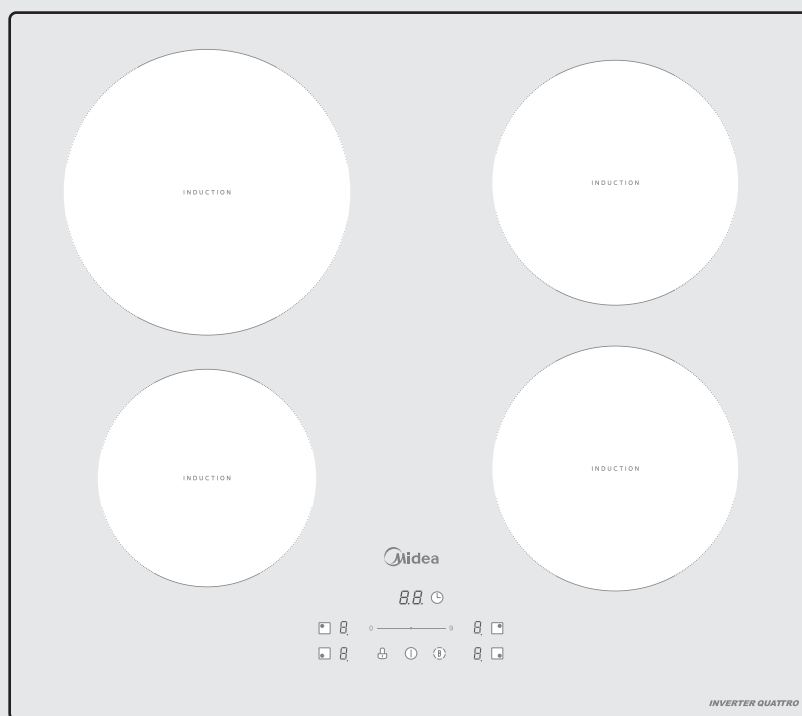




INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH740F238K0

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

LANGUAGES

EN	English
IT	Italian
GR	Greek
ES	Spain
DE	German
PL	Polish

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	18
POWER MANAGEMENT FUNCTION	24
CLEANING AND MAINTENANCE	26
TROUBLESHOOTING	27
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	30
DISPOSAL AND RECYCLING	31
DATA PROTECTION NOTICE	32

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

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

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

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

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

EN

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

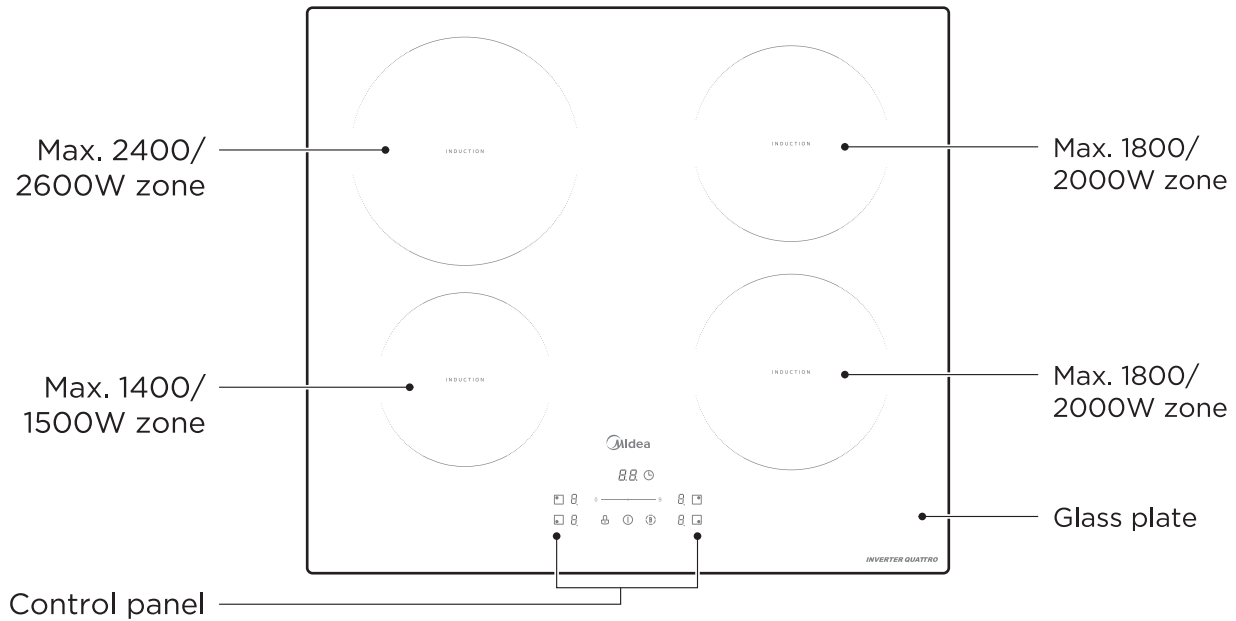
SPECIFICATIONS

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

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

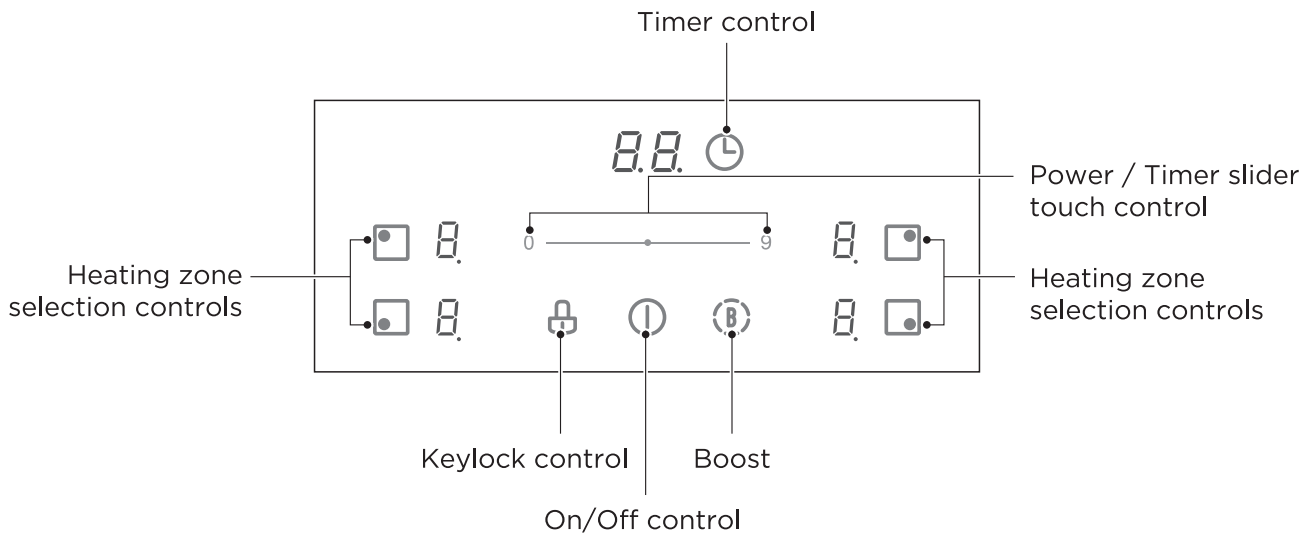
PRODUCT OVERVIEW

Top View



EN

Control Panel

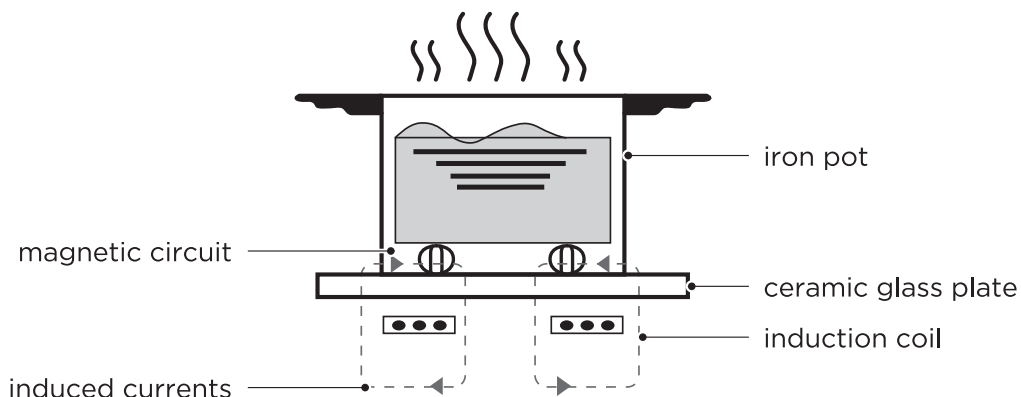


NOTE

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

Working Theory

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



Before Using Your New Induction Hob

EN

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

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

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

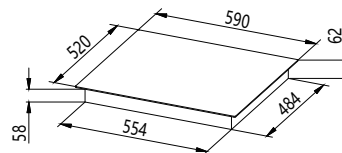
EN

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

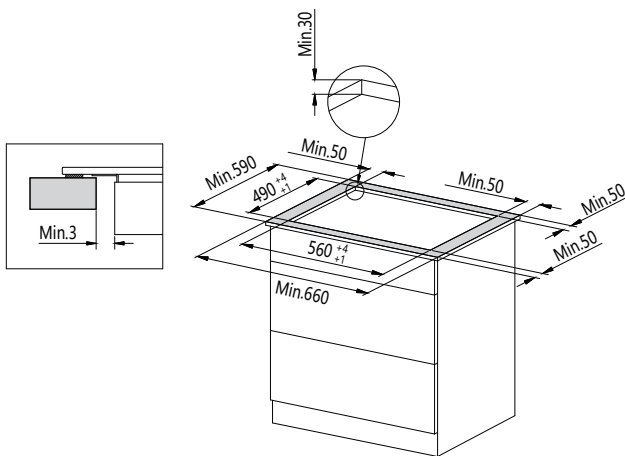
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood 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.

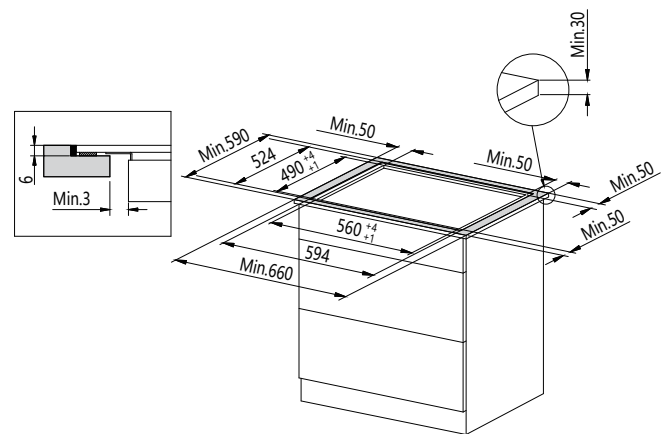


Unit : mm

Standard Installation



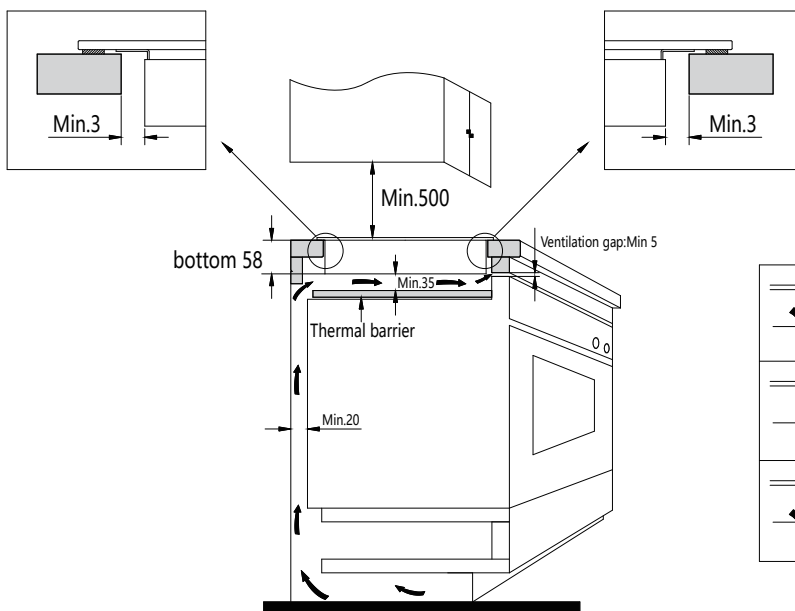
Flush-Mounted Installation



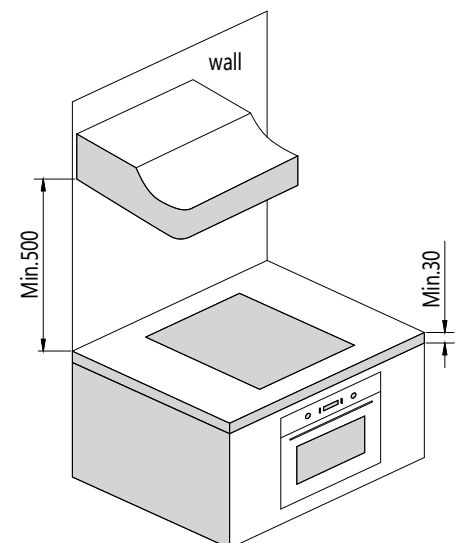
EN

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 500mm.



Unit : mm

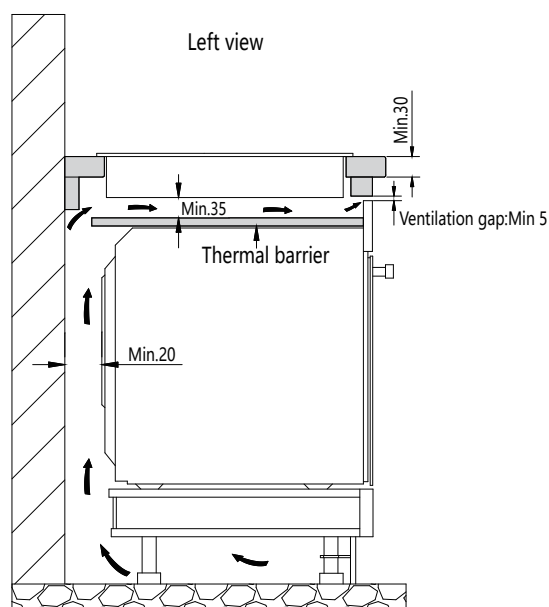
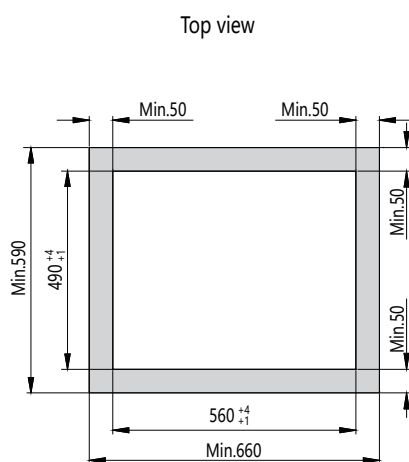
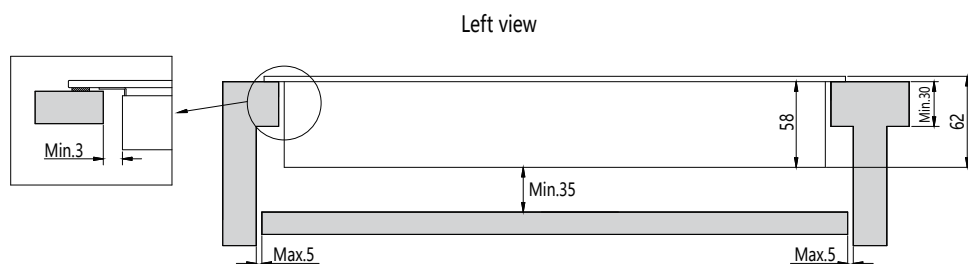


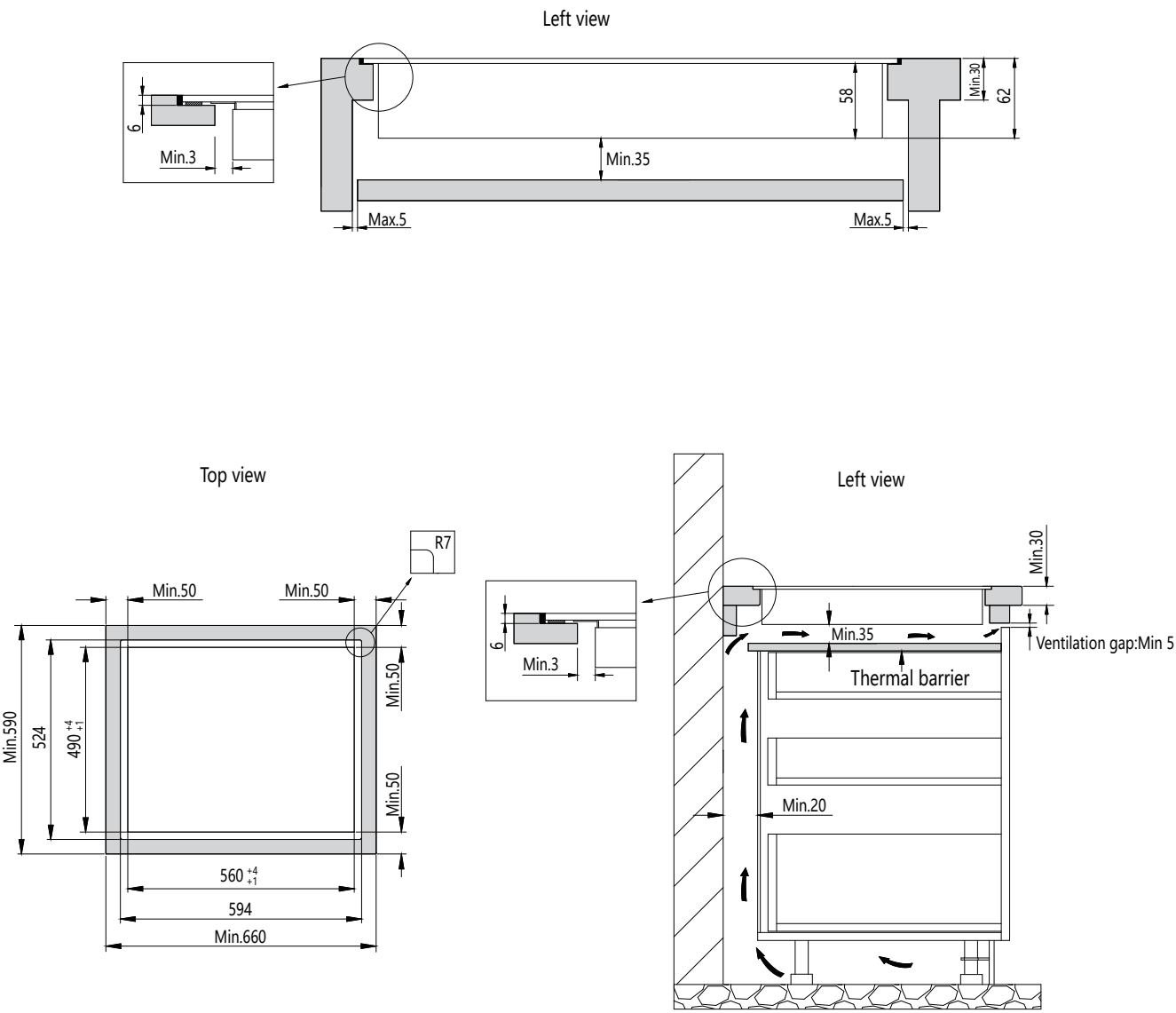
WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

- Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked.
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 35 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.
- If the hob is installed above an oven, a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier should be installed below the base of the hob.

Standard Installation

Unit : mm





 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.

After Installing The Hob, Make Sure That

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

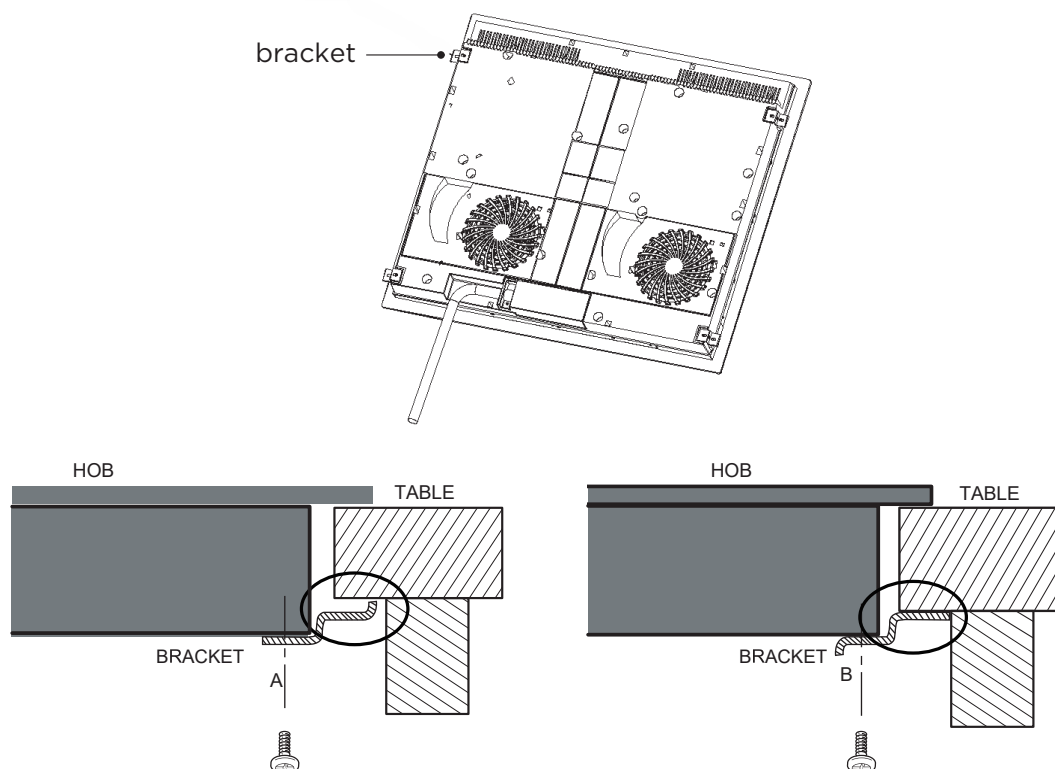
Before Locating The Fixing Brackets

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

Adjusting The Bracket Positio

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

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



EN

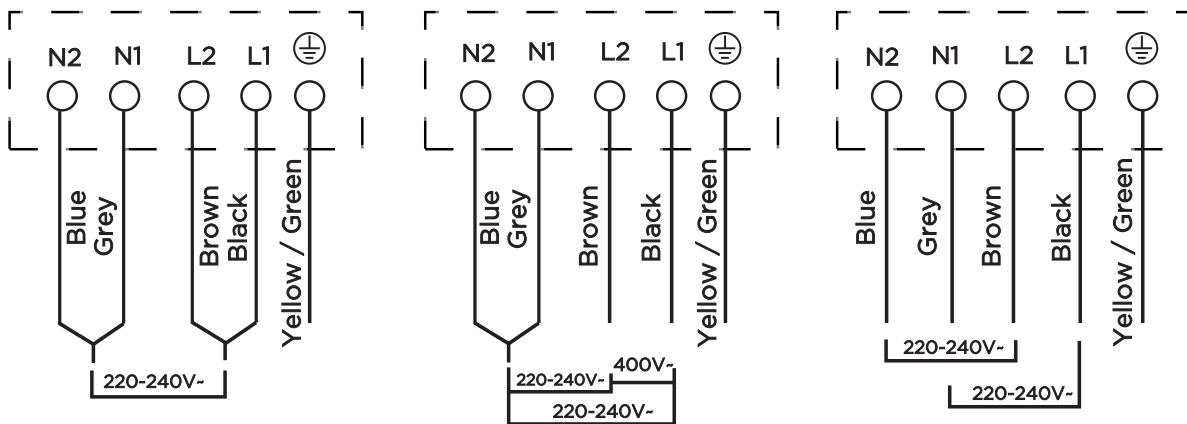
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.



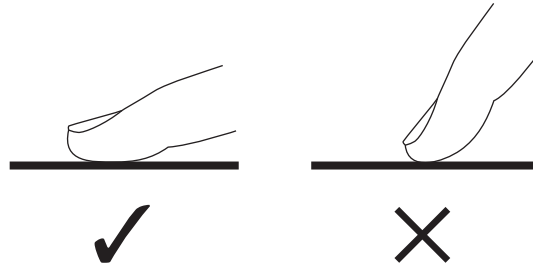
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.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

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

OPERATION INSTRUCTIONS

Touch Controls

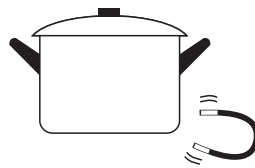
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



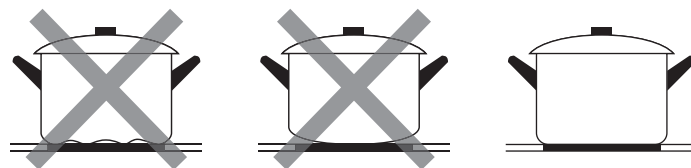
Choosing The Right Cookware

EN

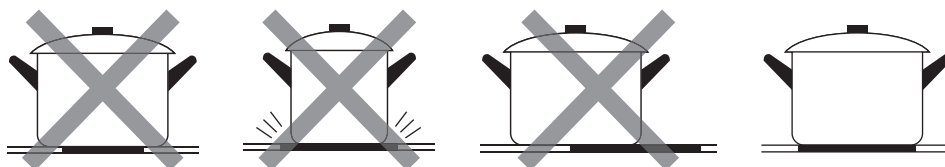
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



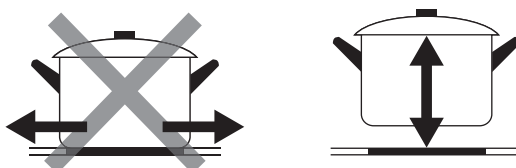
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

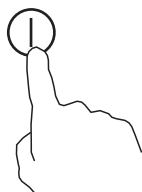


How To Use

EN

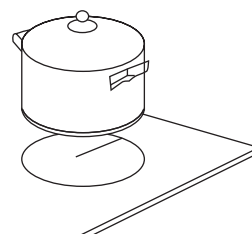
Start Cooking

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

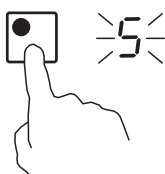


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

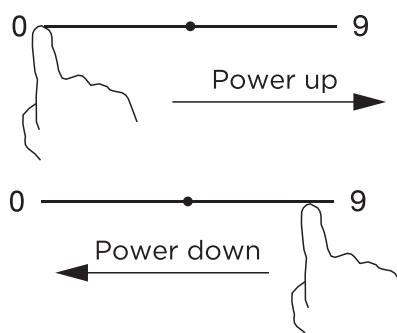


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the slider control.

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

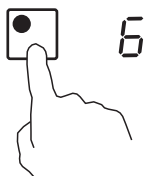
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

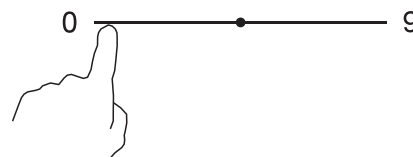
The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish Cooking

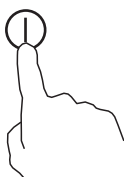
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



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



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



4. Beware of hot surfaces

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

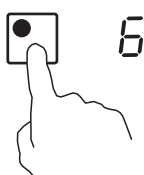


EN

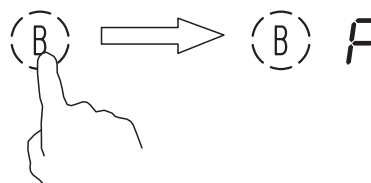
Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

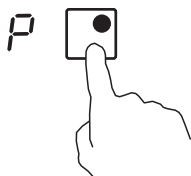


2. Touching the boost control () , the zone indicator show "P" and the power reach Max.

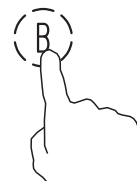


Cancel the Boost function

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



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



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

Locking the Controls

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

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

 When the hob is in the lock mode, all the controls are 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.

EN

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

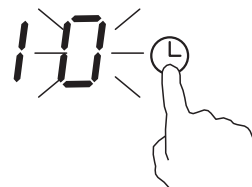
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

• Using the Timer as a Minute Minder

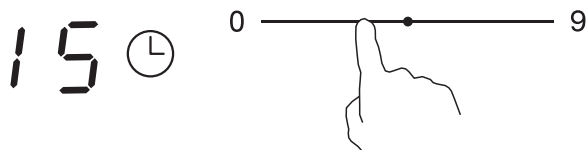
If you are not selecting any cooking zone.

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

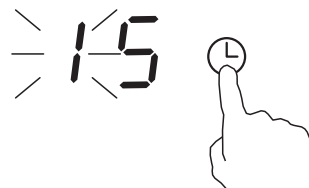
- Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.



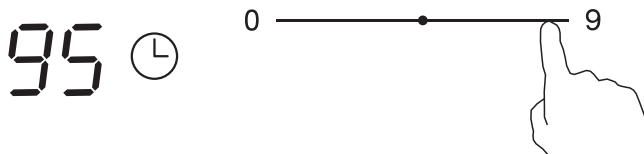
- Set the time by touching the slider control.
(e.g. 5)



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



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



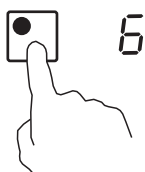
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



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

Set one zone

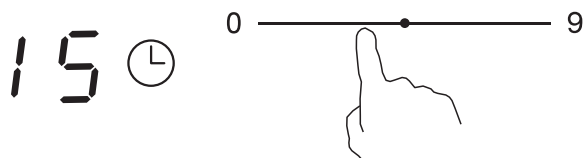
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



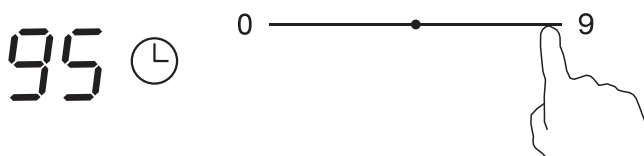
3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



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



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



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



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

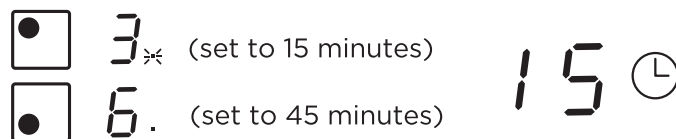


 Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

set more zones:

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



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

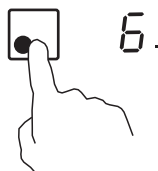


Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

EN

Cancelled the timer

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



2. Touching the timer control, the indicator flash.



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

Default Working Times

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

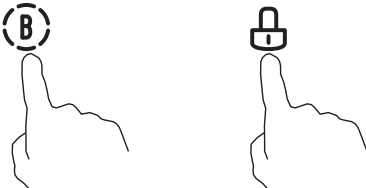
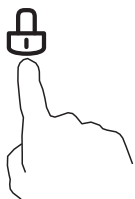
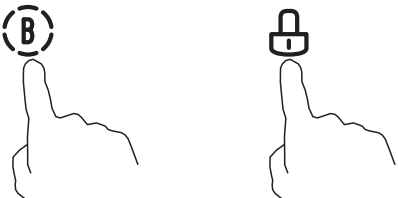
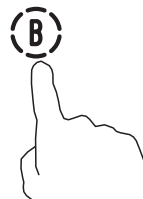
Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

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

Power Management Function

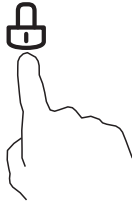
- It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power. You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

To enter Power Management Function	
1. Please be noted that do not turn on the hob. At this stage, press “Boost” and “Lock” at the same time. 	The “S” symbol will be displayed on zone #1.
2. Press “Lock” key. 	The symbol “S” will be displayed on zone #1 and symbol “E” will be displayed on zone #2.
3. Press “Boost” and “Lock” keys at the same time again. 	The symbol “S” will be displayed on zone #1, “E” will be displayed on zone #2, and “t” will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.
To switch to another level	
Short press the “Boost” key 	There are 6 power levels, from “7.4” to “2.5”. The timer indicator will show one of them. “7.4” : the maximum power is 7.4kW. “6.5” : the maximum power is 6.5kW. “5.5” : the maximum power is 5.5kW. “4.5” : the maximum power is 4.5kW. “3.5” : the maximum power is 3.5kW. “2.5” : the maximum power is 2.5kW.

EN

Confirmation Power Management Function

After the desired power setting mode is selected, please press “Lock” key.



When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.

Exit Power Management Function

After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.

Then the hob will be turned off.

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.

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.

EN

2) Specific Failure & Solution

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

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

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

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

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

EN

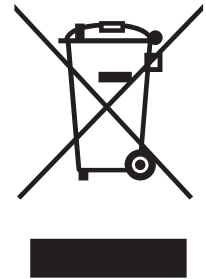
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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



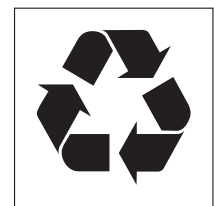
EN

Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



DATA PROTECTION NOTICE

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

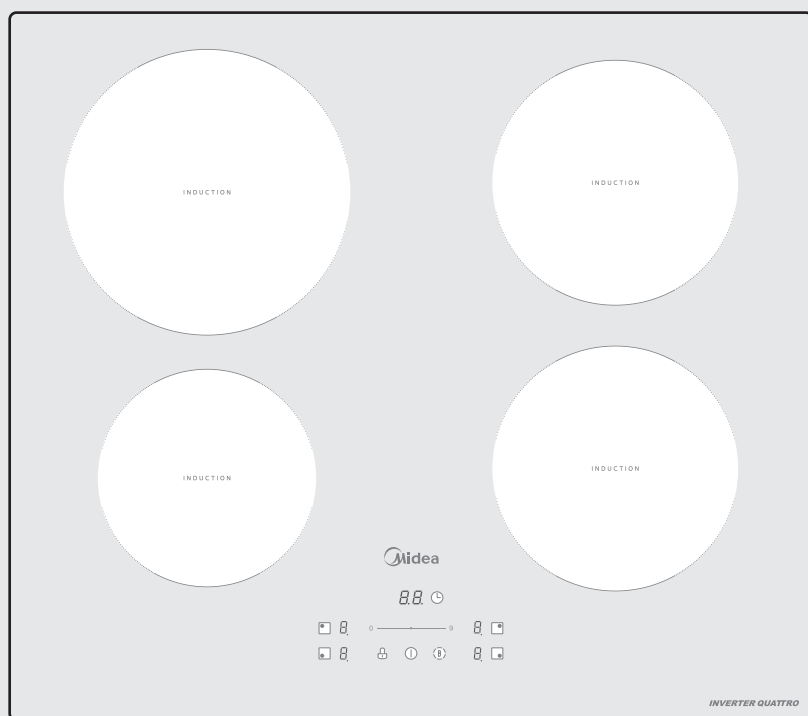
Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

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

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

To find further information, please follow the QR Code.

EN



INDUCTION HOB

MANUALE DELL'UTENTE

MIH740F238K0

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

Il design e le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso per il miglioramento del prodotto.

Consultare il proprio rivenditore o produttore per i dettagli.

Il diagramma sopra è solo per riferimento.

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

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO

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

INDICE

LETTERA DI RINGRAZIAMENTO	01
ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	02
SPECIFICHE TECNICHE	08
PANORAMICA DEL PRODOTTO	09
GUIDA DI AVVIO RAPIDO	11
INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	19
FUNZIONE GESTIONE DELLA POTENZA	25
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.



Attenzione

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



Cautela

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



Nota

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



Seguire le istruzioni

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

IT

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

INSTALLAZIONE

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericolo di taglio

IT

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

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

- I bambini devono essere controllati per garantire che essi non giochino con l'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Attenzione: per i fornelli con superfici di protezione dei componenti elettrici in vetroceramica o materiali simili, se la superficie è incrinata spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità che si verifichino scosse elettriche.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, 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.

Pericolo di scossa elettrica

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

Pericoli per la salute

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

IT

Pericolo di superficie calda

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

Pericolo di taglio

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

Informazioni importanti sulla sicurezza

- Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso. La cottura eccessiva provoca fumo e schizzi di grasso che possono infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o conservazione.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'apparecchio.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) nelle vicinanze dell'apparecchio, in quanto potrebbero essere influenzati dal suo campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (ovvero utilizzando i comandi a sfioramento). Non fare affidamento sulla funzione di rilevamento delle pentole per disattivare le zone di cottura quando si rimuovono le pentole.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio o di sedersi, stare in piedi o arrampicarsi su di esso.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere gravemente feriti.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini o le persone con disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'apparecchio devono avere una persona responsabile e competente per istruirli sul suo utilizzo. La persona responsabile deve essere convinta che tali persone possano utilizzare l'apparecchio senza pericoli per se stessi o per l'ambiente circostante.
- Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non espressamente raccomandato nel manuale. Tutti gli altri interventi di manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico qualificato.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire in piedi sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi dentellati né trascinare pentole sulla superficie del piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi per pulire il piano cottura a induzione, perché potrebbero graffiarne il vetro.
- Questo dispositivo è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio: uso nelle aree cucina dei negozi, degli uffici e di altri ambienti di lavoro;
uso nelle fattorie; uso da parte dei clienti di hotel, motel e altri edifici residenziali; uso nei bed and breakfast o in ambienti simili.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
- Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano costantemente.

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

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

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

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

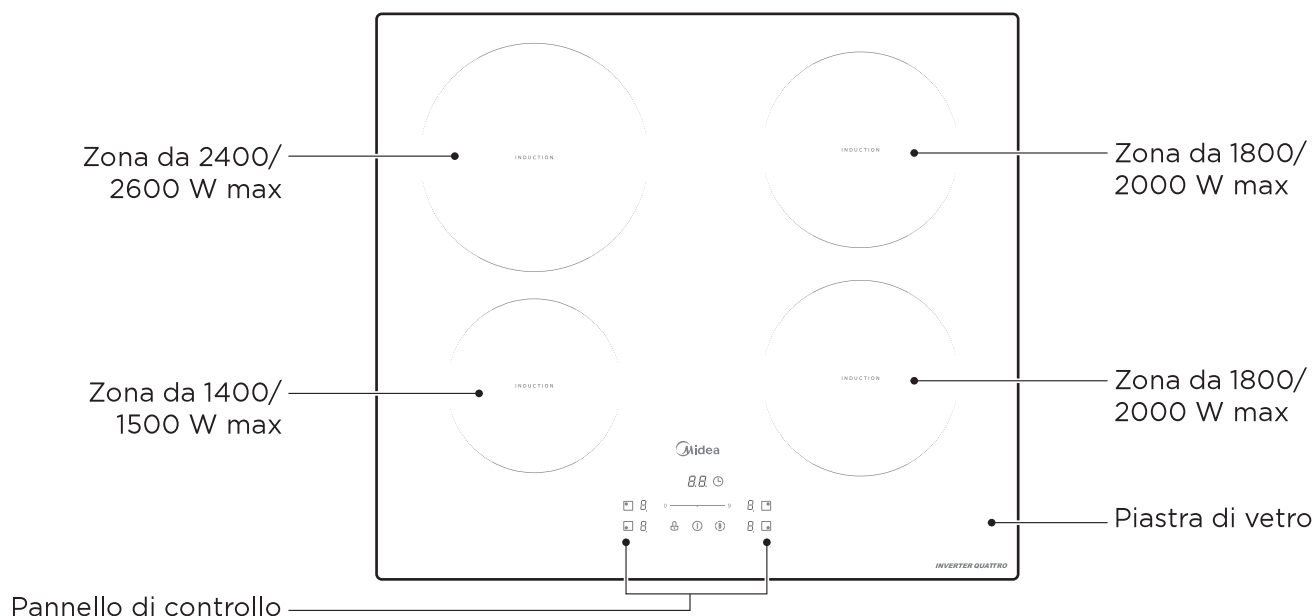
SPECIFICHE TECNICHE

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

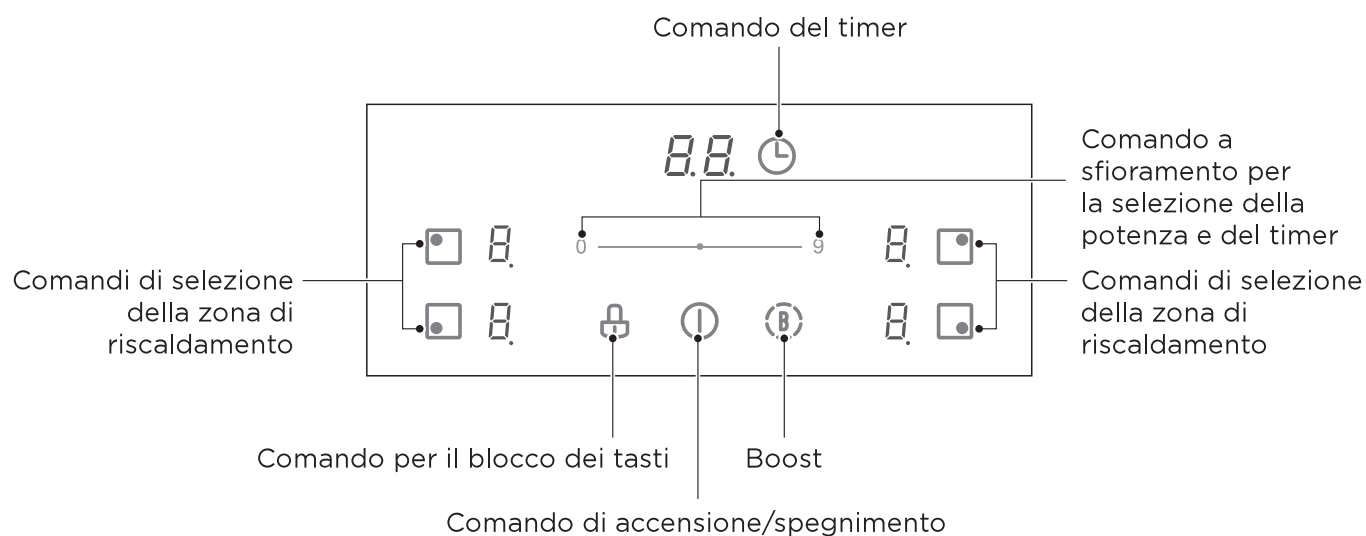
Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Poiché ci sforziamo continuamente di migliorare i nostri prodotti, possiamo cambiare specifiche e design senza preavviso.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Vista dall'alto



Pannello di controllo

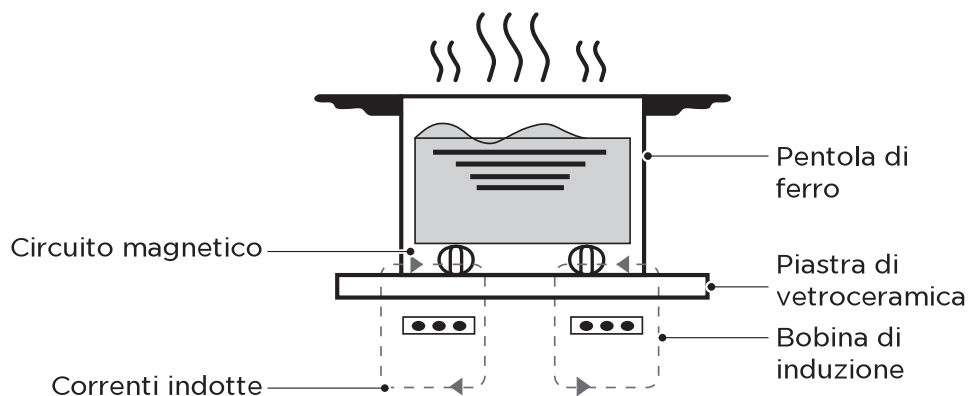


Cautela

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

Teoria di funzionamento

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



Prima di utilizzare il piano cottura a induzione

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

IT

GUIDA DI AVVIO RAPIDO

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

Suggerimenti per la cottura

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

Sobbollitura e cottura del riso

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

IT

Scottatura delle bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

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

Frittura al salto

1. Scegliere un wok a base piatta 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

IT

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

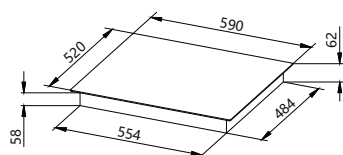
Selezione dell'attrezzatura di installazione

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

Per scopi di installazione e utilizzo, deve essere preservato uno spazio minimo di 50 cm intorno al foro.

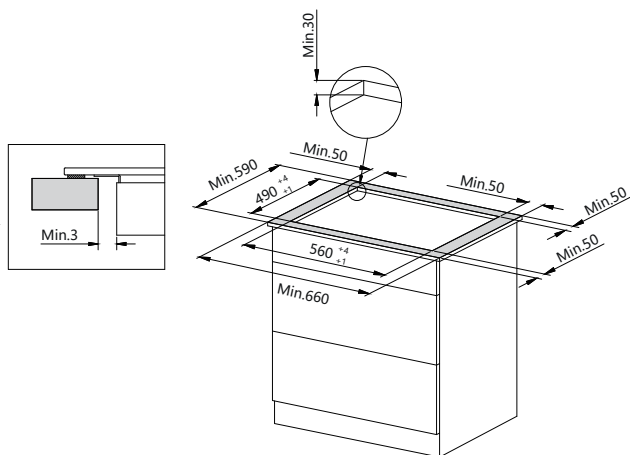
Assicurati che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare un materiale per il piano di lavoro resistente al calore e isolato (Il legno e materiali fibrosi o igroscopici simili non devono essere utilizzati come materiale per il piano di lavoro a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche e deformazioni maggiori causate dalla radiazione di calore dalla piastra calda. Come mostrato di seguito:

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

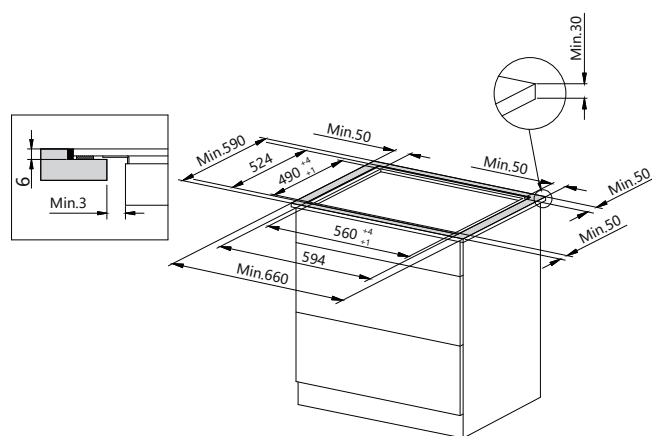


Unità: mm

Installazione standard

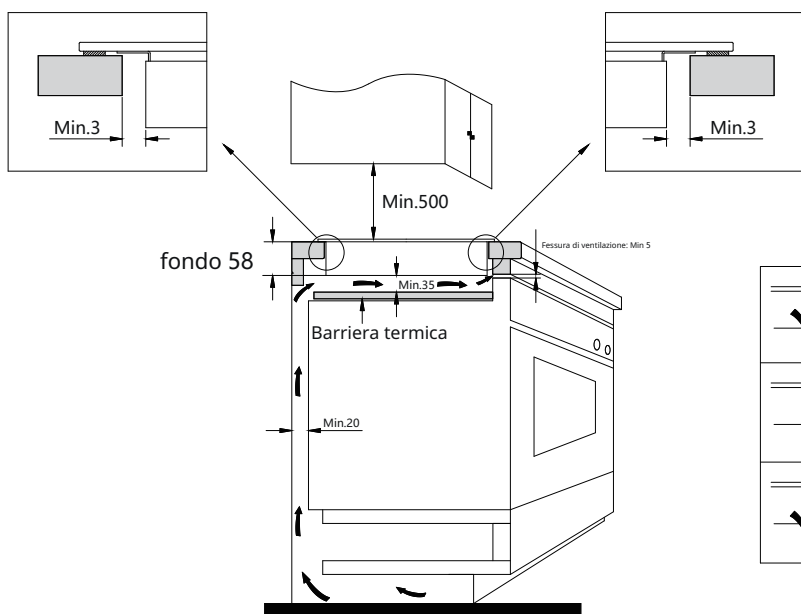


Installazione a filo

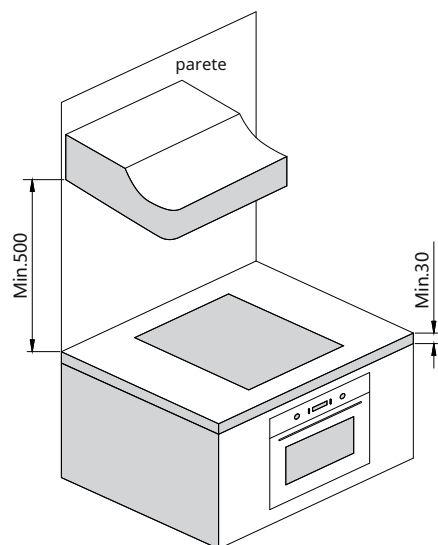


In ogni circostanza, assicurarsi che la piastra per la cottura in ceramica sia ben ventilata e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che la piastra per la cottura in ceramica sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato di seguito.

● Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra calda e il mobile sopra la piastra calda deve essere di almeno 500 mm.



Unità: mm

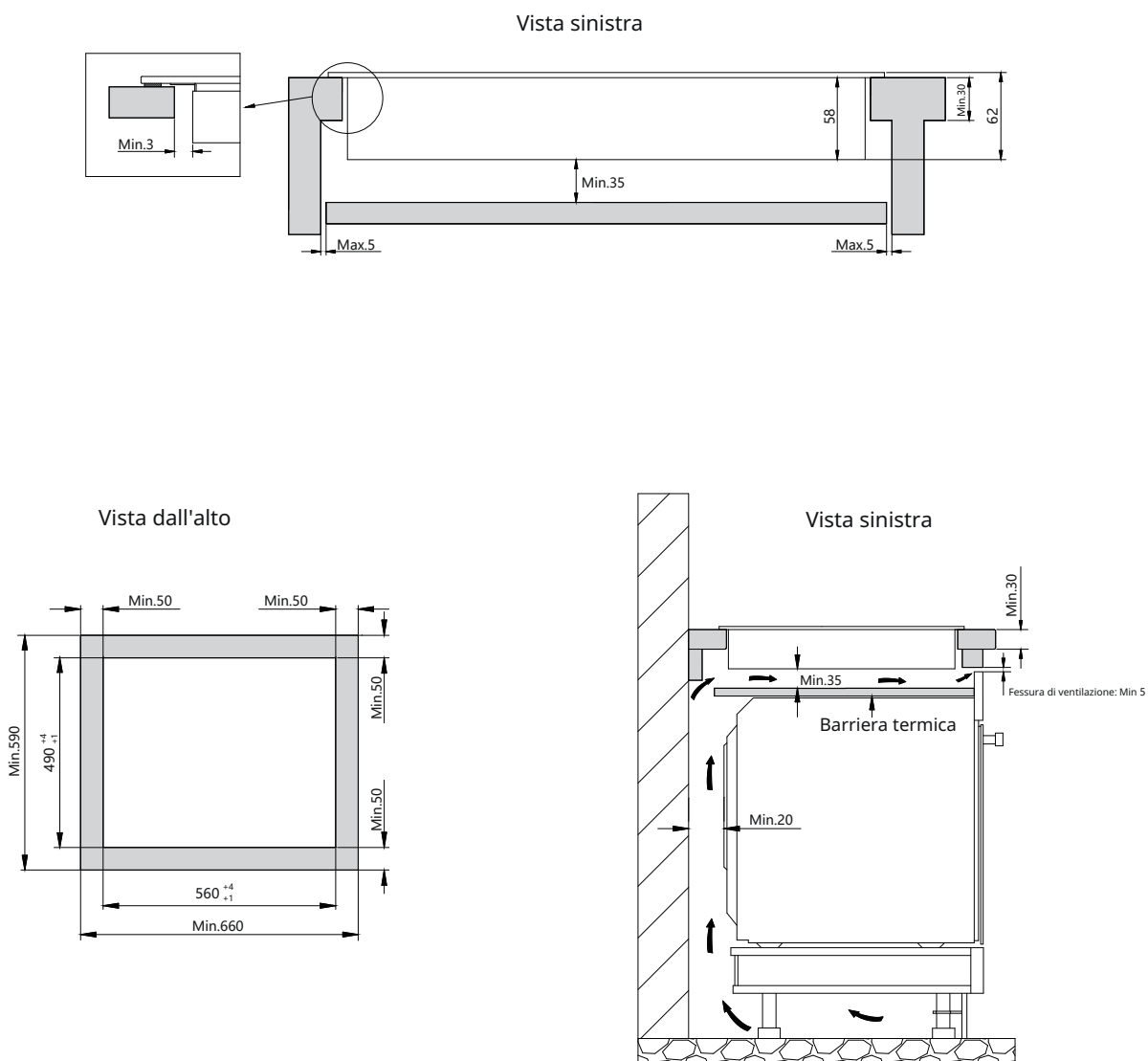


WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

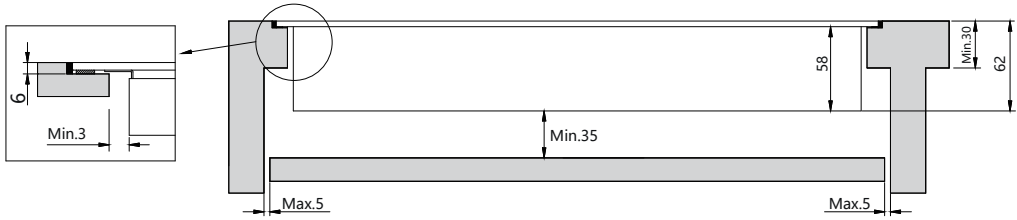
- ⚠ Assicurarsi che la piastra a induzione sia ben ventilata e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria non siano bloccate.
- ⚠ Per evitare il contatto accidentale con il fondo surriscaldato della piastra o ricevere scosse elettriche inaspettate durante il funzionamento, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, a una distanza minima di 35 mm dal fondo della piastra. Seguire i requisiti seguenti.
- ⚠ Se la piastra è installata sopra un forno, un cassetto o uno spazio armadio, sotto la base della piastra deve essere installata una barriera di protezione termica.

Installazione standard

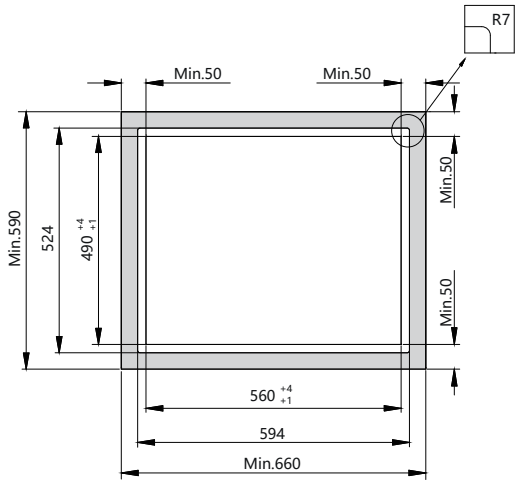
Unità: mm



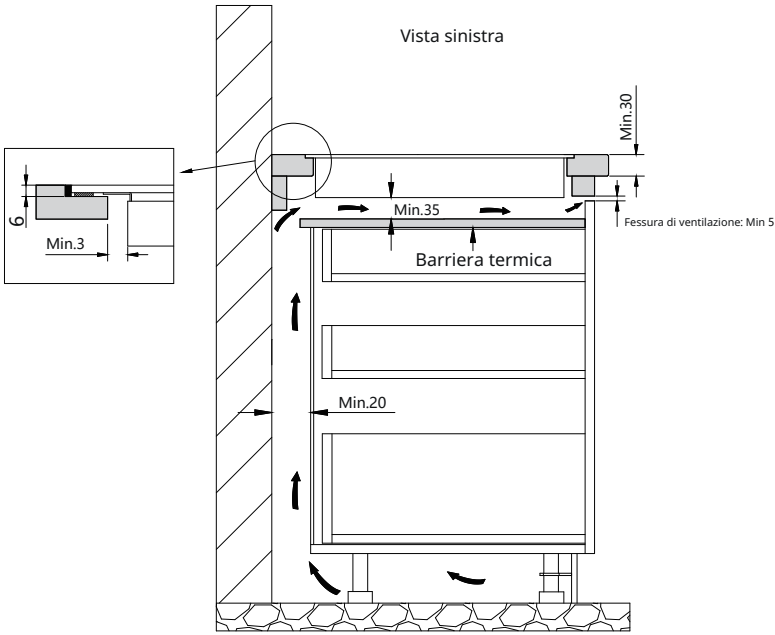
Vista sinistra



Vista dall'alto



Vista sinistra



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

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

Verifiche da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il piano di lavoro deve essere squadrato e a livello, e nessun elemento strutturale deve interferire con i requisiti relativi allo spazio libero.
- Il piano di lavoro deve essere realizzato con materiali resistenti al calore e isolanti.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, quest'ultimo deve possedere una ventola integrata.
- L'installazione deve rispettare tutti i requisiti sullo spazio libero, oltre agli standard e alle norme applicabili.
- Un sezionatore adatto, che assicuri una disconnessione completa dalla rete elettrica, deve essere installato nel cablaggio permanente e montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti di cablaggio.
- Il sezionatore deve essere certificato e offrire una separazione di 3 mm dei contatti in tutti 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.

IT

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.

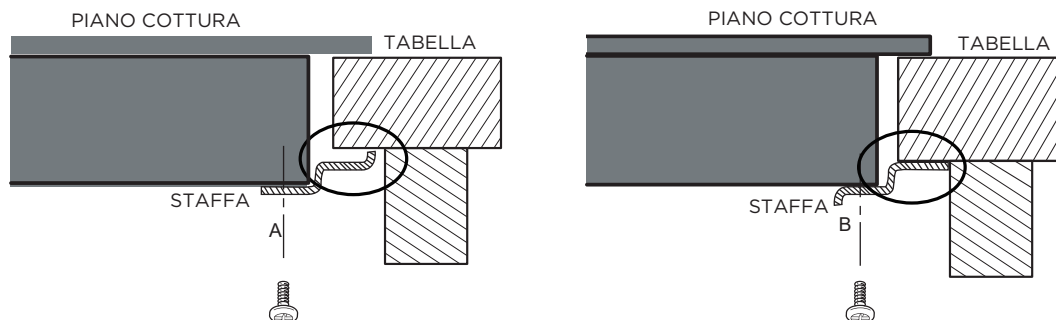
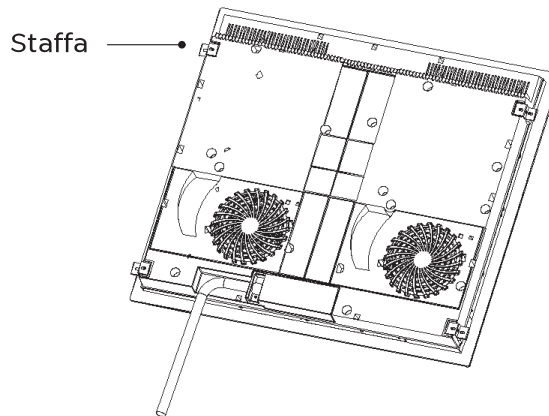
Prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

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).

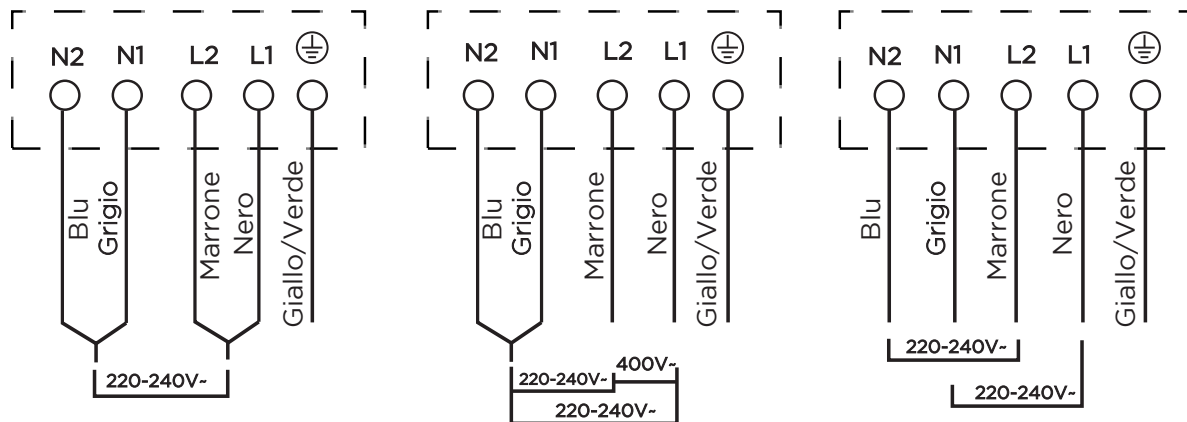
Precauzioni

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

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

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



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante del servizio postvendita con attrezzi idonei.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

Comandi a sfioramento

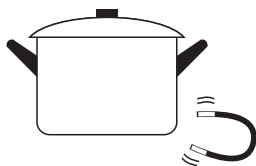
- I comandi rispondono al tatto, quindi non è necessario esercitare alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello del dito, non la sua punta.
- A ogni tocco verrà emesso un segnale acustico.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi sia alcun oggetto (ad es. un utensile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



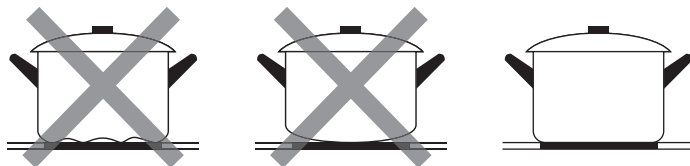
Scelta delle pentole adatte

IT

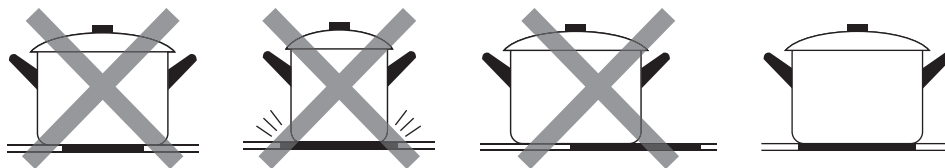
- ⚠ • Utilizzare solo pentole con un fondo adatto alla cottura a induzione. Cercare il simbolo della cottura a induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se una pentola è adatta attraverso un test magnetico. Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se viene attratto,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



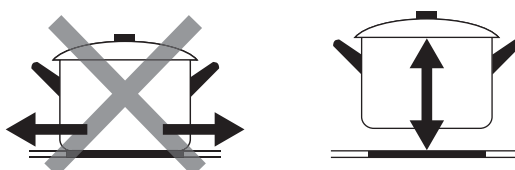
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con base curva.



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



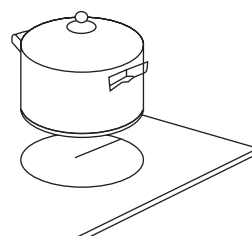
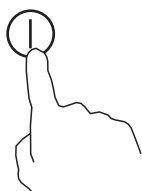
- Sollevare sempre le pentole e non farle scorrere sul piano cottura a induzione per evitare di graffiarne il vetro.



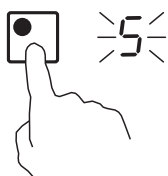
Modalità d'uso

Avviamento della cottura

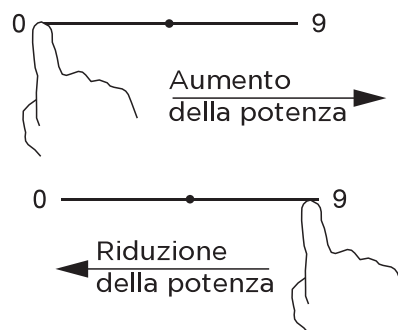
- Toccare il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta e su tutto il display compare il segno “-” o “- -”, che indica l'attivazione della modalità standby.
- Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.
 - Assicurarsi che il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

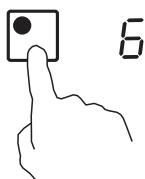
Questo significa che:

- 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.

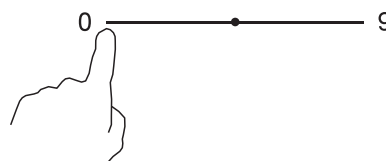
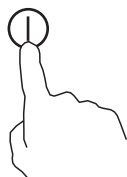
La cottura non inizia a meno che non venga posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura. Se non viene posizionata una pentola adatta sulla zona di cottura, l'indicatore  si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Termine della cottura

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



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



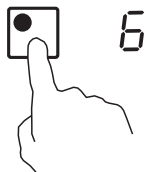
4. Attenzione alle superfici calde
L'indicatore "H" mostra le zone di cottura troppo calde per essere toccate. Scompare quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzando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



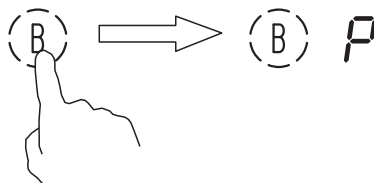
Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

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

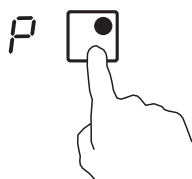


2. Toccare il comando (B): sull'indicatore della zona compare la lettera "P" e la potenza viene impostata su Max.

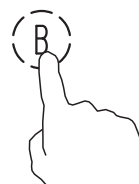


Annullamento della funzione boost

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.

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:

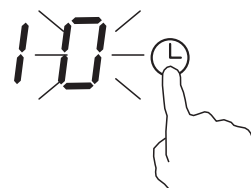
- a) Come contaminuti, modalità in cui il timer non spegne nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.

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

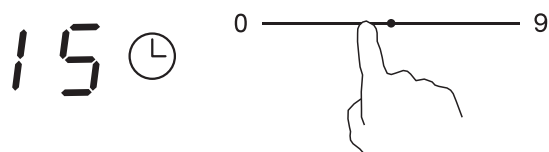
• **Utilizzo del timer come contaminuti**

Se non vengono selezionate zone di cottura.

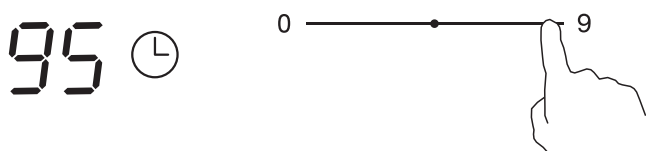
1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
Nota: per utilizzare il contaminuti, almeno una zona deve essere attiva.
2. Toccare il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



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.



- IT**
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.

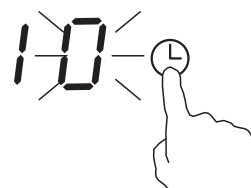
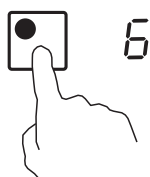


6. Quando l'impostazione è completa, il cicalino suona per 30 secondi e sull'indicatore del timer compare "- -".

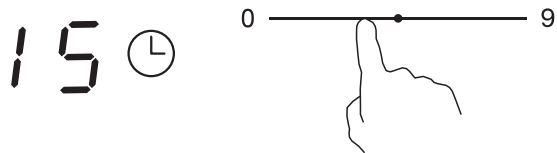


• **Impostazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura**
Impostazione di una zona

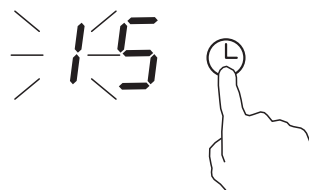
1. Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il timer.
2. Toccare rapidamente il comando del timer: sul display del timer compare il numero "10", con lo "0" che lampeggia.



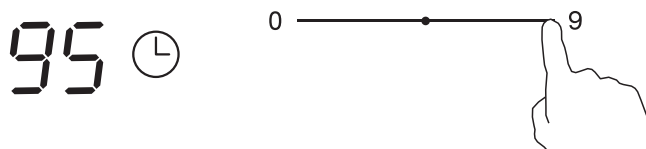
3. Impostare il timer toccando il comando di regolazione (ad esempio su 5).



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.



6. Una volta impostato il tempo, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.
NOTA: il puntino rosso vicino all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è stata selezionata.



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



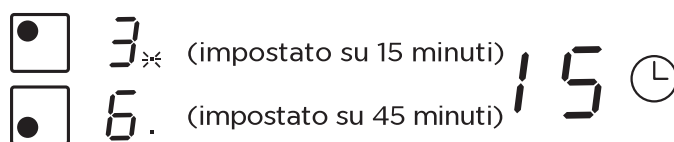
 Le altre zone di cottura accese in precedenza continuano a funzionare.

IT

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

Impostazione di più zone:

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



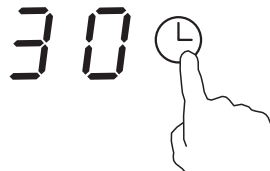
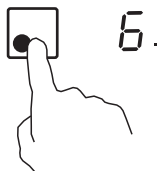
- Allo scadere del timer di una zona, questa si spegne. Quindi compare il nuovo minutaggio del timer e il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia. La figura che segue mostra un esempio:



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

Annullamento del timer

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



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

Tempi di funzionamento predefiniti

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

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

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

IT

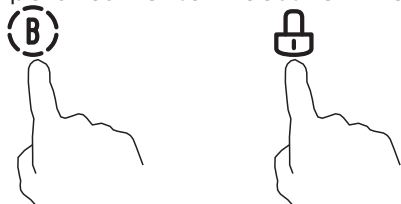
 Prima di utilizzare questa unità, le persone dotate di pacemaker cardiaco devono consultare il proprio medico.

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. Sugeriamo 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

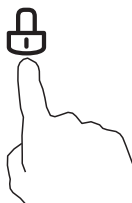
Per accedere alla funzione di gestione della potenza

1. Notare che non bisogna accendere il piano di cottura. A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Blocco".



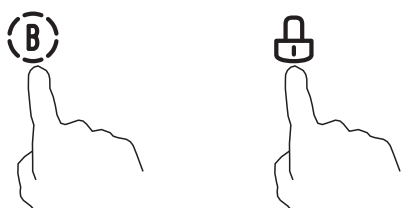
Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona n. 1.

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.

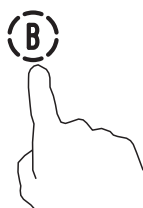


Il simbolo "S" sarà visualizzato sulla zona n. 1, "E" sarà visualizzato sulla zona n. 2, e "t" sarà visualizzato sulla zona n. 3. Allo stesso tempo, la modalità di potenza massima corrente (7.4) sarà visualizzata sull'indicatore del timer.

IT

Per passare a un altro livello

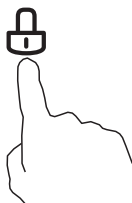
Premere brevemente il tasto "Boost"



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.

IT

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.

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.

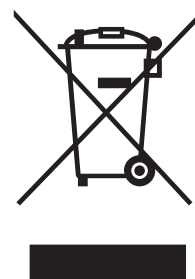
SMALTIMENTO E RICICLAGGIO

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.



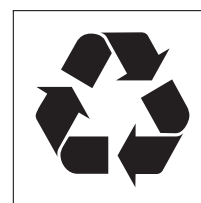
IT

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

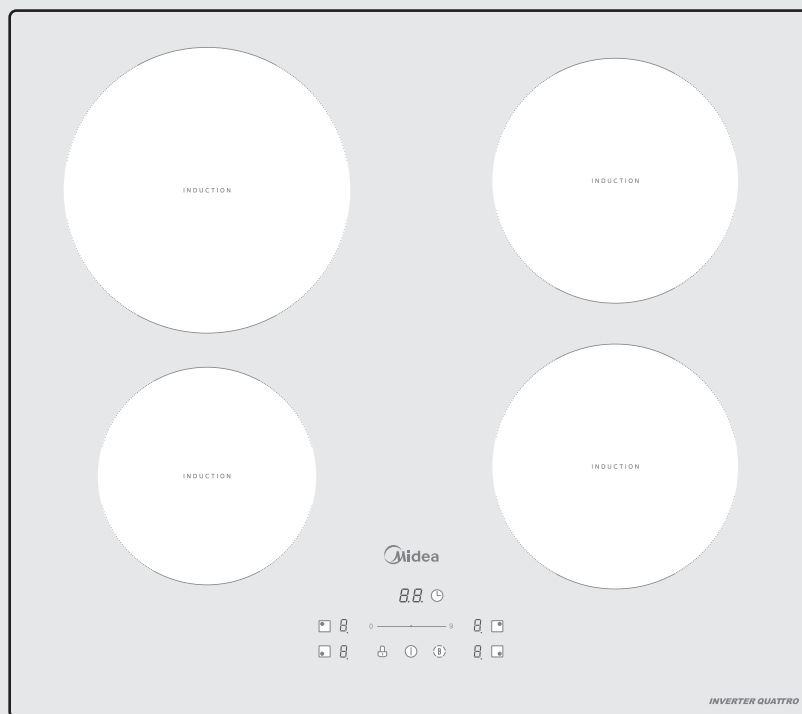
Per la fornitura dei servizi concordati con il cliente, dichiariamo di rispettare senza limitazioni tutte le disposizioni delle leggi sulla protezione dei dati applicabili, in conformità con le normative dei Paesi nei quali forniremo i servizi al cliente e, dove applicabile, con il Regolamento generale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

IT Per ulteriori informazioni, scansionare il codice QR.



ΠΕΔΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Εγχειρίδιο ΧΡΗΣΤΗ

MIH740F238KO

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

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	01
ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	02
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	07
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	08
ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	10
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	12
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	18
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ	24
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	26
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	27
ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ	30
ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ	31
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	32

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

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

Επεξήγηση συμβόλων



Κίνδυνος

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



Προειδοποίηση για την ηλεκτρική τάση

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



Προειδοποίηση

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



Προσοχή

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



Προσοχή

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



Τηρείτε τις οδηγίες

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος τραυματισμού

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

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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

GR

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

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

- Προειδοποίηση: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, για επιφάνειες εστιών από γυαλί-κεραμικό ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει τα ηλεκτροφόρα μέρη.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας, καθώς ενδέχεται να υπερθερμανθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε τη μαγειρική εστία.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία από το χειριστήριό της και μην βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

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

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

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

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

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

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

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

Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

Κίνδυνος για την υγεία

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.
- Ωστόσο, τα άτομα με καρδιακούς βηματοδότες ή άλλα ηλεκτρικά εμφυτεύματα (όπως αντλίες ινσουλίνης) πρέπει να 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.
- Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, μπορεί να προκληθεί θάνατος.

Κίνδυνος θερμής επιφάνειας

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

GR

Κίνδυνος τραυματισμού

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

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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

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

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας επαγωγικής εστίας.

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

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

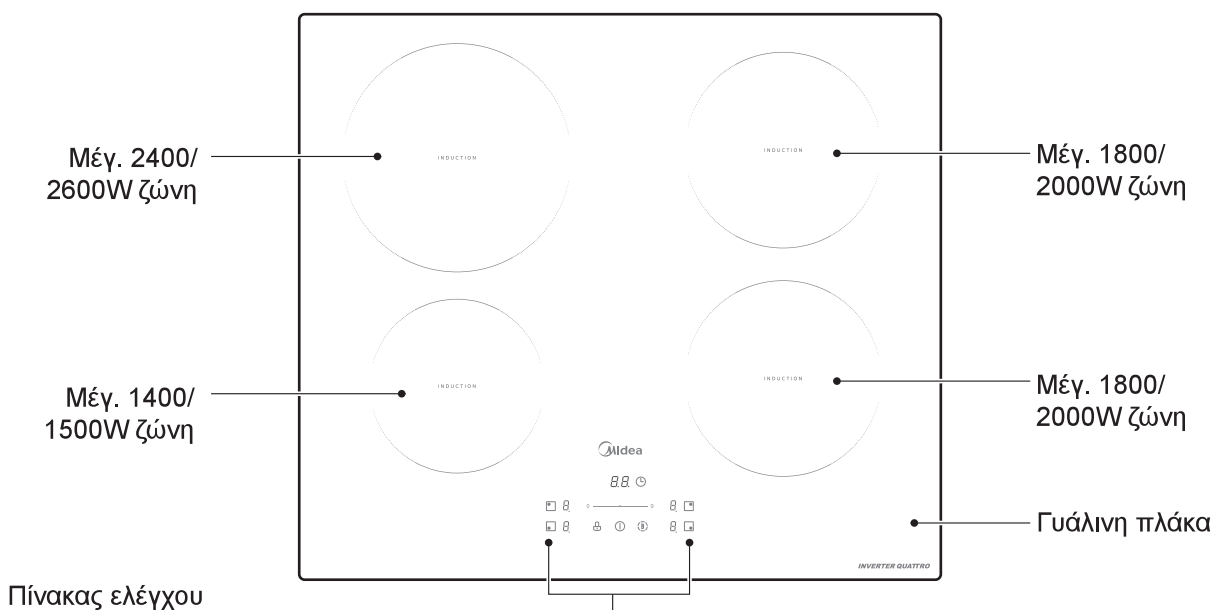
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

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

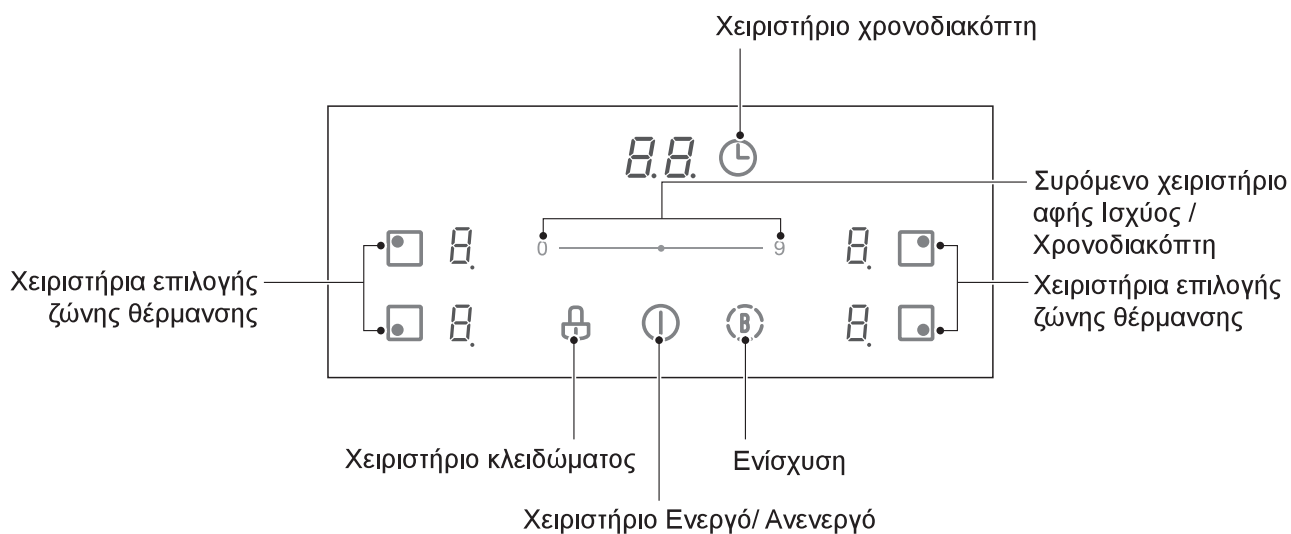
ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επάνω όψη



GR

Πίνακας ελέγχου

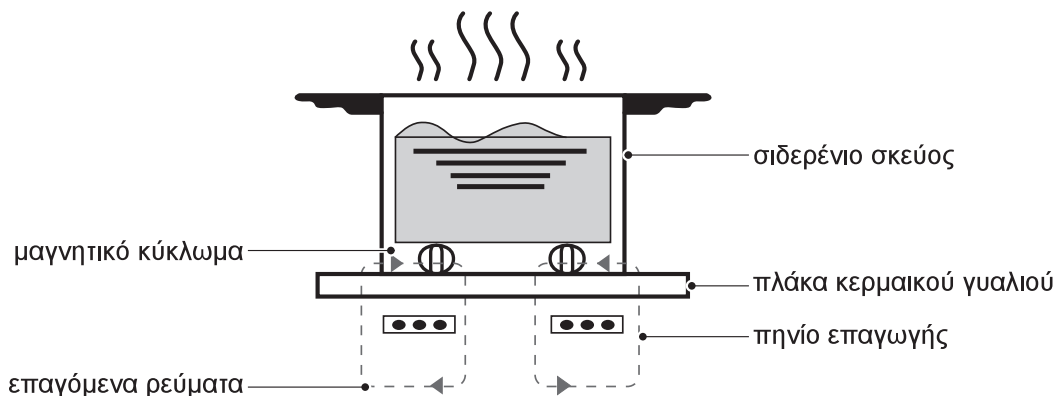


ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Θεωρία λειτουργίας

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



Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας επαγωγική εστία

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

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

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

Συμβουλές μαγειρέματος

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

Σιγοβράσιμο, Μαγείρεμα ρυζιού

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

Ψήσιμο μπριζόλας

Για να μαγειρεύετε ζουμερές και γευστικές μπριζόλες:

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

Για τηγάνισμα

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

Ανίχνευση μικρών αντικειμένων

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

Ρυθμίσεις θερμότητας

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

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

GR

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

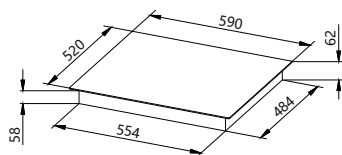
Επιλογή Εξοπλισμού Εγκατάστασης

Αποκόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.

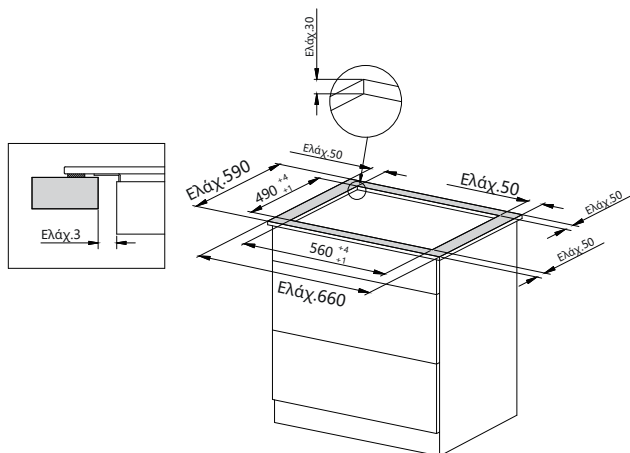
Για το σκοπό της εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται τουλάχιστον 50 εκ. χώρος γύρω από το άνοιγμα. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm. Παρακαλούμε επιλέξτε υλικό επιφάνειας εργασίας ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο (Το ξύλο και παρόμοια ίνες ή υδροσκοπικό υλικό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό επιφάνειας εργασίας εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφευχθεί η ηλεκτρική πληγή και η μεγαλύτερη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας. Όπως φαίνεται παρακάτω:

● Σημείωση: Η ασφάλεια απόσταση μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3mm.

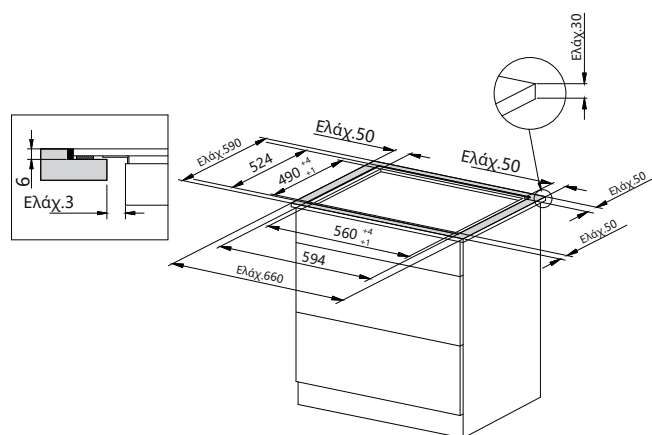
Μονάδα : χιλιοστάμετρα



Τυπική Εγκατάσταση



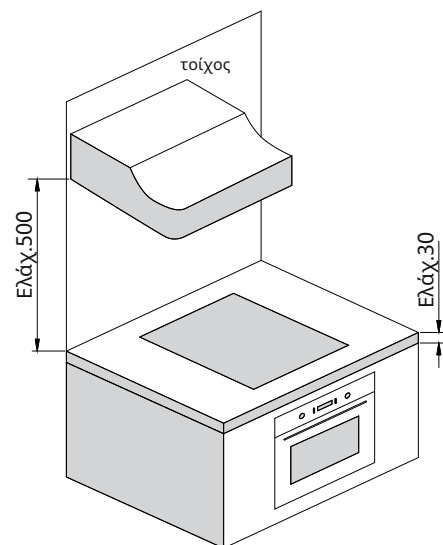
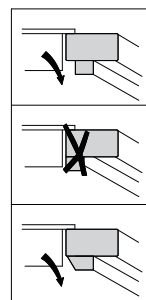
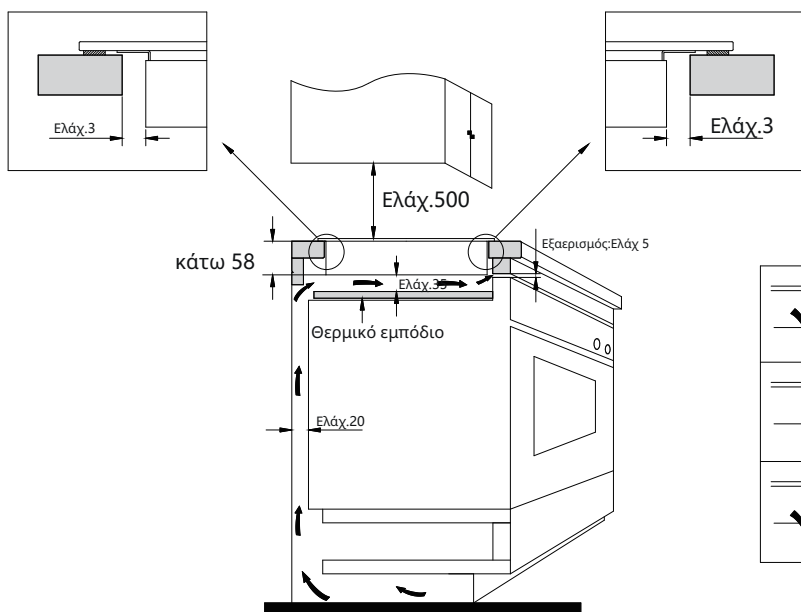
Εγκατάσταση Εντοιχισμού



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

● Σημείωση: Η ασφάλεια απόσταση μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 500mm.

Μονάδα : χιλιοστάμετρα

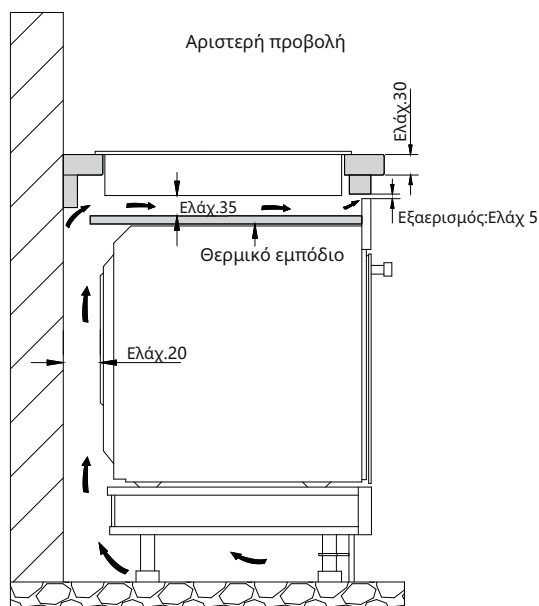
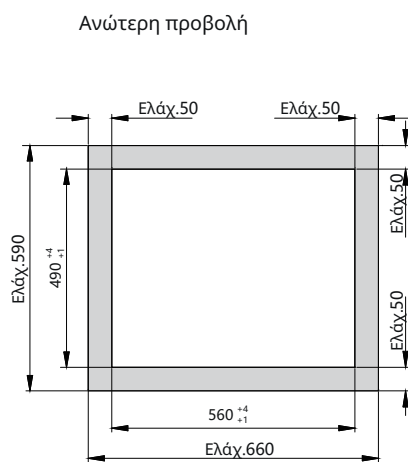
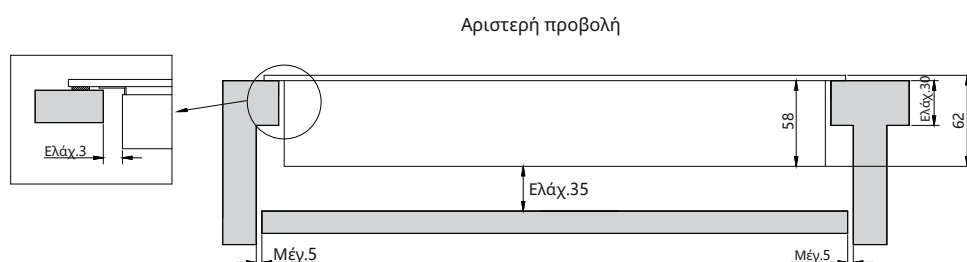


WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

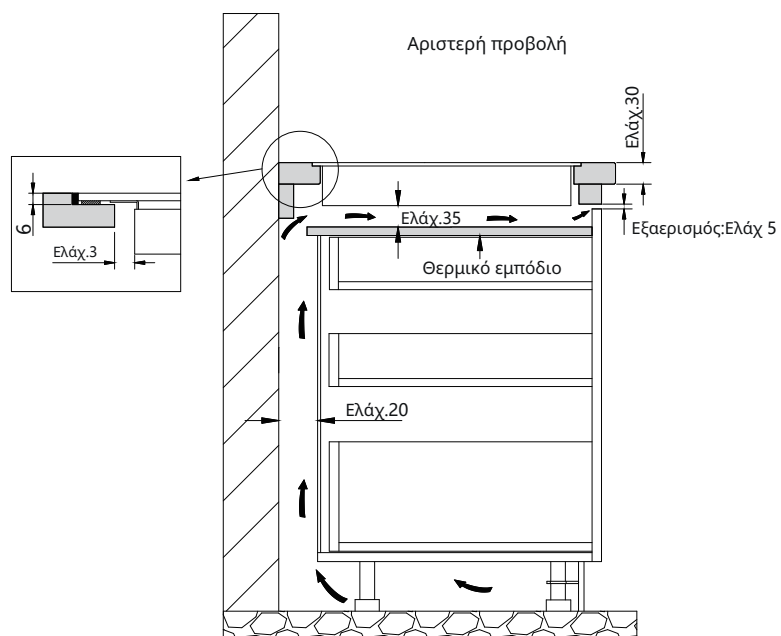
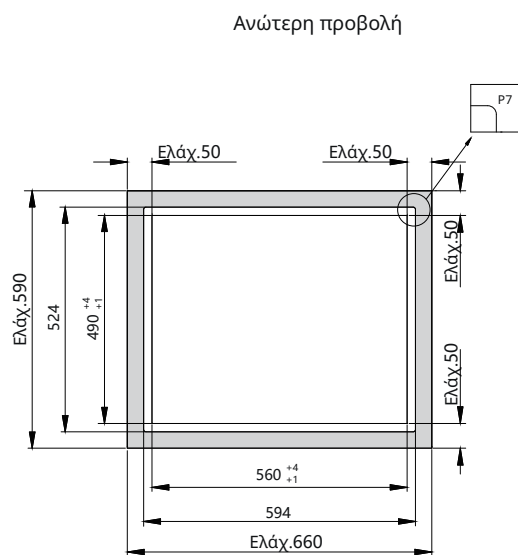
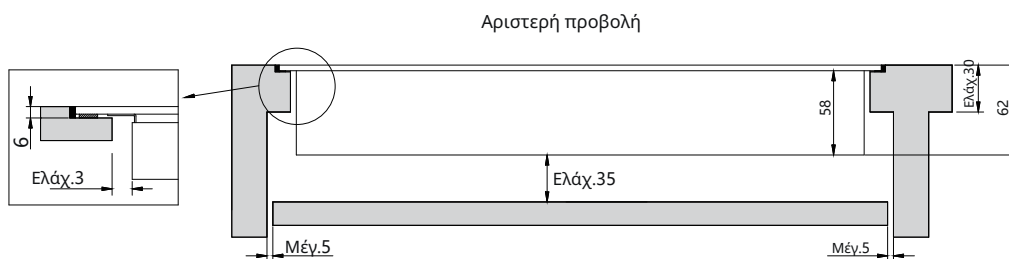
- ⚠ Βεβαιωθείτε ότι η εστία επαγωγής είναι καλά αεριζόμενη και ότι ο αέρας εισόδου και εξόδου δεν είναι μπλοκαρισμένος.
- ⚠ Προκειμένου να αποφευχθεί η τυχαία επαφή με το υπερθέρμανσης κάτω μέρος της εστίας, ή να προκληθεί απροσδόκητο ηλεκτροπληξία κατά τη λειτουργία, είναι απαραίτητο να τοποθετηθεί ένα ξύλινο εισαγόμενο, στερεωμένο με βίδες, σε ελάχιστη απόσταση 35 χιλιοστών από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.
- ⚠ Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από ένα φούρνο, ένα συρτάρι ή ντουλάπι, πρέπει να εγκατασταθεί ένα θερμικό εμπόδιο προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.

Τυπική Εγκατάσταση

Μονάδα : χιλιοστόμετρα



GR



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

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

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

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

GR

Μετά από την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε για τα παρακάτω

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

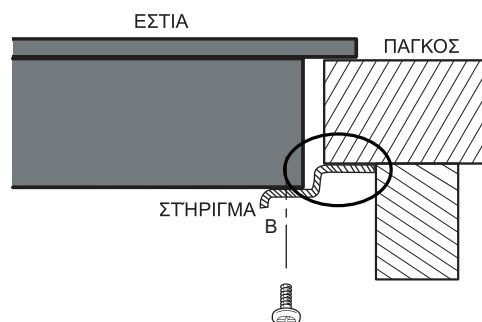
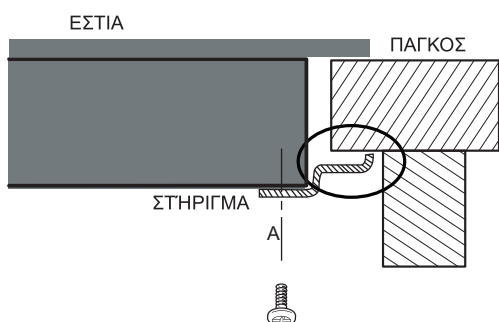
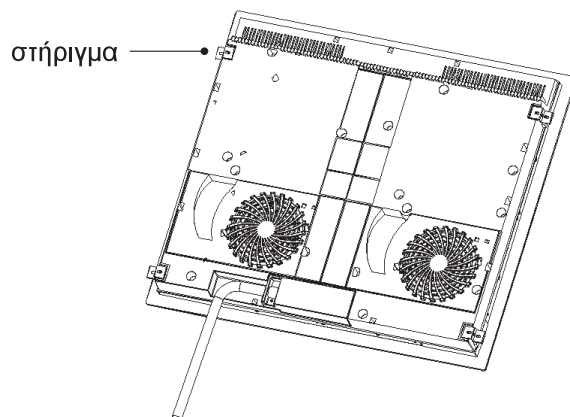
Πριν από την τοποθέτηση των άγκιστρων στερέωσης

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

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

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

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



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

Προσοχή

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

Σύνδεση της εστίας στο κεντρικό δίκτυο ρεύματος

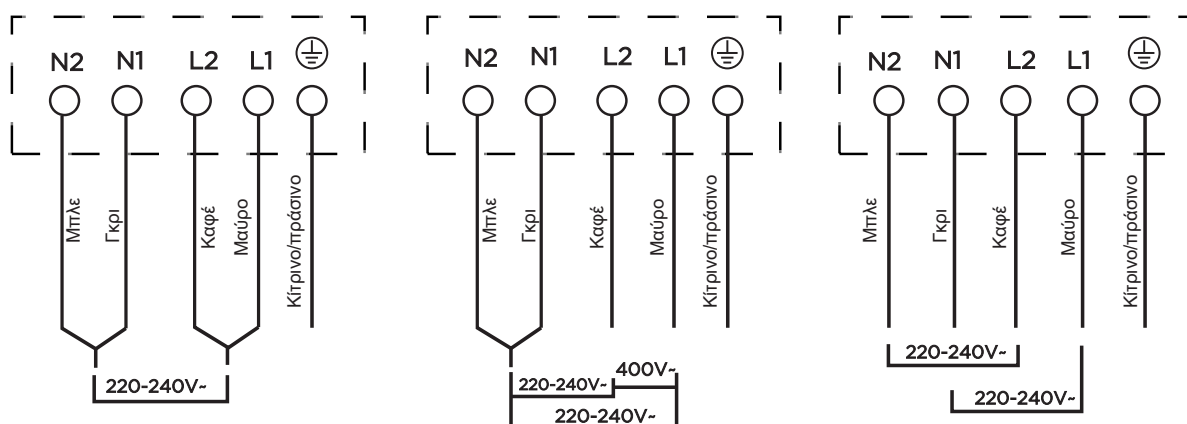
⚠ Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στην κεντρική παροχή ρεύματος μόνο από άτομο με τα κατάλληλα προσόντα. Πριν συνδέσετε την εστία στην κεντρική παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

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

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

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

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



GR

- 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

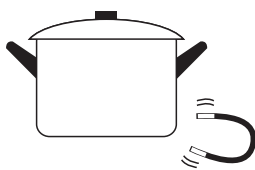
Χειριστήρια αφής

- 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.

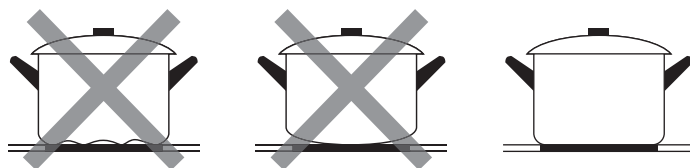


Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

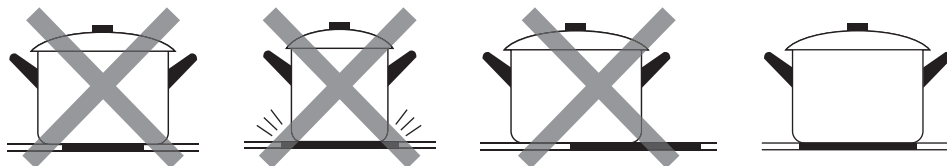
- ⚠ • Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στον πυθμένα του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν το μαγειρικό σκεύος σας είναι κατάλληλο κάνοντας μια δοκιμή με μαγνήτη. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του 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.



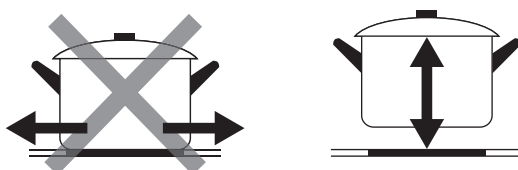
- Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.



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



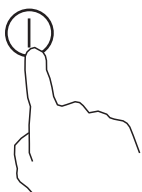
- Πάντα ανασηκώνετε τα σκεύη από την επαγωγική εστία. Μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

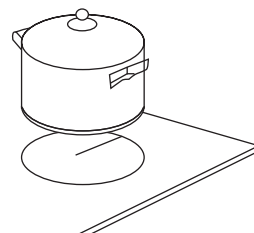
Έναρξη μαγειρέματος

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

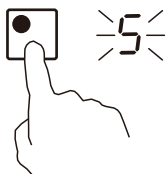


2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαροί και στεγνοί.

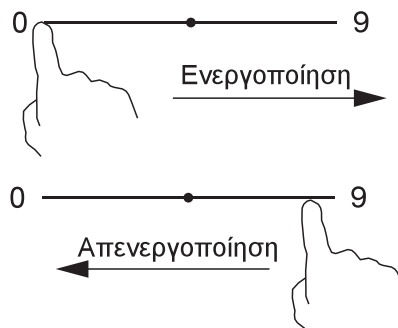


3. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης. Θα αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο.



4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θερμότητας αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο.

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



Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη εναλλάξ με τη ρύθμιση θερμότητας

Αυτό σημαίνει ότι:

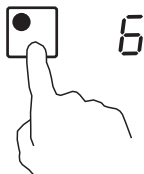
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος.

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

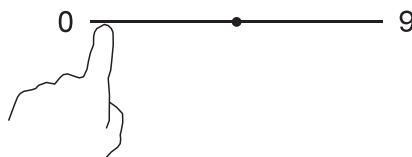
Η ένδειξη «» θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος.

Τέλος μαγειρέματος

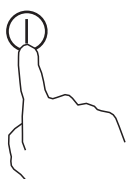
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε.



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



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



4. Προσοχή στις καυτές επιφάνειες

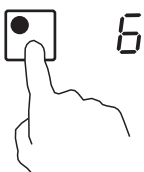
Το «H» υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι καυτή ώστε να μην την αγγίξετε. Εξαφανίζεται όταν η επιφάνεια έχει κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, καθώς, εάν θέλετε να ζεστάνετε περαιτέρω σκεύη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εστία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



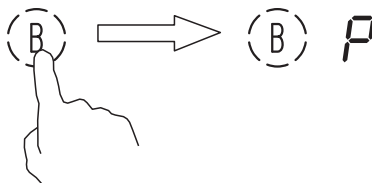
Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης

Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης.

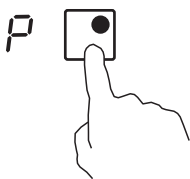


2. Αγγίζοντας το χειριστήριο ενίσχυσης , η ένδειξη ζώνης δείχνει «P» και η ισχύς φτάνει στο μέγιστο.

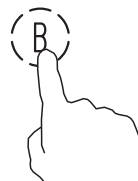


Ακύρωση της λειτουργίας ενίσχυσης

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



2. Αγγίξτε το χειριστήριο «Ενίσχυση»  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.

Κλειδωμα των χειριστηρίων

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

Για κλειδωμα των χειριστηρίων	
Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος	Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει «Lo»
Για ξεκλειδωμα των χειριστηρίων	
Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το χειριστήριο κλειδώματος για λίγο.	

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

Χειριστήριο χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

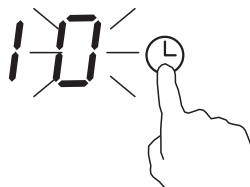
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν περάσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου. Η μέγιστη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

• Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

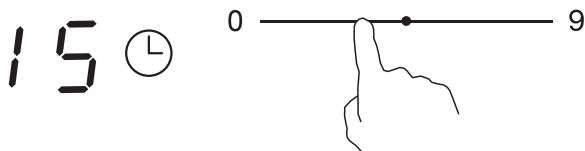
Εάν δεν επιλέγετε καμία ζώνη μαγειρέματος.

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

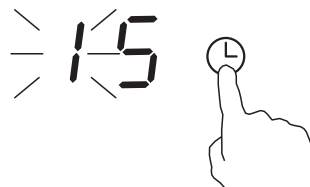
- Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί το «10» στην οθόνη του χρονοδιακόπτη και θα αναβοσβήνει το «0».



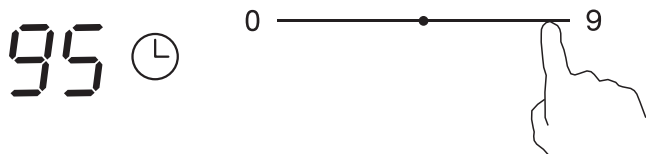
- Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



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



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



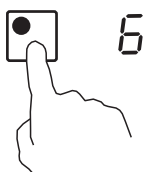
6. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα δείξει «-» όταν τελειώσει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.



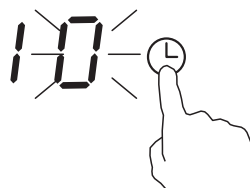
• Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

Ρύθμιση μίας ζώνης

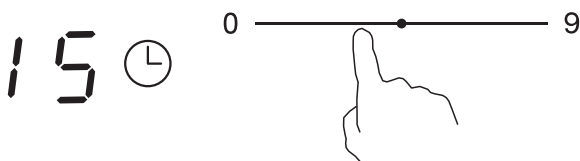
1. Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



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



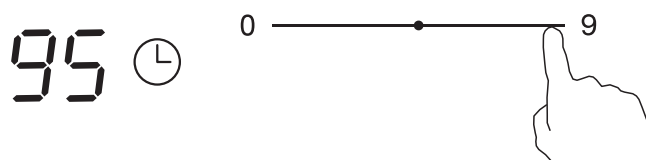
3. Ρυθμίστε τον χρόνο αγγίζοντας το συρόμενο χειριστήριο. (π.χ. 5)



4. Αγγίξτε ξανά το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη. Θα 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.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η ζώνη είναι επιλεγμένη.



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

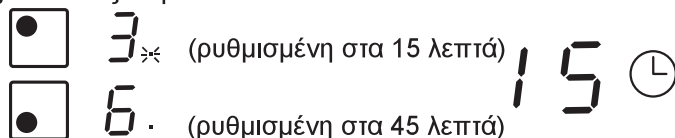


⚠ Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

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

Ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

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



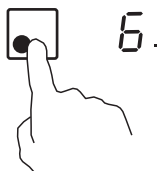
- Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Τότε θα εμφανιστεί ο νέος χρονοδιακόπτης λεπτών και θα αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης. Εμφανίζεται όπως δεξιά:



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

Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

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



GR

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.

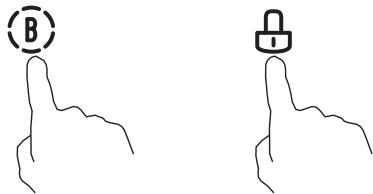
⚠ Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

- Μπορείτε να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικά εύρη ισχύος.
- Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να περιορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερη ισχύ, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.
- Δεν είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε σκεύη στις ζώνες θέρμανσης. **Προτείνουμε να ξεκινήσετε τη ρύθμιση εντός 5 δευτερολέπτων μετά τη σύνδεση της τροφοδοσίας.** Πρέπει να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος.

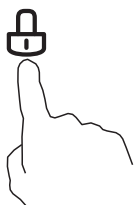
Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

1. **Λάβετε υπόψη ότι δεν ενεργοποιείτε την εστία.** Σε αυτό το στάδιο, πατήστε τα πλήκτρα «Boost» (Ενίσχυση) και «Lock» (Κλείδωμα) ταυτόχρονα.



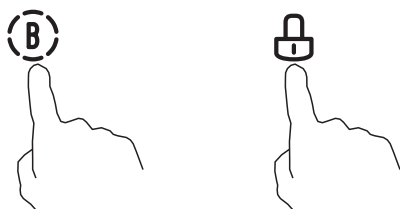
Το σύμβολο «S» θα εμφανιστεί στη ζώνη #1.

2. Πατήστε το πλήκτρο «Lock» (Κλείδωμα).



Το σύμβολο «S» θα εμφανιστεί στη ζώνη #1 και το σύμβολο «E» θα εμφανιστεί στη ζώνη #2.

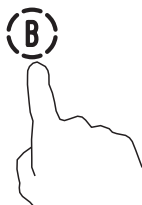
3. Πατήστε ξανά τα πλήκτρα «Boost» (Ενίσχυση) και «Lock» (Κλείδωμα) ταυτόχρονα.



Το σύμβολο «S» θα εμφανιστεί στη ζώνη #1, το σύμβολο «E» θα εμφανιστεί στη ζώνη #2 και το σύμβολο «t» θα εμφανιστεί στη ζώνη #3. Ταυτόχρονα, η τρέχουσα λειτουργία μέγιστης ισχύος (7.4) θα εμφανιστεί στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Για να επιλέξετε άλλο επίπεδο

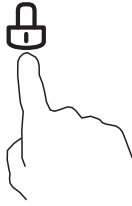
πιέστε στιγμιαία το πλήκτρο «Boost» (Ενίσχυση)



Υπάρχουν 6 επίπεδα ισχύος, από «7.4» έως «2.5». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει ένα από αυτά.
«7.4» : η μέγιστη ισχύς είναι 7,4kW.
«6.5» : η μέγιστη ισχύς είναι 6,5kW.
«5.5» : η μέγιστη ισχύς είναι 5,5kW.
«4.5» : η μέγιστη ισχύς είναι 4,5kW.
«3.5» : η μέγιστη ισχύς είναι 3,5kW.
«2.5» : η μέγιστη ισχύς είναι 2,5kW.

Επιβεβαίωσης Λειτουργίας διαχείρισης ισχύος

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία ρύθμισης ισχύος, πατήστε το πλήκτρο «Lock» (Κλείδωμα)



Όταν η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σταματήσει να αναβοσβήνει, η λειτουργία τροφοδοσίας έχει ρυθμιστεί με επιτυχία.

Έξοδος από τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

Μετά τη ρύθμιση, βεβαιωθείτε αποσυνδέστε την τροφοδοσία και συνδέστε τη ξανά.

Στη συνέχεια, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί ρύποι στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες που αφήνουν τρόφιμα ή μη ζαχαρούχα υπολείμματα στο γυαλί).	1. Απενεργοποιήστε το ρεύμα προς την εστία. 2. Εφαρμόστε ένα καθαριστικό ειδικό για την εστία όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό!) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε σκουπίζοντας με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε και πάλι το ρεύμα προς την εστία.	• Όταν το ρεύμα προς την εστία απενεργοποιηθεί, δεν θα υπάρχει ένδειξη «καυτή επιφάνεια», αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. • Τα σφουγγαράκια βαρέως τύπου, ορισμένα αποξεστικά από νάιλον και τα σκληρά/ αποξεστικά καθαριστικά μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιάσει.
Υπολείμματα βρασμού, υπολείμματα λιωσίματος και καυτές ζαχαρούχοι λεκέδες στο γυαλί.	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.

GR

Εμφάνιση και επιθεώρηση βλαβών

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

2) Συγκεκριμένη βλάβη & λύση

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

GR

Τα παραπάνω αντιστοιχούν στην ανάλυση και επιθεώρηση των συνηθισμένων βλαβών.

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

ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ, ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

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

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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Σημαντικές οδηγίες για το περιβάλλον

Συμμόρφωση με την οδηγία ΑΗΗΕ και απόρριψη του προϊόντος:

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

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

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



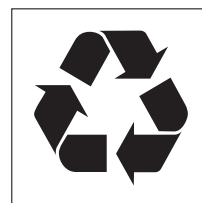
Συμβατότητα με Οδηγία RoHS

GR

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

Πληροφορίες συσκευασίας

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



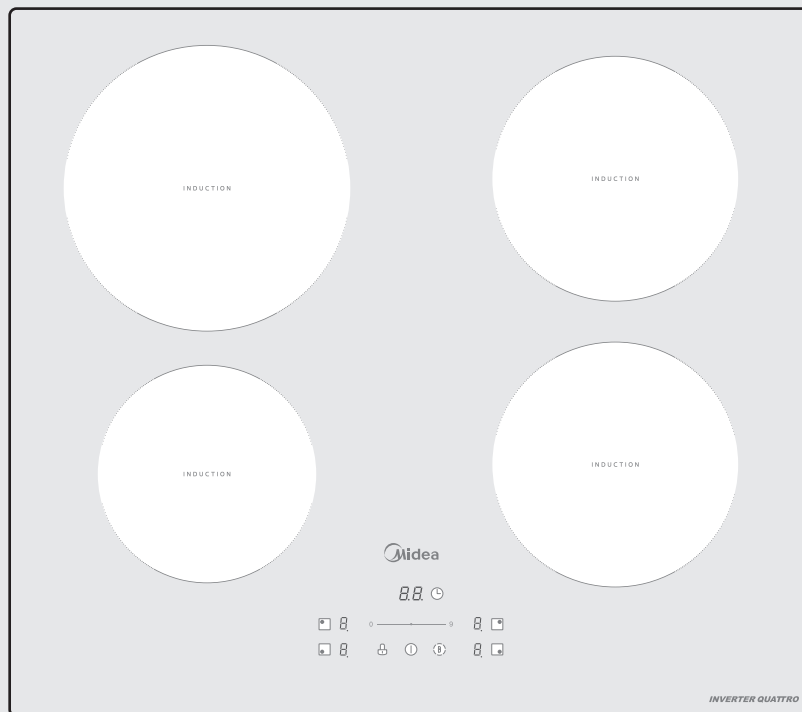
ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

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

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

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

Για περισσότερες πληροφορίες, σαρώστε τον κωδικό QR.



HOB DE INDUCCIÓN

Manual del usuario

MIH740F238K0

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

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

Para más información, consulte a su distribuidor o fabricante.

La imagen de arriba es solo para referencia.

Por favor, prevalecerá la apariencia del producto real.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

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

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	18
FUNCIÓN DE GESTIÓN DE LA POTENCIA	24
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	27
MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL	30
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	31
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS	32

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Previsto

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

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido a los gases extremadamente inflamables.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

La señal indica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o una lesión grave.



Precaución

La señal indica un riesgo de nivel bajo, que si no se evita, puede provocar una lesión leve o moderada.



Atención

La señal indica información importante (por ejemplo, daños a la propiedad), pero no peligro.



Cumplir con las instrucciones

Este símbolo indica que únicamente un técnico de mantenimiento debe operar y realizar el mantenimiento de este aparato conforme a las instrucciones de funcionamiento.

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

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

ES

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

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

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo para la salud

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

Riesgo de superficie caliente

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

ES

Riesgo de corte

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

Instrucciones importantes de seguridad

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

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

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

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

Para su instalación, lea la sección de instalación.

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

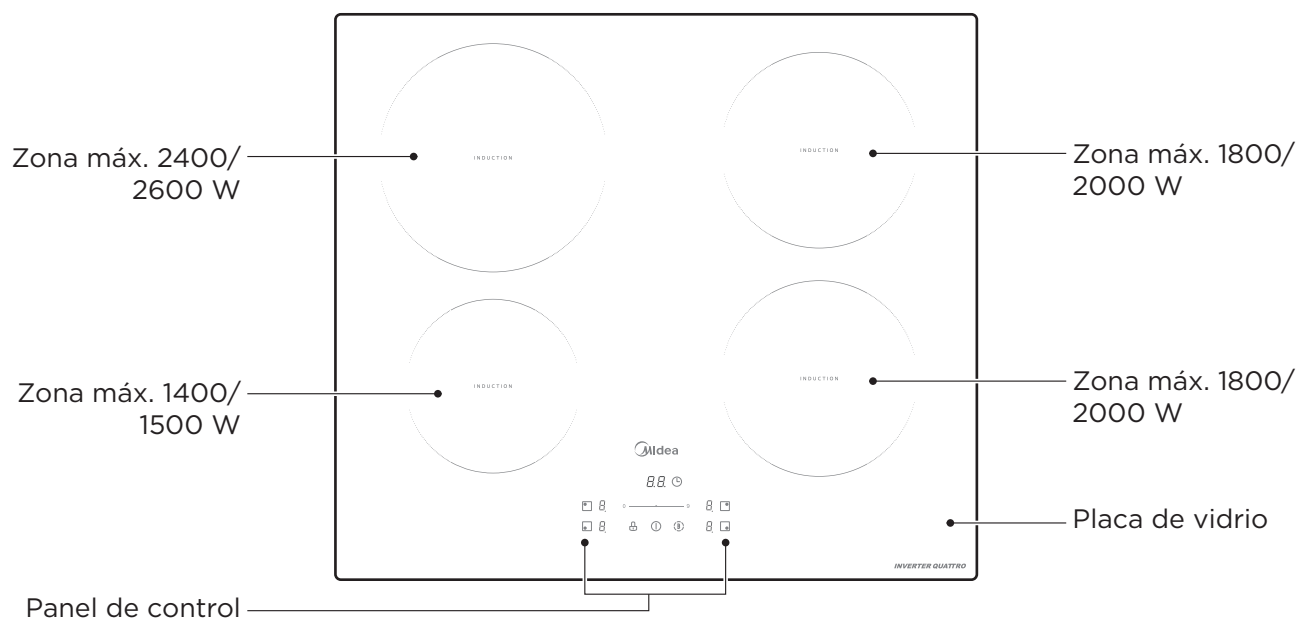
ESPECIFICACIONES

Placa de cocina	MIH740F238K0
Zonas de cocinado	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto Pr. X An. X Al. (mm)	590 X 520 X 62
Dimensiones integradas A X B (mm)	560 X 490

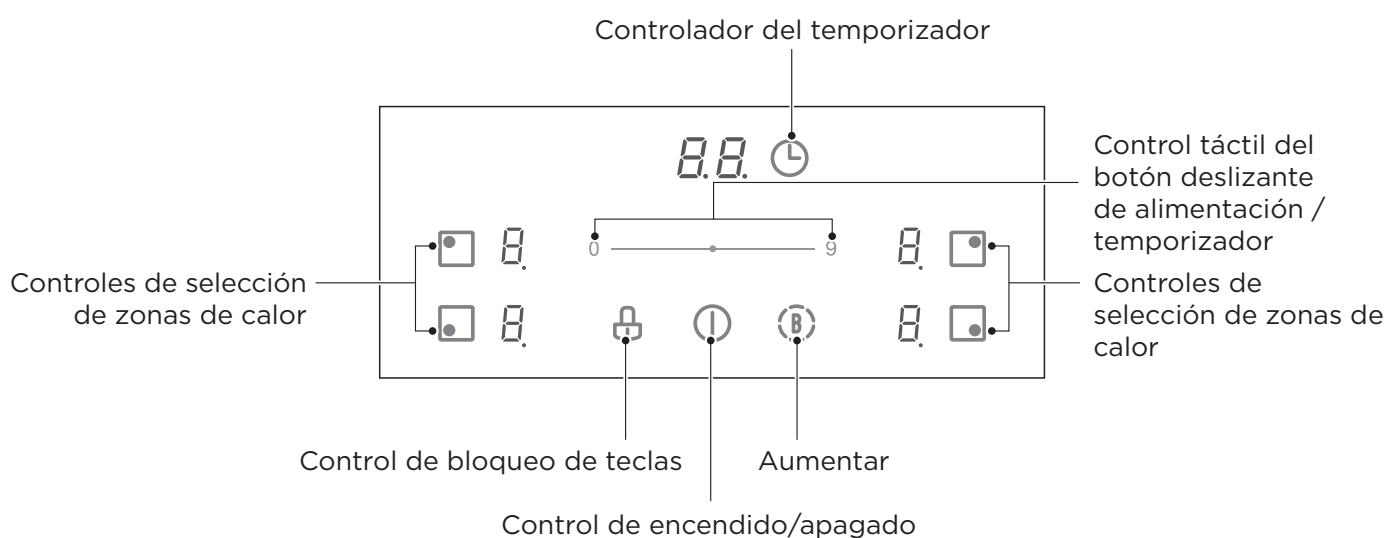
El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

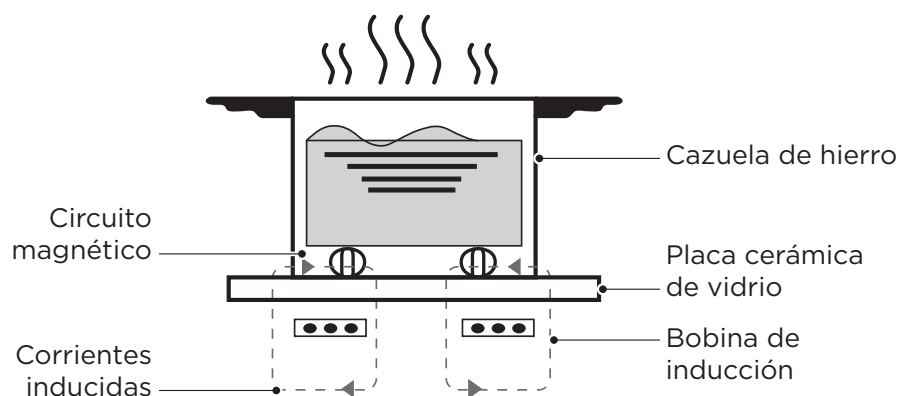


NOTA

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

Teoría de trabajo

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



Antes de usar la nueva placa de inducción

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

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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

Consejos de cocinado

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

Hervir a fuego lento, cocer arroz

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

Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

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

Para saltear

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

Detección de artículos pequeños

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

Configuración térmica

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

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

ES

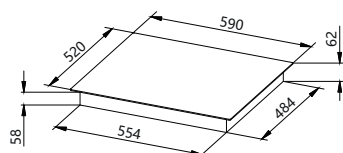
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección de Equipos de Instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el dibujo.

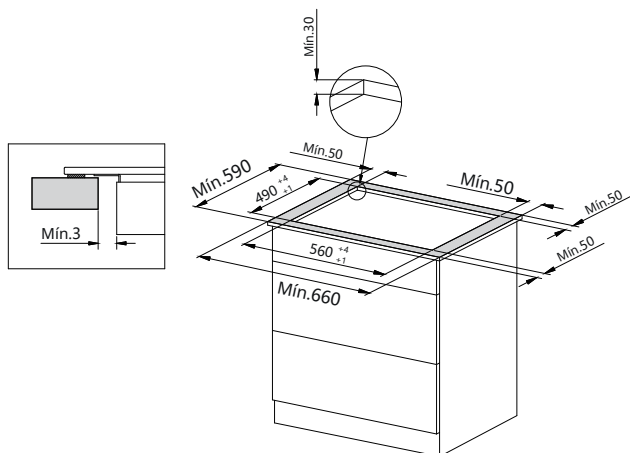
Con el propósito de instalación y uso, se deberá preservar un mínimo de 50 cm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione material de superficie de trabajo resistente al calor y aislante (No se debe utilizar madera ni material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa caliente. Como se muestra a continuación:

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

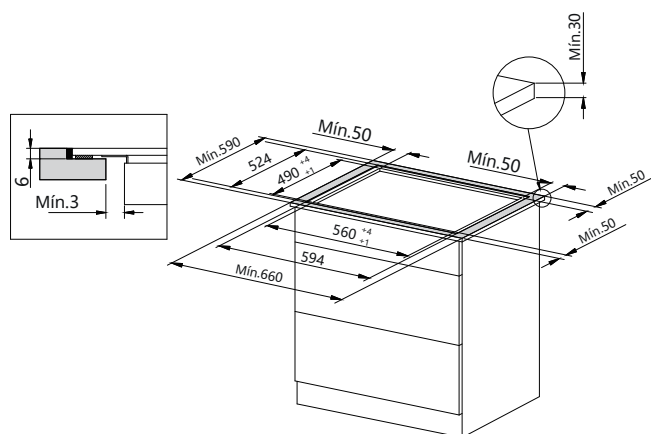


Unidad: mm

Instalación estándar

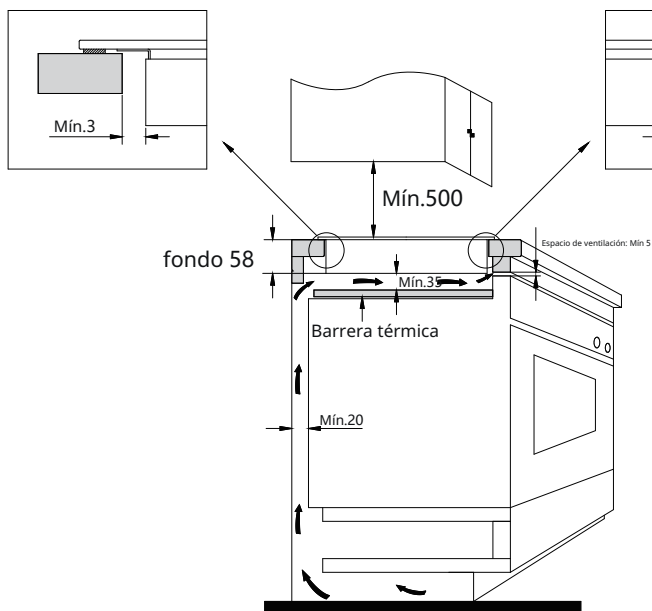


Instalación empotrada

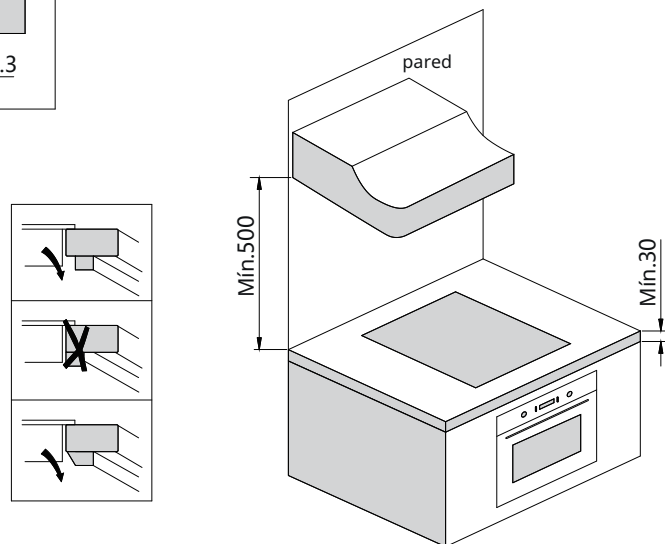


Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de cocción de cerámica esté bien ventilada y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción de cerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:

● Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el armario sobre la placa caliente debe ser de al menos 500 mm.



Unidad: mm

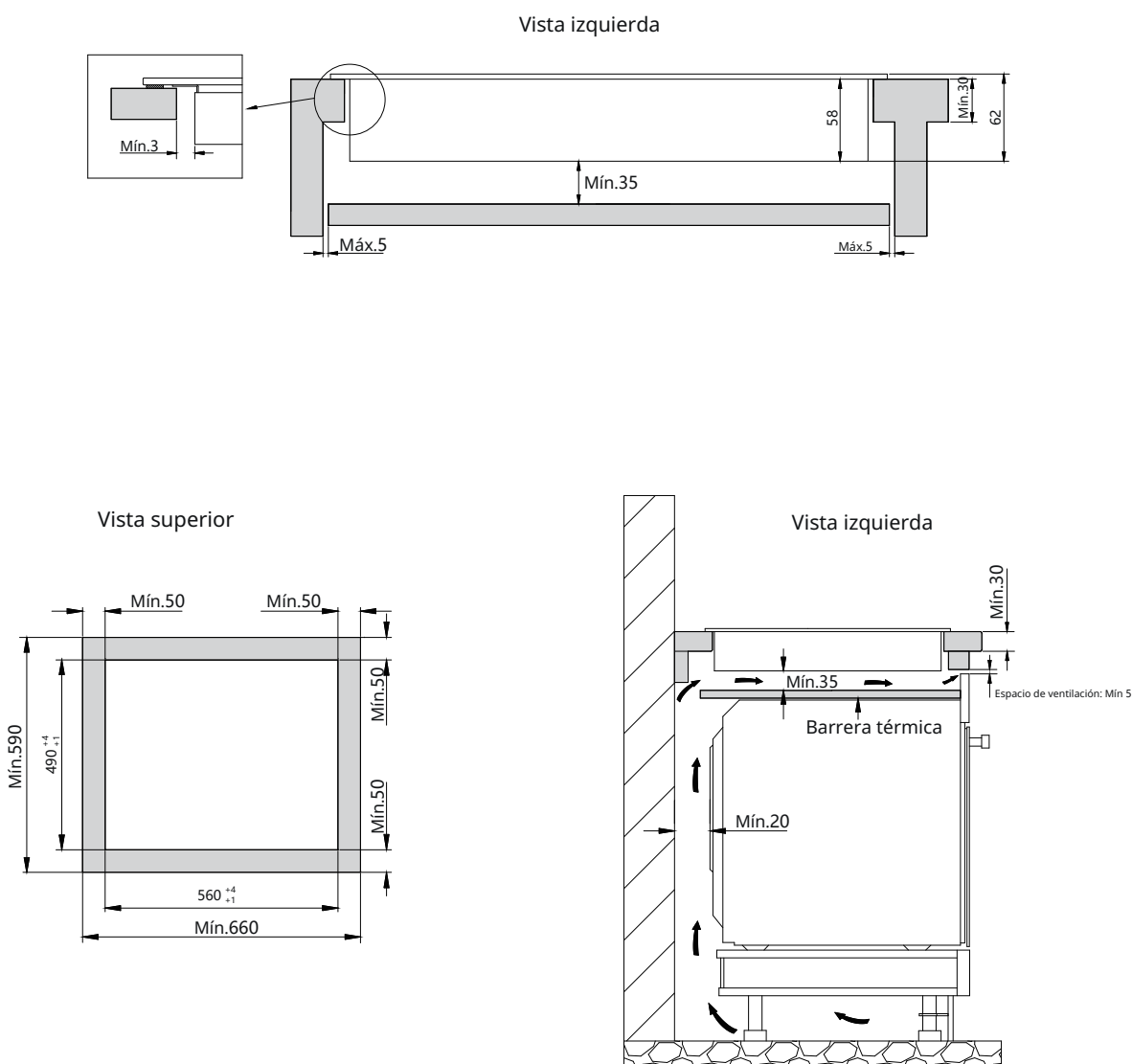


WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

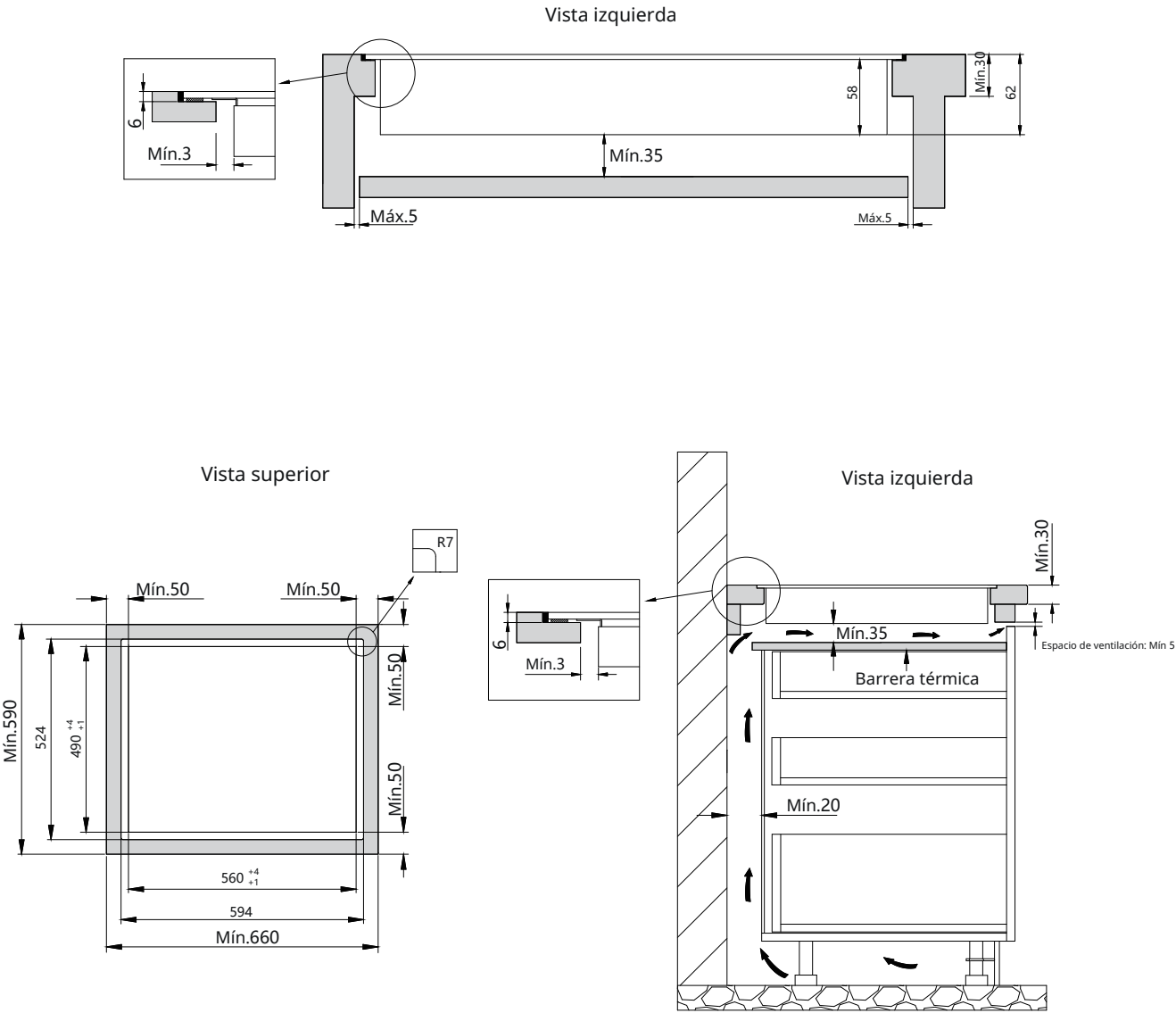
- ⚠ Asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté bien ventilada y que las aberturas de entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
- Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el funcionamiento, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 35 mm de la parte inferior de la placa. Siga los requisitos a continuación
- ⚠ Si la placa se instala sobre un horno, un cajón o un espacio de armario, se debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.

Instalación estándar

Unidad: mm



ES



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

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

Antes de instalar la placa asegúrese de que

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

ES

Tras instalar la placa asegúrese de que

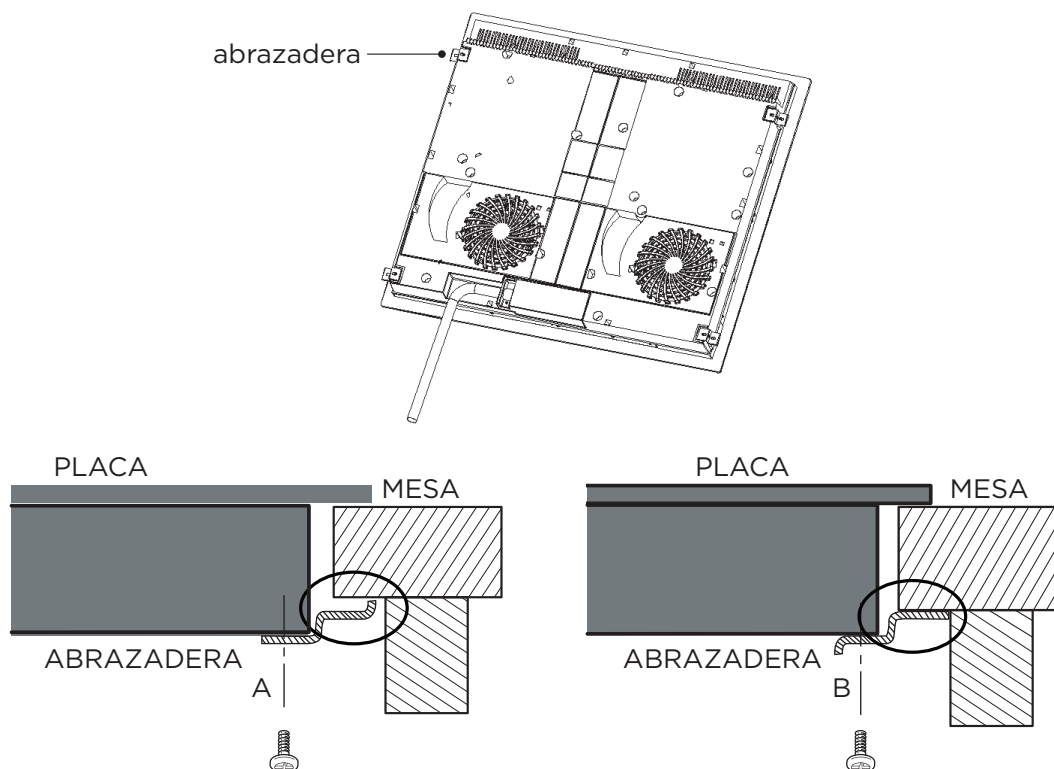
- El cable de alimentación es accesible a través de la puerta del armario o de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire procedente del exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección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

Antes de colocar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición de la abrazadera

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



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

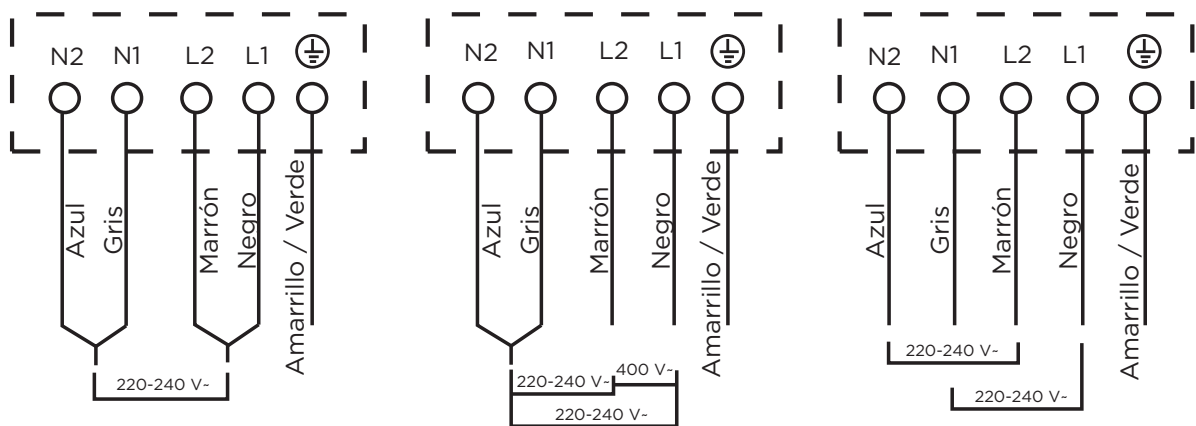
Precauciones

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

Conexión de la placa a la alimentación eléctrica

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

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



ES

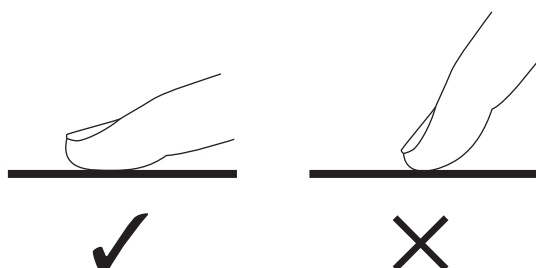
- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre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

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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

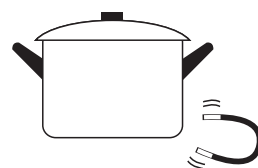
Controles táctiles

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



Elección de los instrumentos de cocina adecuados

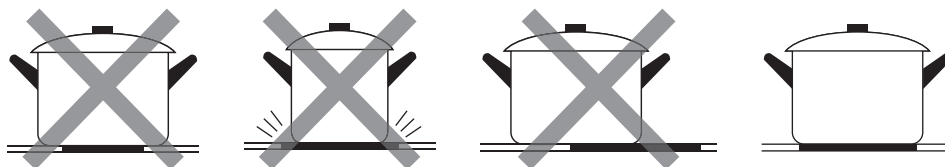
-  Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva el imán hacia la base de la sartén.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



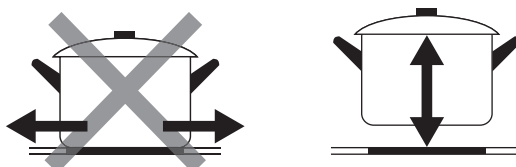
- No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



- Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía a su eficiencia máxima. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor a la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



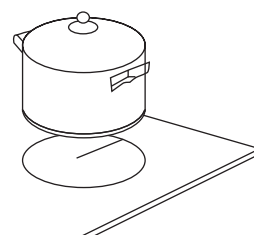
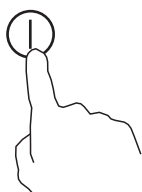
- Retire siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice o pueden rallar el vidrio.



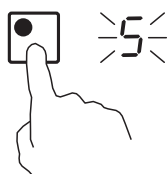
Instrucciones de uso

Iniciar el cocinado

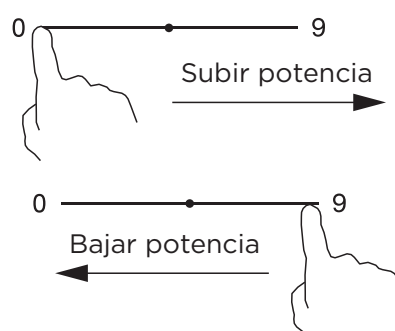
1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «-» o «- -» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que el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



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



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



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

Eso significa que:

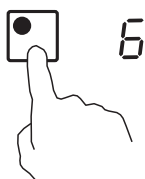
- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es adecuada para la cocina de inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

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

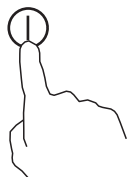
La pantalla «» se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

Finalizar el cocinado

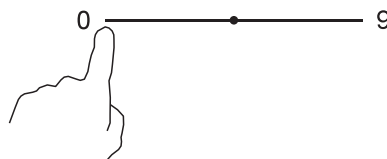
1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee apagar.



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



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



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

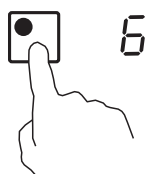


ES

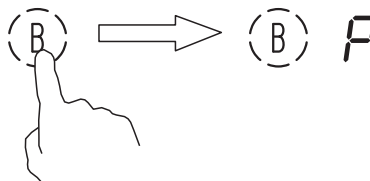
Uso de la función «Aumentar»

Active la función «Aumentar»

1. Toque el control de selección de zona térmica.

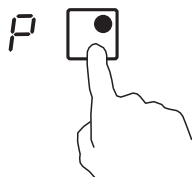


2. Toque el control de la función «Aumentar» ; el indicador de zona muestra «P» y la potencia alcanza el grado máximo.

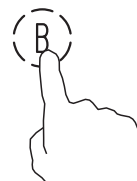


Cancelar la función «Aumentar»

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



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



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

Bloqueo de los controles

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

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

⚠ Cuando la placa está en el modo bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO ①; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO ① en una emergencia, pero bloqueará la placa primero en la siguiente operación.

Controlador del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

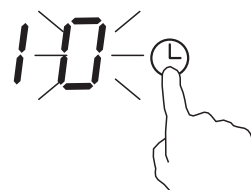
- Puede usarlo como minuterio. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando se acabe el tiempo programado.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado después de que haya terminado el tiempo establecido. El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.

• Uso del temporizador como minuterio

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

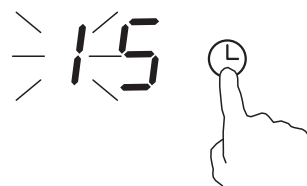
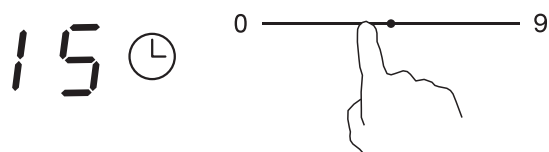
1. Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida.
Nota: para poder usar el recordatorio de minutos, al menos una zona debe estar activa.

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

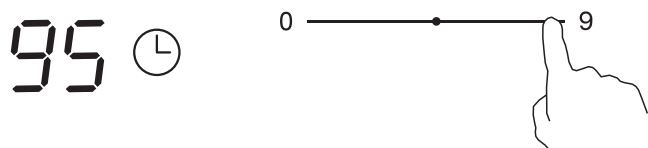


3. Configure el tiempo tocando el control deslizador. (por ejemplo, 5)

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



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

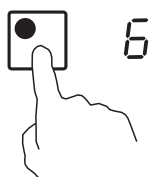


6. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.

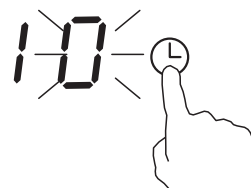


• Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado o más Configurar una zona

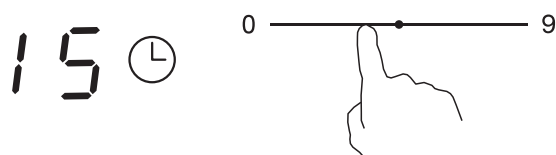
1. Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador.



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



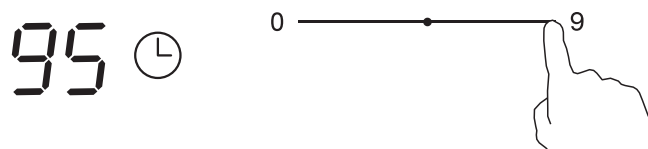
3. Configure el tiempo tocando el control deslizador. (por ejemplo, 5)



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



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



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



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

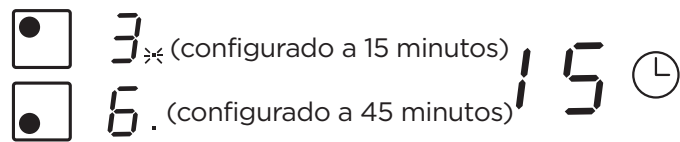


⚠ Las demás zonas de cocinado permanecerán operativas si se encendieron previamente.

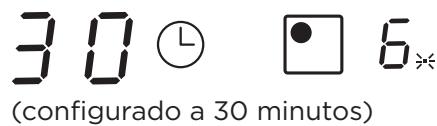
Las imágenes mostradas son únicamente de referencia, prevaleciendo el producto final.

Configurar más zonas:

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



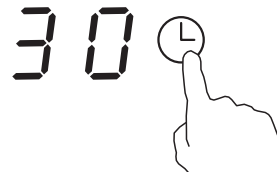
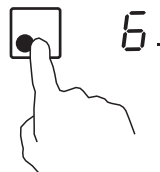
- Una vez que termina la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, mostrará los nuevos minutos del temporizador y parpadeará el punto de la zona correspondiente. Se muestra como aparece a la derecha:



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

Cancelar el temporizador

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



ES

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

Tiempos de trabajo por defecto

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

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

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

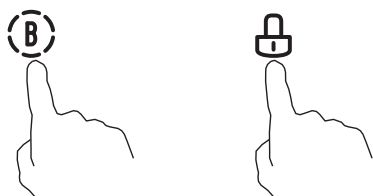
 Aquellas personas con un marcapasos deben consultar con su facultativo antes de usar esta unidad.

Función de gestión de la potencia

- Es posible establecer un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo hasta diferentes rangos de potencia.
- Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para trabajar a menor potencia, para evitar el riesgo de sobrecarga.
- No es necesario colocar ninguna olla en las zonas de calentamiento. **Le aconsejamos que empiece la configuración en los 5 segundos después de conectar la energía.** Es necesario entrar en el modo de ajuste de potencia antes de 60 segundos para acceder a la función de gestión de potencia.

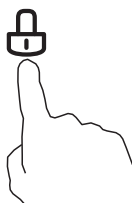
Para acceder a la función de gestión de la potencia

1. No encienda la placa de cocción. En este momento, pulse «Boost» (Aumentar potencia) y «Lock» (Bloquear) al mismo tiempo.



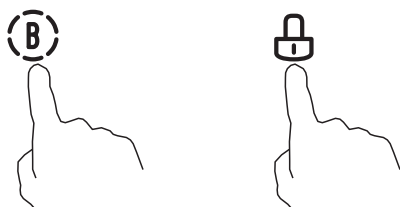
El símbolo «S» se mostrará en la zona n.º 1.

2. Pulse la tecla «Lock» (Bloqueo).



Aparecerán el símbolo «S» en la zona n.º 1 y el símbolo «E» en la zona n.º 2.

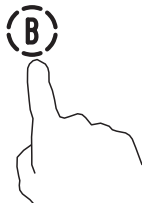
3. Pulse de nuevo las teclas «Boost» (Aumentar potencia) y «Lock» (Bloqueo) al mismo tiempo.



Aparecerán el símbolo «S» en la zona n.º 1, el símbolo «E» en la zona n.º 2 y el símbolo «t» en la zona n.º 3. Al mismo tiempo, el modo de potencia máxima actual (7.4) se mostrará en el indicador del temporizador.

Para cambiar a otro nivel

Pulse brevemente la tecla «Boost» (Aumentar potencia).

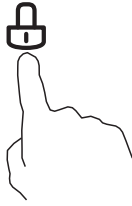


Hay 6 niveles de potencia, de «7.4» a «2.5». El indicador del temporizador mostrará uno de ellos.

- «7.4»: la potencia máxima es de 7,4 kW.
- «6.5»: la potencia máxima es de 6,5 kW.
- «5.5»: la potencia máxima es de 5,5 kW.
- «4.5»: la potencia máxima es de 4,5 kW.
- «3.5»: la potencia máxima es de 3,5 kW.
- «2.5»: la potencia máxima es de 2,5 kW.

Confirmación de la función de gestión de potencia

Una vez seleccionado el modo de ajuste de potencia deseado, pulse la tecla «Lock» (Bloqueo).



Cuando el indicador del temporizador deje de parpadear, el modo de alimentación se habrá ajustado correctamente.

Salir de la función de gestión de potencia

Después del ajuste, asegúrese de desconectar la alimentación y conectarla de nuevo.

La placa se apagará.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

ES

Pantalla de fallo e inspección

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

Solución de problemas

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

Código de error	Problema	Solución
No hay recuperación automática.		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.	• Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica.	• Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. • Toque el botón «ENCENDIDO / APAGADO» para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo IGBT - circuito abierto.	• Sustituya el cuadro eléctrico.
E5	Sensor de temperatura del fallo IGBT - cortocircuito.	
E6	Temperatura elevada del IGBT.	• Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. • Toque el botón «ENCENDIDO / APAGADO» para reiniciar la unidad. • Compruebe si el ventilador funciona suavemente; en caso contrario sustituya el ventilador.
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	• Inspeccione si la tensión de alimentación es normal. • El encendido tras la alimentación es normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	• Vuelva a insertar la conexión entre el panel de la pantalla y el cuadro eléctrico. • Cambie el cuadro eléctrico o el panel de la pantalla.

2) Fallo específico y solución

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

ES

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

MARCAS REGISTRADAS, COPYRIGHTS Y DECLARACIÓN LEGAL

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

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

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

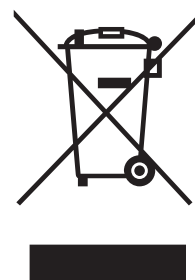
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medioambiente

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

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

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



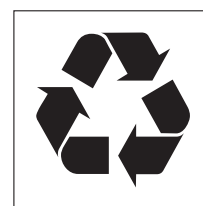
Cumplimiento con la Directiva RoHS

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

ES

Información del embalaje

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



AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS

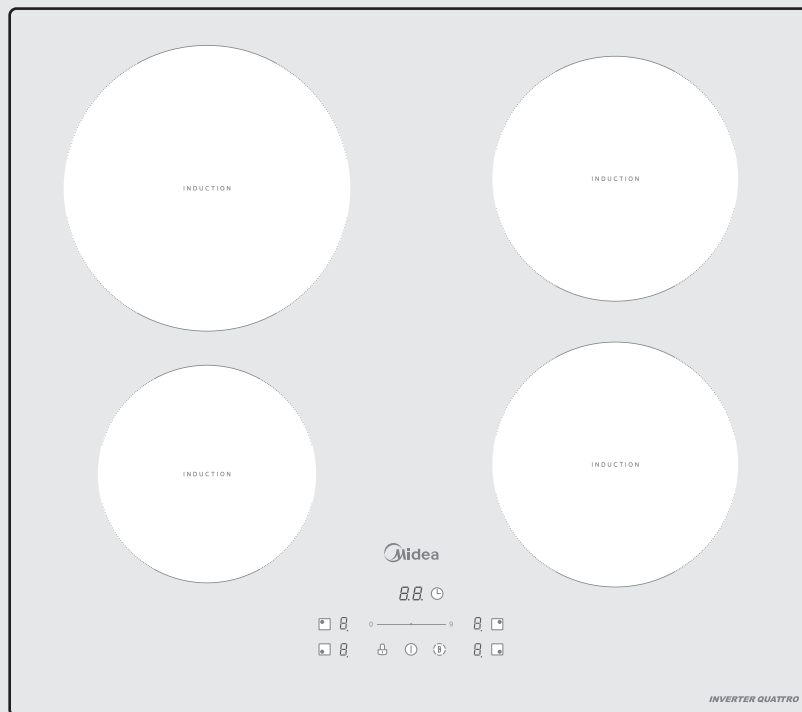
Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, accedemos a cumplir sin restricciones con toda la normativa de la legislación de protección de datos aplicable, en línea con los países que han accedido a la misma dentro de los cuales se ofrecen los servicios al cliente, así como, cuando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

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

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

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

Para obtener más información, siga el código QR.



INDUKTION HOB

BENUTZERHABEN

MIH740F238K0

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzen auf.

Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder Hersteller für Details.

Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Standard.

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	18
STROMVERWALTUNG	24
EINIGUNG UND PFLEGE	26
STÖRBEHEBUNG	27
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	30
ENTSORGUNG UND RECYCLING	31
DATENSCHUTZHINWEISE	32

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.

DE

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!

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.

DE

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.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- 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.

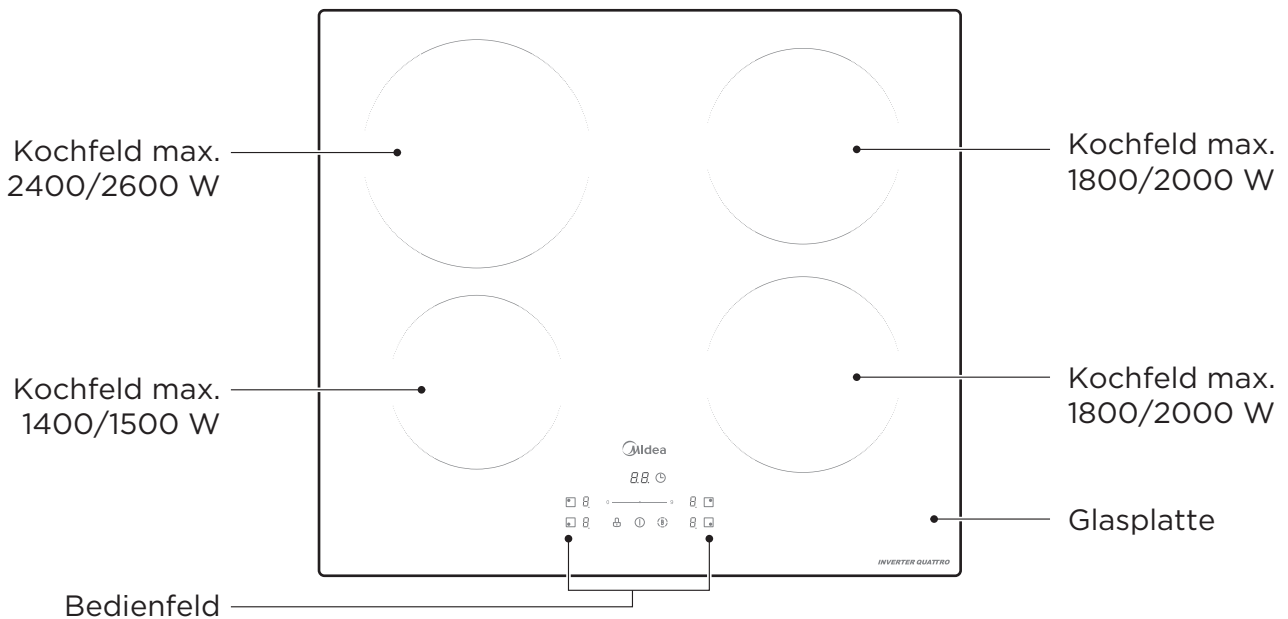
TECHNISCHE DATEN

Kochplatte	MIH740F238K0
Kochfelder	4 Felder
Netzspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlussleistung	7400W
Abmessungen T×B×H (mm)	590X520X62
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

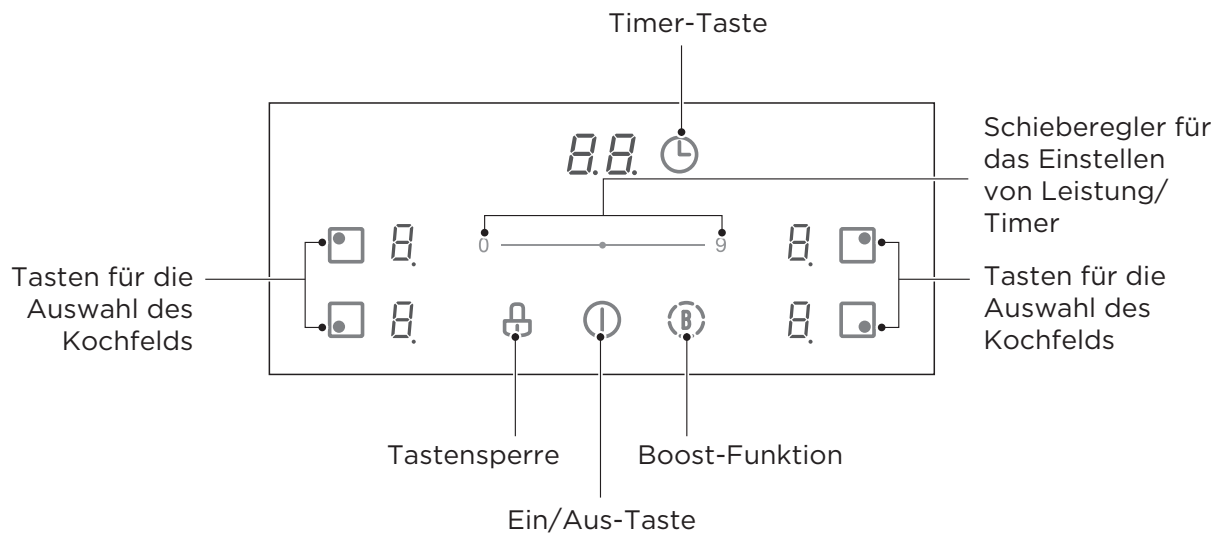
Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

PRODUKTINFORMATIONEN

Oberseite



Bedienfeld

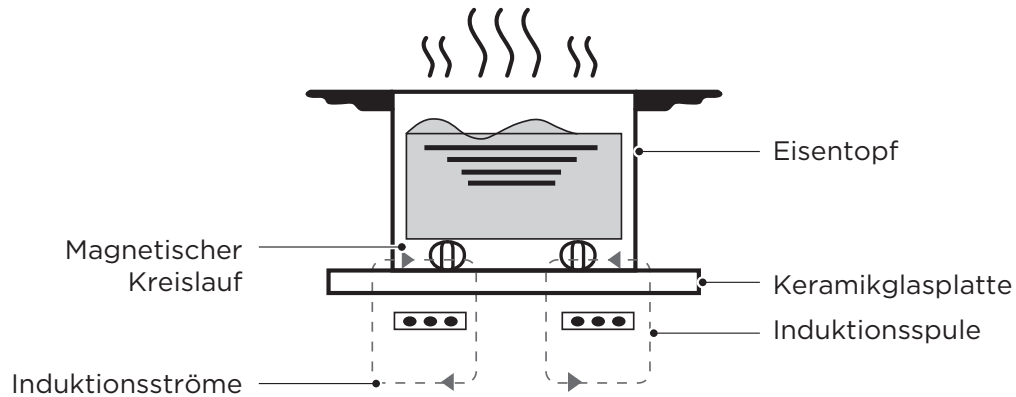


HINWEIS

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.

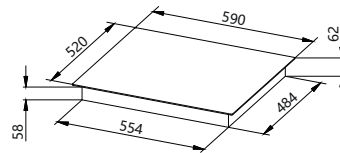
Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen • Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen • sanftes Garen • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 - 6	• Eierkuchen
7 - 8	• Andünsten • Nudeln kochen
9	• Braten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

DE

INSTALLATION

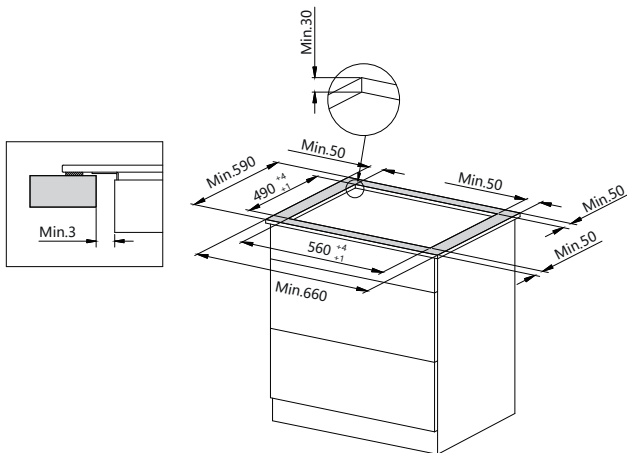
Auswahl der Installationsausrüstung

- Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den inneren Oberflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

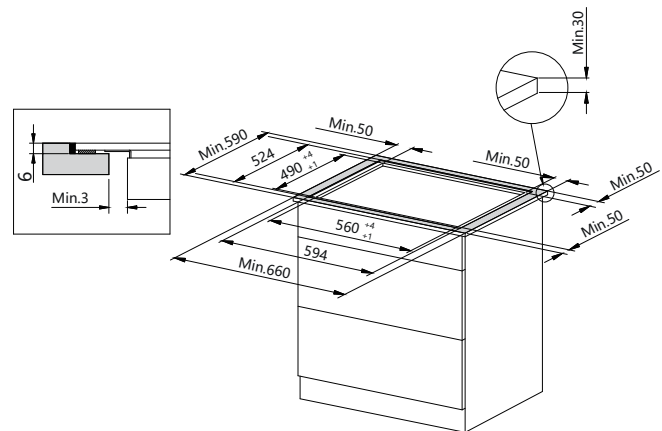


Einheit: mm

Standardinstallation

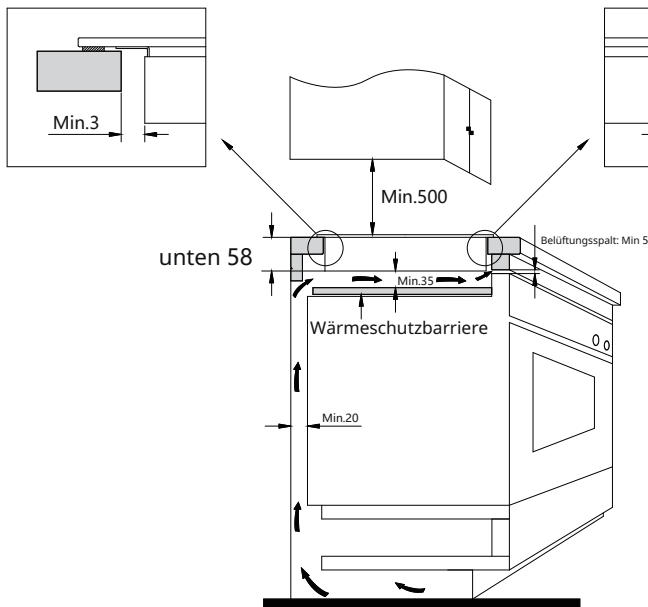


Flächenbündige Installation

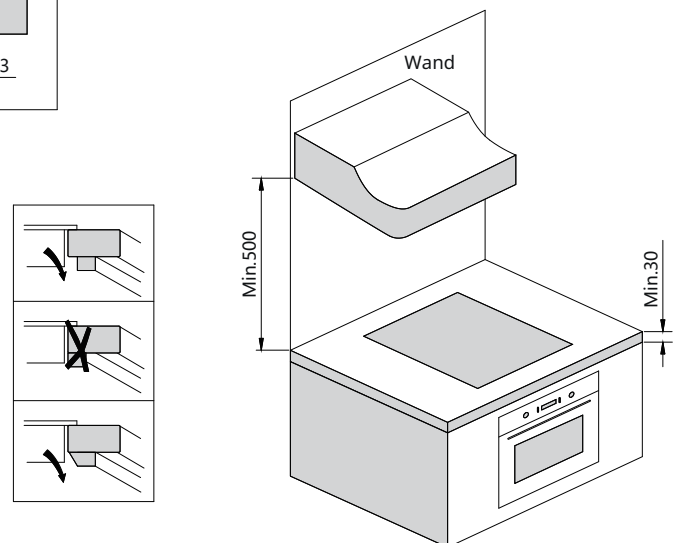


Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass der Keramik Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteintritt und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Keramik Kochfeld in gutem Arbeitszustand ist. Wie unten gezeigt.

- Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 500 mm betragen.



Einheit: mm

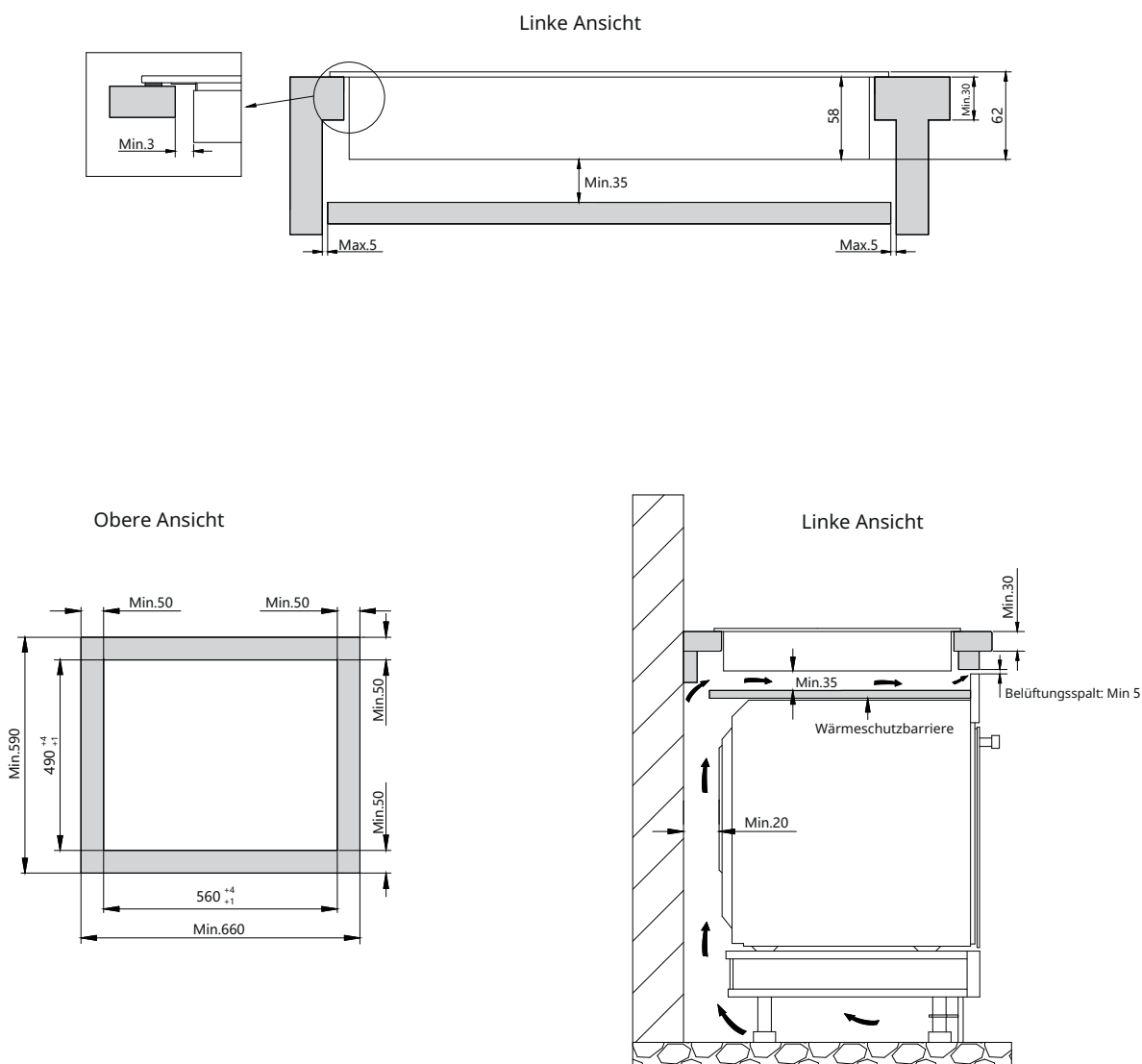


WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

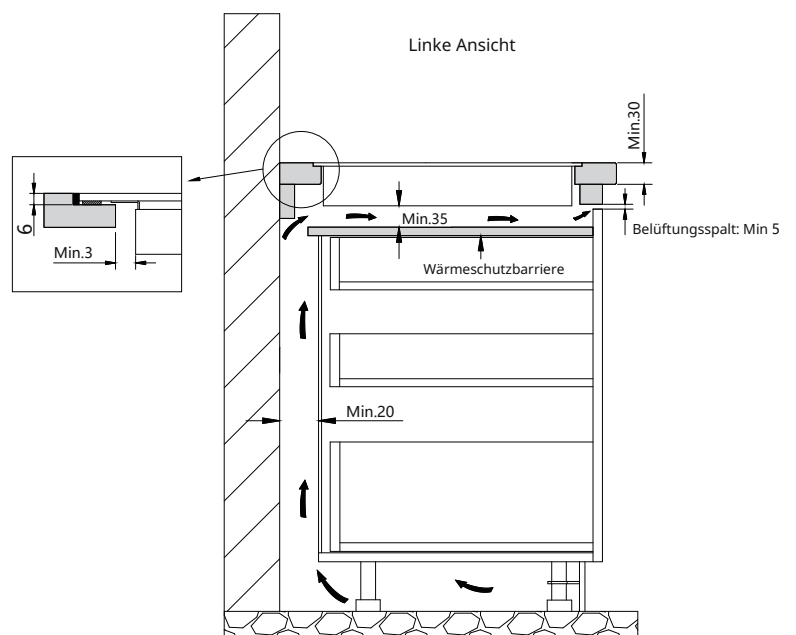
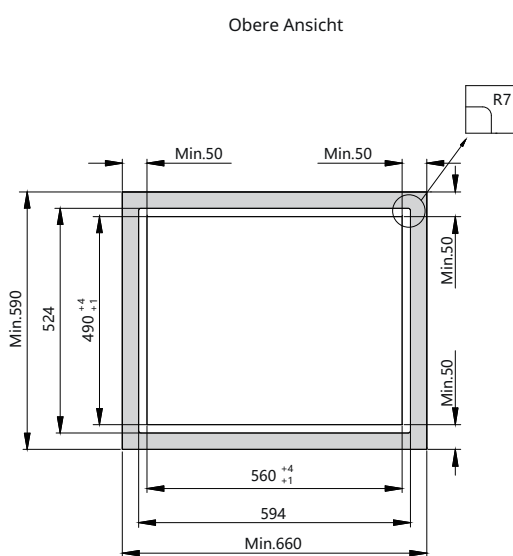
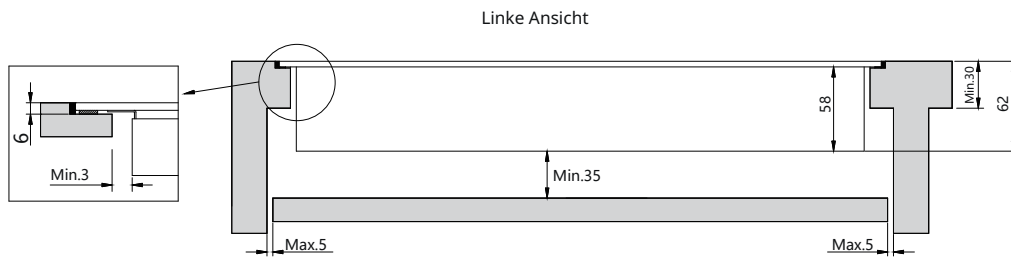
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass der Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass Lufteintritte und Auslass nicht blockiert sind.
- ⚠ Um versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfelds zu vermeiden oder unerwarteten Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es erforderlich, einen Holzeinsatz, der mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 35 mm vom Boden des Kochfelds anzubringen. Befolgen Sie die unten aufgeführten Anforderungen
- ⚠ Wenn das Kochfeld über einem Ofen, einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, sollte unter dem Boden des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere installiert werden.

Standardinstallation

Einheit: mm



DE



 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.

Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

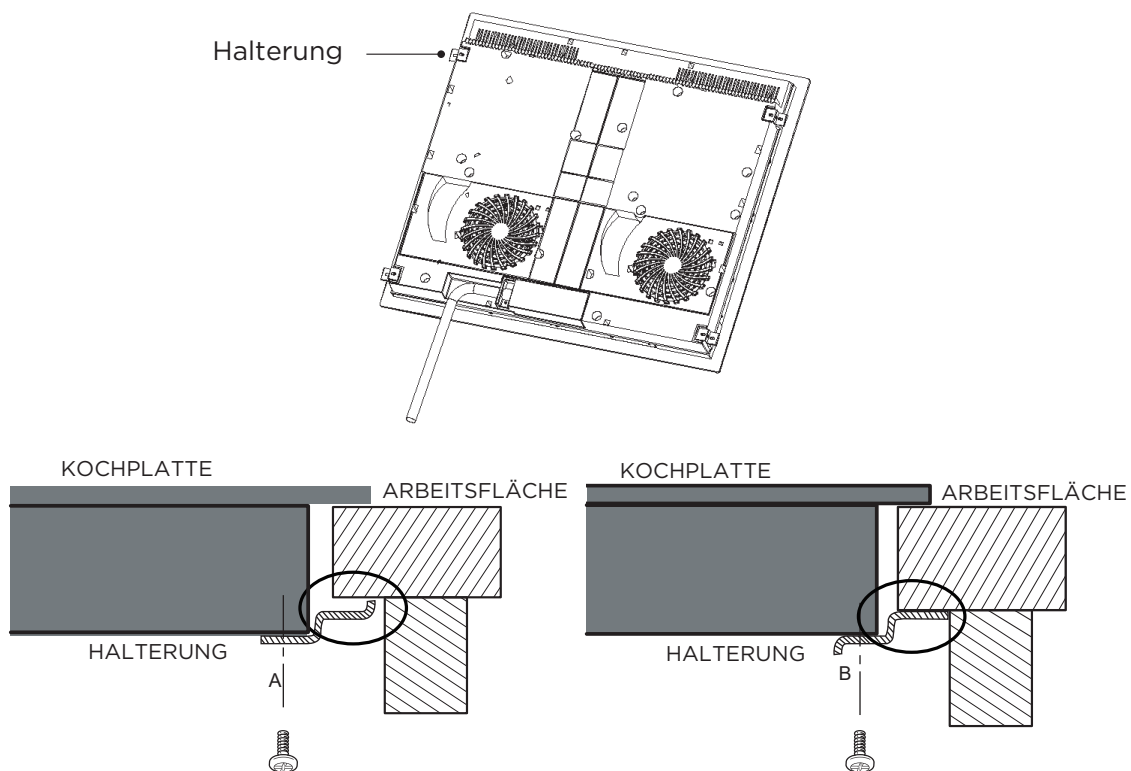
- Das Netzkabel nicht mehr über die Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Belüftung vom Äußeren des Schrankes bis zur Unterseite der Kochplatte gewährleistet ist.
- Sofern die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde, unterhalb der Kochplatte ein 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.



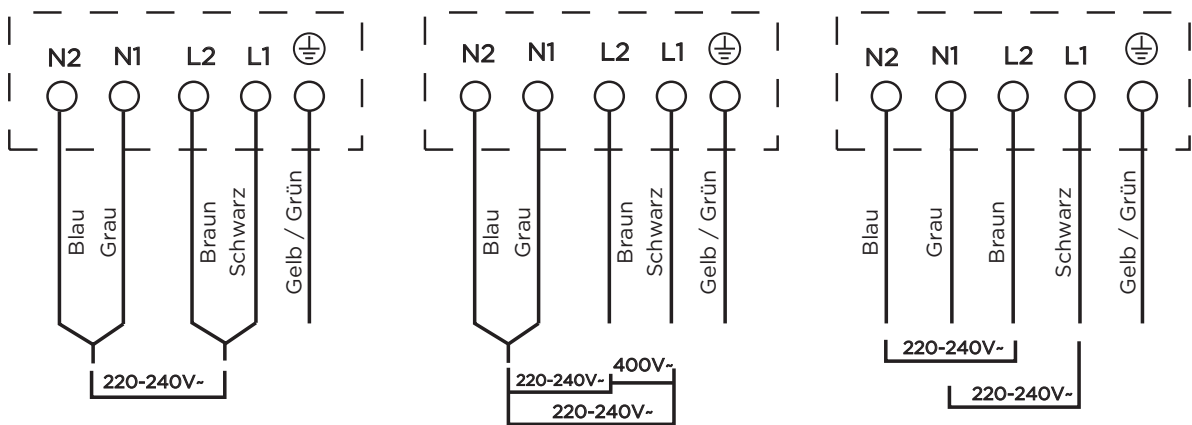
! Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

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.



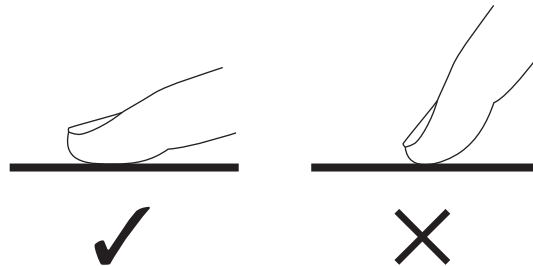
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- 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

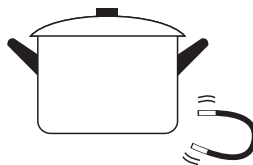
Touch-gesteuerte Tasten

- 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

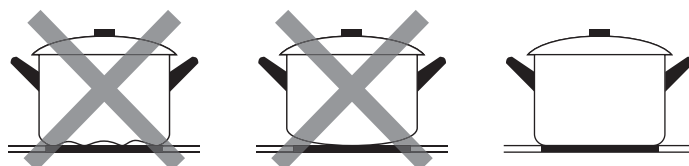
- ⚠ • Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
- Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite 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.



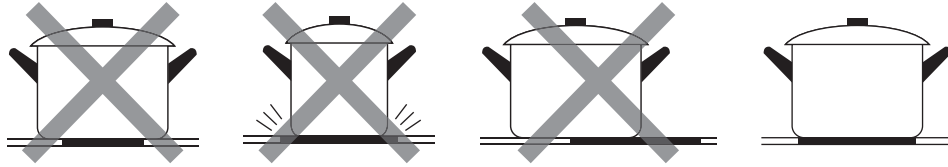
- Falls der ferromagnetische Teil nur teilweise den Boden des Topfes bedeckt, wird nur der ferromagnetische Teil erhitzt. Der Rest wird sich höchstwahrscheinlich nicht ausreichend erhitzen, um kochen zu können.
- Falls der ferromagnetische Teil nicht flächendeckend aus dem gleichen Material ist, sondern 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.



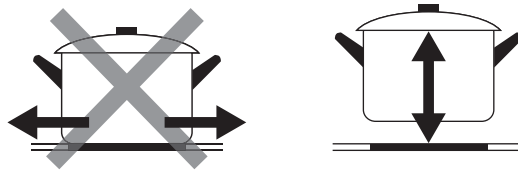
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- 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.



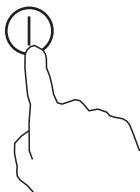
- Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.



Verwendung

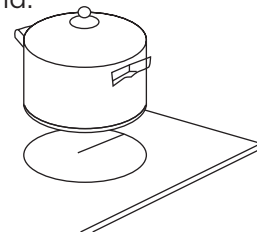
Kochvorgang starten

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.

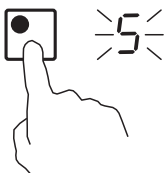


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.

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

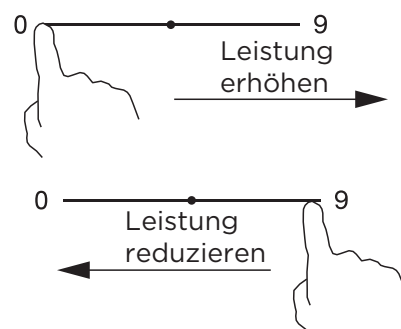


3. Drücken Sie den Schieberegler des Kochfelds; neben dem Regler blinkt eine Anzeige.



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.



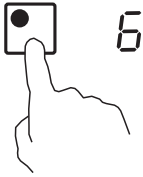
Falls im Display abwechselnd die Anzeige und die Leistungseinstellung blinken

- 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.

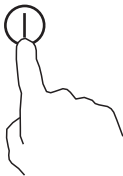
Die Erhitzung wird erst gestartet, wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.
Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch aus.

Kochvorgang beenden

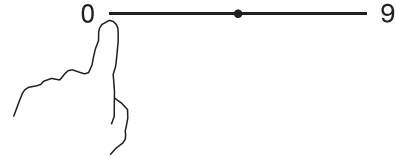
1. Drücken Sie die Taste des Kochfelds, das Sie ausschalten möchten.



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.



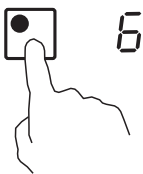
4. Achtung: Heiße Oberflächen
Die Anzeige H weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen,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



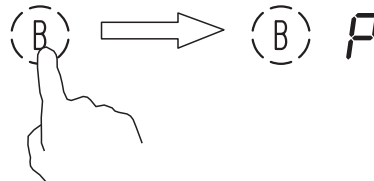
Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

1. Drücken Sie den Schieberegler des Kochfelds.

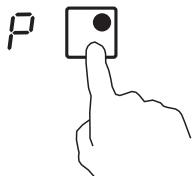


2. Drücken Sie die Boost-Taste „(B)“. Im Display des Kochfelds erscheint die Anzeige „P“ und die maximale Leistung wird aktiviert.

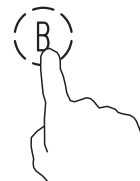


Boost-Funktion deaktivieren

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.

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:

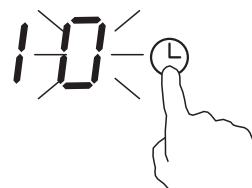
- Sie können die Funktion als Küchenuhr verwenden. Nach Ablauf des Timers werden die Kochfelder nicht ausgeschaltet.
 - Sie können den Timer so programmieren, dass sich ein oder mehrere Kochfelder nach Ablauf des Timers ausschalten.
- Die maximale Dauer des Timers beträgt 99 Minuten.

• Timer als Küchenuhr verwenden

Sofern Sie kein Kochfeld auswählen.

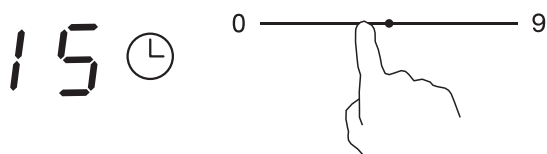
- Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie kein Kochfeld ausgewählt haben.

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



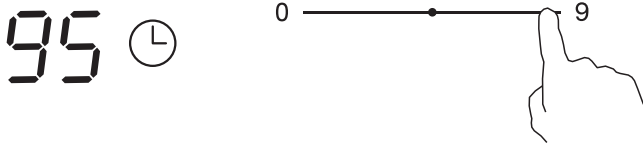
- Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. (z.B. 5)

- 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.



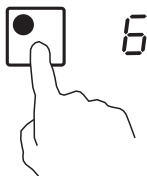
6. Zum Abschluss der Einstellung ertönt der Buzzer 30 Sekunden lang und in der Timer-Anzeige erscheint „-“.



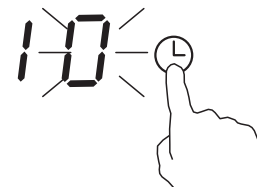
• Timer zum Ausschalten von einem oder mehreren Kochfelder

Timer für ein Kochfeld einstellen:

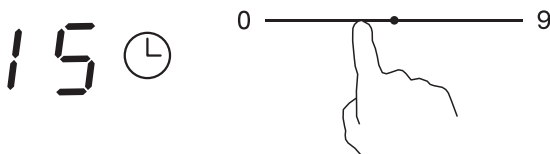
1. Tippen Sie auf den Schieberegler des Kochfelds, für das Sie den Timer einstellen möchten.



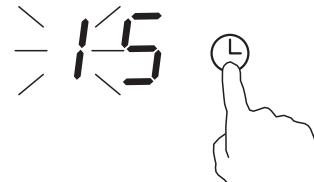
2. Berühren Sie nach kurzer Zeit die Timer-Steuerung, die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt und die „0“ blinkt.



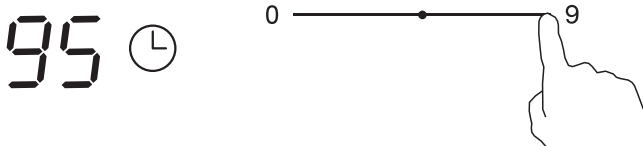
3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. (z.B. 5).



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.

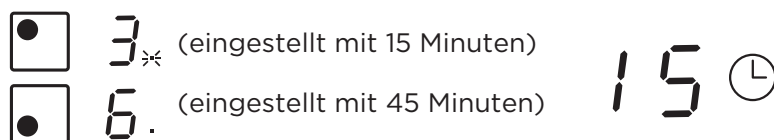


⚠ Die anderen Kochfelder laufen weiter, sofern sie vorher eingeschaltet waren.

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.



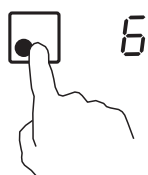
- Nach Ablauf des Timers schaltet sich das entsprechende Kochfeld automatisch aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt des entsprechenden Kochfelds blinkt.



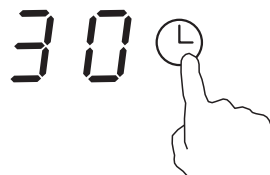
- Drücken Sie auf die Auswahl-Taste des Kochfelds; in der Timer-Anzeige wird der entsprechende Timer angezeigt.

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.

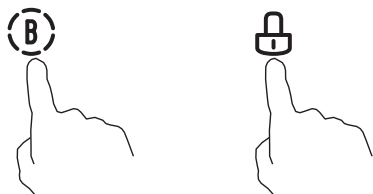
 Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

Stromverwaltung

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld festzulegen, wobei verschiedene Leistungsbereiche zur Auswahl stehen.
- Induktionskochfelder können sich automatisch begrenzen, um mit niedrigerer Leistung zu arbeiten und so das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- Es ist nicht erforderlich, Töpfe auf die Kochzonen zu stellen. **Wir empfehlen, die Einstellung innerhalb von 5 Sekunden nach dem Anschließen der Stromversorgung zu starten.** Sie müssen den Leistungseinstellungsmodus innerhalb von 60 Sekunden aufrufen, um die Leistungsverwaltungsfunktion zu aktivieren.

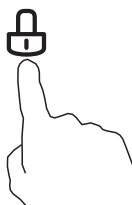
Stromverwaltung aufrufen

1. Bitte beachten Sie, dass Sie das Kochfeld nicht einschalten. In diesem Zustand drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Boost“ und „Sperren“.



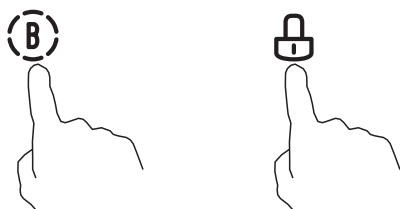
Das „S“ -Symbol wird auf Zone #1 angezeigt.

2. Drücken Sie die Taste „Sperren“.



Das Symbol „S“ wird auf Zone #1 und das Symbol „E“ auf Zone #2 angezeigt.

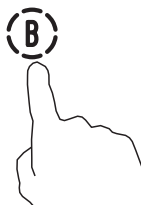
3. Drücken Sie die Tasten „Boost“ und „Sperren“ erneut gleichzeitig.



Das Symbol „S“ wird in Zone #1 angezeigt, „E“ wird in Zone #2 angezeigt und „t“ wird in Zone #3 angezeigt. Gleichzeitig wird der aktuelle Maximalleistungsmodus (7.4) auf der Timeranzeige angezeigt.

Zu einer anderen Stufe umschalten

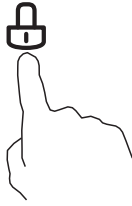
Drücken Sie kurz die Taste „Boost“



Es gibt 6 Leistungsstufen, von „7.4“ bis „2.5“. Die Timer-Anzeige zeigt eine davon an:
 „7,4“ : Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.
 „6,5“ : Die maximale Leistung beträgt 6,5 kW.
 „5,5“ : Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.
 „4,5“ : Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
 „3,5“ : Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
 „2,5“ : Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.

Bestätigung der Stromverwaltungsfunktion

Nachdem der gewünschte Leistungseinstellmodus ausgewählt wurde, drücken Sie bitte die Taste „Sperrn“



Wenn die Timer-Anzeige aufhört zu blinken, wird der Betriebsmodus erfolgreich eingestellt.

Beenden der Stromverwaltungsfunktion

Nach der Einstellung trennen Sie unbedingt die Stromversorgung und stellen Sie sie wieder her.

Damit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

Fehler	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.	

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  , 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.

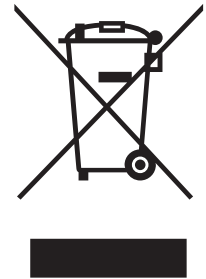
ENTSORGUNG UND RECYCLING

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.

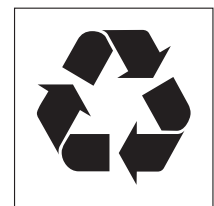


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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.

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.



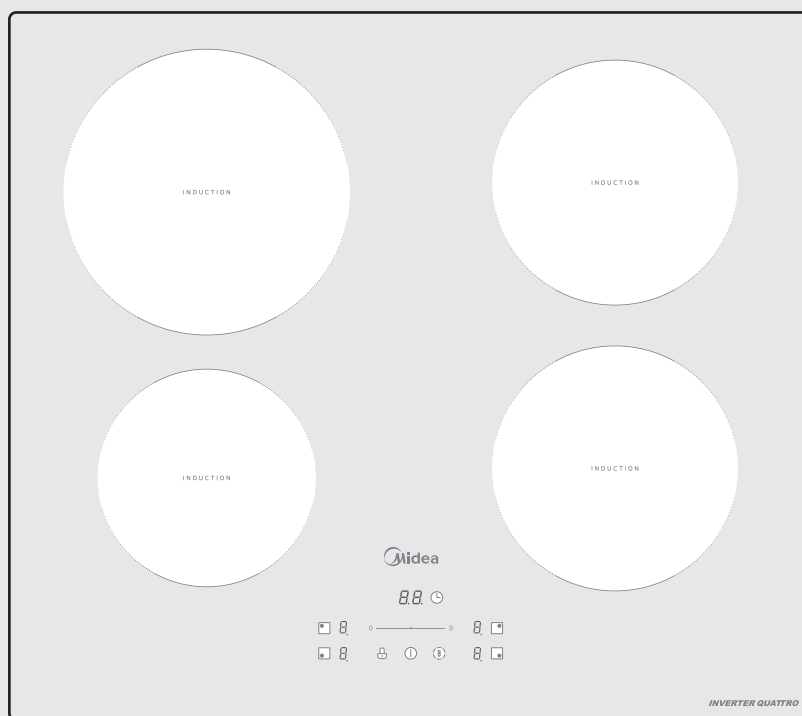
DE

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.



Płyta indukcyjna

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

MIH740F238K0

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

PODZIĘKOWANIE

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

SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIE	01
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	07
PRZEGLĄD PRODUKTU	08
PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA	10
MONTAŻ PRODUKTU	12
INSTRUKCJA OBSŁUGI	18
FUNKCJA ZARZĄDZANIA MOCĄ	24
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	26
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	27
ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	30
UTYLIZACJA I RECYKLING	31
NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH	32

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Objaśnienie symboli



Niebezpieczeństwo

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na łatwopalny gaz.



Ostrzeżenie o napięciu elektrycznym

Symbol ten oznacza zagrożenie życia i zdrowia ze względu na napięcie elektryczne.



Ostrzeżenie

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko średniego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



Ostrożność

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ryzyko niskiego stopnia, którego jeśli się nie uniknie, to może doprowadzić do mniejszych lub średnich obrażeń ciała.



Uwaga

Ten zwrot ostrzegawczy wskazuje na ważne informacje techniczne (np. straty materialne), ale nie zagrożenie.



Polecenia dot. przestrzegania

Ten symbol oznacza, że tylko serwisant może obsługiwać i konserwować to urządzenie, zgodnie z instrukcją obsługi.

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

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

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

Ryzyko skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie te instrukcje przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- Na tym urządzeniu nie należy umieszczać żadnych materiałów łatwopalnych ani produktów.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, gdyż może to zmniejszyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, to urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z niniejszymi instrukcjami dotyczącymi instalacji.
- To urządzenie powinno być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może unieważnić wszelkie gwarancje lub roszczenia z tytułu odpowiedzialności.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały im udzielone nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane lub nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Ostrzeżenie: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, dla powierzchni płyty z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, który chroni części przewodzące prąd.
- Nie należy używać parownicy do czyszczenia.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Nie używaj parownicy do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
OSTROŻNOŚĆ: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nadzorowany ciągle.
OSTRZEŻENIE: Pozostawione bez nadzoru gotowanie na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawione bez nadzoru gotowanie na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić pożaru wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym. Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania krótkoterminowego musi być nadzorowany ciągle.
Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Używaj tylko osłon do płyty zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon wbudowanych w urządzenie. Użycie niewłaściwych osłon może spowodować wypadki.

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

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

Zagrożenie dla zdrowia

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

Zagrożenie gorącą powierzchnią

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

PL

Zagrożenie skaleczeniem

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

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipięcie może powodować dym i tłuste rozlania, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.

- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj magnetycznych przedmiotów (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą być one narażone na działanie jego pola elektromagnetycznego.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ocieplania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj strefy gotowania i płytę kuchenną zgodnie z opisem w instrukcji (np. za pomocą elementów dotykowych). Nie polegaj na funkcji wykrywania garnka, aby wyłączyć strefy gotowania po zdjęciu garnków.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani na nim siadać, stać lub wspinać się.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w miejscu, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny być instruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że potrafią korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z postrzępionymi krawędziami ani nie przesuwaj garnków po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to zarysować szkło.
- Nie używaj szorówek ani innych silnych środków czyszczących do czyszczenia płyty kuchennej, ponieważ mogą one zarysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - Gospodarstwa domowe;
 - Użytek klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Pensjonaty typu bed and breakfast.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.

Gratulacje z okazji zakupu nowej płyty indukcyjnej.

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

W celu instalacji, przeczytaj sekcję instalacyjną.

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

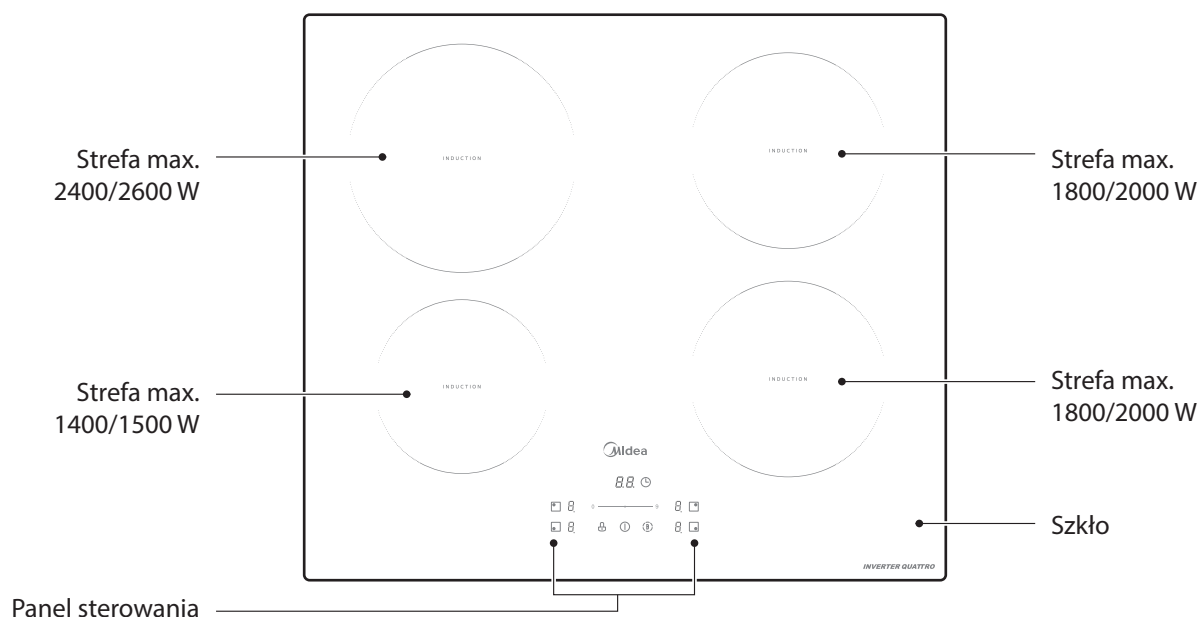
SPECYFIKACJE

Płyta grzewcza	MIH740F238K0
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	590X520X62
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	560X490

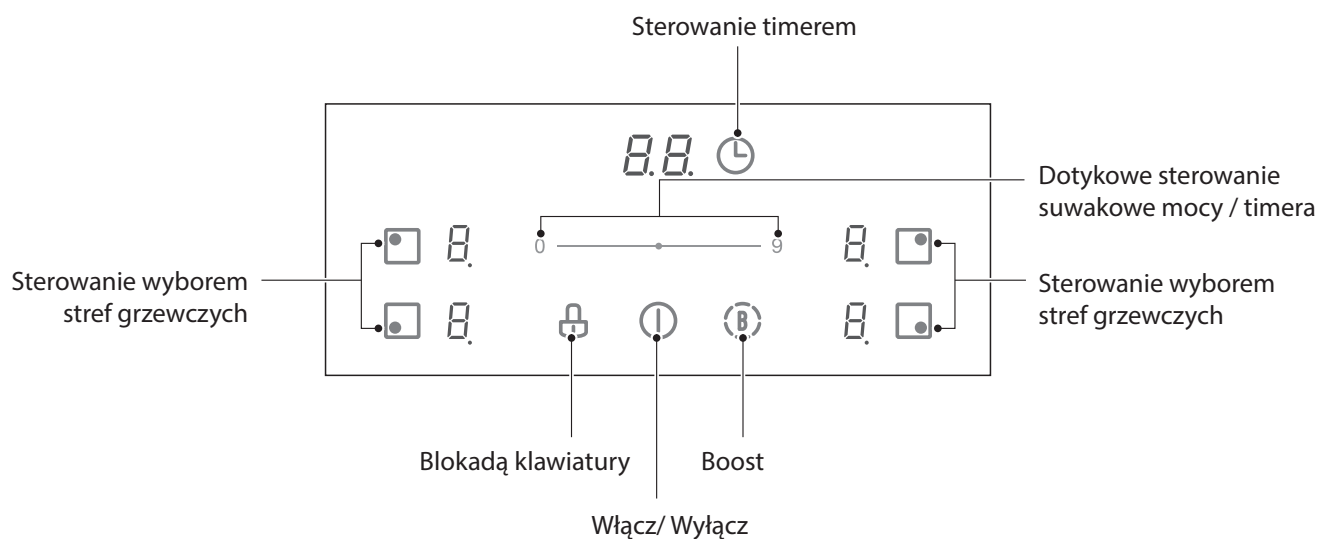
Waga i wymiary są orientacyjne. Ponieważ nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i wzory bez uprzedniego powiadomienia.

PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



Panel sterowania

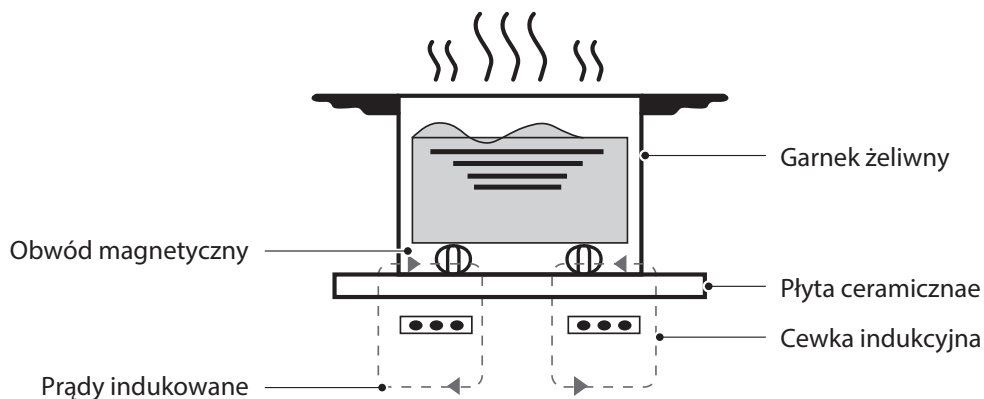


UWAGA

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

Teoria Działania

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



Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA

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

Wskazówki kulinarne

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

Duszenie, gotowanie ryżu

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

Smażenie steków

Aby usmażyć soczyste i aromatyczne steki:

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

PL

Smażenie w woku

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

Detekcja Małych Przedmiotów

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

Ustawienia Ciepła

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

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

PL

MONTAŻ PRODUKTU

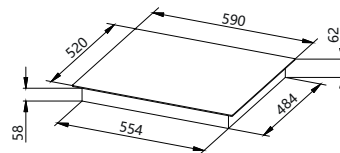
Wybór Wyposażenia Instalacyjnego

Wytnij blat roboczy zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania należy zachować minimum 50 cm przestrzeni wokół otworu.

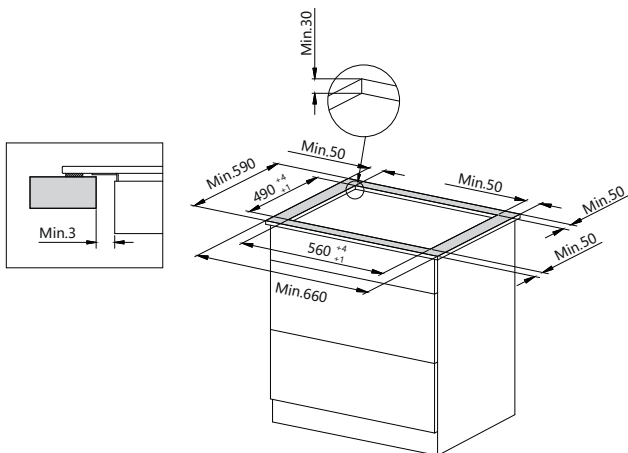
Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał blatu roboczego odporny na ciepło i izolujący (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako materiał blatu roboczego, chyba że są nasączone), aby uniknąć porażenia elektrycznego i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem ciepła z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

- Uwaga: Bezpieczny odstęp między bokami płyty grzejnej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego powinien wynosić co najmniej 3 mm.

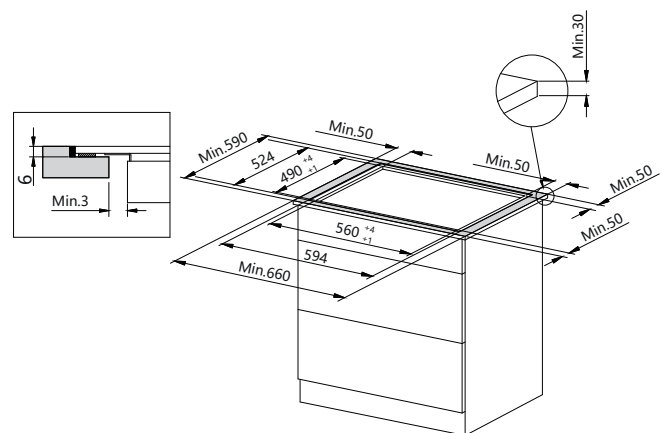


Jednostka: mm

Standardowa instalacja



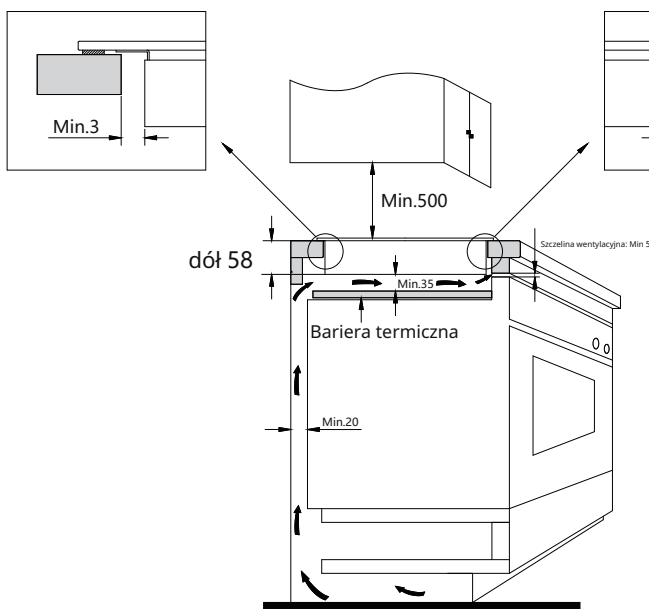
Instalacja wpuszczana



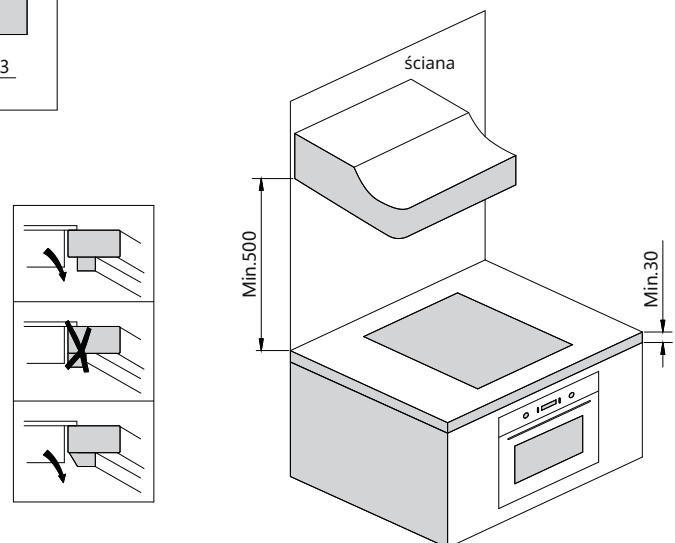
PL

Pod żadnym pozorem upewnij się, że płyta grzejna ceramiczna jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta grzejna ceramiczna jest w dobrym stanie roboczym. Jak pokazano poniżej.

- Uwaga: Bezpieczny odstęp między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinien wynosić co najmniej 500 mm.



Jednostka: mm

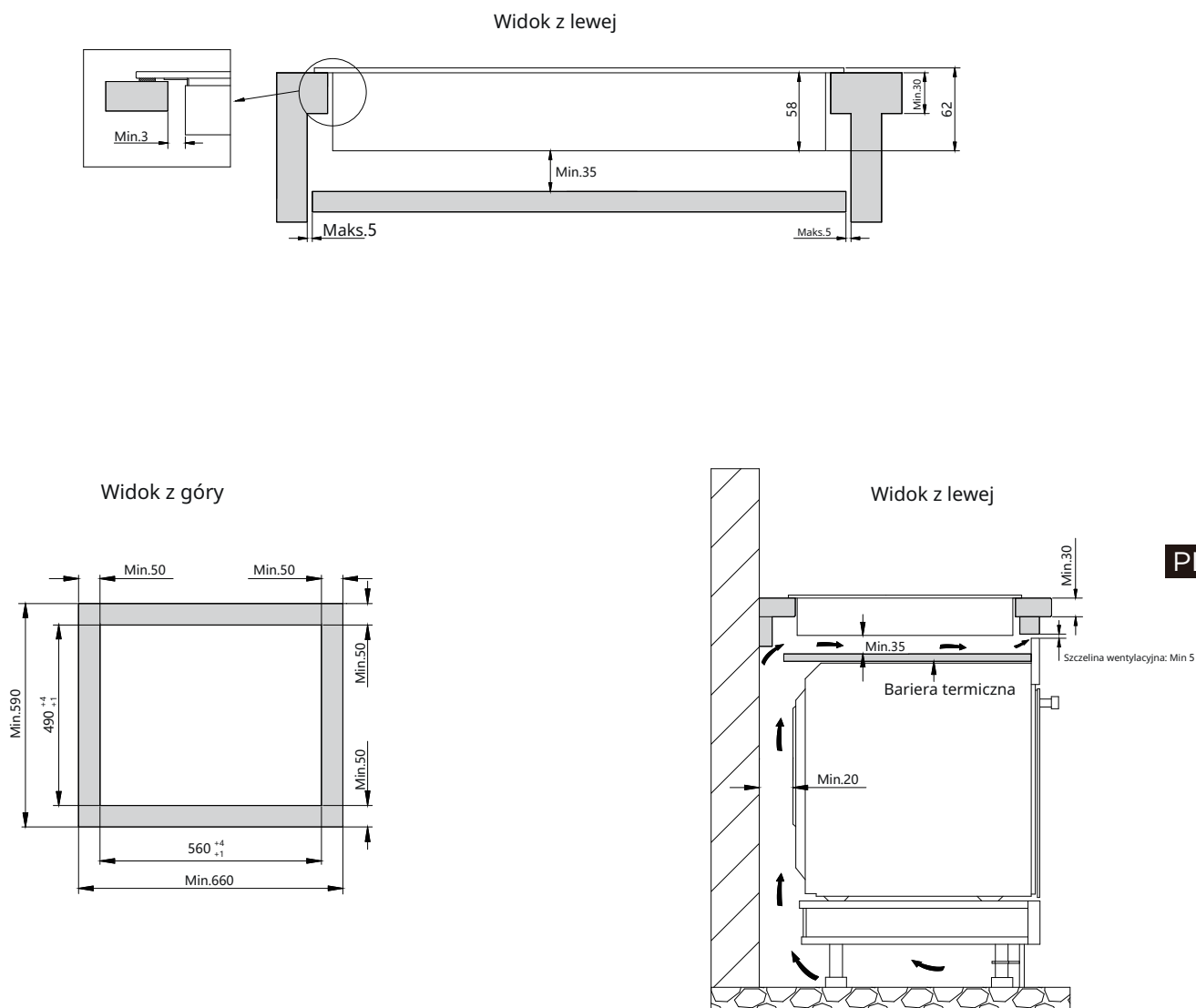


WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

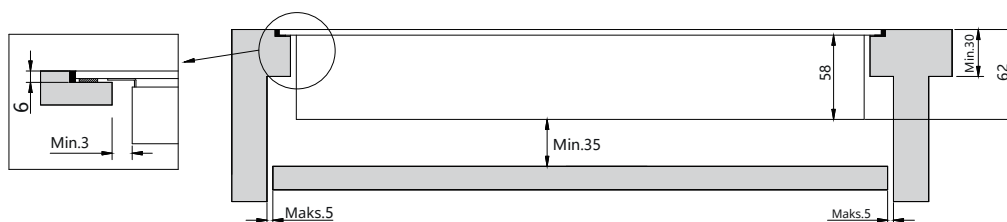
- ⚠ Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana i że wejście i wyjście powietrza nie są zablokowane.
- ⚠ Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna płyty lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas pracy, konieczne jest umieszczenie drewnianego wkładu, przymocowanego śrubami, w odległości co najmniej 35 mm od dna płyty. Postępuj zgodnie z poniższymi wymaganiami.
- ⚠ Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, szufladą lub szafką, poniżej podstawy płyty należy zainstalować barierę ochronną termiczną.

Standardowa instalacja

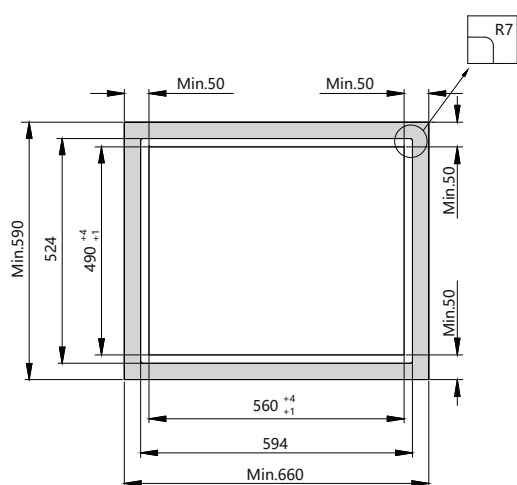
Jednostka: mm



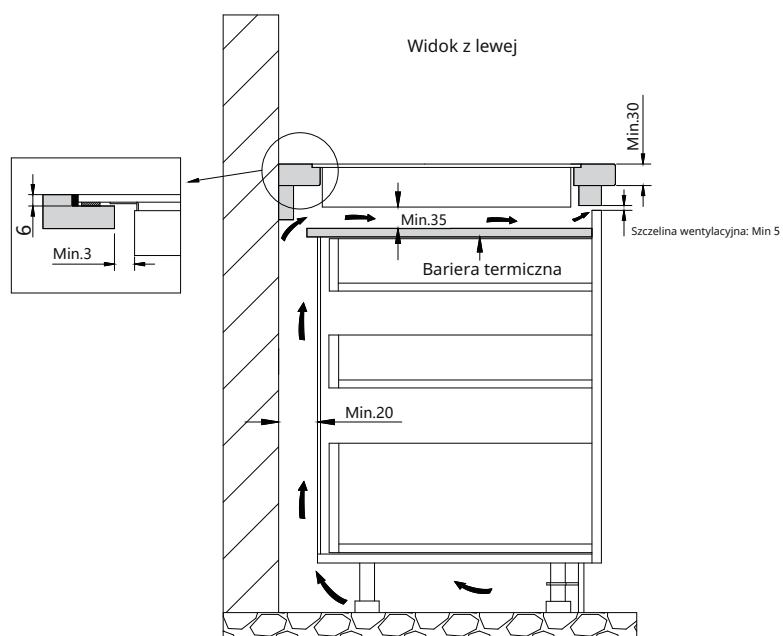
Widok z lewej



Widok z góry



Widok z lewej



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

 • Należy pamiętać, że klej, który łączy materiał plastikowy lub drewniany z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się paneli.

• Tylne ściany oraz przyległe i otaczające powierzchnie muszą wytrzymać temperaturę 90°C.

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

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

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

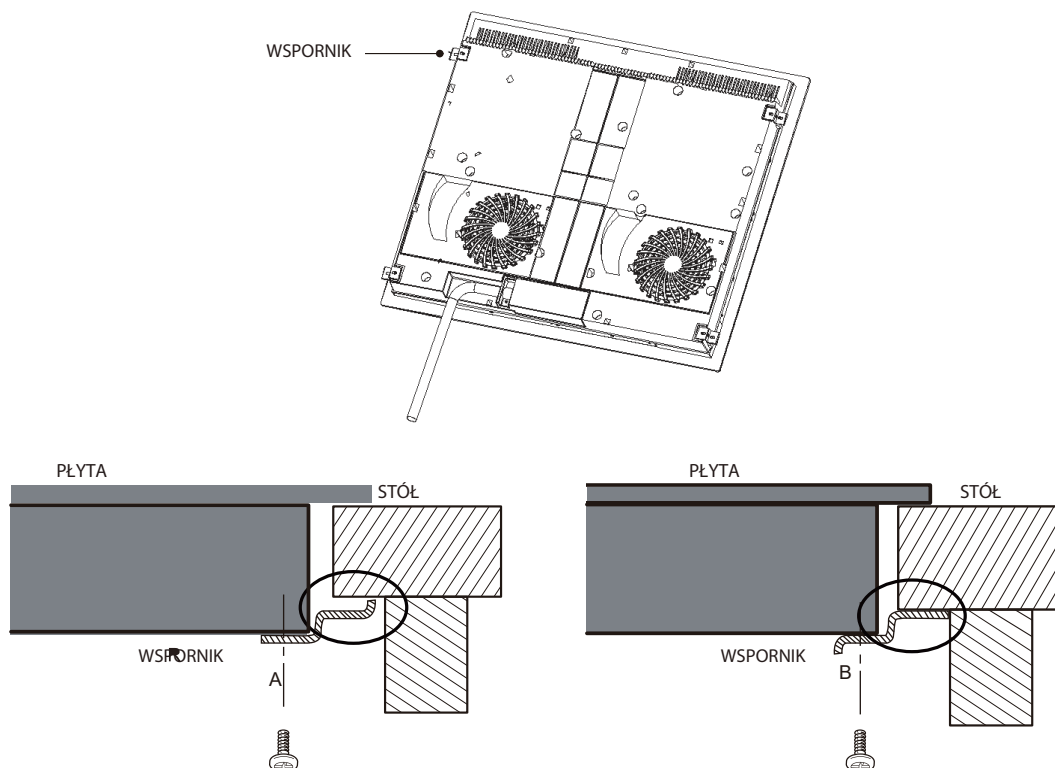
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafek ani szuflady.
- Zapewniasz odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad przestrzenią na szuflady lub szafki, zainstalowana jest bariera ochronna termiczna poniżej podstawy płyty.
- Wyłącznik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

Przed Zainstalowaniem Wsporników Montażowych

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

Dostosowywanie Pozycji Wsporników

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



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

Ostrzeżenia

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

Podłączenie Płyty Do Zasilania

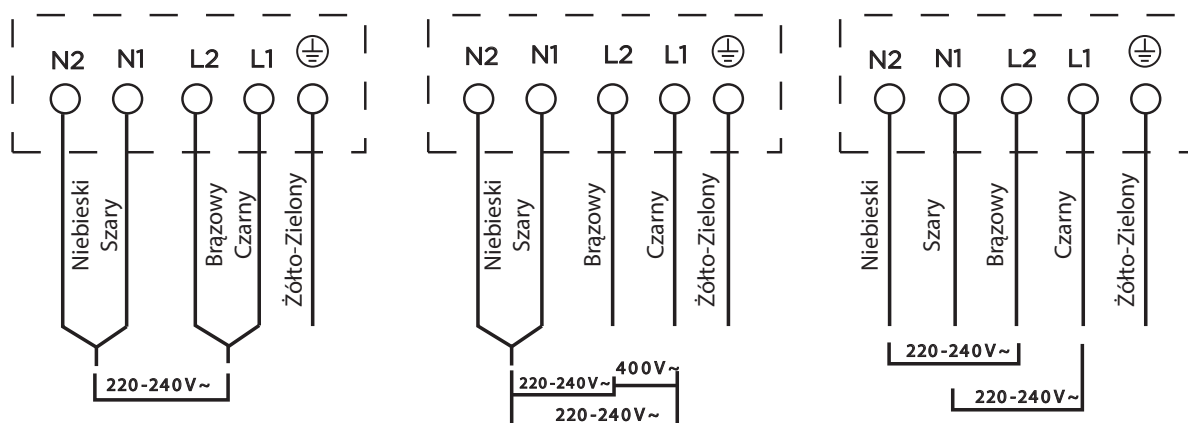
⚠ Ta płyta musi być podłączona do zasilania tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do zasilania sprawdź, czy:

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

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

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

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



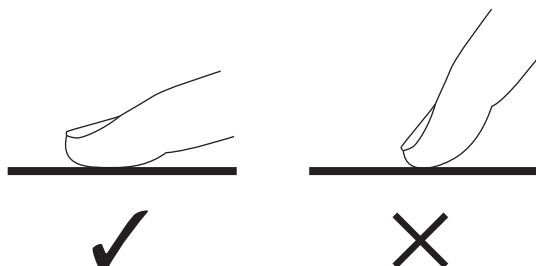
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać autoryzowany serwis z użyciem odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimum 3 mm odstępu między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że prawidłowe połączenie elektryczne zostało wykonane i że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani uciskany.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany tylko przez autoryzowanych techników.

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sterowanie dotykowe

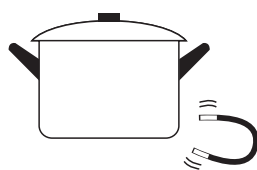
- Kontrolki reagują na dotyk, więc nie musisz wywierać żadnego nacisku.
- Używaj poduszki palca, a nie czubka.
- Usłyszysz beep za każdym razem, gdy dotyk zostanie zarejestrowany.
- Upewnij się, że kontrolki są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów lub szmatki).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



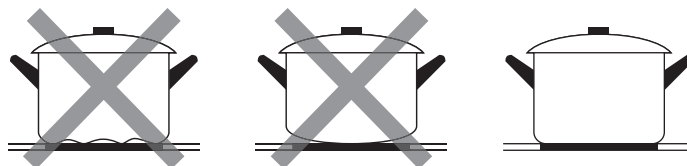
Wybór odpowiednich naczyń



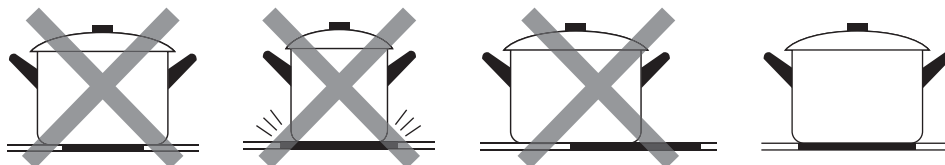
- Używaj tylko naczyń o dnie odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie patelni.
- Możesz sprawdzić, czy twoje naczynia są odpowiednie, wykonując test z magnesem. Przybliż magnes do dna patelni. Jeśli magnes jest przyciągany, naczynie nadaje się do indukcji.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



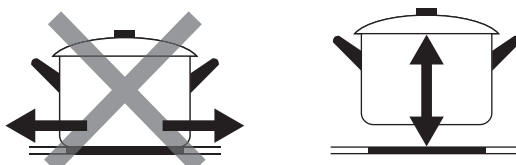
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani o zakrzywionym dnie.



- Upewnij się, że dno twojej patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używaj garnków, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Używając garnka o nieco większej średnicy, energia będzie wykorzystywana z maksymalną efektywnością. Jeśli użyjesz mniejszego garnka, efektywność może być niższa niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może pozostać niewykryty. Zawsze umieszczaj swoją patelnię na środku strefy gotowania.



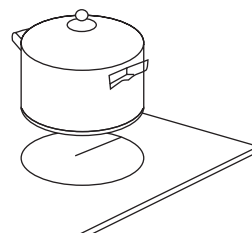
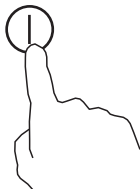
- Zawsze podnoś garnki z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą zarysować szkło.



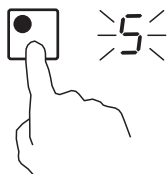
Jak używać

Rozpoczęcie gotowania

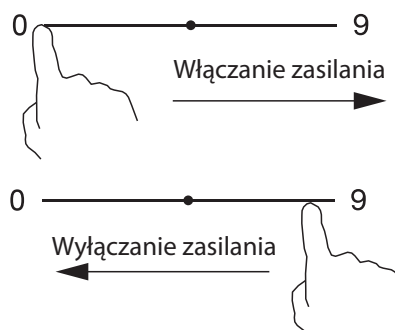
1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ przez jedną sekundę. Po włączeniu, sygnał dźwiękowy zabrzmiał raz, a wszystkie wyświetlacze pokażą "--" lub "--", co oznacza, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.
2. Umieść odpowiedni garnek na strefie gotowania, którą chcesz użyć.
 - Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.



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



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



Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem temperatury,

Oznacza to, że:

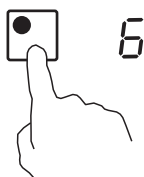
- nie umieściłeś garnka na właściwej strefie gotowania, lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego, lub
- garnek jest za mały lub nieprawidłowo wycentrowany na strefie gotowania.

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

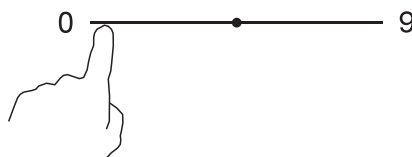
Wyświetlacz "" automatycznie zniknie po 1 minucie, jeśli nie umieszczono na nim odpowiedniego garnka.

Zakończenie gotowania

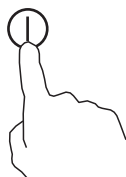
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



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



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



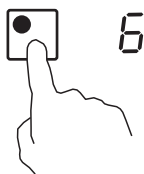
4. Uważaj na gorące powierzchnie
H pokaże, która strefa gotowania jest gorąca w dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne garnki, korzystając z pozostałej gorącej płyty.



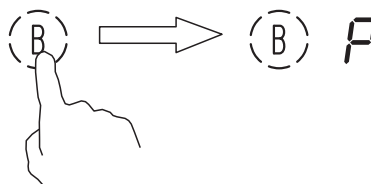
Używanie funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij suwakowej kontrolki strefy grzewczej.

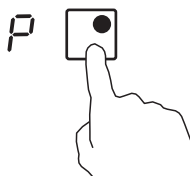


2. Dotykając przycisku boost "", wskaźnik strefy wyświetla "P", a moc osiąga maksymalny poziom.



Anulowanie funkcji Boost

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



2. Naciśnij przycisk "Boost" "", aby anulować funkcję Boost, a następnie strefa gotowania wróci do swojego pierwotnego ustawienia.



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

Blokowanie Kontrolki

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

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

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

Kontrola Timera

Możesz używać timera na dwa różne sposoby:

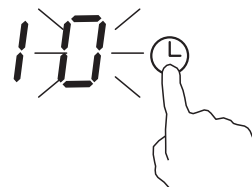
- Możesz używać go jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania, gdy upłynie ustawiony czas.
- Możesz ustawić go na wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania po upłynięciu ustawionego czasu. Maksymalny czas timera wynosi 99 min.

• Używanie Timera jako Minutnika

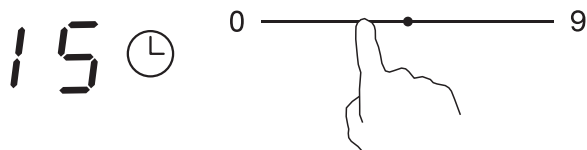
Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

- Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
Uwaga: możesz używać minutnika, gdy przynajmniej jedna strefa jest aktywna.

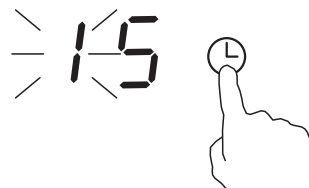
- Naciśnij przycisk timera, na wyświetlaczu timera pojawi się "10", a "0" będzie migać.



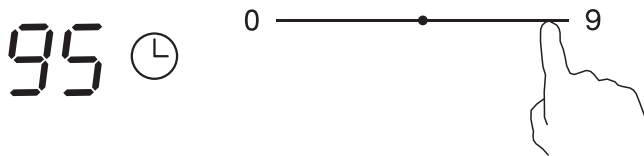
- Ustaw czas, dotykając suwakowego sterowania. (np. 5)



- Naciśnij ponownie przycisk timera, a "1" będzie migać.



5. Ustaw czas, dotykając suwakowego sterowania (np. 9); teraz ustawiony czas timera to 95 minut. Gdy czas jest ustawiony, rozpocznie się odliczanie, a wyświetlacz pokaże pozostały czas.



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



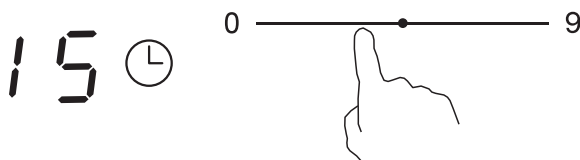
• Ustawienie timera na wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania

Ustaw jedną strefę

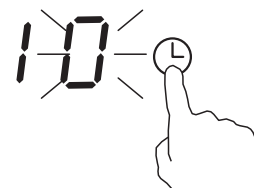
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.



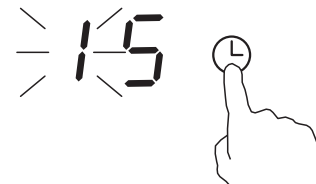
3. Ustaw czas, dotykając suwakowego sterowania. (np. 9.5)



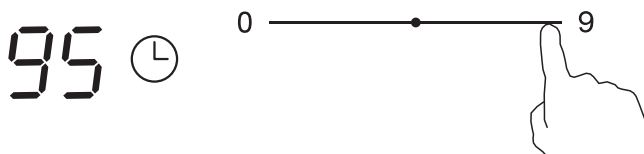
2. W krótkim czasie naciśnij przycisk timera, na wyświetlaczu timera pojawi się "10", a "0" będzie migać.



4. Naciśnij ponownie przycisk timera, a "1" będzie migać.



5. Ustaw czas, dotykając suwakowego sterowania (np. 9); teraz ustawiony czas timera to 95 minut.



6. Gdy czas jest ustawiony, rozpocznie się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zapali się, wskazując, że strefa jest wybrana.



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

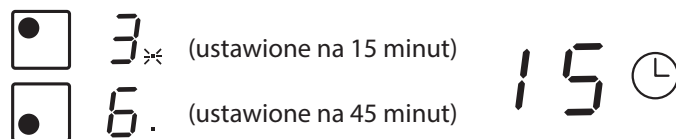


⚠ Pozostałe strefy gotowania będą działały, jeśli były wcześniej włączone.

Obrazy pokazane powyżej są tylko do celów informacyjnych, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

ustaw więcej stref:

- Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy;
- Gdy ustawiasz czas dla kilku stref gotowania jednocześnie, kropki dziesiętne odpowiednich stref gotowania są włączone, wyświetlacz minutowy pokazuje minutę, a kropka odpowiadającej strefy miga. Jak pokazano poniżej:



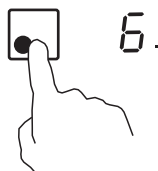
- Po wygaśnięciu timera odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie wyświetli nową minutę, timer, a kropka odpowiadającej strefy będzie migać. Jak pokazano po prawej:



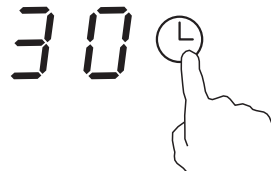
Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a odpowiadający timer zostanie wyświetlony w wskaźniku timera.

Anulowano timer.

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



2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik zacznie migać.



Dotknij suwaka, aby ustawić timer na "00", co spowoduje anulowanie timera.

PL

Domyślne Czas Pracy

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

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

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

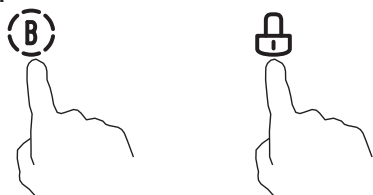
 Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Funkcja zarządzania mocą

- Istnieje możliwość ustawienia maksymalnego poziomu mocy płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać poziom mocy, aby pracować z mniejszą mocą w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.
- Na polach grzejnych nie trzeba ustawiać żadnych garnków. **Zaleca się rozpoczęcie ustawiania po 5 sekundach od podłączenia zasilania.** Należy przełączyć urządzenie w tryb ustawiania mocy w ciągu 60 sekund, aby przejść do funkcji zarządzania mocą.

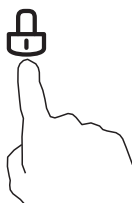
Przełączanie do funkcji zarządzania mocą

1. **Pamiętaj, aby nie włączać płyty indukcyjnej.** Na tym etapie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” (Wzmocnienie) i „Lock” (Blokady).



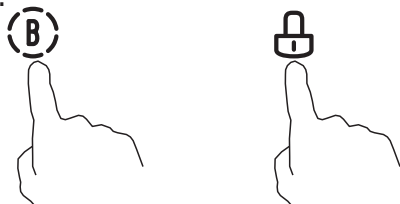
W strefie 1 zostanie wyświetlony symbol „S”.

2. Naciśnij przycisk „Lock” (Blokady).



W strefie 1 będzie wyświetlany symbol „S”, a w strefie 2 — symbol „E”.

3. Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” (Blokady) (Wzmocnienie) i „Lock” (Blokady).



W strefie 1 będzie wyświetlany symbol „S”, a w strefie 2 będzie wyświetlany symbol „E”, a w strefie 3 — symbol „t”. Jednocześnie na wskaźniku minutnika zostanie wyświetlony bieżący tryb maksymalnej mocy (7,4).

Przełączanie na inny poziom

Krótko naciśnij przycisk „Boost” (Wzmocnienie).

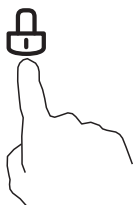


Dostępnych jest sześć poziomów mocy, od „7,4” do „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.

- „7,4”: maksymalna moc wynosi 7,4 kW.
- „6,5”: maksymalna moc wynosi 6,5 kW.
- „5,5”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW.
- „4,5”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW.
- „3,5”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW.
- „2,5”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.

Potwierdzenie funkcji zarządzania mocą

Po wybraniu żądanego trybu ustawiania mocy naciśnij przycisk „Lock” (Blokady).



Gdy wskaźnik minutnika przestanie migać, oznacza to, że pomyślnie ustawiono tryb mocy.

Zamykanie funkcji zarządzania mocą

Po ustawieniu odłącz zasilanie i podłącz je ponownie.

Następnie płyta indukcyjna zostanie wyłączona.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

PL

Wyświetlanie błędów i inspekcja

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

Rozwiązywanie problemów

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

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
No Auto-Recovery		
E1	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — przerwa w obwodzie.	• Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — zwarcie.	
Eb	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	• Poczekać, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — przerwa w obwodzie.	• Wymień płytę zasilającą.
E5	Uszkodzenie czujnika temperatury IGBT — zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	• Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normy. • Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ.", aby ponownie uruchomić urządzenie. • Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	• Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. • Włącz ponownie po przywróceniu prawidłowego zasilania
E8	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	
U1	Błąd komunikacji.	• Ponownie wstaw połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. • Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

2) Specyficzne awarie i rozwiązania

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

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

ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

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

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

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

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne zalecenia odn. środowiska

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

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

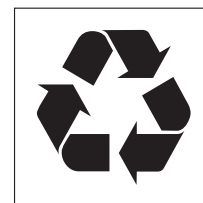


Zgodność z Dyrektywą RoHS

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

Informacja odn. opakowania

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



PL

NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

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

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



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

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

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

