3 мм между контактите.
- Монтьорът трябва да се увери, че е направена правилната електрическа връзка и че тя е в съответствие с разпоредбите за безопасност.
- Кабелът не трябва да се огъва или притиска.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се подменя само от оторизирани техници.

⚠ Долната повърхност и захранващият кабел на котлона не са достъпни след монтажа.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

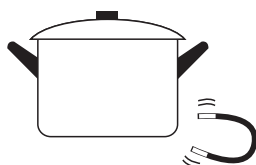
Сензорни бутони

- Бутоните реагират на докосване, така че не е необходимо да прилагате натиск.
- Използвайте възглавничката на пръста си, а не върха му.
- Ще чувате звуков сигнал всеки път, когато се регистрира докосване.
- Уверете се, че устройствата за управление са винаги чисти, сухи и че върху тях няма предмети (напр. прибор или кърпа). Дори тънък слой вода може да затрудни работата на бутоните.



Избор на правилните съдове за готвене

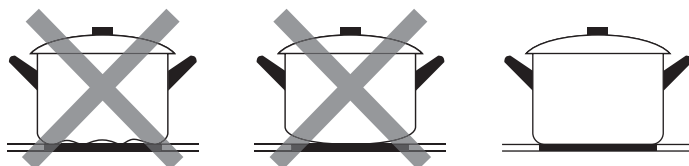
- ⚠ Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене. Потърсете символа за индукция върху опаковката или в долната част на съда.
- Можете да проверите дали вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Доведете магнит към основата на съда. Ако бъде привлечен, съдът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
 1. Сложете малко вода в съда, който искате да проверите.
 2. Ако  не мига на дисплея и водата се нагрява, съдът е подходящ.
- Съдовете за готвене, изработени от следните материали, не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и глинени съдове.



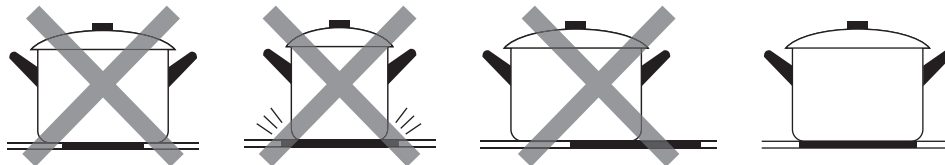
- Ако феромагнитната част покрива само частично основата на съда, само феромагнитната зона ще се нагрее, останалата част от основата може да не се нагрее достатъчно за готвене.
- Ако феромагнитната зона не е хомогенна, но включва и други материали като алуминий, това може да повлияе на нагряването и откриването на съда.
- Ако основата на съда е подобна на снимките по-долу, съдът може да не бъде открит.



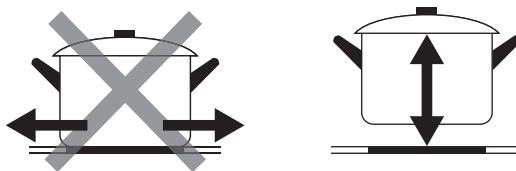
- Не използвайте съдове за готвене с неравни ръбове или извита основа.



- Уверете се, че основата на съда за готвене е гладка, приляга плътно към стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чийто диаметър е толкова голям, колкото графиката на избраната зона. Използването на малко по-широк съд води до максимална ефективност. Ако използвате по-малък съд, ефективността може да бъде по-малка от очакваната. Съд, по-малък от 140 мм, може да не бъде открит от котлона. Винаги центрирайте съда върху зоната за готвене.



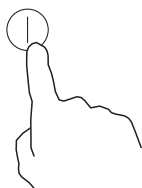
- Винаги повдигайте съдовете от индукционния плот – не ги плъзгайте, защото могат да надраскат стъклото.



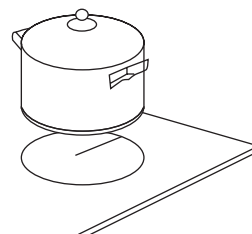
Начин на употреба

Начало на готвенето

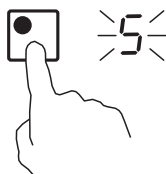
1. Докоснете бутона за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ. След включване на захранването се чува еднократен звуков сигнал, всички дисплеи показват „-“ или „--“, което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.



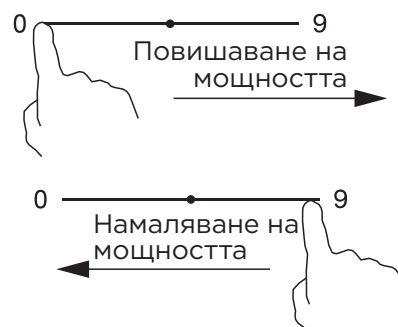
2. Поставете подходящ съд върху зоната за готвене, която искате да използвате.
 - Уверете се, че дъното на съда и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.



3. При докосване на бутона за избор на нагревателна зона индикаторът до бутона ще премигне.



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



Ако дисплеят мига „U“ последователно с настройката за нагряване

Това означава, че:

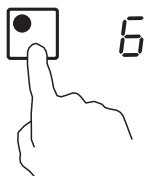
- не сте поставили съд върху правилната зона за готвене или,
- съдът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или,
- съдът е твърде малък или не е правилно центриран в зоната за готвене.

Ако няма подходящ съд в зоната за готвене не се извършва нагряване.

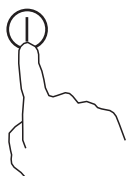
Дисплеят „U“ автоматично ще изчезне след 1 минута, ако върху него не е поставен подходящ съд.

Завършване на готвенето

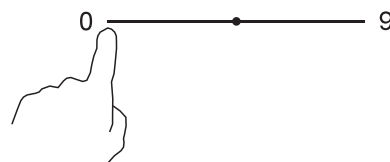
1. Докоснете бутона за избор на зона на загряване, който искате да изключите.



3. Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ.



2. Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача на „|“. Уверете се, че на дисплея се показва „0“.



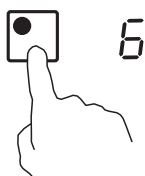
4. Пазете се от горещи повърхности „H“ ще покаже коя зона за готвене е гореща на допир. Тя ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, затова ако искате да загреете допълнителни съдове, използвайте котлона, който все още е горещ.



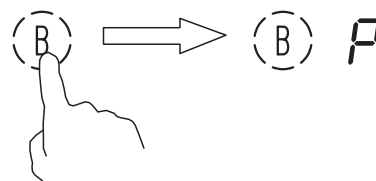
Използване на функцията за усилване

Активирайте функцията за усилване

1. Докоснете бутона за избор на зона на загряване.

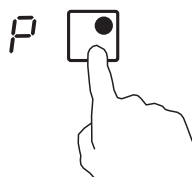


2. Докосвайки бутона за усилване (B), индикаторът на зоната показва „P“ и мощността достига макс.

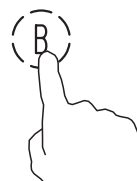


Отмяна на функцията за усилване

1. Докоснете бутона за избор на зона на нагряване, за да отмените функцията за усилване.



2. Докоснете бутона „Усилване“ (B), за да отмените функцията „Усилване“, след което зоната за готвене ще се върне към първоначалната си настройка.



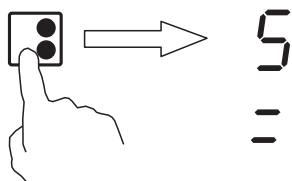
- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

Гъвкава зона

- Тази зона може да се използва като една зона или като две различни зони, в зависимост от нуждите за готвене по всяко време.
- Свободната зона е съставена от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно.

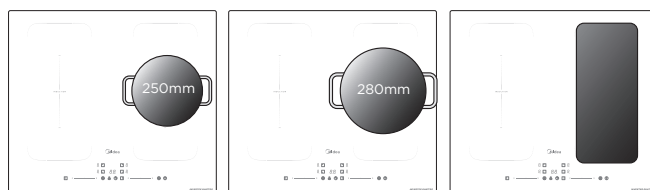
Като голяма зона

1. За да активирате свободната зона като единична голяма зона, докоснете бутона за управление на гъвкавата зона.



2. Предлагаме да използвате голямата зона за следното:

Съдове за готвене: Съдове за готвене с диаметър 250 мм или 280 мм (квадратни или овални съдове за готвене са приемливи)

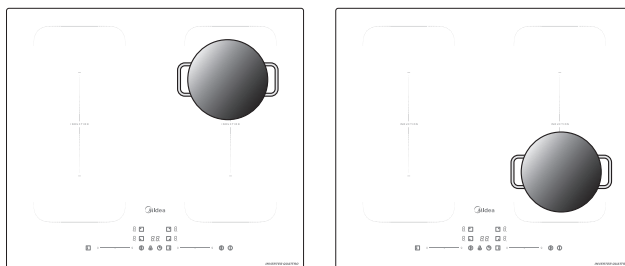


Не препоръчваме други операции, с изключение на гореспоменатите три операции, защото това може да повлияе на нагряването на уреда.

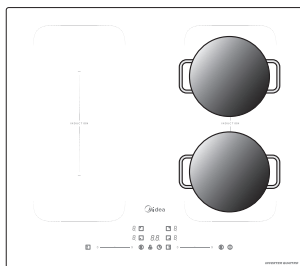
Като две независими зони

За да използвате гъвкавата зона като две различни зони, можете да имате два варианта на нагряване.

- (a) Поставете съд от дясната горна страна или от дясната долна страна на гъвкавата зона.



- (b) Поставете два съда от двете страни на гъвкавата зона.



Забележка:

Уверете се, че съдът е по-голям от 120мм.

Заклучване на бутоните

- Можете да заключите бутоните, за да предотвратите нежелана употреба (например деца случайно да включат зоните за готвене).
- Когато бутоните са заключени, всички бутони, с изключение на този за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ, са деактивирани.

За да заключите бутоните

Докоснете бутона за заключване

Индикаторът на таймера ще покаже „Lo“

За отключване на бутоните

Докоснете и задръжте бутона за заключване за известно време.

- ⚠ Когато котлонът е в режим на заключване, всички бутони са деактивирани, с изключение на ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО ①, винаги можете да изключите индукционния котлон с бутона ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО ① при спешни случаи, но при следващата операция първо трябва да отключите котлона.

Бутон на таймера

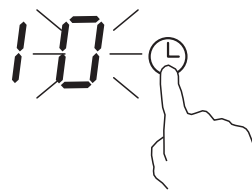
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- а) Можете да го използвате като таймер за напомняне. В този случай таймерът няма да изключи никаква зона за готвене, когато зададеното време изтече.
 - б) Можете да го настроите да изключва една или повече зони за готвене след изтичане на зададеното време.
- Максимумът на таймера е 99мин.

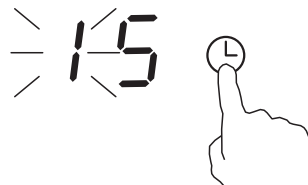
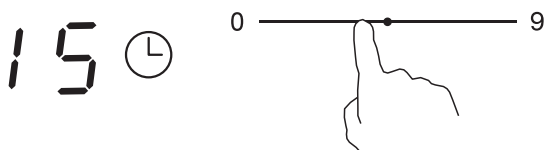
• Използване на таймера като таймер за напомняне

Ако не изберете никаква зона за готвене.

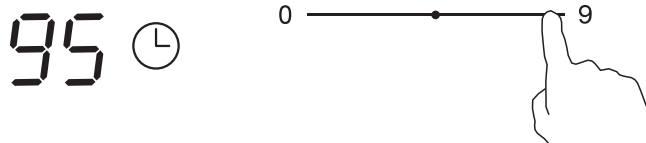
1. Уверете се, че плотът е включен.
Забележка: можете да използвате функцията за таймер за напомняне, като поне една зона трябва да е активна.
2. Докоснете управлението на таймера и на дисплея на таймера ще се покаже „10“, а „0“ ще премигва.



3. Задайте времето, като докоснете бутона на плъзгача. (напр. 5)
4. Докоснете отново управлението на таймера, „1“ ще премигва.



5. Задайте времето, като докоснете плъзгача (напр. 9), сега таймерът, който сте задали, е 95 минути. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.



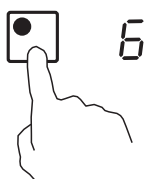
6. Ще се чуе звуков сигнал за 30 секунди, а индикаторът на таймера ще покаже „-“, когато времето за настройка приключи.



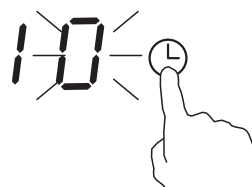
• Настройване на таймера да изключва една или повече зони за готвене

Задаване на една зона

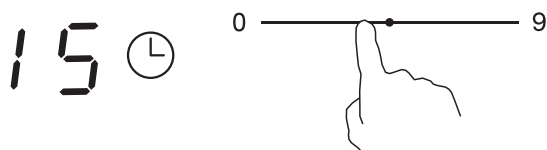
1. Докоснете бутона за избор на зона за нагряване, за която искате да настроите таймера.



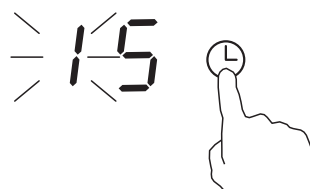
2. Натиснете бутона на таймера за кратко, на дисплея ще се покаже „10“ и „0“ ще премигва.



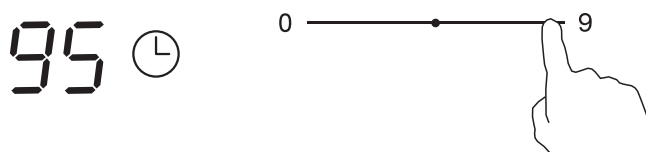
3. Задайте времето, като докоснете бутона на плъзгача. (напр. 5)



4. Докоснете отново управлението на таймера, „1“ ще премигва.



5. Задайте времето, като докоснете плъзгача (напр. 9), сега таймерът, който сте задали, е 95 минути.



6. Когато времето е настроено, то ще започне да отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време.
БЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, което показва, че е избрана зона.



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

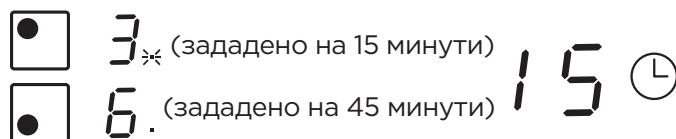


⚠ Другите зони за готвене ще продължат да работят, ако са включени по-рано.

Показаните по-горе снимки са само за справка и трябва да се взема предвид крайният продукт.

задаване на повечезони:

- Стъпките за задаване на повече зони са подобни на стъпките за задаване на една зона;
- Когато зададете времето за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони за готвене са включени. Дисплеят за минутите показва минутите на таймера. Точката на съответната зона мига. Както е показано по-долу:



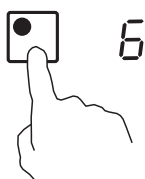
- След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новият таймер на минутите и точката на съответната зона ще премигне. Както е показано отдясно:



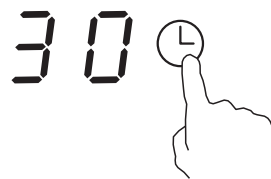
Докоснете бутона за избор на зона на нагряване и съответният таймер ще се покаже в индикатора на таймера.

Анулиране на таймера

1. Докоснете бутона за избор на зона на нагряване, за да отмените таймера.



2. При докосване на бутона на таймера индикаторът премигва.



Докоснете плъзгача, за да зададете таймера на „00 “ и таймерът се отменя.

Време за работа по подразбиране

Автоматичното изключване е функция за защита на безопасността на вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако някога забравите да изключите плота. Времето за работа по подразбиране за различни нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощност	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер за работа по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато съдът бъде преместен, индукционният котлон може да спре да се нагрява незабавно, а котлонът автоматично да се изключи след 2 минути.

 Хората с пейсмейкър трябва да се консултират с лекаря си, преди да използват това устройство.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Какво?	Как?	Важно!
Ежедневно замърсяване на стъклото (пръстови отпечатъци, следи, петна от храна или разливане на течност без захар по стъклото).	1. Изключете захранването на плота. 2. Нанесете почистващ препарат за готварски плот, докато стъклото е все още топло (но не горещо!) 3. Изплакнете и избършете с чиста кърпа или хартиена кърпа. 4. Включете отново захранването на плота.	• Когато захранването на плота е изключено, няма да има индикация за „гореща повърхност“, но зоната за готвене може все още да е гореща! Бъдете изключително внимателни. • Грубите почистващи гъби, някои найлонови гъби и грубите/абразивни почистващи препарати могат да надраскат стъклото. Винаги четете етикета, за да проверите дали почистващото средство или гъба са подходящи. • Никога не оставяйте остатъци от почистване върху готварския плот: стъклото може да се оцвети.
Изкипели и разтопени течности и разливане на горещи течности със захар върху стъклото.	Отстранете ги незабавно с лопатка, шпатула или стъргалка, подходящи за керамични стъклени готварски плотове, но се пазете от повърхността на горещите зони за готвене: 1. Изключете захранването на готварския плот от стената. 2. Дръжте острието или прибора под ъгъл от 30° и изстъргвайте замърсяването или разлива към хладна зона на плота. 3. Почистете замърсяването или разлива с кърпа за чинии или хартиена кърпа. 4. Следвайте стъпки 2 до 4 за „Ежедневно замърсяване на стъклото“ по-горе.	• Отстранете петната, останали от разтопени и сладки храни или разлив възможно най-скоро. Ако бъдат оставени да изстинат върху стъклото, те могат да бъдат трудни за отстраняване или дори трайно да повредят стъклената повърхност. • Опасност от порязване: когато предпазният капак е прибран, острието на стъргалката е остро като бръснач. Използвайте много внимателно и винаги съхранявайте безопасно и на място, недостъпно за деца.
Разливи по сензорните бутони.	1. Изключете захранването на плота. 2. Попийте разлива. 3. Избършете зоната на сензорния бутон с чиста влажна гъба или кърпа. 4. Подсушете зоната напълно с хартиена кърпа. 5. Включете отново захранването на плота.	• Плотът за готвене може да издава звуков сигнал и да се изключи, а сензорните бутони може да не функционират, докато има течност по тях. Уверете се, че сте избърсали зоната на сензорните бутони, преди да включите отново плота.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Работата на вашия уред може да доведе до грешки и неизправности. Таблиците по-долу съдържат възможни причини и бележки за разрешаване на съобщение за грешка или неизправност. Препоръчително е да прочетете внимателно таблиците по-долу, за да спестите време и пари, които може да струва обаждането до сервизния център.

Проблем	Възможни причини	Какво да правите
Плотът не може да се включи.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният плот е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на електрозахранването в дома или района ви. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Сензорните бутони не реагират.	Бутоните са заключени.	Отключете бутоните. Вижте раздел „Използване на вашия керамичен плот“ за инструкции.
Работата със сензорните бутони е трудна.	Може да има тънък слой вода върху бутоните или може да използвате върха на пръста си, когато докосвате бутоните.	Уверете се, че зоната на сензорните бутони е суха и използвайте възглавничката на пръста си, когато докосвате бутоните.
Стъклото е надраскано.	Съдове за готвене с неравен ръб. Използва се неподходящо абразивно почистващо средство или почистващи продукти.	Използвайте съдове за готвене с равни и гладки основи. Вижте „Избор на правилните съдове за готвене“. Вижте „Грижа и почистване“.
При някои тигани се чува пращане или тракане.	Това може да се дължи на конструкцията на вашите съдове за готвене (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за съдовете за готвене и не показва неизправност.
Индукционният плот издава нисък шум, когато се използва при висока температура.	Това се дължи на технологията на индукционно готвене.	Това е нормално, но шумът трябва да намалее или да изчезне напълно, когато намалите настройката за топлина.
Шум на вентилатора, идващ от индукционния плот.	Включва се охлаждащ вентилатор, вграден във вашия индукционен плот, за да се предотврати прегряване на електрониката. Може да продължи да работи дори след като изключите индукционния плот.	Това е нормално и не се нуждае от действие. Не изключвайте захранването на индукционния плот от стената, докато вентилаторът работи.
Съдовете не се нагряват и не се появяват на дисплея.	Индукционният плот не може да открие съда, защото не е подходящ за индукционно готвене. Индукционният плот не може да открие съда, защото е твърде малък за зоната за готвене или не е правилно центриран върху него.	Използвайте съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене. Вижте раздел „Избор на правилните съдове за готвене“. Центрирайте съда и се уверете, че основата му съответства на размера на зоната за готвене.
Индукционният плот или зоната за готвене се изключва неочаквано, чува се звук и се показва код за грешка (обикновено се редуват една или две цифри на дисплея на таймера за готвене).	Техническа неизправност.	Моля, запишете буквите и цифрите за грешка, изключете захранването на индукционния плот на стената и се свържете с квалифициран техник.

Показване и проверка на неизправности

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностициране. С този тест техникът може да провери функцията на няколко компонента, без да демонтира плота от работната повърхност.

Отстраняване На Проблеми

1) Кодът за повреда възниква по време на употреба от клиента; Решение;

Код на грешка	Проблем	Решение
Няма автоматично възстановяване		
E1	Повреда на температурния датчик на керамичния плот - отворена верига.	Проверете връзката или сменете температурния сензор на керамичната плоча.
E2	Повреда на температурния датчик на керамичния плот - късо съединение.	
Eb	Повреда на температурния датчик на керамичния плот.	
E3	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	- Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. - Докоснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството.
E4	Повреда на температурния сензор на IGBT - отворена верига.	Сменете захранващото табло.
E5	Повреда на температурния сензор на IGBT - късо съединение.	
E6	Висока температура на IGBT.	- Изчакайте температурата на IGBT да се върне към нормалното. - Докоснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството. - Проверете дали вентилаторът работи добре; ако не, сменете вентилатора.
E7	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	- Моля, проверете дали захранването е нормално. - Включете, ако захранването е нормално.
E8	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	
U1	Комуникационна грешка.	- Поставете отново връзката между платката на дисплея и захранващата платка. - Сменете захранващата платка или платката на дисплея.

2) Специфична неизправност и решение.

Неуспешно	Проблем	Решение А	Решение В
СВЕТОДИОДЪТ не се включва, когато устройството е включено.	Не е свързано към електрическата мрежа.	Проверете дали щепселът е влязъл добре в контакта и дали този контакт работи.	
	Повреда в свързването на допълнителната захранваща платка и платката на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителната захранваща платка е повредена.	Сменете допълнителната захранваща платка.	
	Платката на дисплея е повредена.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят или LED дисплеят не работи нормално.	Платката на дисплея е повредена.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене се включва, но не започва нагряване.	Висока температура на плота.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Входът за въздух или вентилационният отвор може да са блокирани.	
	Нещо не е наред с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи добре; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващата платка е повредена.	Сменете захранващото табло.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига „U“.	Грешен тип съд.	Използвайте подходящ съд (вижте ръководството за употреба.)	Веригата за откриване на съдове е повредена, сменете захранващата платка.
	Диаметърът на съда е твърде малък.		
	Плотът е прегрял;	Устройството е прегряло. Изчакайте температурата да се върне към нормалното. Натиснете бутона „ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ“, за да рестартирате устройството.	
Нагревателните зони от една и съща страна (като първата и втората зона) ще показват „U“.	Неизправност на захранващата платка и на платката на дисплея;	Проверете връзката.	
	Дисплеят на комуникационната част е повреден.	Сменете таблото на дисплея.	
	Основната платка е повредена.	Сменете захранващото табло.	
Двигателят на вентилатора звучи необичайно.	Двигателят на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

Горното е преценката и проверката на често срещани грешки.
Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ИНФОРМАЦИЯ

Логото , словните марки, търговското наименование, търговското оформление и всички техни версии са собствени активи на Midea Group и/или техните свързани дружества („Midea“), в които Midea притежава търговски марки, авторски права или други права върху интелектуалната собственост, както и нематериални активи, произтичащи от използването на търговската марка Midea. Използването на търговската марка Midea за търговски цели без предварителното писмено съгласие на Midea може да представлява нарушение на търговската марка или нелоялна конкуренция в нарушение на съответните закони.

Това ръководство е изготвено от Midea и Midea запазва всички авторски права върху него. Никое физическо или юридическо лице не може да използва, копира, променя и разпространява това ръководство или части от него, не може също да го комплектува или продава заедно с други продукти без предварителното писмено съгласие на Midea.

Всички описани функции и инструкции са актуални към момента на отпечатване на ръководството. Въпреки това реалният продукт може да се различава поради подобряване на функциите или дизайна.

BG

Информация за битови електрически котлони

	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модела	/	MC-IF7455J1CC-A	
Вид на плота	/	Вграден плот	
Брой зони за готвене	/	2 зони	
Технология за нагряване (индукционни зони за готвене и зони за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, твърди плочи)	/	Индукционни зони за готвене	
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната повърхност за всяка електрическа нагрята зона за готвене, закръглена до най-близките 5 мм	Ø	-	см
За некръгли зони или зони за готвене: дължина и ширина на полезната повърхност за всяка електрическа нагрята зона или зона за готвене, закръглени до най-близките 5 мм	Д Ш	Зона 1: Д: 39,0; Ш: 18,0; Зона 2: Д: 39,0; Ш: 18,0;	см
Консумация на енергия за зона или площ за готвене, изчислена на килограм	EC _{електрическо готвене}	Зона 1: 184,3 Зона 2: 185,9	Wh/kg
Консумация на енергия за котлона, изчислена на килограм	EC _{електрически котлон}	185,1	Wh/kg

ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ

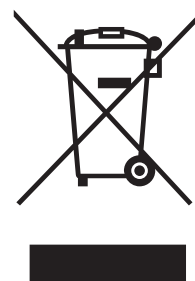
Важни инструкции във връзка с околната среда

Съответствие с директивата за ИУЕЕО и обезвреждане на отпадъците от продукта:

Този продукт отговаря на изискванията на европейската Директива за ИУЕЕО (2012/19/ЕС).

Този продукт е обозначен със символ за класификация за излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (ИУЕЕО).

Този символ означава, че този продукт не може да бъде изхвърлян заедно с други битови отпадъци в края на експлоатационния му живот. Употребяваният уред трябва да бъде предаден в определен за целта пункт за събиране и рециклиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване. Информация за подобни пунктове за отпадъци можете да получите от местните власти или от търговеца, от който е закупен продуктът. Всяко домакинство играе важна роля в рециклирането на ненужните уреди. Правилното изхвърляне на употребяваните уреди спомага за предотвратяване на евентуални отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.



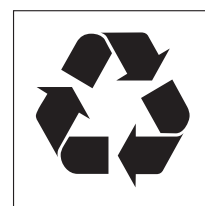
BG

Съответствие с Директивата за RoHS

Този продукт отговаря на изискванията на европейската Директива за ограничение на опасните вещества (RoHS) (2011/65/ЕС). Той не съдържа опасни и забранени материали, посочени в Директивата.

Информация за опаковката

Опаковката на продукта е произведена от рециклирани материали съгласно нашите национални разпоредби за околната среда. Не изхвърляйте опаковъчните материали заедно с битовите или други отпадъци. Предайте ги в пункт за събиране на опаковъчни материали, определен от местните органи.



ЗАЩИТА НА ЛИЧНИТЕ ДАННИ

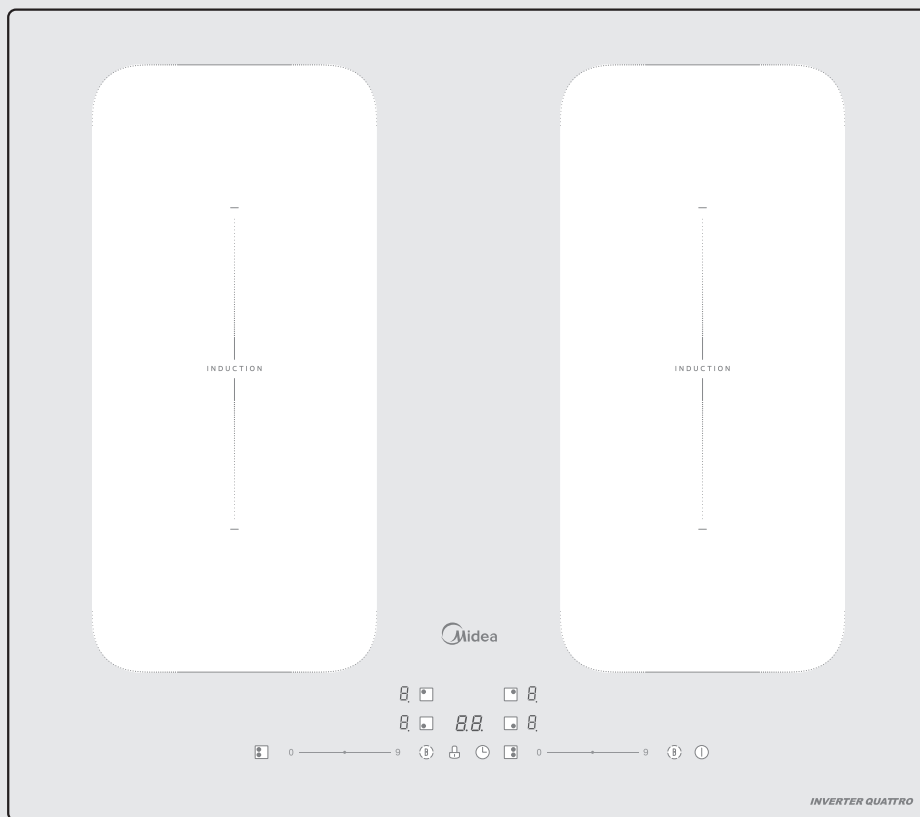
С цел осигуряване на услугите, договорени с клиента, приемаме да спазваме без ограничение всички разпоредби на приложимото законодателство за защита на данните в държавите, в които предоставяме услугите на клиента, както и, където е приложимо, Общия регламент на ЕС за защита на данните (ОРЗД).

По принцип обработваме данните, за да изпълним своето задължение по договора с Вас и за целите на безопасността на продукта, както и за да защитим правата Ви във връзка с гаранцията и регистрацията на продукта.

В някои случаи, но само при осигуряване на адекватна защита на данните, личните данни могат да бъдат прехвърлени на получатели, които се намират извън Европейското икономическо пространство.

Допълнителна информация може да бъде предоставена по заявка. Можете да се свържете с нашия служител по защита на данните на адрес **MideaDPO@midea.com**. За да упражните своите права, като например правото да възразите срещу обработката на личните Ви данни за целите на директния маркетинг, моля свържете се с нас на адрес **MideaDPO@midea.com**.

За повече информация сканирайте QR кода.



PIANO COTTURA A INDUZIONE

MANUALE UTENTE

MC-IF7455J1CC-A

Note di avvertenza: leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per riferimenti futuri. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto. Consultare il proprio rivenditore o il produttore per maggiori dettagli. Il digramma in alto è solamente a scopo di riferimento. Considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.

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 ακόλουθες οδηγίες ασφαλείας έχουν ως στόχο να αποτρέψουν απρόβλεπτους κινδύνους ή ζημιές από μη ασφαλή ή λανθασμένη λειτουργία της συσκευής. Ελέγξτε ότι η συσκευασία και η συσκευή είναι άθικτες κατά την παραλαβή, 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 χρήση με τρόπο άλλο από τον προβλεπόμενο μπορεί να προκαλέσει κινδύνους και απώλεια των 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.



Προφύλαξη

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



Προσοχή

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



Τηρείτε τις οδηγίες

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

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

Προειδοποιήσεις Ασφαλείας

Η ασφάλειά σας είναι σημαντική για εμάς. Παρακαλούμε διαβάστε αυτές τις πληροφορίες πριν χρησιμοποιήσετε τη μαγειρική εστία σας.

Τοποθέτηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση σε ένα καλό σύστημα γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τροποποιήσεις στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος κοπής

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

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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

- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον είναι υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους.
Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ηλεκτροφόρα μέρη.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα σε εστία με λίπος ή λάδι χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
Τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό επίτηρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα φωτιάς.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη εστία μαγειρέματος. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος της εστίας σπάσει ή ραγίσει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος (διακόπτης τοίχου) και επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.
- Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος από τον διακόπτη στον τοίχο πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

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 τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του εμφυτεύματος πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή για να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν θα επηρεαστούν από το ηλεκτρομαγνητικό πεδίο.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής μπορεί να προκαλέσει θάνατο.

EL

Κίνδυνος καυτής επιφάνειας

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, τα προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής θα ζεσταθούν 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 μέχρι η επιφάνεια να κρυώσει.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι καυτές στο άγγιγμα. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές των μαγειρικών σκευών δεν προεξέχουν πάνω από άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Κρατήστε τις λαβές μακριά από παιδιά.
- Η μη τήρηση αυτής της συμβουλής θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα.

Κίνδυνος κοπής

- Η κοφτερή λεπίδα του ξεστρου εστιών μαγειρέματος είναι εκτεθειμένη όταν έχει ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύετε πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.
- Αν δεν είστε προσεκτικοί, μπορεί να προκληθεί τραυματισμός ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση. Η υπερχέλιση κατά τη βράση προκαλεί καπνό και λιπαρές διαρροές που μπορεί να αναφλεγούν.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας 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, συσκευές αναπαραγωγής MP3) 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 επιφάνεια μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο (δηλαδή χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης μαγειρικών σκευών για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος όταν απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, να στέκονται ή να σκαρφαλώνουν σε αυτήν.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά στα ντουλάπια πάνω από τη συσκευή. Αν τα παιδιά σκαρφαλώνουν στην εστία μαγειρέματος μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα τους ή χωρίς επίβλεψη στον χώρο όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή 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. Το άτομο που παρέχει την καθοδήγηση θα πρέπει να βεβαιωθεί ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τους ίδιους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Όλες οι άλλες εργασίες συντήρησης πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε να πέφτουν βαριά αντικείμενα πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην πατάτε πάνω στην εστία μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με οδοντωτές άκρες και μη σέρνετε τα σκεύη πάνω στη γυάλινη επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς αυτό μπορεί να χαράξει το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγάρια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία σας, καθώς αυτά μπορεί να χαράξουν το γυαλί επαγωγής.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εργασιακούς χώρους, - αγροικίες, - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής - σε χώρους φιλοξενίας που προσφέρουν πρωινό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Προσέχετε, ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία.
- Τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό επιτήρηση.

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 τρόπο σωστής εγκατάστασης και λειτουργίας. Για την εγκατάσταση, διαβάστε την ενότητα εγκατάστασης.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες ασφαλείας πριν από τη χρήση και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών/ εγκατάστασης για να ανατρέχετε σε αυτό στο μέλλον.

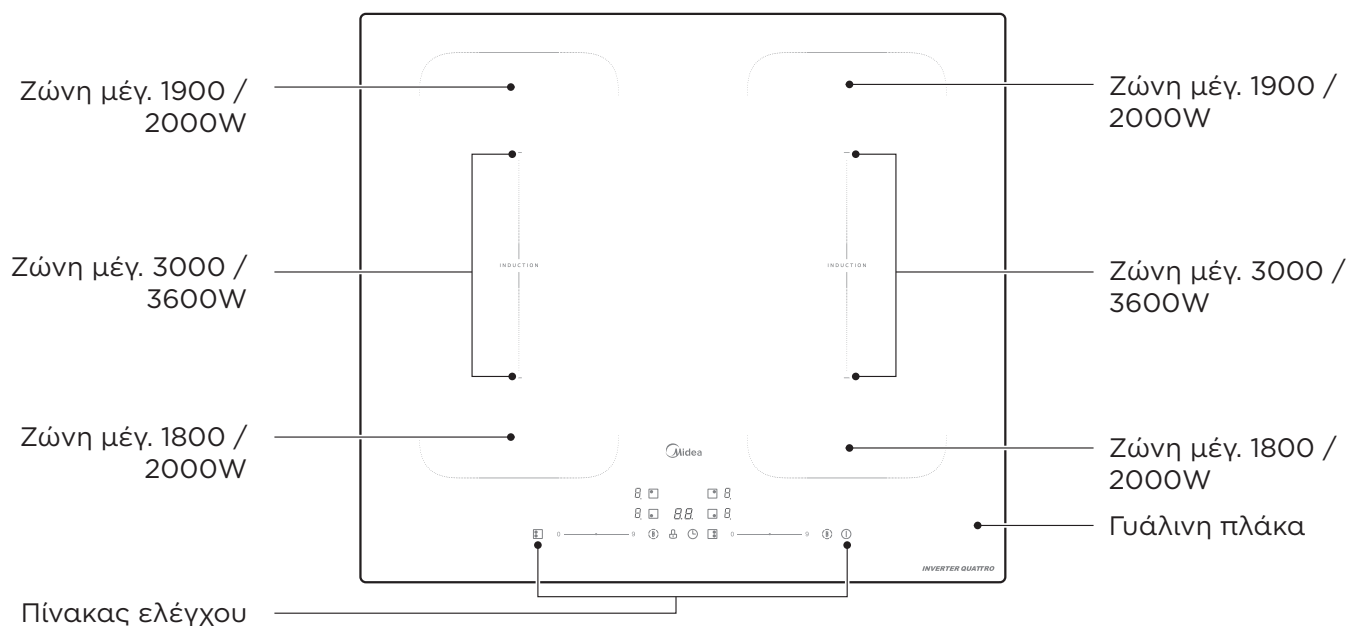
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εστία μαγειρέματος	MC-IF7455J1CC-A
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50Hz ή 60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7400W
Μέγεθος προϊόντος Μ×Π×Υ (mm)	590×520×62
Διαστάσεις εντοιχισμού Α×Β (mm)	560×490

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

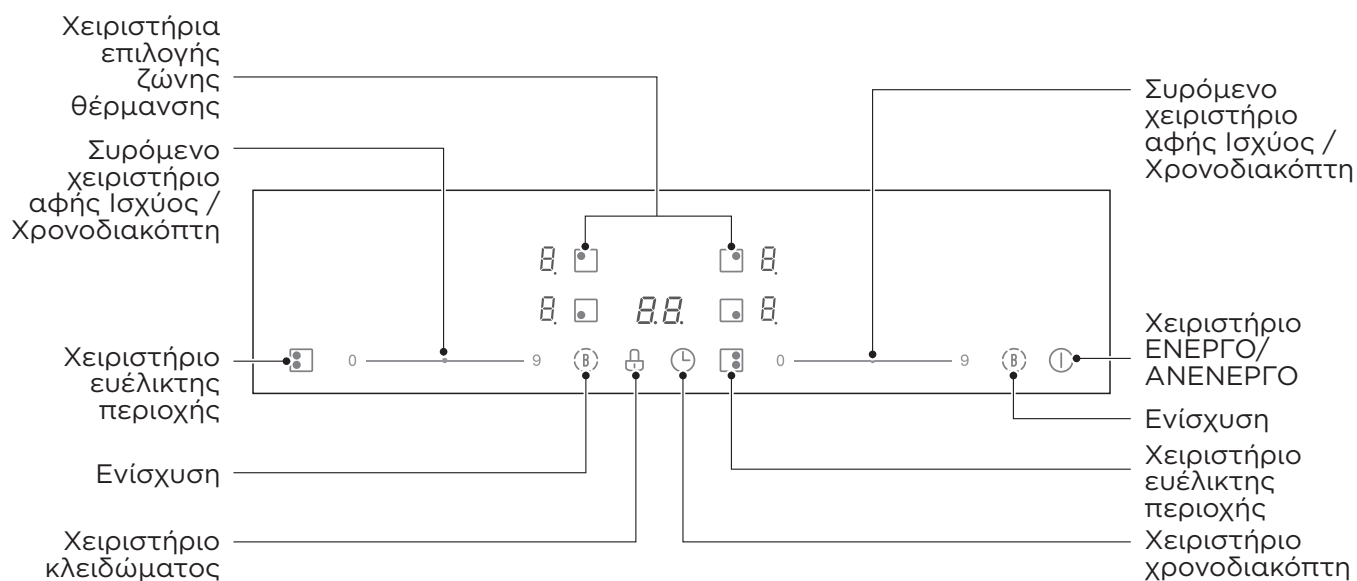
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



EL

Πίνακας ελέγχου

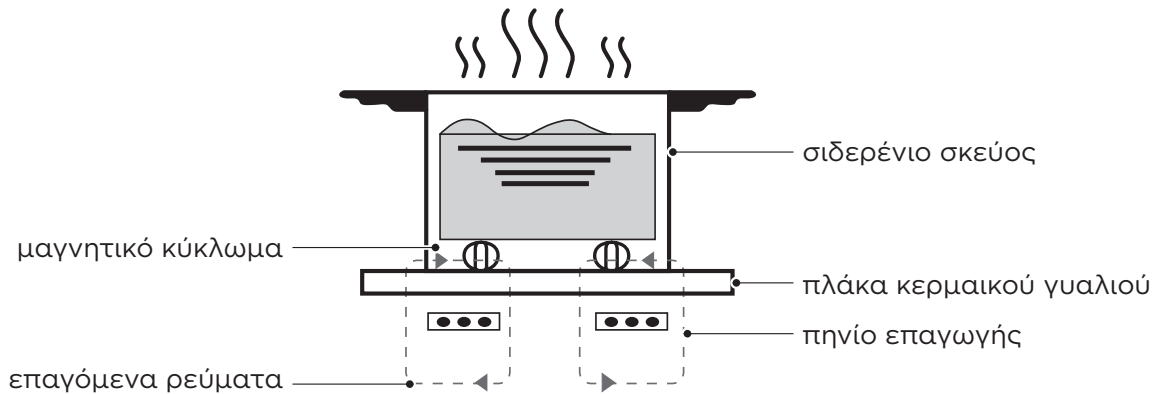


ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Όλες οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο προορίζονται μόνο για επεξηγηματικούς σκοπούς. Σε οποιαδήποτε ασυμφωνία μεταξύ του πραγματικού αντικειμένου και της απεικόνισης στο σχέδιο υπερισχύει το πραγματικό αντικείμενο.

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

 Προσέχετε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία PowerBoost. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος αναφλέγονται αυτόματα και αυτό ενέχει σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό πάρει βράση, μειώστε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τους χρόνους μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια διατηρώντας 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 όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί.

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

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

EL

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρεύετε ζουμερές και γευστικές μπριζόλες:

1. Αφήνετε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
2. Ζεσταίνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
3. Αλείφετε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ραντίστε το καυτό τηγάνι με μια μικρή ποσότητα λαδιού και, στη συνέχεια, βάλτε το κρέας στο καυτό τηγάνι.
4. Γυρίστε την 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 την μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι -όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «καλοψημένη» θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά, ώστε να μαλακώσει προτού τη σερβίρετε.

Για τηγάνισμα με ανακάτεμα (στιρ-φράι)

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση ή ένα μεγάλο τηγάνι συμβατά με κεραμικές εστίες.
2. Έχετε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό έτοιμα. Το τηγάνισμα με ανακάτεμα πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλά μικρότερα μέρη.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αν υπάρχει, βάλτε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά ανακατεύοντας. Όταν είναι ζεστά αλλά τραγανά ακόμα, γυρίστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επαναφέρετε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί καλά.
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 σας και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμότητας	Κατάλληλη για
1 - 2	• ελαφρύ ζέσταμα για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τροφίμων που καίγονται γρήγορα • ελαφρύ σιγοβράσιμο • αργό ζέσταμα
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• τσιγάρισμα • βράσιμο ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα με ανακάτεμα • ψήσιμο • βράσιμο σούπας • βράσιμο νερού

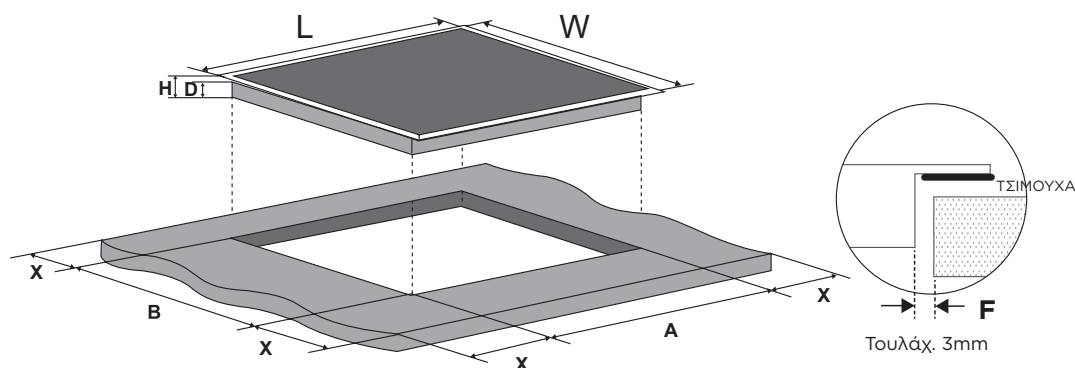
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

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

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

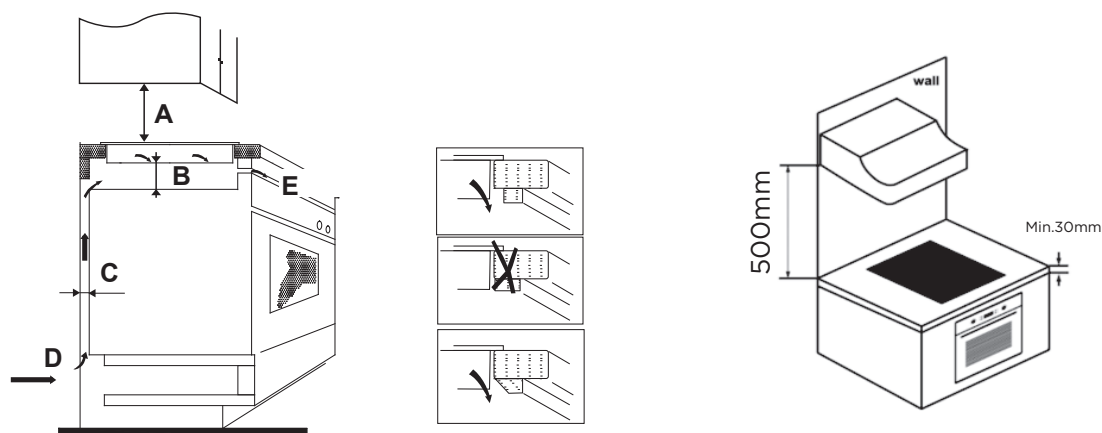
⚠ Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



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

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

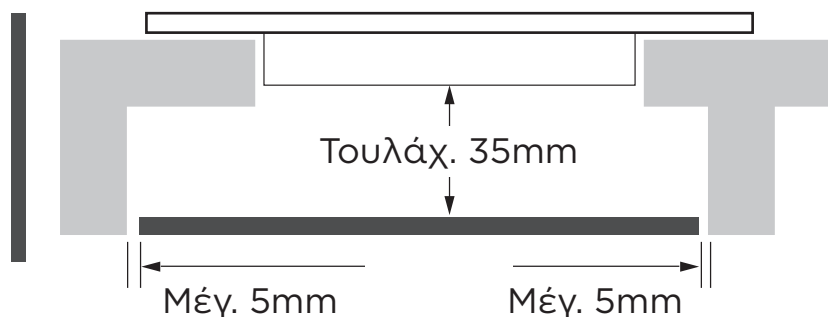
⚠ Επισήμανση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	Τουλάχισ. 50	Τουλάχισ. 20	Είσοδος αέρα	Έξοδος αέρα 5mm

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφάλιση επαρκούς αερισμού

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος αερίζεται καλά και ότι η είσοδος αέρα και η έξοδος δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με το υπερθερμαινόμενο κάτω μέρος της εστίας ή την πρόκληση απρόβλεπτης ηλεκτροπληξίας κατά τη διάρκεια της εργασίας, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 50mm 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 μπλοκάρονται από τον πάγκο εργασίας όταν τοποθετείτε την εστία 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.

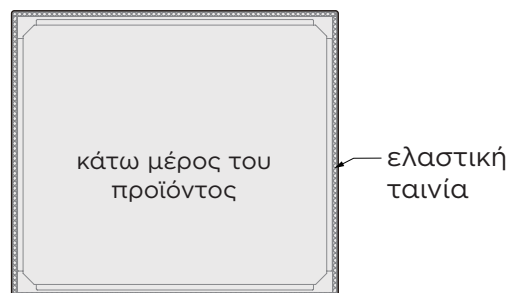
Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

EL

- 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 εύκολα στον καθαρισμό φινιρίσματα (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Πριν από την εγκατάσταση στον πάγκο, είναι απαραίτητο να κολλήσετε την ταινία στεγανοποίησης στο κάτω μέρος της γυάλινης επιφάνειας:

- Αναποδογυρίστε ολόκληρο το μηχάνημα και ακουμπήστε το με τη γυάλινη επιφάνεια.
- Βγάλτε την ταινία αφρολέξ από την αυτοσφραγιζόμενη σακούλα και αφαιρέστε το προστατευτικό του αυτοκόλλητου διπλής όψης στο πίσω μέρος της ταινίας αφρολέξ.
- Κολλήστε τη λωρίδα αφρολέξ στο πίσω μέρος της γυάλινης επιφάνειας.
- Η ταινία αφρολέξ δεν πρέπει να εξέχει από την άκρη της γυάλινης επιφάνειας.



Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

- Η πρόσβαση στο καλώδιο παροχής ρεύματος δεν είναι γίνεται μέσα από πόρτες ντουλαπιών ή συρτάρια.

- Υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από χώρο συρταριού ή ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας έχει τοποθετηθεί φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

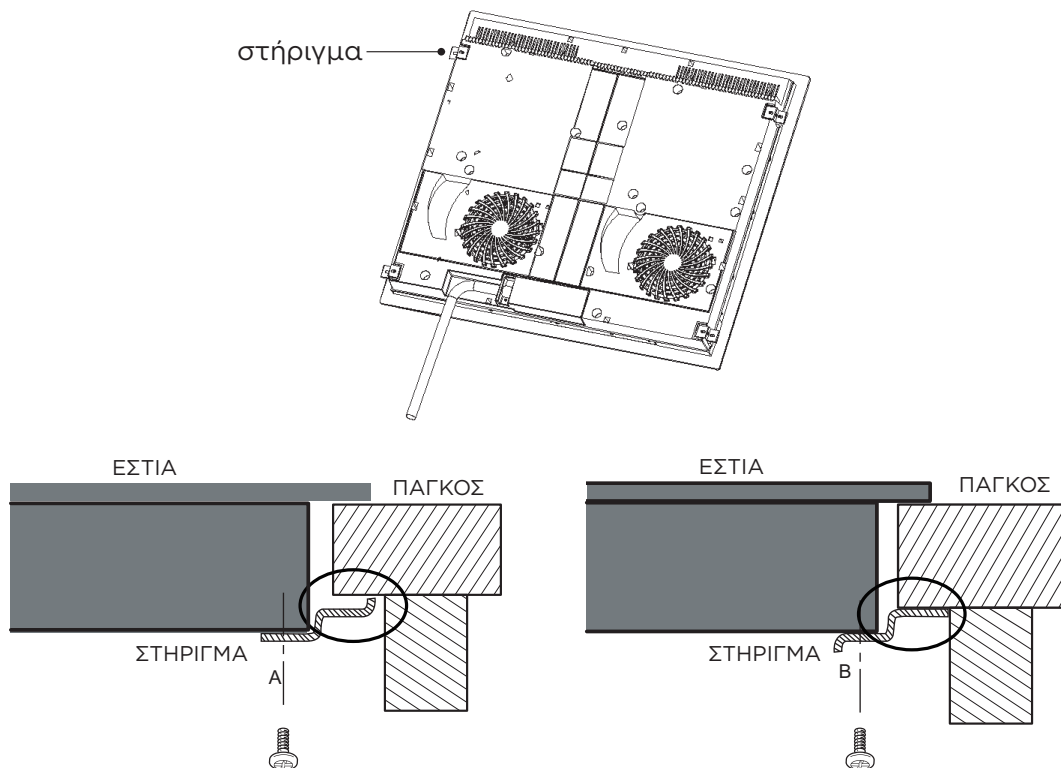
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

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

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



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

Προφυλάξεις

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 δίκτυο ρεύματος

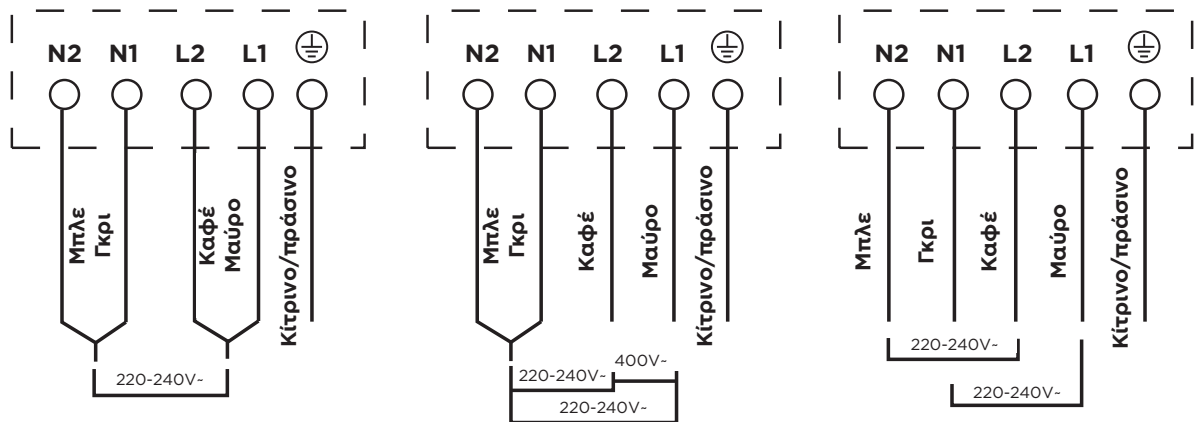
⚠ Η εστία πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος μόνο από κατάλληλα εξειδικευμένο προσωπικό. Προτού συνδέσετε την εστία στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

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

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

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

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



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

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

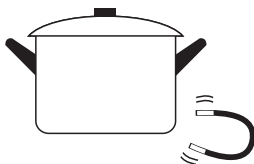
Χειριστήρια αφής

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



Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

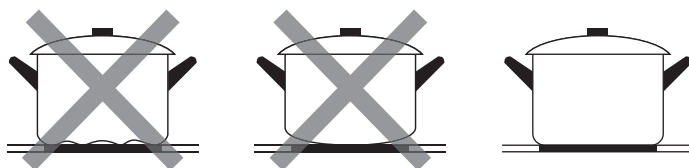
- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πυθμένα του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του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



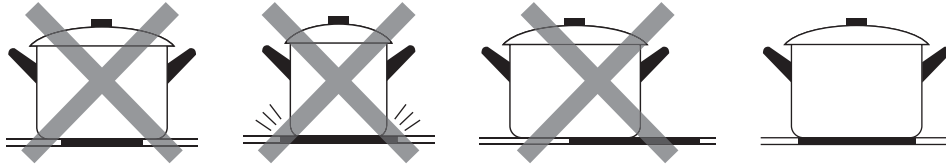
- Αν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θα θερμανθεί μόνο το τμήμα που καλύπτει η σιδηρομαγνητική περιοχή και όχι η υπόλοιπη βάση, με αποτέλεσμα η θέρμανση να μην επαρκεί ενδεχομένως για το μαγείρεμα.
- Αν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιέχει άλλα υλικά, όπως αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.
- Αν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις παρακάτω εικόνες, το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευθεί.



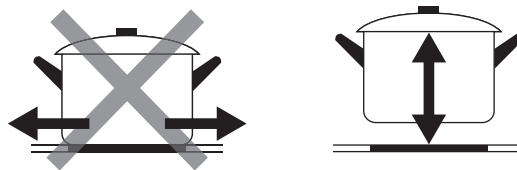
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



- 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 αποδοτικότητά της. Εάν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύος μικρότερο από 140 mm θα μπορούσε να μην ανιχνευθεί από την εστία. Πάντα τοποθετείτε το σκεύος σας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.



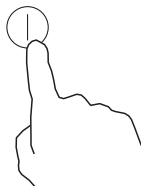
- Πάντα ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

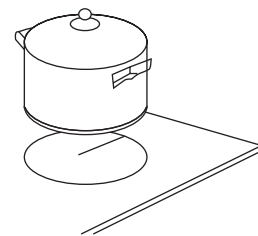
Έναρξη μαγειρέματος

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

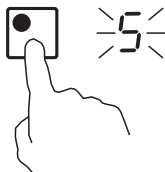


2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.

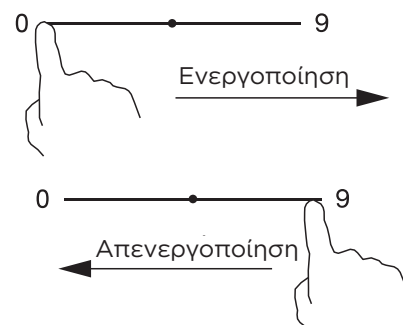


3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο.

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



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

Αυτό σημαίνει ότι:

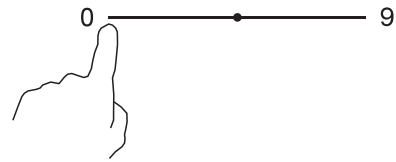
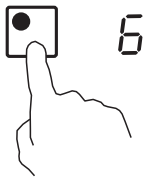
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

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

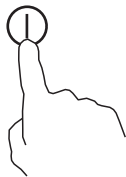
Η ένδειξη « $\underline{U}$ » θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Τέλος μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος σύροντας το χειριστήριο ως το «φ».



3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο ΕΝΕΡΓΟ/ ΑΝΕΝΕΡΓΟ.



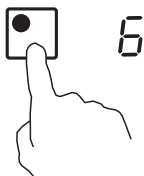
4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες
Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίξετε. Εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, καθώς, εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω σκεύη, μπορείτε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



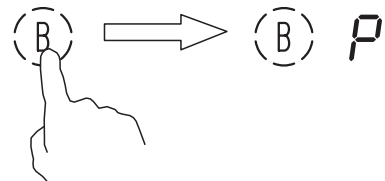
Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.

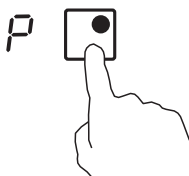


2. Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης ($\textcircled{B}$), η ένδειξη ζώνης δείχνει «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.



Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης

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



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



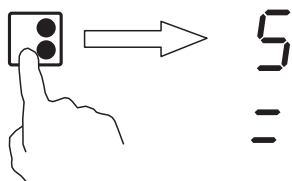
- Η λειτουργία αφορά όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θέρμανσης είναι ίση με 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

Ευέλικτη περιοχή

- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ενιαία ζώνη ή ως δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες μαγειρέματος.
- Ο ελεύθερος χώρος αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που μπορείτε να χειρίζεστε ξεχωριστά.

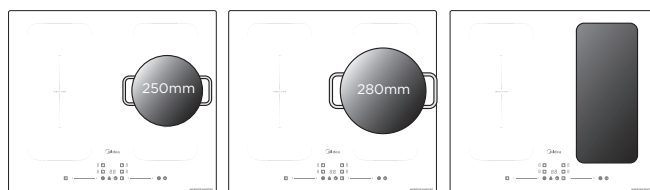
Ως μεγάλη ζώνη

1. Για να ενεργοποιήσετε την ελεύθερη περιοχή ως ενιαία μεγάλη ζώνη, αγγίξτε το χειριστήριο ευέλικτης περιοχής.



2. Η συνιστώμενη χρήση ως μεγάλη ζώνη έχει ως εξής:

Σκεύη μαγειρικής: Μαγειρικά σκεύη διαμέτρου 250 mm ή 280 mm (τετράγωνα ή οβάλ μαγειρικά σκεύη είναι αποδεκτά)



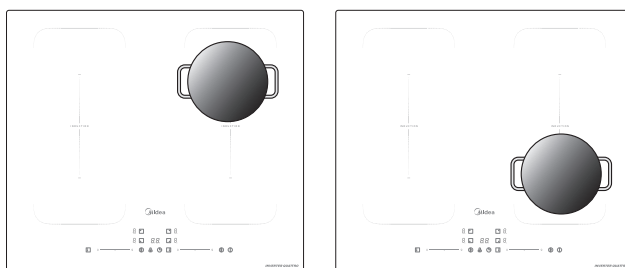
Δεν συνιστούμε άλλες χρήσεις εκτός από τις προαναφερθείσες τρεις, επειδή μπορεί να υπερθερμανθεί η συσκευή.

EL

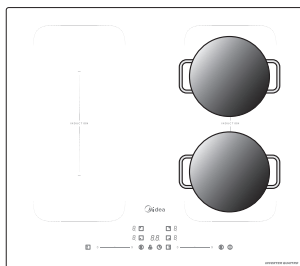
Ως δύο ανεξάρτητες ζώνες

Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή ως δύο διαφορετικές ζώνες, έχετε δύο επιλογές θέρμανσης.

(a) Τοποθετήστε ένα σκεύος στη δεξιά επάνω μεριά ή στη δεξιά κάτω μεριά της ευέλικτης ζώνης.



(b) Τοποθετήστε δύο σκεύη και στις δύο μεριές της εύκαμπτης ζώνης.



Επισήμανση:

Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι μεγαλύτερο από 120 mm.

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 ΕΝΕΡΓΟ/ΑΝΕΝΕΡΓΟ είναι απενεργοποιημένα.

Για κλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος

Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείχνει «Lo»

Για ξεκλείδωμα των χειριστηρίων

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο.

⚠ Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το χειριστήριο τροφοδοσίας ①. Μπορείτε πάντοτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το χειριστήριο τροφοδοσίας ① σε περίπτωση ανάγκης, αλλά την επόμενη φορά που θα θέσετε την εστία σε λειτουργία θα πρέπει πρώτα να την ξεκλειδώσετε.

Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

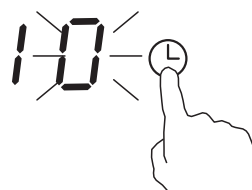
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
 - Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου.
-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

• Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

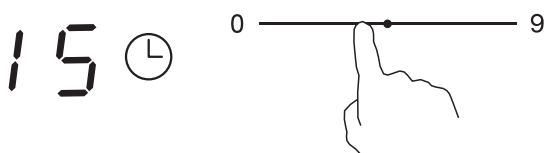
Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

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

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



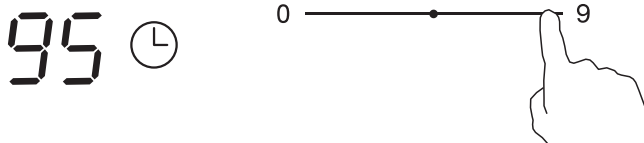
- Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



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



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



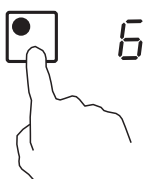
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «- -» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.



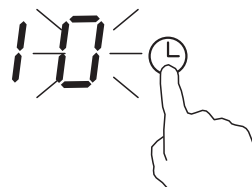
• Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Ρύθμιση μίας ζώνης

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

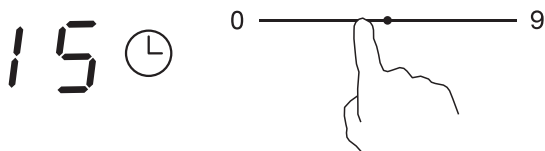


2. Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».



EL

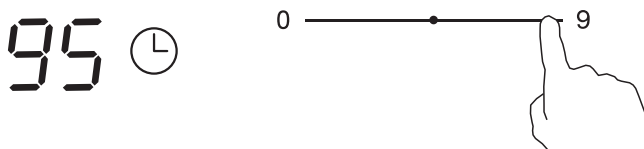
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



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



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



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



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

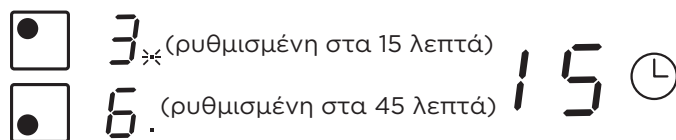


⚠ Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

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

Ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

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



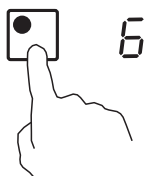
- Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Τότε θα εμφανιστεί ο νέος χρονοδιακόπτης λεπτών και θα αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως δεξιά:



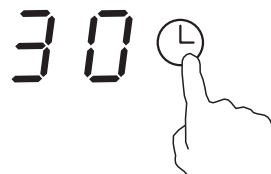
Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Το αντίστοιχο χρονόμετρο θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

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



2. Αγγίζοντας το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, η ένδειξη θα αναβοσβήνει.



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

Προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας

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

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	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 έχει διακοπή η τροφοδοσία ρεύματος προς την εστία, 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 εστία μαγειρέματος δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η κεραμική εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Για οδηγίες ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής σας εστίας».
Ο χειρισμός των χειριστηρίων αφής είναι δύσκολος.	Μπορεί να υπάρχει ένα λεπτό στρώμα νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε το νύχι του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή του χειριστηρίου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το ακροδάκτυλό σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί έχει γρατζουνιστεί.	Μαγειρικά σκεύη με τραχιές άκρες. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα, λειαντικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδη και λεία βάση. Βλ. «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Βλ. «Φροντίδα και καθαρισμός».
Ορισμένα σκεύη κάνουν 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.

EL

Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

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».	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 μεριάς (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα εμφανίσουν την ένδειξη «u».	Βλάβη της σύνδεσης ανάμεσα στην πλακέτα ισχύος και την πλακέτα οθόνης.	Ελέγξτε τη σύνδεση.	
	Το τμήμα επικοινωνίας της πλακέτας οθόνης έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα ισχύος.	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται αφύσικα.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα έχει υποστεί βλάβη.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

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

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

Midea 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.

EL

Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες

	Σύμβολο	Τιμή	Συσκευή
Αναγνώριση μοντέλων	/	MC-IF7455J1CC-A	
Είδος εστίας	/	Εντοιχιζόμενη εστία	
Αριθμός ζωνών ή/και περιοχών μαγειρέματος	/	2 Περιοχές	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος με ακτινοβολία, συμπαγείς πλάκες)	/	Περιοχές επαγωγικού μαγειρέματος	
Για κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: διάμετρος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5mm	Ø	-	cm
Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος: μήκος και πλάτος ωφέλιμης επιφάνειας ανά ηλεκτρική θερμαινόμενη ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένο στα πλησιέστερα 5mm	M Π	Περιοχή 1: M: 39,0, Π: 18,0, Περιοχή 2: M: 39,0, Π: 18,0,	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος, υπολογιζόμενη ανά kg	EC _{Ηλεκτρική κουζίνα}	Περιοχή 1: 184,3 Περιοχή 2: 185,9	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας για την εστία, υπολογιζόμενη ανά kg	EC _{Ηλεκτρική εστία}	185,1	Wh/kg

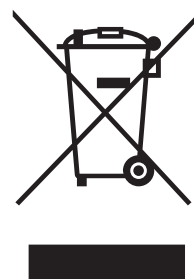
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

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.



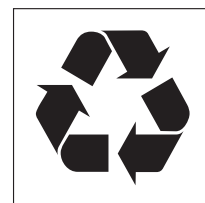
EL

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.



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved

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



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