

重点
校对项

1. 物料编码

2. 版面尺寸

3. 材质标注

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 产品参数

8. 电压功率

9. 单位符号

10. 认证标志

11. 回型标志

12. ROHS标志

13. 警告警语及字高

14. 控制面板及功能

15. 目录及页码

1

2

3

4

5

6

A

B

C

D

E

F

G

H

项目

库

文件名

Midea

CERAMIC HOB

USER MANUAL

MCH300D111K0

Warning notice: Before using this product, please read the manual carefully and make it an indispensable part of your instruction collection. The design and specifications are subject to change without prior notice. We would appreciate your understanding. The original shall be kept for reference. Please refer the requirements of this manual product to the customer.

技术要求(版本号:B, 2020-01)

1. 文字图案印刷颜色为: 黑色, 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起;

2. 该说明书的幅面大小为: 210*290mm, 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v;

3. 该说明书的装订方式为: 胶装; []

4. 说明书警告语及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警告部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母字高不小于1/12”(2.11mm), 小写字母字高不小于1/16”(1.6mm), “IMPORTANT SAFEGUARDS”, “SAVE THESE INSTRUCTIONS” 等词, 其字高不小于3/16”(4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。

5. 产品应符合QMG-J53. 021《产品说明书技术条件》的有关要求。

6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11. 006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

16166000A32034

5/16/48/44/71/72/99/100页烟机与多头灶距离

由760变更为500-邱献棚20250410

B 增加保加利亚语

卢灿飞20250106

A 增加波兰语

卢灿飞20240929

标记处数

更改文件号

签 字

日 期

制 图

邱献棚

审 核

卢灿飞

设 计

标准化

李海棣

校 对

审 定

古广君

会 签

日 期

20240109

多头灶

说明书

图样标记

重量

比例

K

1:1

共 1 页

第 1 页

MIDEA MC-3D3001R212
MCH300D111K0-0502

材料:双胶纸 100克

广东美的生活电器制造有限公司

1

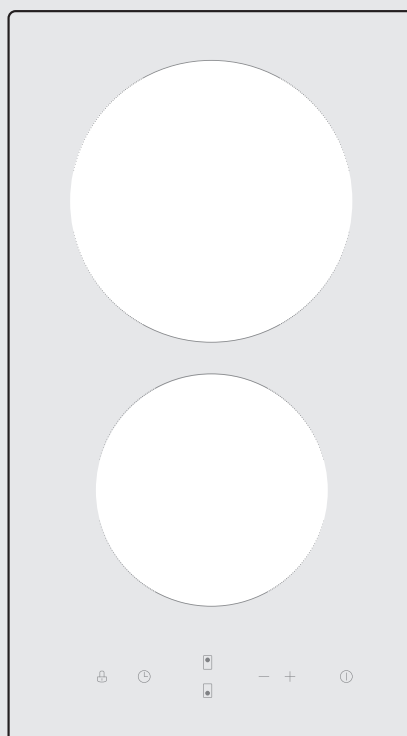
2

3

4

5

6



CERAMIC HOB

USER MANUAL

MCH300D111K0

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

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	22
TROUBLESHOOTING	23
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	25
DISPOSAL AND RECYCLING	26
DATA PROTECTION NOTICE	27

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.

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 can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- 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 Ceramic 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.

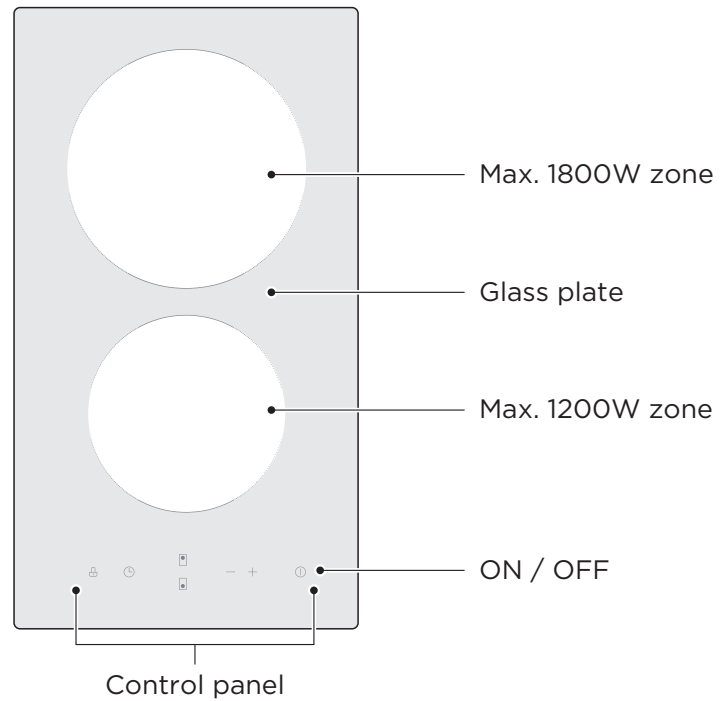
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MCH300D111K0
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	2700-3300W
Product Size DxWxH(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions AxB (mm)	268X490

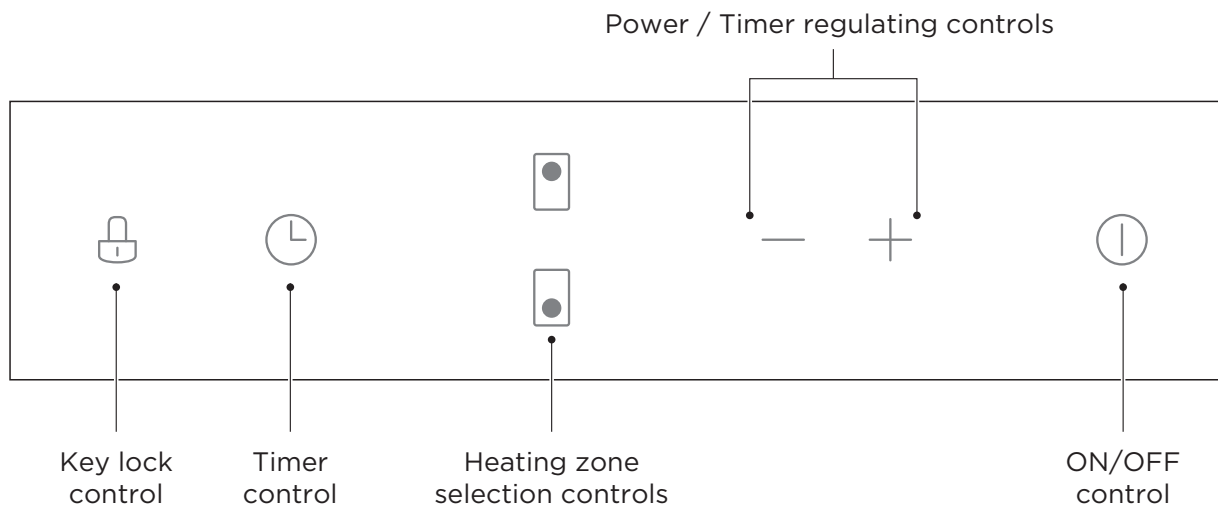
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



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.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

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

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 Ceramic Hob to find the settings that best suit you.

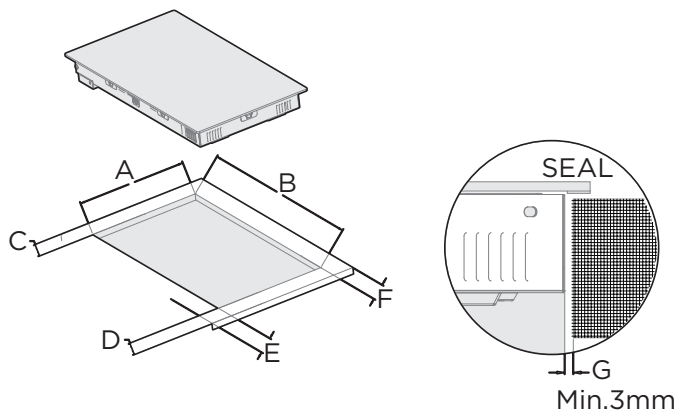
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

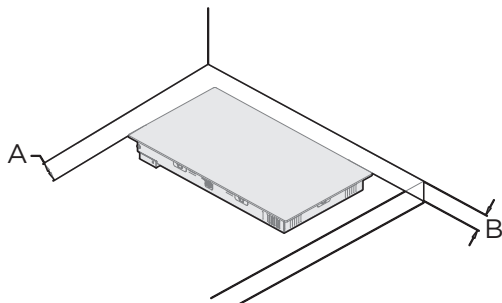
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood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

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268(+4/- 0)	490(+4/-0)	50 mini	50 mini	50 mini	50 mini	3 mini

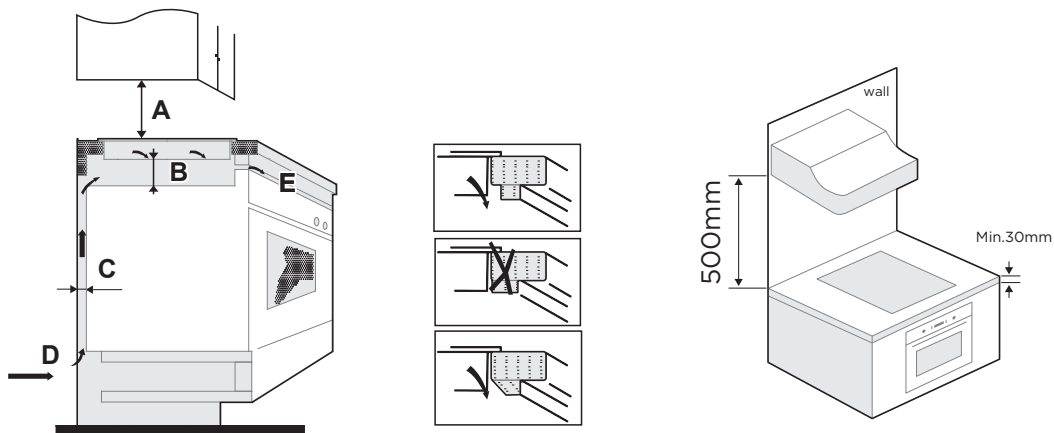
- The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A	B
50mm mini	50mm mini

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.

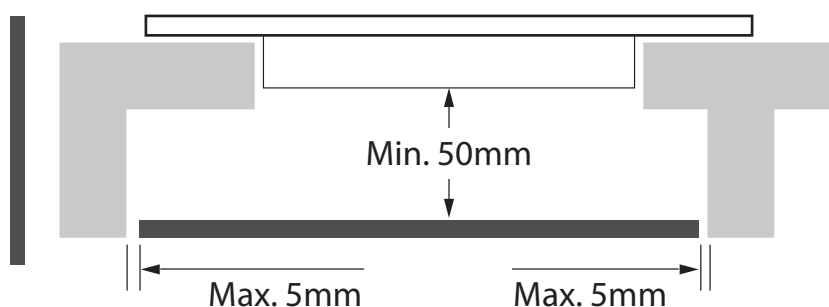
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 500mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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

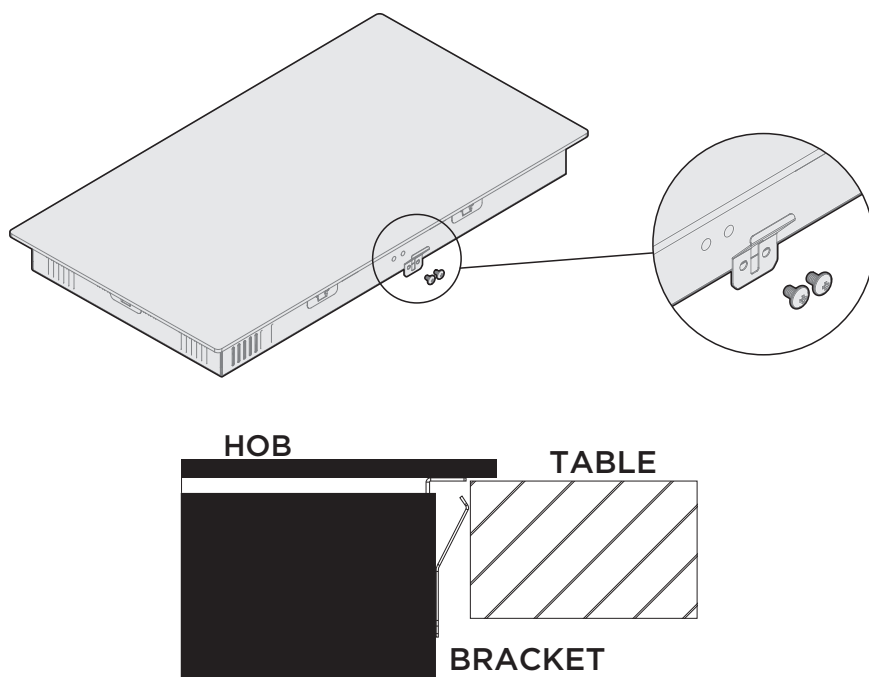


- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the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

Before 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.

Fix the hob on the work surface by screw the brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



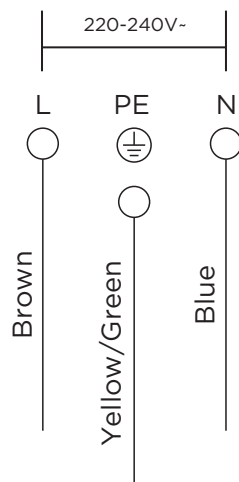
 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

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



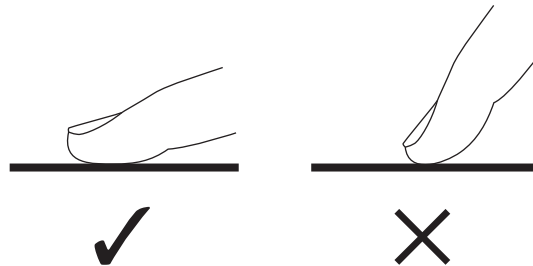
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

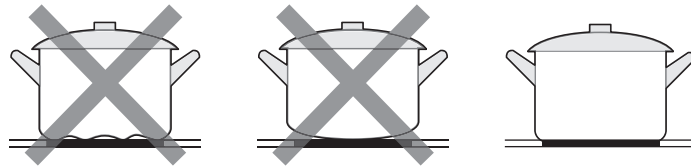
Touch Controls

- 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.

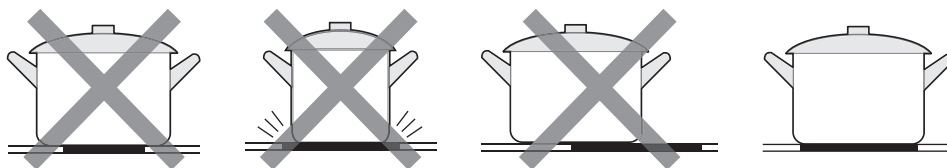


Choosing the Right Cookware

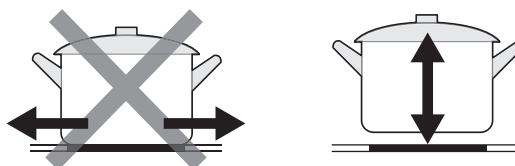
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

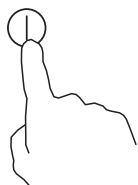


How to Use

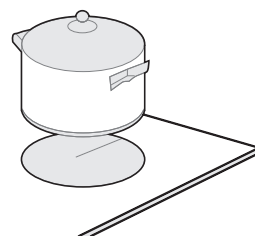
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

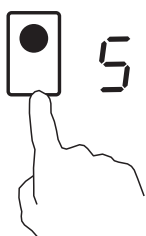
1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”



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.



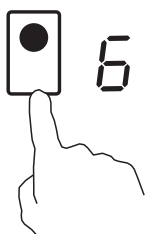
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you choose level 0, within 1 minute, the ceramic 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.
- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

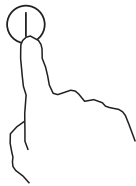
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.



3. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”



⚠ Beware of hot surfaces

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



3. 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	
Make sure the ceramic hob is turned on 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 ①, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

4. 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 minutes.

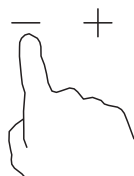
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

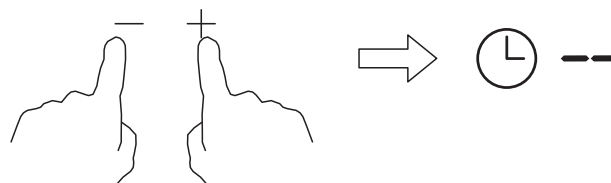
Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

1. Touch the timer control, the timer indicator will flash; Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



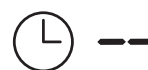
2. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



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



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



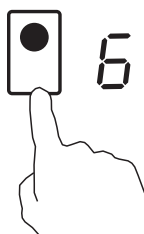
● Hint:

- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

Set one zone

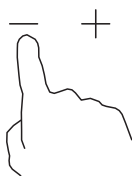
1. Touch the zone you want to set.



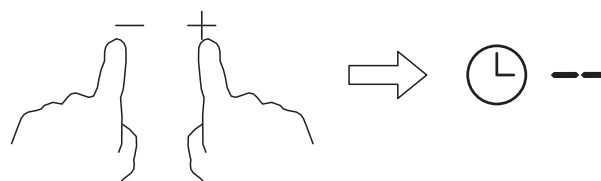
2. Touch the timer control, the timer indicator show “10”.



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



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



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



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.
The display will show "H" which means hot;



NOTE

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

- If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

- The red dot next to power level indicator will flash.



(set to 5 minutes)



(set to 15 minutes)



- 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.



zone 1



zone 2



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



NOTE

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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.

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.

Failure Display, Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

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.

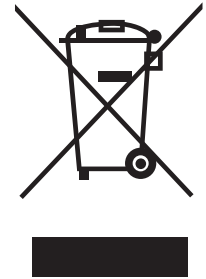
All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

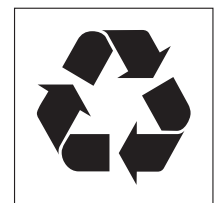


Compliance With Rohs Directive

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

Package Information

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



DATA PROTECTION NOTICE

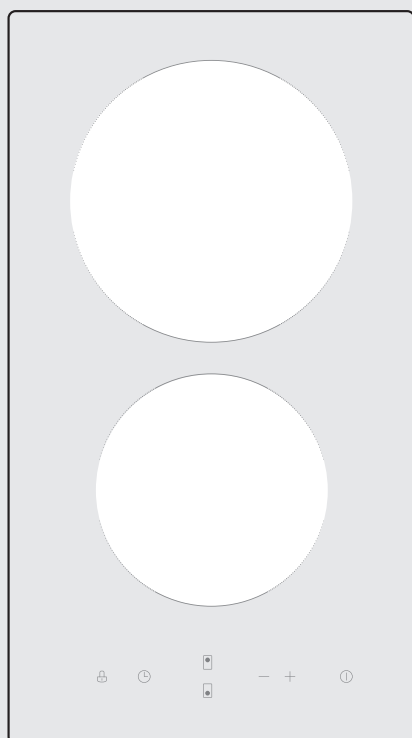
For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection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



PLACA DE VITROCERÁMICA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MCH300D111KO

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

AGRADECIMIENTOS

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

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	07
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	12
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	16
CUIDADO Y LIMPIEZA	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL	25
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	26
AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS	27

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología

	Peligro Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión
	Advertencia Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	Respetar las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de cortes

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

- No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Si el cable proporcionado está dañado, debe ser remplazado por el fabricante, servicio técnico o personal calificado similar para evitar posibles peligros.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la hornilla, ya que pueden cobrar temperatura.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su hornilla.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN: Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una hornilla que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso [RY1] como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

USO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo para la salud

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

Riesgo por superficie caliente

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

Riesgo de cortes

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

Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para ningún fin de almacenamiento.

- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su hornilla.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede rayar dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como:
 - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - granjas - para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial;
 - establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- **ADVERTENCIA:** el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Felicidades por la adquisición de su nueva vitrocerámica.

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

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

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

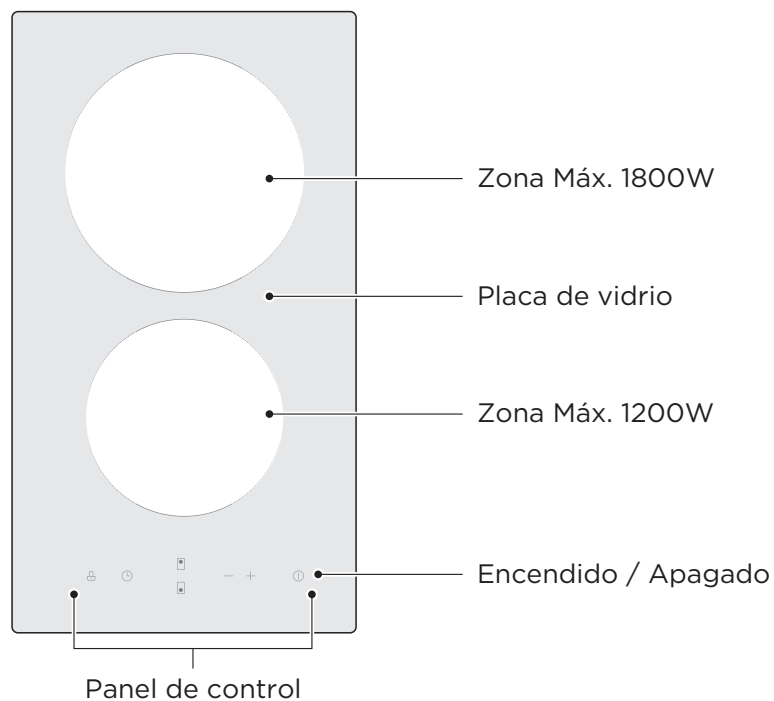
ESPECIFICACIONES

Placa decocina	MCH300D111KO
Zonas de cocción	2 Zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	2700-3300W
Tamaño del producto L×A×A (mm)	288X520X55
Dimensiones de montaje A×B (mm)	268X490

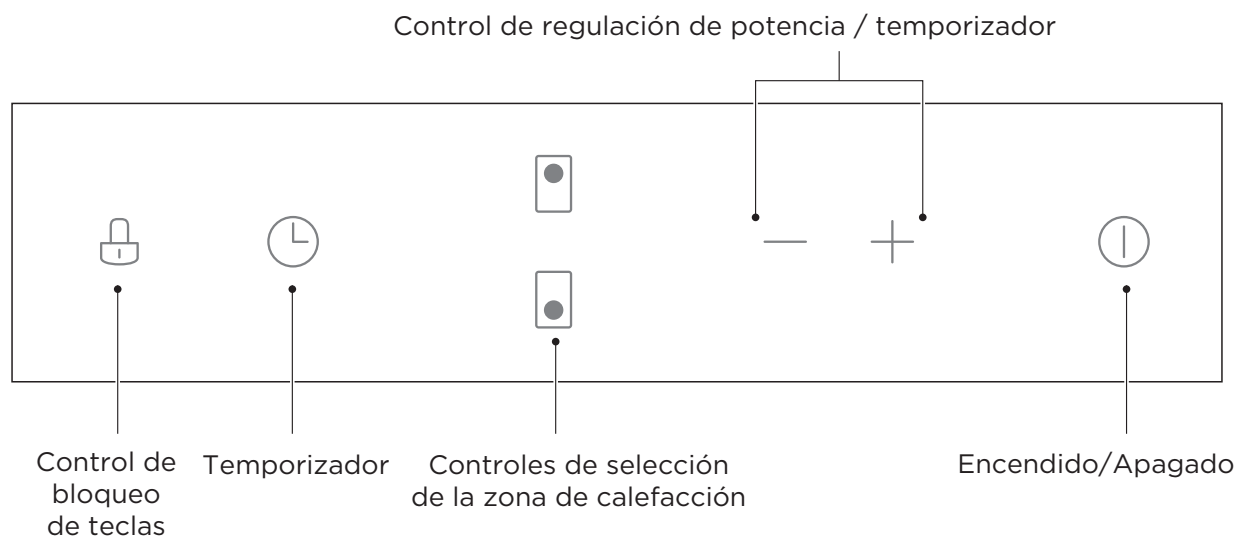
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



● NOTA

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

Información del producto

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por resistencia de alambre, el control microordenado y la selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la mejor opción para las familias modernas. La placa de cocción de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

Principio de funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente el calentamiento por hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos táctiles.

Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber aún en su placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

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

Consejos para la cocción

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

Cocción (a fuego lento) del arroz

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

Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

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

Salteado

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

Ajustes de temperatura

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

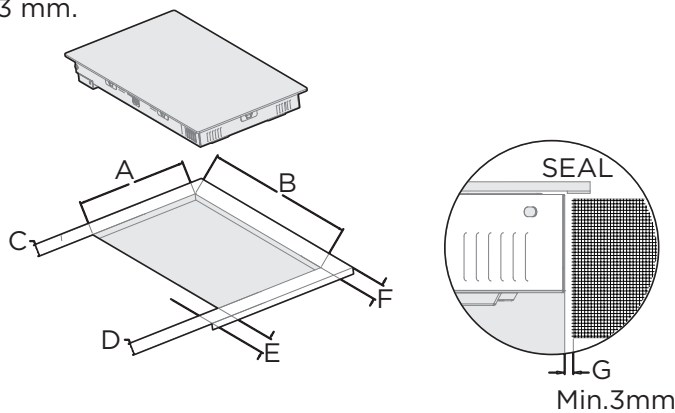
Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas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

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipamiento de instalación

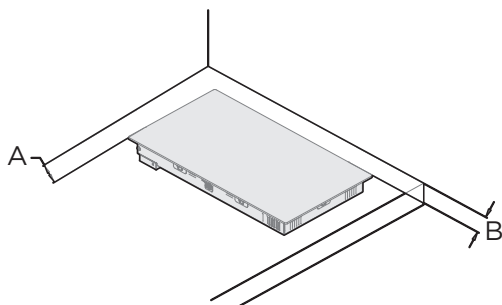
- Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268(+4/- 0)	490(+4/-0)	50 mini	50 mini	50 mini	50 mini	3 mini

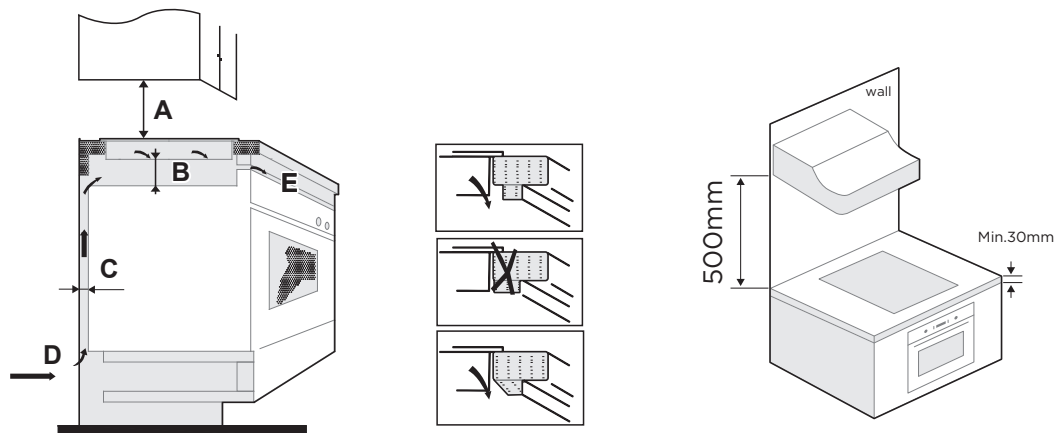
- La vitrocerámica se puede utilizar sobre la mesa del mueble. La vitrocerámica debe colocarse en posición horizontal. Tal como se muestra a continuación:



A	B
50mm mini	50mm mini

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

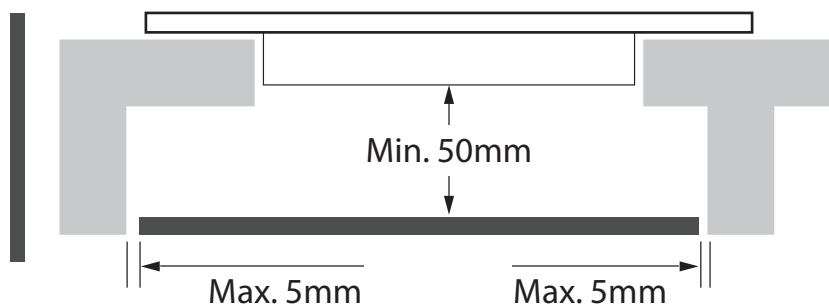
Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: garanti cela ventilación adecuada

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



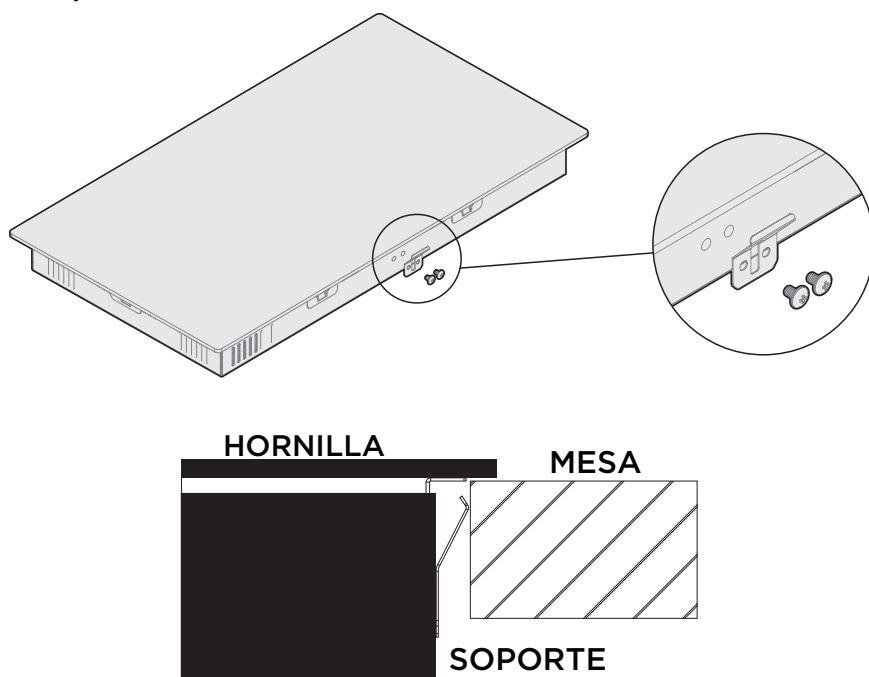
⚠ Todo alrededor del exterior de la hornilla, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la hornilla en su sitio.

- ⚠ • Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

Antes de ubicarlos soportes desujeción

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

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



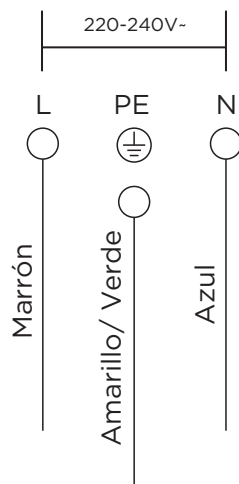
 Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

AVISOS

1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
7. Esta unidad sólo puede conectarse a una fuente de suministro con una impedancia no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su empresa de electricidad para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico

⚠ La fuente de alimentación debe conectarse de conformidad con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



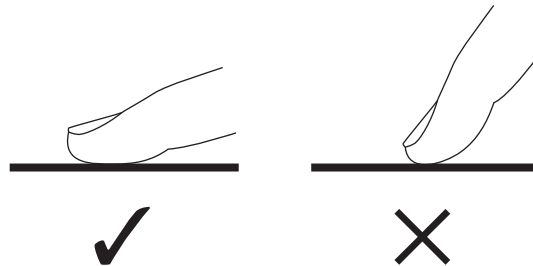
- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

⚠ La parte inferior y el cable de alimentación de la hornilla no quedarán accesibles tras la instalación.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

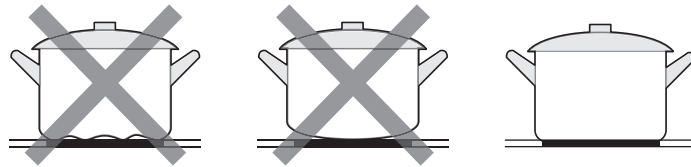
Controles táctiles

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

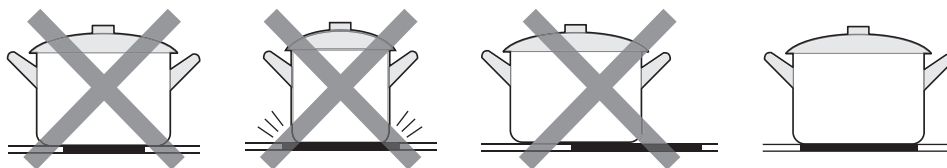


Elección de los utensilios correctos

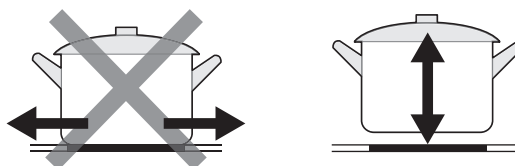
- No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



- Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción.



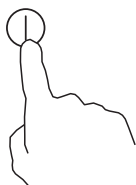
- Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



1. Iniciar cocción

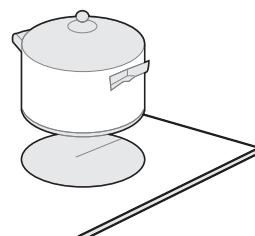
Tras el encendido, el zumbador emitirá un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, lo que indicará que la placa de vitrocerámica ha entrado en la modalidad de espera.

1. Pulse el botón de ON/OFF. Todos los indicadores mostrarán "-".

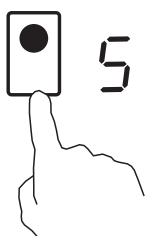


2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

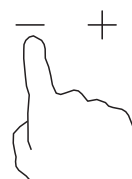


3. Pulse el mando de selección de la zona de calefacción.



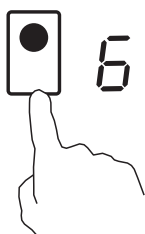
4. Seleccione un nivel de calor tocando el mando "-" o "+".

- Si elige el nivel 0, la placa de vitrocerámica se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



2. Término de la cocción

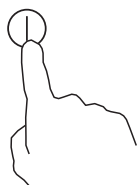
1. Pulse el mando de selección de la zona de calefacción que desea desactivar.



2. Desactive la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando a la vez los mandos "-" y "+".



3. Pulse el botón de Encendido/Apagado.
Todos los indicadores mostrarán "-".



Cuidado con las superficies calientes

La letra "H" indicará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.



3. Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquearlos controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquearlos controles	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	

-  Cuando la hornilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF , para que usted pueda apagar la hornillade inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF  ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la hornilla para realizar cualquier otra operación.

4. Control por temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

- Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido. El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como contador de minutos

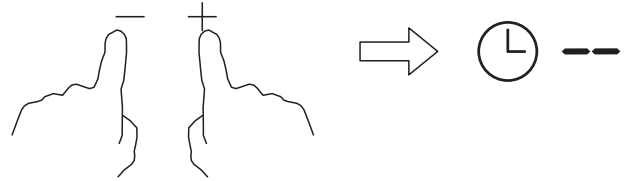
Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
Nota: puede utilizar el temporizador como contador de minutos, aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.

1. Toque el botón del temporizador, el indicador parpadeará; ajuste el temporizador presionando los botones "-" o "+". El indicador del minutero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



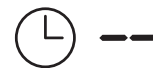
2. Al pulsar "-" y "+" a la vez, se cancelará el temporizador y aparecerá "--" en la pantalla de minutos.



3. Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



4. El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de ajuste.



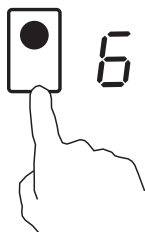
● Sugerencia:

- Pulse una vez el mando "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto.
- Pulse y mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

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

Ajustar una zona

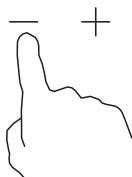
1. Toque la zona que desea ajustar.



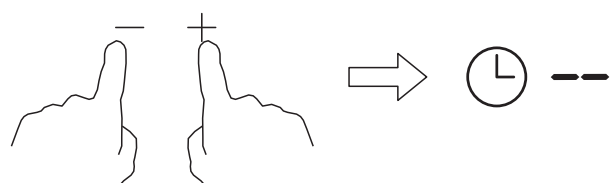
2. Pulse el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10".



3. Ajuste el tiempo pulsando los botones "-" o "+".



4. Tocando "-" y "+" a la vez, el temporizador se anulará y aparecerá "--" en la pantalla de minutos.



5. Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando el temporizador de cocción finalice, la zona de cocción correspondiente se desconectará automáticamente. La pantalla mostrará "H", que significa caliente;



● NOTA

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



- Si desea cambiar la hora después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el paso 1.
- El método para ajustar dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

Ajuste del temporizador para encender más de una zona de cocción

- Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 5 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5").

● NOTA

- El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



(ajustar en 5 minutos)



(ajustar en 15 minutos)



- Una vez que el temporizador de cuenta atrás termine, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



zona 1



zona 2



- Cuando el temporizador de cocción haya finalizado, la zona de cocción correspondiente se desconectará automáticamente.



● NOTA

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



- Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.

Advertencia decalor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra " H " aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.

Períodos predeterminados de operación

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

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.

Notificación e inspección de fallos

1. La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.
2. Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error cero.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Vuelva a colocar la placa de alimentación.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica -cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	

Código de error	Problema	Solución
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura NTC --circuito abierto.	Sustituya la placa de la pantalla.
E4	Fallo del sensor de temperatura NTC - cortocircuito	
EL	la tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda luego de restaurar la energía normal
EH	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

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

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

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

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

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

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

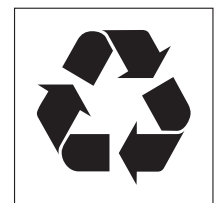


Cumplimiento De La Normativa RoHS

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

Información Del Embalaje

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

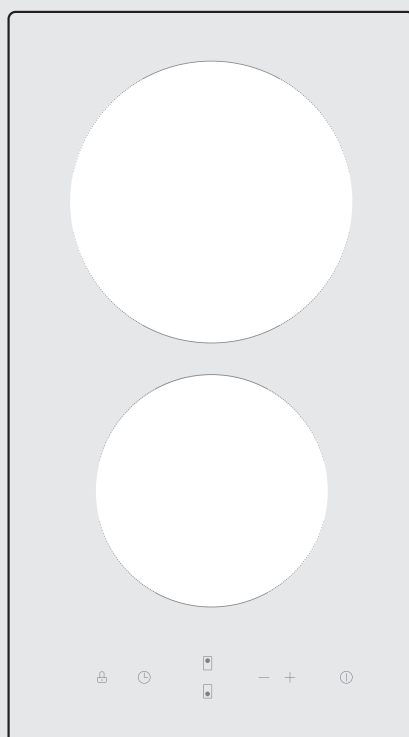


AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

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

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

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



Płyta ceramiczna

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

MCH300D111K0

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

PODZIĘKOWANIE

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

SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIE	01
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA	02
SPECYFIKACJE	07
PRZEGLĄD PRODUKTU	08
PRZEWODNIK SZYBKIEGO ROZPOCZĘCIA	10
MONTAŻ PRODUKTU	12
INSTRUKCJA OBSŁUGI	16
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	23
ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE	25
UTYLIZACJA I RECYKLING	26
NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH	27

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 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.

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

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 szorowarek 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 ceramicznej.

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.

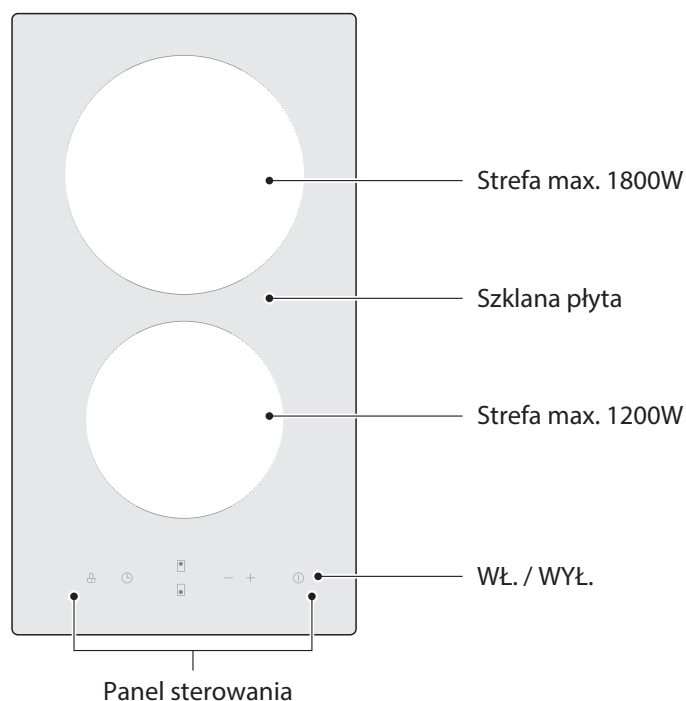
SPECYFIKACJE

Płyta grzewcza	MCH300D111K0
Strefy gotowania	2 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50Hz lub 60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2700-3300W
Wymiary produktu D×S×W (mm)	288X520X55
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	268X490

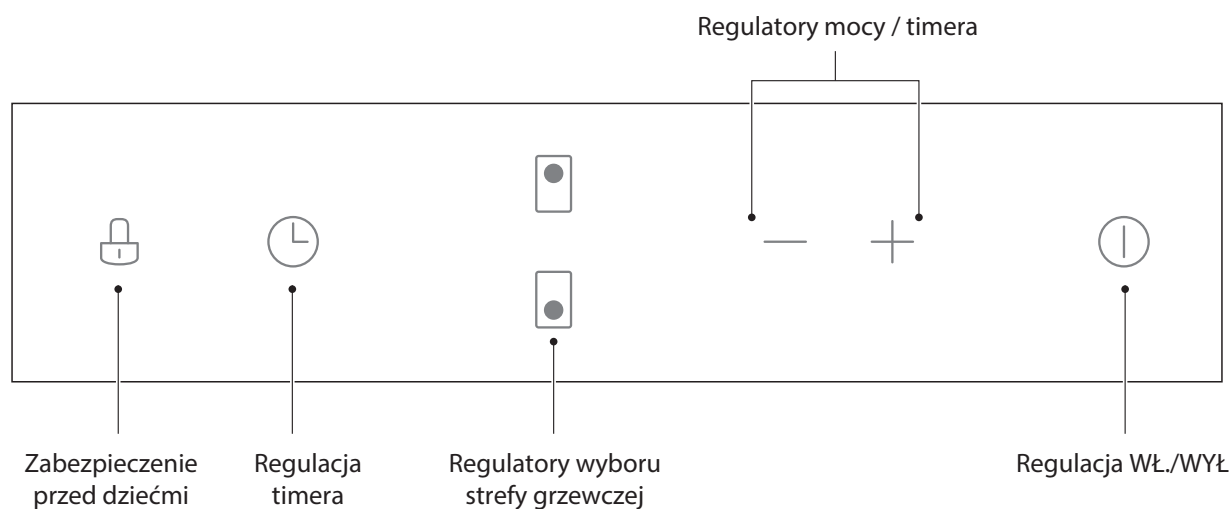
Waga i wymiary są orientacyjne. Ponieważ nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, możemy zmieniać specyfikacje i wzory bez uprzedniego powiadomienia.

PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



Panel sterowania



UWAGA

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

Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna z mikroprocesorem może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym dzięki zastosowaniu drutu oporowego do grzania, mikroprocesorowego sterowania oraz możliwości wyboru różnych poziomów mocy, co czyni ją naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta ceramiczna skupia się na potrzebach klientów i charakteryzuje się spersonalizowanym designem. Posiada bezpieczne i niezawodne parametry, co sprawia, że życie staje się wygodniejsze i umożliwia pełne czerpanie przyjemności z codziennego użytkowania.

Zasada działania

Ta płyta ceramiczna bezpośrednio wykorzystuje grzanie za pomocą drutu oporowego i reguluje moc wyjściową poprzez sterowanie dotykowe.

Przed użyciem nowej płyty ceramicznej

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

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.

Smażenie w woku

1. Wybierz ceramiczny wok z płaskim dnem lub dużą patelnię.
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.

Ustawienia Ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależało od kilku czynników, w tym od rodzaju używanego naczynia oraz ilości przygotowywanego jedzenia. Eksperymentuj z płytą ceramiczną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej ci odpowiadają.

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

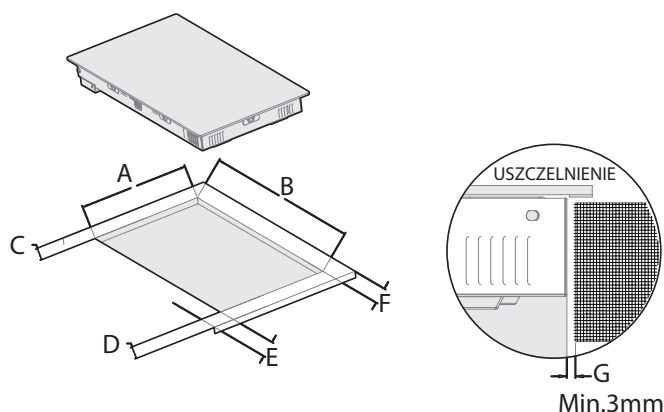
MONTAŻ PRODUKTU

Wybór sprzętu instalacyjnego

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

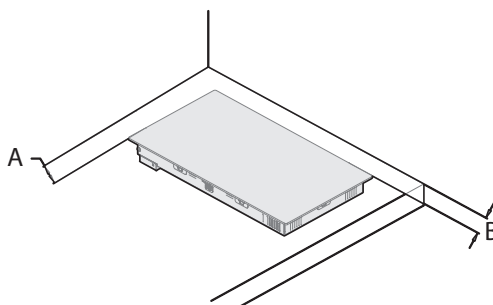
W celu instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm przestrzeni wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi co najmniej 30 mm. Proszę wybrać materiał blatu roboczego odporny na ciepło i izolowany (nie należy używać drewna ani podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych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

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268(+4/- 0)	490(+4/-0)	50 mini	50 mini	50 mini	50 mini	3 mini

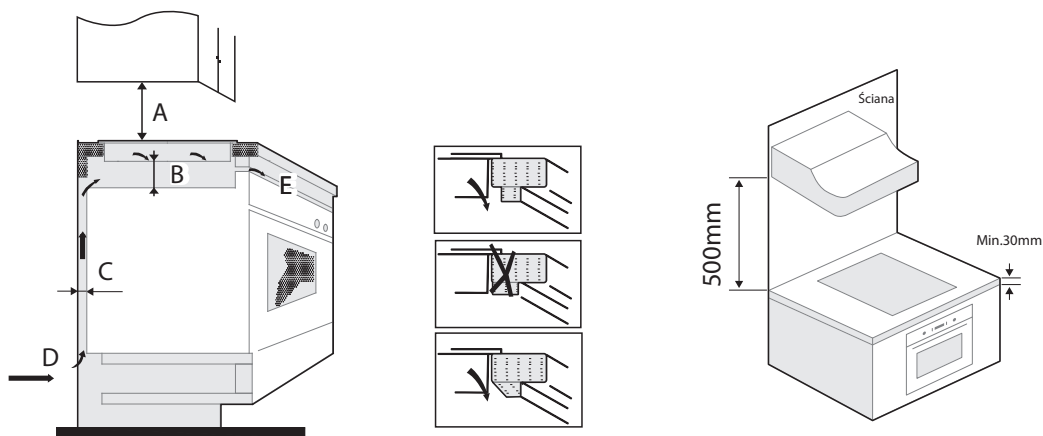
- Płyta ceramiczna może być używana na blacie szafki. Płyta ceramiczna powinna być umieszczona poziomo. Jak pokazano poniżej:



A	B
50mm mini	50mm mini

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

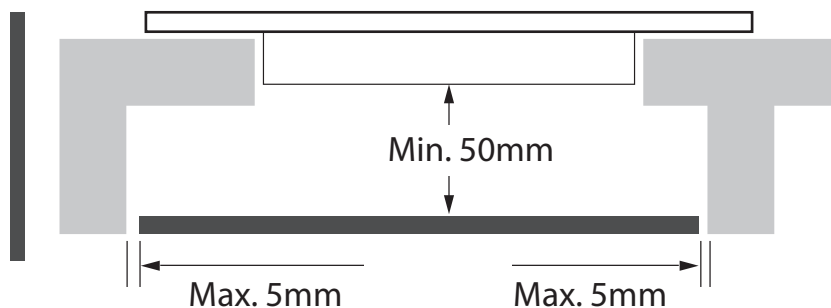
! Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzejącą a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
500	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Ostrzeżenie: Zapewnienie Odpowiedniej Wentylacji

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



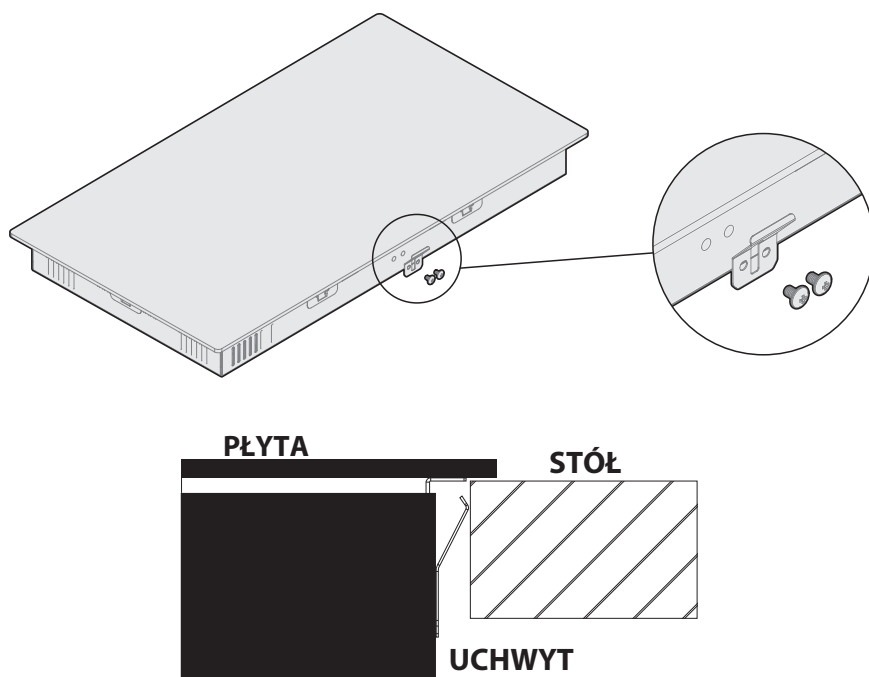
⚠ Wokół płyty znajdują się otwory wentylacyjne. MUSISZ upewnić się, że te otwory nie są zablokowane przez blat roboczy podczas instalacji płyty.

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

Przed umiejscowieniem uchwytów montażowych

Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na przyciski wystające z płyty. Przymocuj płytę do powierzchni roboczej, przykręcając uchwyty znajdujące się na spodzie płyty (zobacz zdjęcie) po zakończeniu montażu.

Dostosuj położenie uchwytów do grubości różnych powierzchni roboczych.



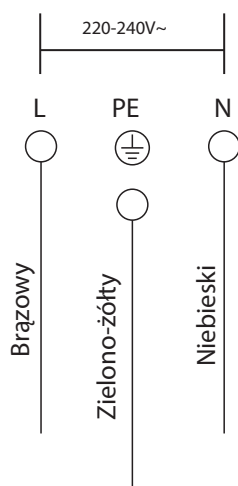
 W żadnym wypadku uchwyty nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego po zainstalowaniu (zobacz zdjęcie).

OSTRZEŻENIA

1. Płyta ceramiczna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Państwa dyspozycji. Proszę nigdy nie przeprowadzać operacji samodzielnie.
2. Płyta ceramiczna nie może być montowana w sprzęcie chłodniczym, zmywarkach ani suszarkach obrotowych.
3. Płyta ceramiczna powinna być zainstalowana w sposób zapewniający lepszą radiację ciepła, co zwiększa jej niezawodność.
4. Ściana i strefa grzewcza nad powierzchnią roboczą muszą wytrzymać wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa kanapkowa i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać odkurzacza parowego.
7. Ta płyta ceramiczna może być podłączona tylko do źródła z impedancją systemu nie większą niż 0,427 oma. W razie potrzeby prosimy o konsultację z dostawcą w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączenie Płyty Do Zasilania

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



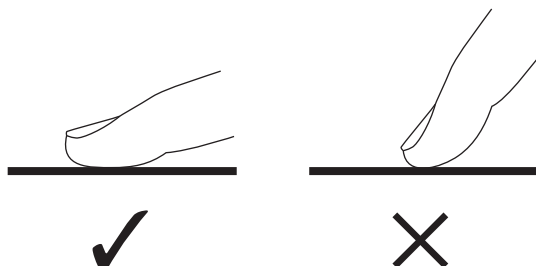
- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi wykonać autoryzowany serwis z użyciem odpowiednich narzędzi, aby uniknąć jakichkolwiek wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimum 3 mm odstępu między stykami.
- 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

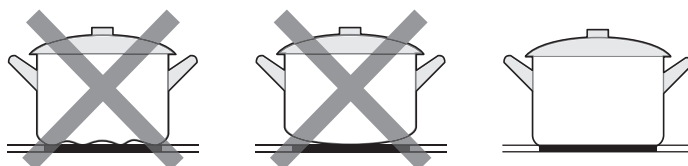
Sterowanie dotykowe

- 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.

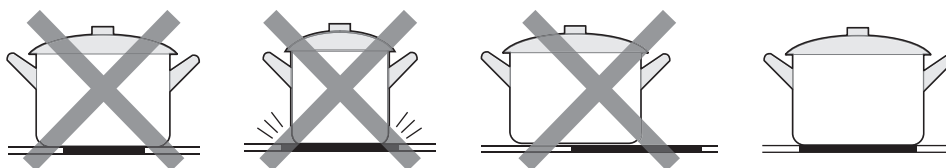


Wybór odpowiednich naczyń

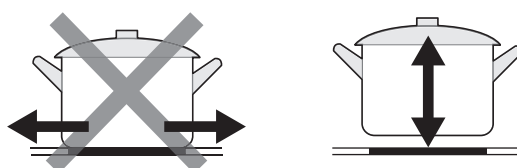
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani o zakrzywionym dnie.



- Upewnij się, że dno twojej patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Zawsze umieszczaj swoją patelnię na środku strefy gotowania.



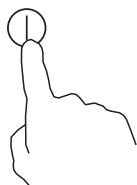
- Zawsze podnoś garnki z płyty ceramicznej – nie przesuwaj ich, ponieważ mogą zarysować szkło.



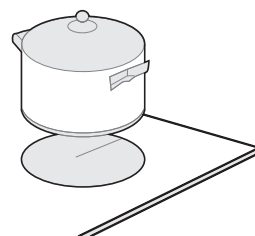
1. Rozpocznij gotowanie

Po włączeniu zasilania, sygnał dźwiękowy wydaje jeden dźwięk, wszystkie wskaźniki świecą przez 1 sekundę, a następnie gasną, co oznacza, że płyta ceramiczna weszła w tryb gotowości.

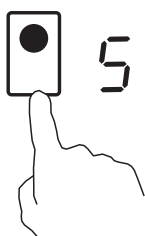
1. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. wszystkie wskaźniki pokażą "-".



2. Umieść odpowiednią patelnię na wybranej strefie grzewczej.
 - Upewnij się, że spód patelni i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.



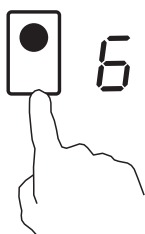
4. Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku "-" lub "+".

- Jeśli wybierzesz poziom 0, w ciągu 1 minuty płyta ceramiczna automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał zacząć od kroku 1.
- Możesz zmodyfikować ustawienie grzania w dowolnym momencie podczas gotowania.
- Przytrzymując jeden z tych przycisków, wartość będzie dostosowywana w górę lub w dół.



2. Zakończ gotowanie

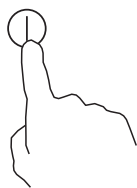
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



2. Wyłącz strefę grzewczą, przewijając do "0" lub jednocześnie dotykając przycisków "-" i "+".



3. Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Wszystkie wskaźniki pokażą "-".



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.



3. 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	
Upewnij się, że płyta ceramiczna jest włączona. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez chwilę.	

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

4. Kontrola Timera

Możesz używać timera na dwa różne sposoby:

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

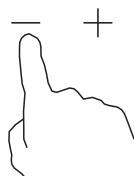
a) Używanie timera jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej.

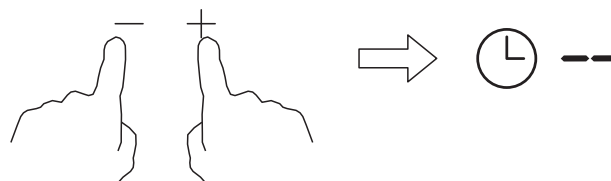
Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: możesz używać minutnika, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej.

1. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera zacznie migać; dostosuj ustawienie timera, dotykając przycisków "-" lub "+". Wskaźnik minutnika zacznie migać i zostanie wyświetlony w wyświetlaczu timera.



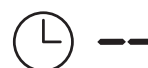
2. Dotykając jednocześnie przycisków "-" i "+", timer zostanie anulowany, a w wyświetlaczu minutnika pojawi się "--".



3. Gdy czas zostanie ustawiony, rozpocznie odliczanie natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



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



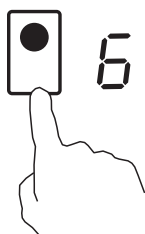
🔊 Wskazówki:

- Dotknij przycisku "-" lub "+" timera raz, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę.
- Przytrzymaj przycisk "-" lub "+" timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.
- Jeśli ustawiony czas przekroczy 99 minut, timer automatycznie wróci do 0 minut.

b) Ustawienie timera do wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

Ustaw jedną strefę

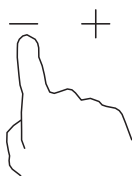
1. Dotknij strefy, którą chcesz ustawić.



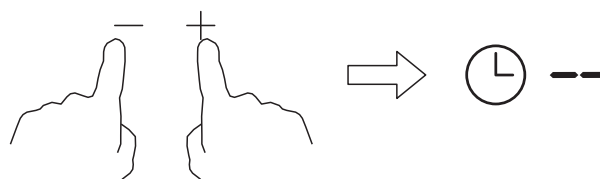
2. Dotknij przycisku timera, wskaźnik timera pokaże "10".



3. Ustaw czas, dotykając przycisków "-" lub "+" timera.



4. Dotykając jednocześnie przycisków "-" i "+", timer zostanie anulowany, a w wyświetlaczu minutnika pojawi się "--".



5. Gdy czas zostanie ustawiony, rozpocznie odliczanie natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.



6. Gdy timer do gotowania się skończy, odpowiadająca strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. Wyświetlacz pokaże "H", co oznacza gorąco.



Uwaga

- Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy będzie się świecił, wskazując, że strefa jest wybrana.



- Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.
- Metoda ustawiania dwóch stref jest taka sama jak opisana powyżej.

Ustawienie timera do wyłączenia więcej niż jednej strefy grzewczej

- Jeśli więcej niż jedna strefa grzewcza korzysta z tej funkcji, wskaźnik timera pokaże najkrótszy czas. (np. strefa 1# ustawiony czas 5 minut, strefa 2# ustawiony czas 15 minut, wskaźnik timera pokaże "5".)

UWAGA

- Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać.



(ustawione na 5 minut)



(ustawione na 15 minut)



- Gdy czas odliczania wygaśnie, odpowiadająca strefa zostanie wyłączona. Następnie wyświetli nowy czas minutnika, a punkt odpowiadającej strefy będzie migać.



strefa 1



strefa 2



- Gdy timer do gotowania wygaśnie, odpowiadająca strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.



UWAGA

- Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu mocy będzie świecić, wskazując, że strefa jest wybrana.



- Jeśli chcesz zmienić czas po ustawieniu timera, musisz zacząć od kroku 1.

Ochrona przed przegrzaniem

Zainstalowany czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty ceramicznej. Gdy zostanie wykryta zbyt wysoka temperatura, płyta ceramiczna automatycznie zaprzestanie pracy.

Ostrzeżenie o resztkowym cieple

Gdy płyta pracuje przez jakiś czas, może wystąpić resztkowe ciepło. Litera "H" pojawia się, aby ostrzec, aby trzymać się z daleka.

Domyślne czasy pracy

Inną funkcją bezpieczeństwa płyty jest automatyczne wyłączanie. Zachodzi to zawsze, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzewczą. Domyślne czasy wyłączenia są pokazane w tabeli poniżej:

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

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 łopatk, 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 zeskrób 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 pisać 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 robić
Płyta grzewcza nie może zostać włączona.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta ceramiczna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdź, czy w twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko sprawdziłeś, a problem nadal występuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję "Jak używać płyty ceramicznej" w celu uzyskania instrukcji.
Przyciski dotykowe są trudne do obsługi.	Na przyciskach może być cienka warstwa wody lub możesz używać końcówki palca podczas dotykania przycisków.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używaj opuszka palca podczas dotykania przycisków.
Szkło jest rysowane.	Naczynia z ostrymi krawędziami. Używanie niewłaściwych, ściernych gąbek lub środków czyszczących.	Upewnij się, że obszar przycisków dotykowych jest suchy i używaj opuszka palca podczas dotykania przycisków.
Niektóre patelnie wydają trzaskające lub klikające dźwięki.	Może to być spowodowane konstrukcją twoich naczyń (warstwami różnych metali wibrującymi w inny sposób).	To jest normalne dla naczyń i nie wskazuje na usterkę.

Wyświetlacz błędów, Wskazówki i porady

1. Płyta jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku komponentów bez demontażu płyty z powierzchni roboczej.
2. Kody błędów występują podczas użytkowania przez klienta i rozwiązanie.

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego przywracania		
E0	Błąd zerowy.	Ponownie podłącz złącze między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę zasilającą.
E1	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — przerwa w obwodzie.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej — zwarcie.	
E7	Uszkodzenie czujnika temperatury płyty ceramicznej	

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normy. Dotknij przycisku "WŁ./WYŁ", aby ponownie uruchomić urządzenie.
E3	Uszkodzenie czujnika temperatury NTC — przerwa w obwodzie.	Wymień płytę zasilającą.
E4	Uszkodzenie czujnika temperatury NTC — zwarcie.	
EL	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włącz ponownie po przywróceniu prawidłowego zasilania
EH	Napięcie zasilania jest poniżej znamionowego napięcia.	
EU	Błąd komunikacji.	Ponownie wstaw połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza.

ZNAKI HANDLOWE, PRAWA AUTORSKIE I OŚWIADCZENIE PRAWNE

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

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

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

UTYLIZACJA I RECYKLING

Ważne zalecenia odn. środowiska

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

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

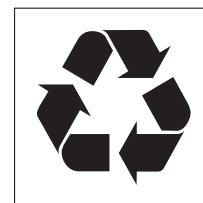


Zgodność z Dyrektywą RoHS

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

Informacja odn. opakowania

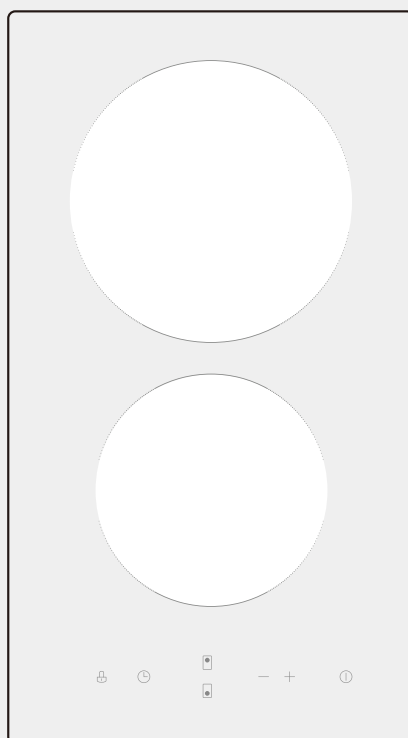
Materiały opakowaniowe produktu są wytwarzane z materiałów z recyklingu zgodnie z naszymi przepisami krajowymi. Nie utylizować materiałów opakowaniowych wraz z odpadami domowymi lub innymi odpadami. Należy je oddać do punktu zbiórki materiałów opakowaniowych wskazanych przez lokalny urząd.



NOTA WS. OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

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

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



Керамичен котлон

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

MCH300D111K0

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

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

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

БЛАГОДАРТЕЛНО ПИСМО

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

СЪДЪРЖАНИЕ

БЛАГОДАРТЕЛНО ПИСМО	01
ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	02
СПЕЦИФИКАЦИИ	07
ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА	08
БЪРЗО РЪКОВОДСТВО	10
ИНСТАЛАЦИЯ НА ПРОДУКТА	12
ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА	16
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	22
ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ	23
ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ДЕКЛАРАЦИЯ	25
ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ	26
СЪОБЩЕНИЕ ЗА ЗАЩИТА НА ДАННИТЕ	27

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Предназначение

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

Обяснение на символите

	Опасност Този символ предупреждава хората за възможността изключително запалим газ да застраши живота или здравето им.
	Предупреждение за електрическо напрежение Този символ показва, че има опасност за живота и здравето на хората поради напрежение.
	Внимание Сигналната дума обозначава опасност със среден риск, която, ако бъде пренебрегната, може да причини смърт или тежки наранявания.
	Внимание Сигналната дума показва опасност с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
	Внимание Сигналната дума показва важна информация (напр. материални щети), но не и опасност.
	Спазвайте инструкциите Този символ показва, че сервизен техник трябва да работи и поддържа този уред само в съответствие с инструкциите за експлоатация.

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!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

МОНТАЖ

Опасност от електрически удар

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

Опасност от рязане

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

Важни инструкции за безопасност

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

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността за електрически удар, за повърхности на котлона от стъклокерамика или подобни материали, които защитават активни части.
- Металически предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят на повърхността на котлона, тъй като могат да се нагреят.
- Параход не трябва да се използва.
- Не използвайте параход за почистване на котлона.
- Уредът не е предназначен да се управлява чрез външен таймер или отделна дистанционна система.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети на готварските повърхности.
- Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оставеното готвене на котлон с мазнина или олио може да бъде опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да гасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка, например с капак или пожарогасителен одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само защитни средства за котлона, проектирани от производителя на готварския уред или посочени от производителя в инструкциите за употреба като подходящи, или защитни средства, вградени в уреда. Използването на неподходящи защитни средства може да причини инциденти.

Опасност от електрически удар

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

Опасност за здравето

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

Опасност от гореща повърхност

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

Опасност от рязане

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

Важни инструкции за безопасност

- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Преливането причинява дим и мазнина, които могат да се запалят.
- Никога не използвайте уреда като работна или складова повърхност.
- Никога не оставяйте предмети или съдове на уреда.

- Не поставяйте или оставяйте магнитни предмети (напр. кредитни карти, карти с памет) или електронни устройства (напр. компютри, MP3 плейъри) близо до уреда, тъй като могат да бъдат повлияни от неговото електромагнитно поле.
- Никога не използвайте уреда за затопляне или отопление на помещението.
- След употреба, винаги изключвайте зоните за готвене и котлона, както е описано в това ръководство (т.е. с помощта на сензорните контроли). Не разчитайте на функцията за откритие на тенджерата, за да изключите зоните за готвене, когато премахнете тенджерите.
- Не позволявайте на децата да играят с уреда или да седят, стоят или се катерят на него.
- Не съхранявайте предмети, които интересуват децата, в шкафове над уреда. Децата, които се катерят на котлона, могат да бъдат сериозно наранени.
- Не оставяйте деца сами или без надзор в района, където уредът е в употреба.
- Децата или лица с увреждания, които ограничават способността им да използват уреда, трябва да имат отговорно и компетентно лице, което да им дава инструкции за неговото използване. Инструкторът трябва да бъде уверен, че те могат да използват уреда без опасност за себе си или околната среда.
- Не ремонтирайте или не заменяйте никаква част от уреда, освен ако не е специфично препоръчано в ръководството. Всички останали услуги трябва да бъдат извършени от квалифициран техник.
- Не поставяйте или хвърляйте тежки предмети върху котлона.
- Не стъпвайте на котлона.
- Не използвайте тенджери с назъбени ръбове или не влачете тенджери по повърхността на индукционното стъкло, тъй като това може да надраска стъклото.
- Не използвайте абразивни гъби или други агресивни почистващи средства за почистване на котлона, тъй като те могат да надраскат индукционното стъкло.
- Този уред е предназначен за домашна употреба и подобни приложения, като:
 - Кухненски зони за персонал в магазини, офиси и други работни среди;
 - Фермерски къщи;
 - За клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
 - Среда от тип легло и закуска.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части стават горещи по време на употреба.
- Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
- Децата под 8 години трябва да бъдат държани на разстояние, освен ако не са под постоянно наблюдение.

Поздравления за покупката на новия ви керамичен котлон.

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

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

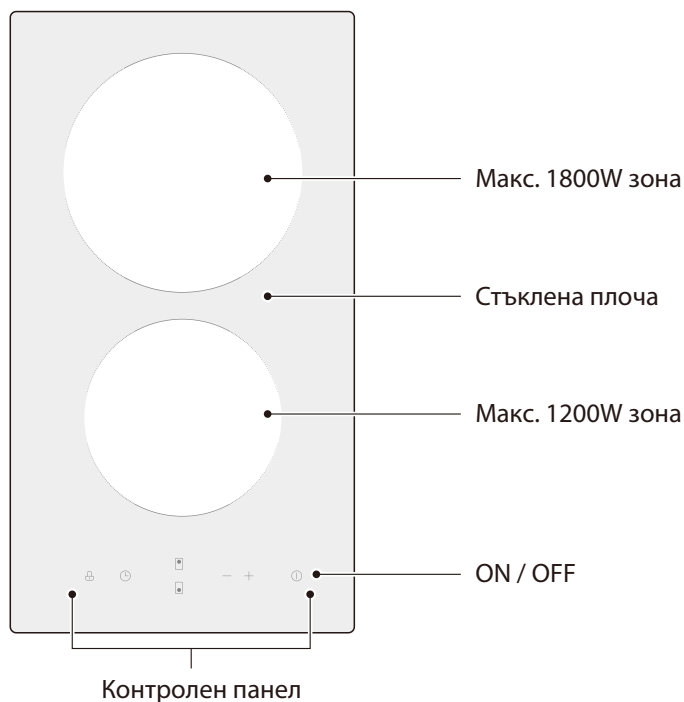
СПЕЦИФИКАЦИИ

Готварски котлон	MCH300D111K0
Готварски зони	2 зони
Захранващо напрежение	220-240V~ 50Hz или 60Hz
Инсталирана електрическа мощност	2700-3300W
Размер на продукта L×W×H (мм)	288X520X55
Размери за вграждане A × B (мм)	268X490

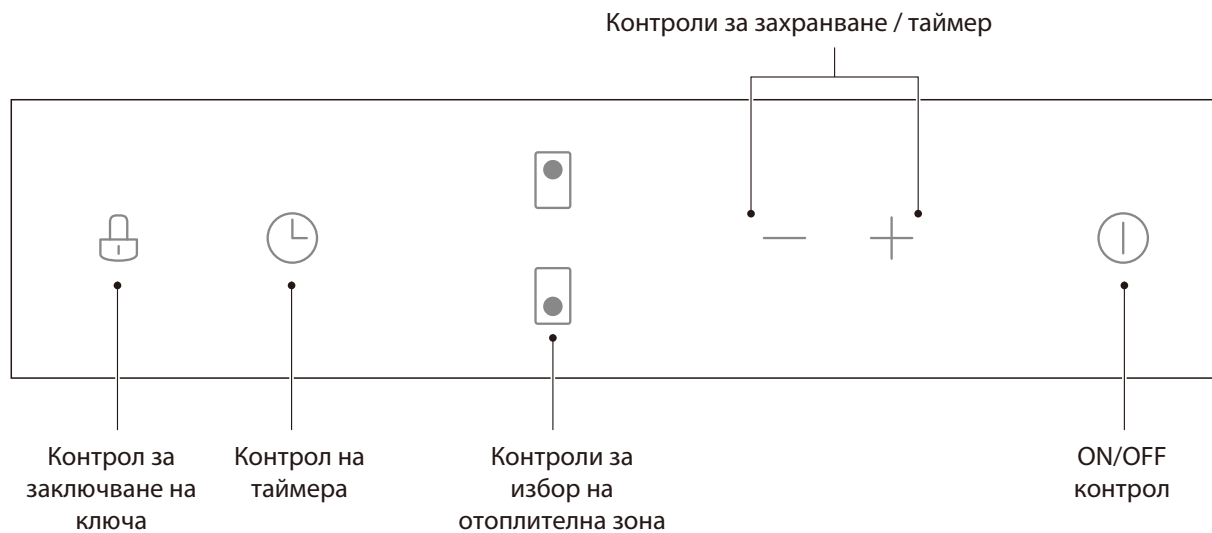
Теглото и размерите са приблизителни. Поради постоянното ни усилие да подобряваме продуктите си, можем да променяме спецификации и дизайни без предварително уведомление.

ПРЕГЛЕД НА ПРОДУКТА

Виден отгоре



Контролен панел



ЗАБЕЛЕЖКА

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

Информация за продукта

Микрокомпютърният керамичен котлон може да отговори на различни кулинарни изисквания благодарение на нагревателните жици, микрокомпютърния контрол и многото възможности за избор на мощност, което го прави наистина оптимален избор за съвременните семейства.

Керамичният котлон е насочен към клиентите и приема персонализиран дизайн. Котлонът предлага безопасни и надеждни характеристики, което прави живота ви комфортен и позволява да се насладите напълно на удоволствието от живота.

Принцип на работа

Този керамичен котлон директно използва нагревателни жици и регулира изходната мощност чрез регулиране на мощността с помощта на сензорните контроли.

Преди да използвате новия си керамичен котлон

- Прочетете това ръководство, като обърнете специално внимание на раздела „Предупреждения за безопасност“.
- Премахнете всяка защитна филм, която може все още да е на керамичния ви котлон.

БЪРЗО РЪКОВОДСТВО

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

Съвети за готвене

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

Задушаване, готвене на ориз

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

Запечатване на стек

За приготвяне на сочни и вкусни стекове:

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

За бързо пържене

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

Настройки на температурата

Настройките по-долу са само насоки. Точната настройка ще зависи от няколко фактора, включително вашите съдове за готвене и количеството храна, което приготвяте. Експериментирайте с керамичната плоча, за да намерите настройките, които най-добре отговарят на вас.

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

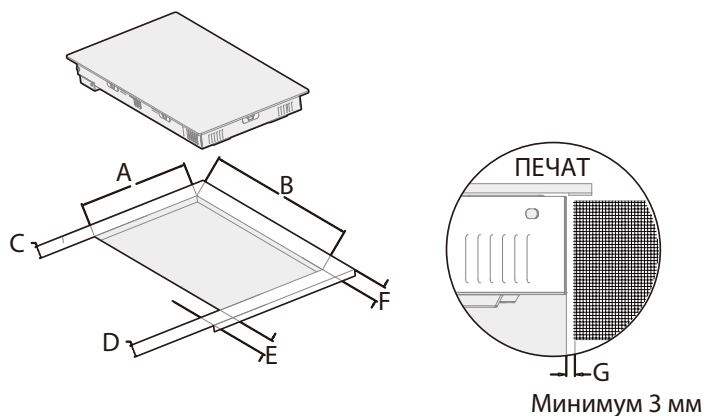
ИНСТАЛАЦИЯ НА ПРОДУКТА

Избор на инсталационно оборудване

Изрежете работната повърхност според размерите, показани на чертежа.

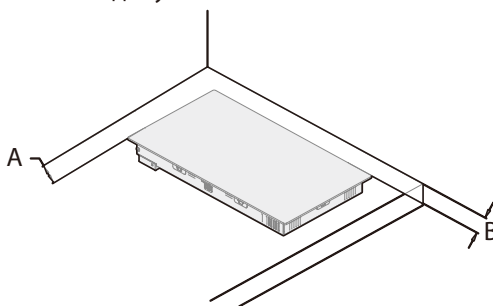
За целите на инсталацията и употребата, минимално 5 см пространство трябва да се запази около отвора. Уверете се, че дебелината на работната повърхност е поне 30 мм. Моля, изберете материал за работна повърхност, устойчив на топлина и изолиран (Дърво и подобни влакнести или хигроскопични материали не трябва да се използват като материал за работна повърхност, освен ако не са импрегнирани), за да се избегнат електрически шокове и по-голяма деформация, причинена от топлинното излъчване от горелката. Както е показано по-долу:

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



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D(мм)	E(мм)	F(мм)	G(мм)
268(+4/ - 0)	490(+4/-0)	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	3 мин

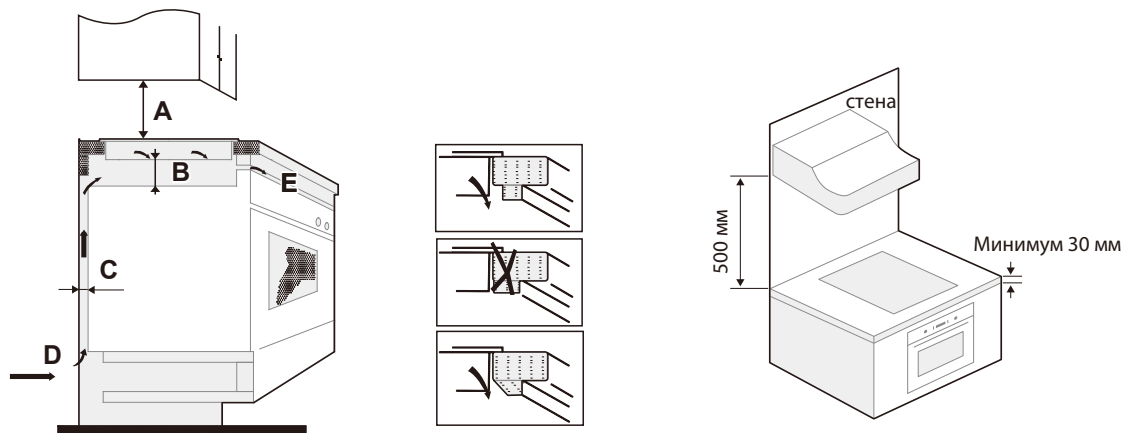
- Керамичният котлон може да бъде използван на плота на шкафа. Керамичният котлон трябва да бъде поставен хоризонтално. Както е показано по-долу:



A	B
50мм мин	50мм мин

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

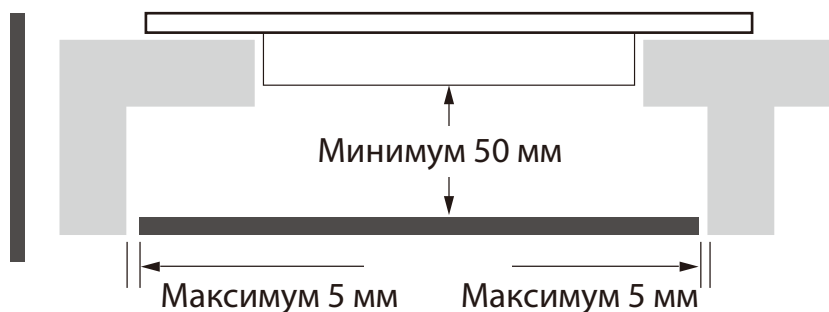
 **Забележка:** Безопасното разстояние между горелката и шкафа над горелката трябва да бъде поне 500 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
500	50 мин	20 мин	Вход за въздух	Изход за въздух 5 мм

ВНИМАНИЕ: Осигуряване на адекватна вентилация

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



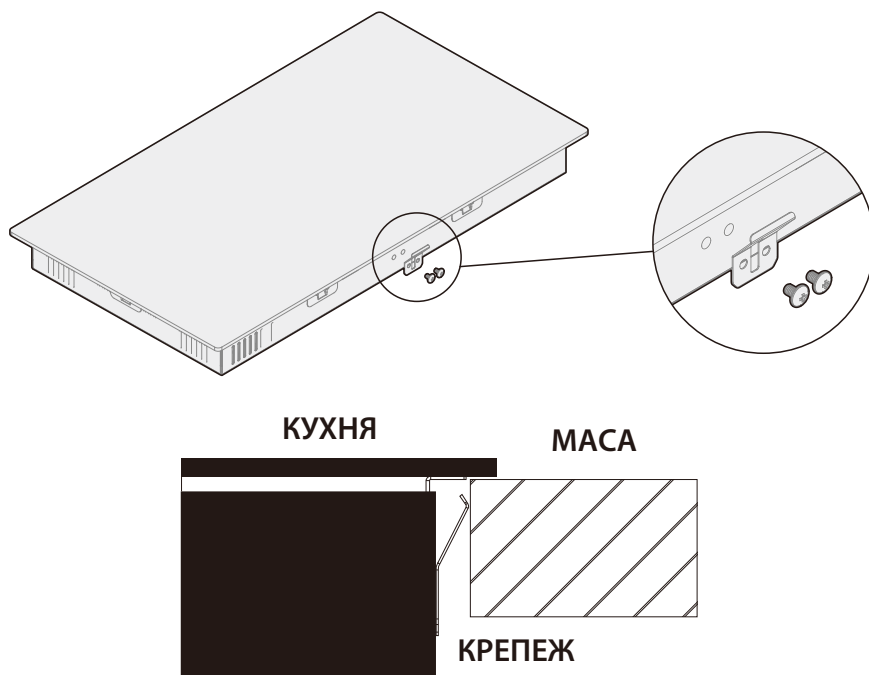
⚠ Има вентилационни отвори около външната част на котлона. ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са блокирани от работната повърхност, когато поставяте котлона на място.

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

Преди да разположите монтажните скоби

Устройството трябва да бъде поставено на стабилна, гладка повърхност (използвайте опаковката). Не прилагайте сила на контролите, които стърчат от котлона.

Закрепете котлона на работната повърхност, като завийте скобите на дъното на котлона (вижте изображението) след инсталиране. Регулирайте позицията на скобите, за да отговаря на различната дебелина на работната повърхност.



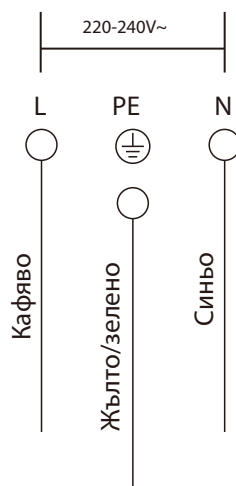
 При никакви обстоятелства крепежите не трябва да докосват вътрешните повърхности на работната плоча след инсталацията (вижте изображението).

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. Керамичният котлон трябва да бъде инсталиран от квалифициран персонал или техници. Имаме специалисти на ваше разположение. Никога не провеждайте операцията сами.
2. Керамичният котлон не трябва да се монтира на охладителни устройства, съдомиялни машини и ротационни сушилни.
3. Керамичният котлон трябва да бъде инсталиран така, че да се осигури по-добро топлинно излъчване за увеличаване на надеждността.
4. Стената и индукционната зона над работната повърхност трябва да издържат на топлина.
5. За да се избегне увреждане, сандвич слойът и лепилото трябва да бъдат термоустойчиви.
6. Не използвайте парочистачка.
7. Този керамичен котлон може да бъде свързан само към захранване с импеданс на системата не повече от 0.427 ома. При необходимост, моля, консултирайте се с вашия доставчик за информация относно импеданса на системата.

Свързване на плочата към електрическата мрежа

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



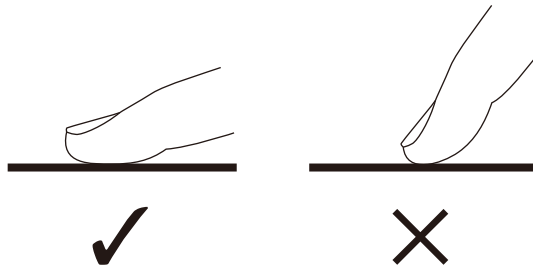
- Ако кабелът е повреден или трябва да бъде заменен, това трябва да се направи от техник след продажбата, използващ правилните инструменти, за да се избегнат инциденти.
- Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да бъде инсталиран многополюсен прекъсвач с минимален интервал от 3 мм между контактите.
- Инсталаторът трябва да се увери, че правилната електрическа връзка е направена и че отговаря на безопасностните изисквания.
- Кабелът не трябва да бъде извиван или компресиран.
- Кабелът трябва да се проверява редовно и да се заменя само от квалифицирано лице.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

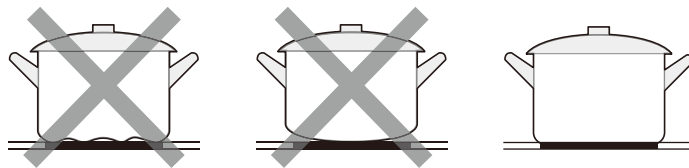
Тъч контрол

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

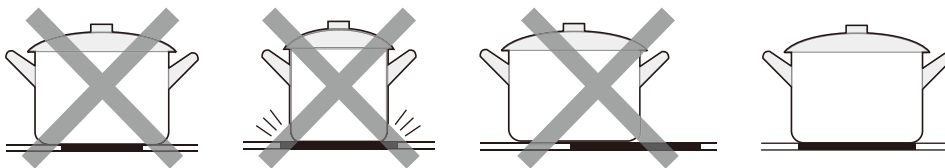


Избор на подходяща посуда

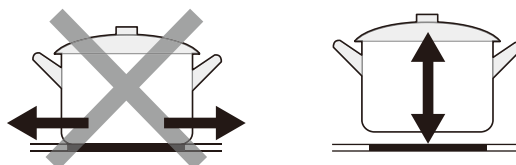
- Не използвайте съдове с нарязани ръбове или извита основа.



- Уверете се, че дъното на съда е гладко, седи равномерно на стъклената повърхност и е със същия размер като готварската зона. Винаги центрирайте съда върху готварската зона.



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

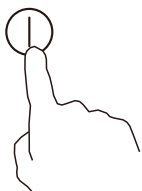


Как да използвате

1. Започнете готвенето

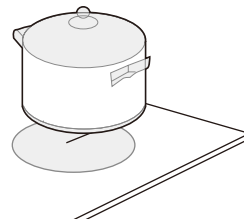
След включване, звуковият сигнал звъни веднъж, всички индикатори светват за 1 секунда и след това изгасват, което показва, че керамичната плоча е в режим на готовност.

1. Докоснете контролата "ON/OFF". Всички индикатори показват "-".

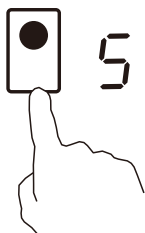


2. Поставете подходящ съд на избраната готварска зона.

- Уверете се, че дъното на съда и повърхността на готварската зона са чисти и сухи.



3. Избиране на контрол за отоплителна зона.



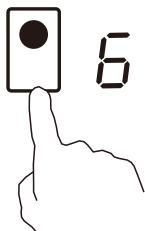
4. Изберете настройка на температурата, като докоснете контролите "-" или "+".

- Ако изберете ниво 0, в рамките на 1 минута, керамичната плоча ще се изключи автоматично. Ще трябва да започнете отново от стъпка 1.
- Можете да промените настройката на температурата по всяко време по време на готвене.
- Като задържите някой от тези бутони, стойността ще се увеличава или намалява.



2. Завършете готвенето

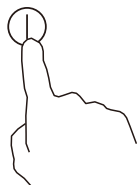
1. Докосване на контрола за избор на отоплителна зона, която желаете да изключите.



2. Изключете готварската зона, като превъртите до "0" или като докоснете контрола "-" и "+" едновременно.



2. Докоснете контролата "ON/OFF". Всички индикатори показват "–".



Внимание за горещи повърхности

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



3. Заклучване на контролите

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

За да заключите контролите	
Докоснете контрола за заключване	Индикаторът за таймер ще покаже "Lo".
За да отключите контролите	
Уверете се, че керамичната плоча е включена. Задържете бутона за заключване за известно време.	

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

4. Таймер Контрол

Можете да използвате таймера по два различни начина:

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

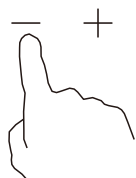
а) Използване на таймера като минутник

Ако не избирате никоя готварска зона:

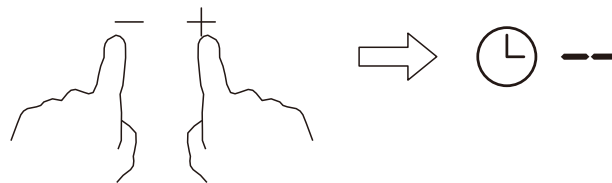
Уверете се, че котлонът е включен.

Забележка: Можете да използвате минутника, дори ако не избирате никаква готварска зона.

1. Докоснете контрола на таймера, индикаторът на таймера ще мига; Регулирайте настройката на таймера, като докоснете контролите „-“ или „+“. Индикаторът на минутника ще започне да мига и ще се покаже на дисплея на таймера.



2. Когато натиснете „-“ и „+“ заедно, таймерът се отменя и дисплеят показва „--“.



3. Когато времето е зададено, то веднага започва да се отчита. Дисплеят ще покаже оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.



4. Звукът ще звъни в продължение на 30 секунди, а индикаторът на таймера ще показва „--“, когато зададеното време приключи.



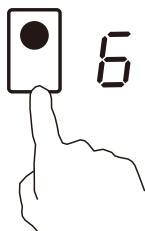
Подсказка:

1. Натиснете контролата „-“ или „+“ на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута.
2. Натиснете и задръжте контролата „-“ или „+“ на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.
3. Ако зададеното време надвиши 99 минути, таймерът автоматично ще се върне на 0 минути.

б) Настройване на таймера за изключване на една или повече готварски зони

Настройване на една зона

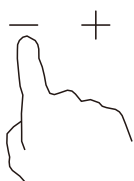
1. Докоснете зоната, която искате да настроите.



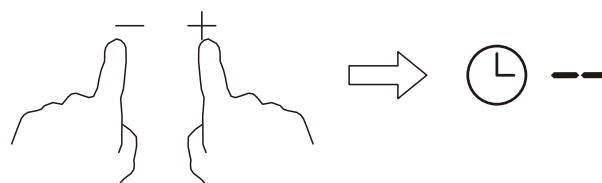
2. Докоснете контрола на таймера, индикаторът на таймера показва „10“.



3. Настройте времето, като докоснете контролите „-“ или „+“ на таймера.



4. Докосвайки „-“ и „+“ заедно, таймерът се отменя, и дисплеят ще покаже „--“ в минутния дисплей.



5. Когато времето е зададено, то веднага започва да се отчита. Дисплеят ще покаже оставащото време, а индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди.



6. Когато таймерът за готвене изтече, съответната готварска зона автоматично ще се изключи; дисплеят ще покаже "H", което означава, че е горещо.



ЗАБЕЛЕЖКА

- Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, показвайки, че зоната е избрана.



- Ако искате да промените времето след настройване на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.
- Методът за настройване на две зони е същият, както е споменато по-горе.

Настройване на таймера за изключване на повече от една готварска зона

- Ако използвате тази функция за повече от една отоплителна зона, индикаторът на таймера ще покаже най-ниското време. (например, зона 1# зададено време от 5 минути, зона 2# зададено време от 15 минути, индикаторът на таймера показва "5".)

ЗАБЕЛЕЖКА

- Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще мига.



(настроено на 5 минути)



(настроено на 15 минути)



2. След като таймерът изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новото минимално време и точката на съответната зона ще мига.



зона 1#



зона 2#



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



ЗАБЕЛЕЖКА

- Червената точка до индикатора за ниво на мощност ще светне, показвайки, че зоната е избрана.



- Ако искате да промените времето след задаването на таймера, трябва да започнете от стъпка 1.

Защита от прегряване

Сензорът за температура може да наблюдава температурата вътре в керамичната готварска повърхност. Когато се открие прекомерна температура, керамичната готварска повърхност автоматично спира работа.

Предупреждение за остатъчна топлина

Когато готварската повърхност работи за известно време, ще има остатъчна топлина. Буквата "H" се появява, за да ви предупреди да се дистанцирате от нея.

Стандартни работни времена

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

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

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

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

Проблем	Възможни причини	Какво да направите
Котлонът не може да бъде включен.	Няма захранване.	Уверете се, че керамичният котлон е свързан към захранването и че е включен. Проверете дали има прекъсване на захранването в дома или района ви. Ако сте проверили всичко и проблемът продължава, обадете се на квалифициран техник.
Тъч контролите не реагират.	Контролите са заключени.	Разключете контролите. Вижте раздела "Използване на вашия керамичен котлон" за инструкции.
Тъч контролите са трудни за работа.	Възможно е да има тънък слой вода върху контролите или може да използвате върха на пръста си при докосване на контролите.	Уверете се, че зоната на докосване е суха и използвайте топката на пръста си при докосване на контролите.
Стъклото се надраска.	Груба посуда. Използват се неподходящи, абразивни чистящи средства или продукти.	Използвайте посуда с плоски и гладки основи. Вижте "Избор на правилната посуда". Вижте "ПРИБИРАНЕ И ПОДДРЪЖКА".
Някои тенджери издават пукащи или щракващи звуци.	Това може да бъде причинено от конструкцията на вашата посуда (слоеве от различни метали вибрират по различен начин).	Това е нормално за посудата и не показва неизправност.

Проблеми с дисплея, съвети и насоки

1. Котлонът е оборудван с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да провери функциите на няколко компонента без да разглобява или демонтира котлона от работната повърхност.
2. Код на неизправност, възникнал по време на използване от клиента & Решение;

Код на грешка	Проблем	Решение
Без автоматично възстановяване		
E0	Нулева грешка.	Възстановете свързването между дисплейната платка и захранващата платка. Заменете захранващата платка.
E1	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча - открито свързване.	Проверете свързването или заменете сензора за температура на керамичната плоча.
E2	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча - късо съединение.	
E7	Неуспех на сензора за температура на керамичната плоча	
C1	Висока температура на сензора на керамичната плоча.	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се върне в нормални граници. Натиснете бутона „ON/OFF“, за да рестартирате устройството.
E3	Неуспех на NTC сензора за температура - открито свързване.	Заменете дисплейната платка.
E4	Неуспех на NTC сензора за температура - късо съединение.	
EL	Напрежението на захранването е под номиналното напрежение.	Моля, проверете дали захранването е нормално. Включете след като захранването е нормално.
EH	Напрежението на захранването е над номиналното напрежение.	
EU	Грешка в комуникацията.	Възстановете свързването между дисплейната платка и захранващата платка. Заменете захранващата платка или дисплейната платка.

ТЪРГОВСКИ МАРКИ, АВТОРСКИ ПРАВА И ПРАВНА ДЕКЛАРАЦИЯ

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

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

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ

Важни инструкции за околната среда

Съответствие с Директивата за ОЕЕО и изхвърляне на отпадъчния продукт:

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

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

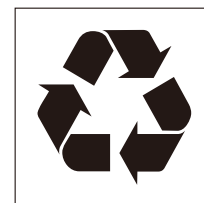


Съответствие с директивата RoHS

Този уред изисква специализирано изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, възстановяването и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местния съвет, службата за изхвърляне на битови отпадъци или магазина, от който сте го закупили.

Информация за пакета

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



СЪОБЩЕНИЕ ЗА ЗАЩИТА НА ДАННИТЕ

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

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

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



www.midea.com
© Midea 2022 all rights reserved

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

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

